

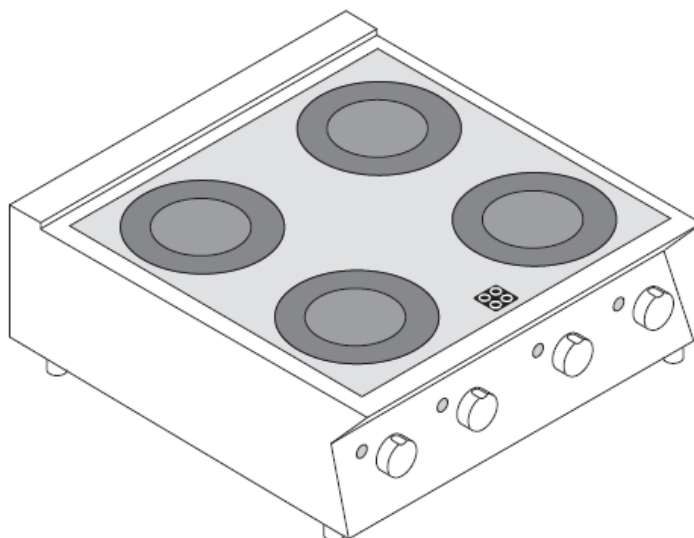
07/2012

Mod: E22/2VC4T-N

Production code: 393044



Diamond
catering equipment



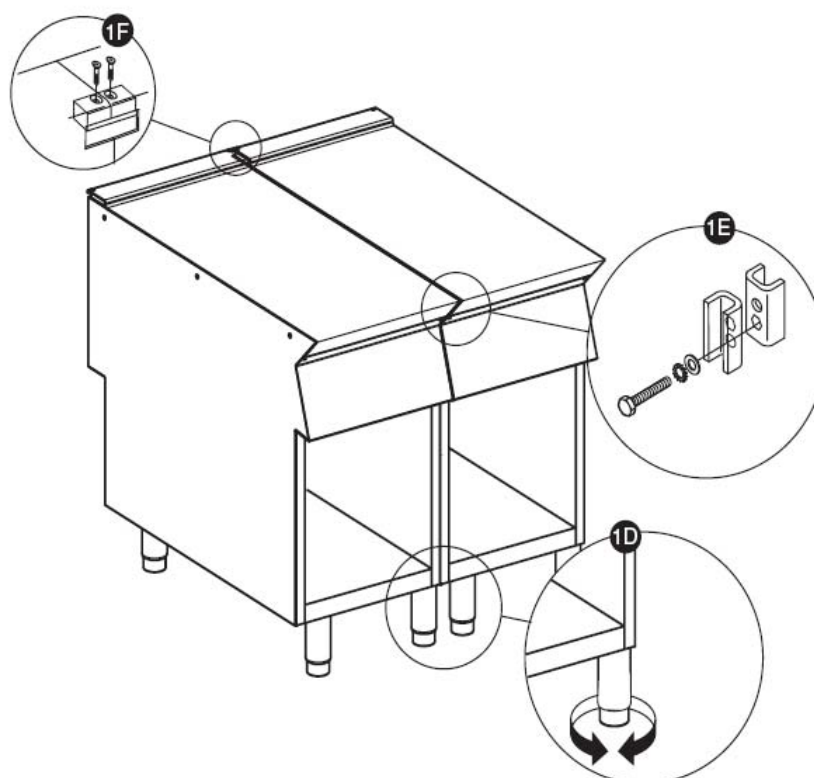
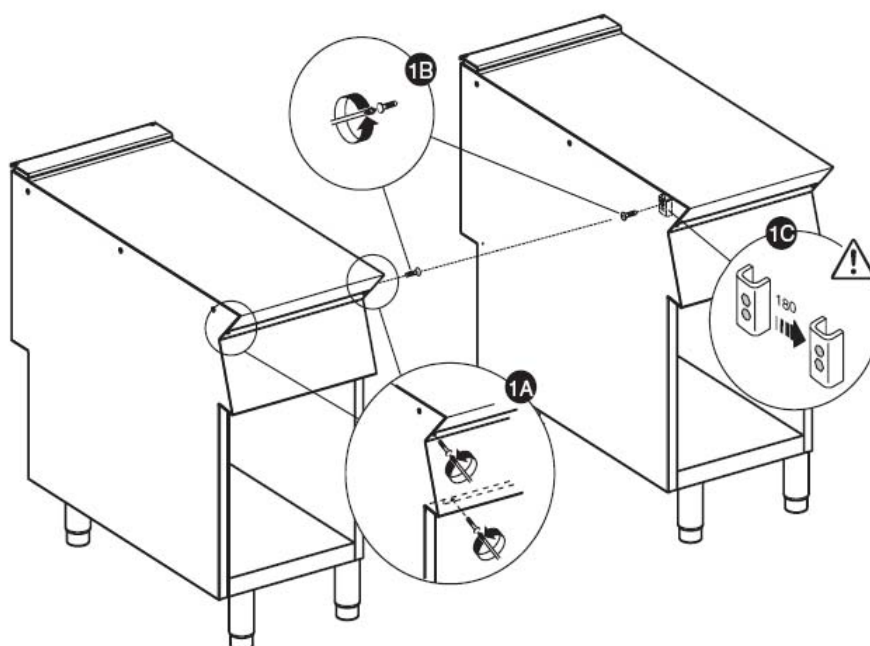
N7E/N9E

KUCHNIA Z TRZONEM INDUKCYJNYM / PŁYTA CERAMICZNA

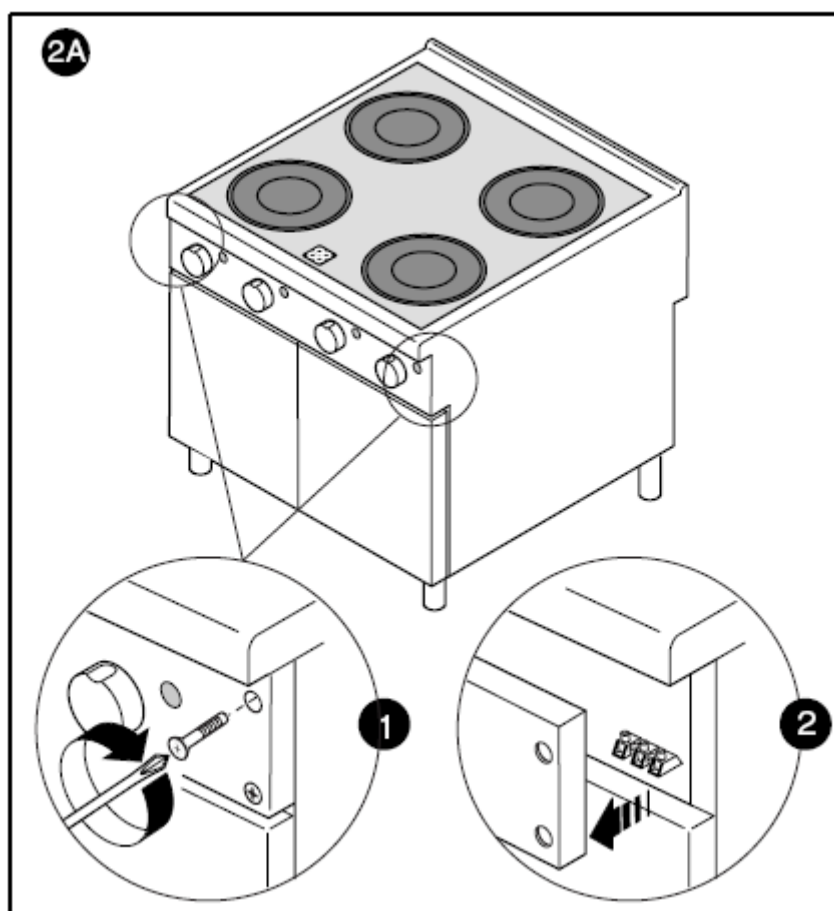
DOC. NO. 595899W00
EDITION 1 03 2011

I. DOKUMENTACJA WYKRESOWA:	3
Schemat instalacyjny / Zgrupowanie urządzeń / Dane techniczne dot. dysz	
II. TABLICZKA ZNAMIONOWA I DANE TECHNICZNE	5
III. OGÓLNE WSKAZÓWKI	7
IV. OCHRONA ŚRODOWISKA	8
V. INSTALACJA URZĄDZENIA	8
VI. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	11
VII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	13
VIII. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RAMY ZWYKŁEJ	14

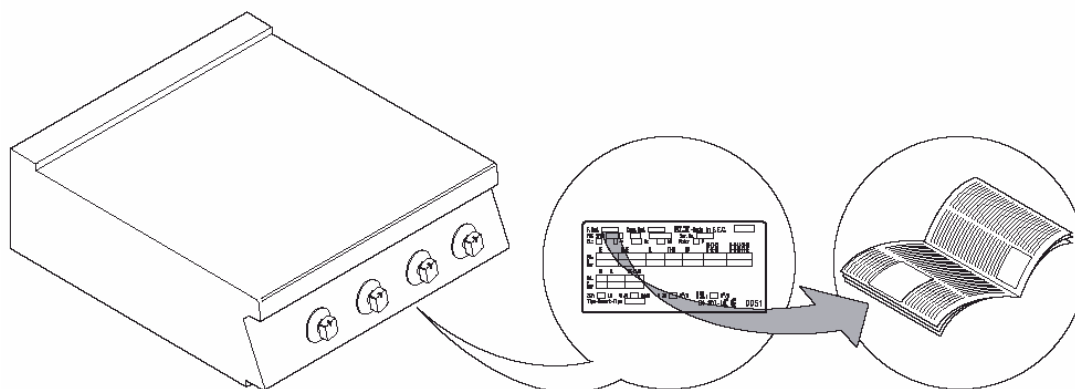
WZAJEMNE PODŁĄCZENIE URZADZEŃ



ZŁACZA ELEKTRYCZNE



II. TABLICZKA ZNAMIONOWA I DANE TECHNICZNE



UWAGA!

Instrukcja niniejsza przeznaczona jest dla więcej modeli. Kod wyrobu znajduje się na tabliczce znamionowej, znajdującej się pod panelem sterowania urządzenia (patrz rysunek wyżej).

TABELA A : Dane techniczne (płyta ceramiczna)					N9E
MODELE Dane techniczne		+9IRED2000 400m m	+9IREH4000 800m m	+9IREH400N 800mm	
Napięcie zasilania	V	400	400	230	
Ilość faz	Szt.	3N	3N	3	
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	
Moc maksymalna – płyta grzewcza	kW	6,8	13,6	13,6	
Moc maksymalna – piekarnik	kW	-	-	-	
Moc maksymalna – ogółem	kW	6,8	13,6	13,6	
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	1,5	2,5	6	

TABELA A : Dane techniczne (płyta ceramiczna)					N7E	
MODELE Dane techniczne		+7IRED2000 400m m	+7IREH4000 800mm	+7IREH40E0 800m m	+7IRED200N 400m m	+7IREH400N 800mm
Napięcie zasilania	V	400	400	230	230	230
Ilość faz	Szt.	3N	3N	3	3	3
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc maksymalna – płyta grzewcza	kW	4,4	8,8	8,8	4,4	8,8
Moc maksymalna – piekarnik	kW	-	-	4,95	-	-
Moc maksymalna – ogółem	kW	4,4	8,8	13,75	4,4	8,8
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	1,5	2,5	6	1,5	2,5

TABELA A : Dane techniczne (płyta indukcyjna)						N9E
MODELE Dane techniczne		+9INED2000 400mm	+9INEH4000 800mm	+9INED200N 800mm	+9INEH400N 800mm	
Napięcie zasilania	V	400	400	230	230	
Ilość faz	Szt.	3N	3N	3	3	
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	
Moc maksymalna – ogółem	kW	10	20	10	20	
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm²	2,5	4	4	10	

TABELA A : Dane techniczne (płyta indukcyjna)							N7E
MODELE Dane techniczne		+7INED2000 400mm	+7INEH4000 800mm	+7INEH2F00 800mm	+7INED200N 800mm	+7INEH400N 800mm	
Napięcie zasilania	V	400	400	400	230	230	
Ilość faz	Szt.	3N	3N	3N	3	3	
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Moc maksymalna – ogółem	kW	7	14	10	14	14	
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm²	2,5	4	4	10	10	

TABELA A : Dane techniczne (płyta indukcyjna)					N7E
MODELE Dane techniczne		+7INED200P 400mm	+7INEH400P 800mm	+7INEDW00P 400mm	
Napięcie zasilania	V	400	400	400	
Ilość faz	Szt.	3N	3N	3N	
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	
Moc maksymalna – ogółem	kW	10	20	5	
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm²	2,5	4	2,5	

III. WSKAZÓWKI OGÓLNE



- Przed wprowadzeniem urządzenia do eksploatacji należy dokładnie przeczytać niniejszy podręcznik.



- Podręcznik po instalacji przechowywać w takim miejscu, aby był do dyspozycji w przypadku problemów przy eksploatacji.



- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POWSTANIA POŻARU** – otoczenie urządzenia utrzymywać wolne, w jego pobliżu nie wolno przechowywać materiałów łatwopalne.



- Urządzenie należy instalować do pomieszczenia gdzie zabezpieczona jest dostateczna wentylacja, w innym przypadku w pomieszczeniu będzie się gromadzić para. System wentylacyjny nie może mieć przeszkód. Otwory wentylacyjne i wylotowe urządzenia nie przykrywać.



- Alarmowe numery telefoniczne umiejscowić na widocznym miejscu.

- Instalację, konserwację i nastawienie urządzenia na inny rodzaj gazu może wykonać wyłącznie kwalifikowany, producentem autoryzowany pracownik. Usługi techniczne wykonuje serwis klienta, autoryzowany przez producenta, który stosuje oryginalne części zamienne.
- Urządzenie przeznaczone jest do **gotowania potraw**. Stosuje się w dużej gastronomii. **Inne wykorzystanie jest wzbronione.**
- Obsługujący personel musi być przeszkolony. Podczas eksploatacji urządzenie nie może zostać bez nadzoru.
- W przypadku awarii urządzenie należy wyłączyć.
- Do mycia urządzenia lub podłogi w jego pobliżu nie stosować środki zawierające chlor, nawet rozcieńczony. Do czyszczenia stalowych powierzchni nie używać metalowych przedmiotów (szczotki albo druciaki).
- Uważać aby części z tworzyw sztucznych nie doszły do kontaktu z oliwą albo tłuszczem.
- Na urządzeniu nie wolno zostawiać resztek potraw, tłuszczu lub zanieczyszczeń.



- Urządzenie nie wolno myć wodą pod ciśnieniem.

- Symbol **L** oznacza, że likwidowane urządzenie nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów, ale należy go zlikwidować zgodnie z zarządzeniami o ochronie środowiska i ochronie zdrowia. Informacje o obrocie wtórnym produktów udziela miejscowe przedstawicielstwo, sprzedawca produktu, serwis albo lokalna spółka zajmująca się wywozem i likwidacją odpadów.

**Niedotrzymanie niniejszych wskazówek może mieć wpływ na bezpieczeństwo podczas eksploatacji urządzenia.
Równocześnie automatycznie zanika gwarancja.**

IV. OCHRONA ŚRODOWISKA

4.1 OPAKOWANIE

Materiały, wykorzystane do produkcji opakowania są ekologiczne i można je bez problemów i ryzyka magazynować i zlikwidować w spalarni odpadów. Materiały, które można wykorzystać w ramach obrotu wtórnego oznaczone są symbolem:



Polietylen: Zewnętrzna warstwa ochronna, woreczek na podręcznik i woreczek na dysze gazowe.



Polipropylen: Zewnętrzne plansze i taśmy umacniające.



Polistyren: Zewnętrzne elementy ochronne.

4.2 EKSPLOATACJA

Nasze urządzenia konstruowane i ulepszone są za pomocą testów laboratoryjnych, aby zagwarantować wysoki poziom wydajności, oszczędności i efektywności urządzeń. Pomimo to, w interesie minimalizacji zużycia energii (elektryczność, gaz i woda), należy urządzenia wykorzystywać w pełni załadowane tak, aby nie wpływać nieprzyjaźnie na jego wydajność, tj. pracować zawsze z zamkniętą pokrywą. Polecamy również urządzenie zagrzać przed jego wykorzystaniem.

4.3 MYCIE URZĄDZENIA

Aby minimalizować emisję substancji szkodliwych do przyrody, należy urządzenie myć (z zewnątrz, a jeżeli jest to potrzebne również wewnątrz) środkami czyszczącymi, które minimum w 90% rozkładają się biologicznie.

4.4 LIKWIDACJA URZĄDZENIA



Po zakończeniu żywotności urządzenie należy odpowiednio zlikwidować. 90 % masy urządzenia wyprodukowanych jest z materiałów podatnych do obróbki wtórnej (stal nierdzewna, żelazo, glin, galwanizowana stal platerowana, itp.). Materiały te można wykorzystać w obróbce wtórnej. Zgodnie z przepisami lokalnymi dot. likwidacji odpadów można je przekazać do punktu skupu. Przed likwidacją urządzenie należy uczynić całkowicie niezdolnym do pracy: uciąć kabel zasilania oraz usunąć wszystkie drzwiczki, aby nie zdarzyło się, że w środku urządzenia zamkną się dzieci.

V. INSTALACJA URZĄDZENIA

• Instrukcję instalacji i konserwacji urządzenia przeczytać przed rozpoczęciem pracy.



• Instalację, konserwację i nastawienie urządzenia na inny rodzaj gazu może wykonać wyłącznie kwalifikowany pracownik, autoryzowany producentem. Usługi techniczne udziela serwis klienta, autoryzowany przez producenta, używający oryginalne części zamienne.

• Nie dotrzymanie zaleconego prawidłowego trybu postępowania podczas instalacji i konserwacji urządzenia, przestawianie oraz zmiany na urządzeniach mogą spowodować poważne uszkodzenia jak również wypadki przy pracy. Automatycznie również zanika gwarancja producenta.

5.1 NORMY REFERENCYJNE

• Urządzenie instaluje kwalifikowany pracownik, dotrzymując wszystkie obowiązujące przepisy bezpieczeństwa i normy.

5.2 VYPAKOWANIE URZĄDZENIA UWAGA!

Należy natychmiast sprawdzić, czy urządzenie nie uszkodziło się podczas transportu.

• Sprawdzić czy opakowanie nie jest naruszone.

• Za bezpieczeństwo towaru podczas transportu i wyładunku odpowiada firma spedycyjna.

• Jawne i skryte wady należy reklamować u spedytora. Uszkodzony lub brakujący towar podczas przejmowania należy wpisać do dokumentu transportowego, który musi podpisać kierowca pojazdu. Spedytor ma prawo do nie przejęcia odpowiedzialności za szkodę, jeżeli dokument transportowy nie został podpisany przez kierowcę. (Właściwy druk do dyspozycji przekazuje spedytor).

• W terminie do 15 dni od przejęcia towaru należy spedytorowi zgłosić ewentualne usterki, które nie były widoczne podczas przejmowania towaru, a zostały odkryte aż po odpakowaniu urządzenia.

• Dokumentację, dołączoną do towaru należy przechować.

• Urządzenie należy ostrożnie odpakować, z plansz zewnętrznych usunąć folię ochronną. Jeżeli zajdzie potrzeba, odpowiednim rozpuszczalnikiem usunąć resztki kleju.



• Podczas odpakowywania urządzenia uważać, aby się

nie uszkodziło. Pracować w odpowiednich rękawicach ochronnych.

5.3 POSADOWIENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie ostrożnie podnieść, aby go nie uszkodzić i aby nie doszło do urazu osób. Podczas transportu i posadowienia urządzenie powinno być ułożone na palecie.
- Wymiary urządzenia i umiejscowienie poszczególnych przyłączy (woda, gaz, elektryczność) są uwidocznione na schematach instalacyjnych. Na miejscu instalacji sprawdzić, czy są do dyspozycji i czy działają wszystkie potrzebne przyłącza.
- Urządzenia można instalować samodzielnie albo w zgrupowaniu z innymi urządzeniami tej linii konstrukcyjnej (patrz ust. 3.3)
- Urządzenia nie są przeznaczone do instalacji pod zabudowę.
- Pomędzy bocznymi albo tylną ścianą urządzenia i obok stojącym urządzeniem należy pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia znajduje się przedmiot z materiału łatwopalnego, podczas instalacji należy zachować odpowiednią odległość.
- Należy również pozostawić przestrzeń potrzebną podczas konserwacji i naprawy urządzenia.
- Jeżeli wymienione odstępstwa nie mogą być dotrzymane, należy powierzchnie styku odpowiednio termicznie izolować.
- Po posadowieniu urządzenie wyrównać do pozycji poziomej i uregulować jego ostateczne posadowienie. Jeżeli urządzenie nie zostanie posadowione w doskonale poziomej pozycji może się uszkodzić.

5.3.1 Wzajemne zestawienie urządzeń

- (Rys. 1A) Usunąć 4 śruby mocujące i demontować panele sterowania urządzeń.
- (Rys. 1B) Z bocznej strony każdego urządzenia, które należy zestawić z innym, usunąć śrubę mocującą, znajdującą się najbliżej do panelu sterowania.
- (Rys. 1D) Urządzenia zbliżyć do siebie i wypoziomować je obracaniem nóżek do wyrównania ich powierzchni roboczych.
- (Rys. 1C) Niek którą z dwóch płytek, znajdujących się wewnątrz urządzenia obrócić o 180°.
- (Rys. 1E) Z wnętrza panelu sterującego tego samego urządzenia połączyć oba urządzenia z przedniej strony, przy czym jedną śrubę TE M5x40 (dostarczoną z urządzeniem) umocować do przeciwległej wkładki.

5.3.2 Przytwierdzenie urządzenia do podłogi

Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się pojedynczego urządzenia półmodułowego, zainstalowanego samodzielnie, należy przytwierdzić je do podłogi. Odpowiednie akcesoria dostarczane są razem z instrukcją.

5.3.3 Montaż i połączenie urządzeń do wsporników mostkowych i ściennych albo betonowych podstawach

Postępować zgodnie ze wskazówkami, załączonymi do wybranej opcji i urządzenia.

5.3.4 Uszczelnienie szczelin między urządzeniami

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do materiału uszczelniającego (opcja na zamówienie).

5.4 PRZYŁĄCZENIA



- Wszystkie prace instalacyjne i serwis związane z siecią gazową, elektryczną i wodociagową musi wykonać technik, autoryzowany przez producenta albo firmę dostawczą.
- Na podstawie danych podanych na tabliczce znamionowej określić o jaki rodzaj urządzenia chodzi.
- Ze schematów instalacyjnych należy zlokalizować pozycję przyłączy energii urządzenia.

5.4.1 Urządzenia z ogrzewaniem elektrycznym

5.4.1.1 Podłączenie urządzenia do sieci zasilania

UWAGA! Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilania należy się upewnić, że napięcie i częstotliwość prądu odpowiadają danym na tabliczce znamionowej.

- Dostęp do zacisków łączówki uzyskamy obluźnianiem śrub mocujących i usunięciem przedniego panelu urządzenia.
- Kabel zasilania przyłączyć do zacisków łączówki zgodnie z dołączonym schematem przyłączenia.
- Kabel zasilania umocować zaciskiem kablowym.

UWAGA: Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedotrzymanie przepisów w zakresie bezpieczeństwa.

5.4.1.2 Kabel zasilania

Nasze urządzenia standardowo dostarczane są bez kabla zasilania. Instalujący powinien użyć elastyczny kabel, typu H05RN-F z izolacją gumową. Część kabla, prowadzona

obok urządzenia musi być chroniona rurką metalową albo z utwardzanego plastiku.

5.4.1.3 Włacznik ochronny

Przed urządzenie należy zainstalować wyłącznik bezpieczeństwa (wyłącznik) obowiązującej klasy klasyfikacyjnej z odległością kontaktów i maksymalną wartością prądu upływowego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5.4.1.4 Uziemienie i wyrównanie potencjałów

- Urządzenie musi być odpowiednio uziemione. Kabel uziemienia przyłączyć do odpowiedniej końcówki.
- Urządzenie również musi być podłączone do systemu wyrównywania potencjałów (śruba pod ramą wprawo z przodu, oznakowana symbolem międzynarodowym ).

VI. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

6.1 WYKORZYSTANIE KUCHNI

6.1.1 Modele z ogrzewaniem podczerwienią (płyta ceramiczna)

- | |
|---|
| $\frac{1}{2}$ M → 2 strefy promienników a 2,2kW (N7E) lub 3,4kW (N9E) |
| 1 M → 4 strefy promienników a 2,2kW (N7E) lub 3,4kW (N9E) |

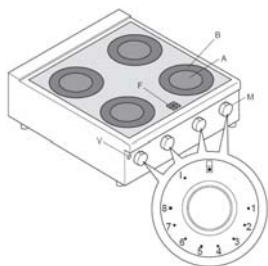
- Każdy promiennik chroniony jest termostatem, który natychmiast po osiągnięciu maksymalnej temperatury przerwie jego zasilanie. Termostat resetuje się automatycznie.
- Aby prawidłowo wykorzystywać urządzenie i utrzymać niskie zużycie prądu należy dotrzymywać niżej wymienione wskazówki:
 - Płytę grzewczą włączać aż po położeniu garnka;
 - Płytę grzewczą nie pozostawiać włączoną jeśli nie jest używana;
 - Uważać, aby na gorącą płytę grzewczą nie kapnęła zimna ciecz.

6.1.1.1 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania

- Można wykorzystywać wszystkie rodzaje metalowych naczyń z gładkim dnem, aby nie zadrapały płytę ceramiczną, na którą są kładzione.
- Dno garnka, który kładziony jest na płytę ceramiczną musi mieć suche i czyste dno.
- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej. Optymalna grubość naczyń ze stali nierdzewnej jest 4 – 6 mm.
- Dno garnka powinno być gładkie, aby doskonale przylegało do płyty ceramicznej - lepsza wymiana ciepła.

6.1.1.2 Włączanie płyty grzewczej

- Płytę grzewczą włączyć głównym wyłącznikiem, znajdującym się przed urządzeniem.
- Pokrętką „M” wybranej strefy grzewczej nastawić wymaganą moc z możliwości 1 – 1, przy czym wartość „1” jest minimum, „1” jest moc maksymalna.



- Rozjaśnienie czerwonej kontrolki „F” sygnalizuje, która strefa grzewcza jest aktywna. Kontrolka zgaśnie tylko gdy temperatura strefy grzewczej obniży się pod 50 °C.
- Rozjaśnienie zielonej kontrolki „V” sygnalizuje, że urządzenie jest włączone.
- Jeżeli mają być włączone obie strefy („A” i „B”) jednego miejsca ogrzewania, należy obrócić pokrętkę do pozycji „6” a potem z powrotem na wybraną moc ciepłą.
- Jeżeli aktywna ma być tylko jedna strefa grzewcza (centralna strefa „A”), obrócić pokrętkę do pozycji „0” a potem na wybraną moc ciepłą.

6.1.1.3 Wyłączanie płyty grzewczej

- Pokrętkę „M” obrócić do pozycji „0”.

6.1.2 Modele indukcyjne

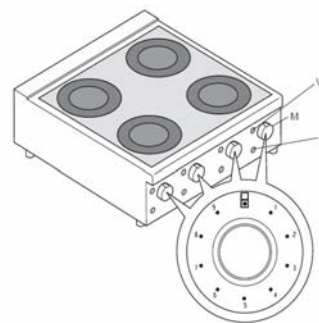
Indukcyjne płyty grzewcze składają się z ceramicznej płyty grzewczej, hermetycznie umocowanej do korpusu urządzenia i z ramy, wyprodukowanej ze stali CrNi.

6.1.2.1 Pokrętła

Urządzenia indukcyjne mają 2 albo 4 niezależne okrągłe strefy grzewcze z samodzielną regulacją. Moc elektryczna każdej strefy jest 5 kW.

Każda strefa grzewcza regulowana jest pokrętką „M”:

- Właściwym pokrętką „M” włączyć strefę grzewczą i nastawić wymaganą moc.
- Pokrętkę ma 10 pozycji, 0 – 9. Moc dochodząca do indukcyjnej płyty grzewczej podwyższa się liniowo, od najniższej „1” do najwyższej „9”. Właściwa strefa grzewcza jest wyłączona, jeżeli jej pokrętkę nastawione jest w pozycji „0”.
- Jeżeli włącznik jest włączony i na powierzchni grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, rozjaśni się zielona kontrolka „V” – sygnalizuje, że urządzenie działa. Jeżeli na powierzchni nie ma żadnego garnka albo położony na niej jest nieodpowiedni pojemnik, światło co dwie sekundy pulsuje. Rozjaśnienie czerwonej kontrolki „R” sygnalizuje poważną usterkę cewki indukcyjnej. W takim przypadku należy kontaktować serwis.



6.1.2.2 Sposób działania indukcyjnej płyty grzewczej

- Po prawej stronie każdego pokrętkła znajduje się zielona kontrolka „V”, sygnalizująca, że strefa grzewcza jest aktywna.
- Kuchnie indukcyjne wyposażone są systemem „rozpoznania naczyń”, tj. Jeżeli garnek z ogrzewanego miejsca odłożycie, miejsce to automatycznie wyłączy się. Jeżeli ponownie na miejsce to położycie garnek, ponownie włączy się.
- System jednak nie jest w stanie rozpoznać garnki ze średnicą < 12 cm; ogrzewanie nie włączy się.
- Jeżeli wszystkie pokrętkła nastawione są w pozycji „0”, urządzenie jest wyłączone, czyli ani po położeniu garnka na kuchnie nie włączy się żadna strefa grzewcza. W takim przypadku również zielonka kontrolka nie pali się.

6.1.2.3 Przygotowanie urządzenia do gotowania

Urządzenie natychmiast po włączeniu jest przygotowane do pracy, a więc nie jest potrzebna żadna faza wcześniejszego nagrzewania.

6.1.2.4 Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

Kuchnie indukcyjne wyposażone są systemem „rozpoznania naczyń”, tj. Jeżeli garnek z ogrzewanego miejsca odłożycie, miejsce to automatycznie wyłączy się. Jeżeli ponownie na miejsce to położycie garnek, ponownie włączy się.

- Zalecamy używanie garnków przeznaczonych do gotowania indukcyjnego oraz specjalnych wielowarstwowych pojemników.
- Garnki powinny mieć dno z żelaza, emalii, żeliwa, albo specjalnego wielowarstwowego metalu.
- Indukcja nie pracuje z nieodpowiednimi materiałami, takimi jak.: CrNi stal, aluminium, miedź, mosiądz, szkło, porcelana.
- **Garnki ze średnicą < 12 cm system nie rozpozna;** ogrzewanie nie włączy się.
- Aby uzyskać lepszą efektywność nie używać garnków ze średnicą większą niż > 28 cm.
- Dno garnka musi być absolutnie równe i gładkie. Jeżeli dno nie odpowiada wymaganiom, temperatura nierównomiernie skupi się w jednym miejscu i urządzenie może się uszkodzić.



6.1.2.5 Wskazówki dla użytkownika

- Aby ogrzewanie pokarmu było równomierne, garnek musi być położony dokładnie w środku wyznaczonego koła.
- Na jedno miejsce grzewcze nie kłaść więcej niż jeden garnek (jeden pojemnik).
- Jeżeli na kuchni położone są dwa lub więcej garnków, nie mogą się w żadnych wypadku wzajemnie dotykać.
- Indukcja bardzo szybko przenosi energię elektryczną ze źródła do gotowanego produktu. Zmiany nastawienia mocy grzewczej obróceniem pokrętkła przejawiają się natychmiast na gotowanym produkcie.
- Proces jest bardzo szybki: Przy nastawieniu Maksymalnej mocy dno patelni albo pustego garnka osiągnie temperaturę ok. 200°C .
- W przypadku przesuwania naczynia po desce ceramicznej ciepło na dnie pojemnika nie szerzy się równomiernie; pokarmy na niektórych miejscach „przykleją się”. Z tego powodu garnek zawsze musi być dokładnie w środku miejsca grzewczego.
- Podczas ogrzewania oleju albo innych tłuszczów należy bardzo uważać. Substancje te ogrzewają się bardzo szybko i mogłyby zapalić się.

6.1.2.6 Wskazówki dot. bezpieczeństwa

- **Gorącą płytę nie wolno chłodzić wodą.** Uważać, aby na płytę grzewczą nie dostały się z garnka żadne ciecze.
- Dla wytrzymałości używane są płyty ceramiczne o grubości 6mm. Urządzenie nadaje się do pracy w kuchniach dużej gastronomii. Pomimo o należy się liczyć z ryzykiem uszkodzenia uderzeniem (np. padający przedmiot).
- **UWAGA!** Naczynie do gotowania należy kłaść na kuchnię i przesuwac bardzo ostrożnie. Uderzeniem płyta ceramiczna może się uszkodzić.
- Jeżeli na płycie ceramicznej pojawi się pęknięcie lub rysa, urządzenie nie wolno dalej używać. Manipulacja byłaby niebezpieczna.
- Płyty grzewczej nie wolno dotykać - w skutku przenoszenia ciepła z garnka jest bardzo gorąca.
- Puste garnki nie ogrzewać bez nadzoru – przegrzewanie.
- Pomiędzy garnek i płytę grzewczą nie może dostać się papier, karton, materiał itp., czyli łatwo palne materiały.
- Ponieważ przedmioty metalowe prowadzą ciepło bardzo szybko i nierównomiernie, na płytę grzewczą nie wolno oprócz garnków kłaść żadnych innych przedmiotów. Ich szybkie

i mocne ogrzanie mogłoby spowodować oparzenia personelu.

- Na płytę grzewczą nie wolno kłaść zamkniętych puszek, folii aluminiowej, sztućce i inne przedmioty metalowe.

- Jeżeli podczas gotowania trzeba stosować osłonę przeciw pryskaniu, nie może być metalowa.

UWAGA: jeżeli przedmioty takie jak zegarki, pierścionki itp., które nosi obsługujący personel, dostaną się do pobliża powierzchni grzewczej podczas eksploatacji urządzenia, mogą się bardzo szybko ogrzać.

- Osoby z kardiostymulatorem powinni zasięgnąć porady u lekarza, czy pracując z takim urządzeniem nie jest zagrożone ich zdrowie i bezpieczeństwo.

- Karty kredytowe, telefoniczne, taśmy magnetofonowe i podobne przedmioty z reakcją magnetyczną nie wolno kłaść na płytę.

- Indukcyjne pole grzewcze ma system wewnętrznego chłodzenia powietrzem. Otwory wietrzące nie wolno nakryć, aby urządzenie nie przegrzało się i nie uszkodziło.

- Urządzenie nie wolno myć strumieniem wody.

- Naprawy urządzenia może wykonywać wyłącznie fachowo przeszkolony autoryzowany pracownik serwisu.

- Należy dbać, aby garnki podczas pracy nie dotykały się wzajemnie.

6.1.3 Piekarnik elektryczny

Działanie elementów grzewczych piekarnika sterowane jest za pomocą pokrętła „D” ustawianego na jedną z czterech pozycji, gdzie z kolei temperatura piekarnika sterowana jest termostatem „E”. Pokrętłami należy dobrać najbardziej przydatny rodzaj grzania, wykorzystując odpowiednie elementy grzewcze:

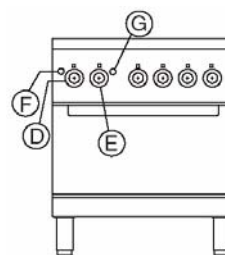
○ **Pozycja „Wyłączone“**

1 **Pozycja „Włączone zasilanie urządzenia“**

■ **„ Górne i dolne elementy grzewcze “**

■ **„ Górne elementy grzewcze “**

■ **„ Dolne elementy grzewcze “**



Uwaga:

Podczas wszystkich programów drzwiczki piekarnika muszą być ciągle **zamknięte**.

6.1.3.1 Włączanie piekarnika

- Przełącznik elementów grzewczych „D” nastawić do wymaganej pozycji.

Rozjaśnienie zielonej kontrolki „F” sygnalizuje, że zasilanie jest włączone.

- Pokrętłem termostatu „E” nastawić wymaganą temperaturę obróbki (140 – 320°C). Żółta kontrolka „G” sygnalizuje, że elementy grzewcze grzeją się, po osiągnięciu nastawionej temperatury kontrolka zgaśnie.

6.1.3.2 Wyłączanie piekarnika

Pokrętła obrócić do pozycji „0”. Wyłączyć ochronny przełącznik zainstalowany przed urządzeniem.

VII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

UWAGA!

Przed myciem urządzenie należy odłączyć od sieci zasilania.

7.1 POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

POWIERZCHNIE POLEROWANE ZE STALI NIERDZEWNEJ (codziennie)

- Wyczyścić wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej: świeże zanieczyszczenia o wiele łatwiej usunąć.

- Zanieczyszczenia, tłuszcze i resztki pokarmów usunąć z wystudzonej powierzchni; używać roztwór mydłany. Powierzchnie po umyciu wytrzeć do sucha.

- Zaschnięte brudy usunąć ścierką albo gąbką w kierunku polerowania stali nierdzewnej, powierzchnię częściej opłukiwać. Polerowanie w koło oraz resztki pokarmów zatrzymane na ścierece mogą uszkodzić polerowanie stali szlachetnej.

- Przedmiotami metalowymi można podrapać powierzchnię: uszkodzona powierzchnia szybciej się brudzi i może ulec korozji.

- W przypadku potrzeby polerowanie stali nierdzewnej należy odnowić.

POWIERZCHNIE POCIEMNIAŁE Z POWODU WYSOKIEJ TEMPERATURY (według potrzeb)

Na powierzchniach wystawionych działaniu wysokiej temperatury mogą pojawić się ciemne plamy. Można je usunąć wyżej wymienionym sposobem.

7.2 POZOSTAŁE POWIERZCHNIE

CERAMICZNA PŁYTA GRZEWICZA

- Ceramiczną płytę umyć papierową serwetką, nawilżoną specjalnym roztworem czyszczącym. Powierzchnię opłukać i wytrzeć czystą suchą szmatką.
- Płytę ceramiczną nie wolno myć dopóki nie ostygnie.

7.2.1 Ogrzewanie podczerwienią

Pomocą skrobaka z ostrym ostrzem (dołączony) usunąć resztki potraw i krople oleju.

Cukier albo potrawa z zawartością cukru, lub przypalony plastik należy z urządzenia grzewczego skrobakiem natychmiast usunąć. W wysokiej temperaturze produkty te stopią się i uszkodzą płytę grzewczą.

7.2.2 Indukcja

Folię aluminiową należy z pola grzewczego natychmiast usunąć – spowodowałaby uszkodzenie urządzenia indukcyjnego.

7.3 FILTRY

FILTR POWIETRZA

Aby nie doszło do usterek i uszkodzeń urządzenia, **minimum raz w miesiącu sprawdzić i wyczyścić filtr**. Filtr znajduje się w wewnętrznej części urządzenia, pracę tę musi wykonać autoryzowany technik.

7.3.1 Czyszczenie filtra:

Filtr wyjąć z uchwytu i mocnym stukaniem uwolnić z niego kurz. Jeżeli filtr zanieczyszczony jest tłuszczem, należy go umyć wodą z mydłem, wypłukać czystą wodą i wysuszyć. Potem filtr włożyć na pierwotne miejsce.

Jeżeli filtr jest uszkodzony albo nadmiernie zanieczyszczony, powinien się wymienić (ok.. każde trzy miesiące).

7.4 DŁUGA PRZERWA W EKSPLOATACJI

Jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas wykorzystywane, należy:

- Zamknąć zawory doprowadzenia gazu i wody, wyłączyć główny wyłącznik;
- Na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść ścierką delikatnie warstwę oleju wazelinowego;
- Pomieszczenie regularnie wietrzyć;
- Przed ponownym użyciem urządzenie sprawdzić;
- Urządzenia elektryczne włączyć przynajmniej na 45 minut i pozostawić w ruchu na najniższej mocy – aby zgromadzona wilgoć nie odparowała za szybko. Urządzenie mogłoby się uszkodzić.

7.5 CZĘŚCI WEWNĘTRZNE

(Co 6 miesięcy)

UWAGA! Pracę tę musi wykonać specjalizowany technik.

- Sprawdzić stan elementów wewnętrznych;
- Usunąć osadzone zabrudzenia z przestrzeni wewnętrznej urządzenia;
- **UWAGA!** W szczególnych przypadkach (np. bardzo intensywne wykorzystywanie, za duże ilości soli w otoczeniu, itp.) zaleca się wspomniane prace wykonywać częściej.

VIII. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RAMY ZWYKŁEJ

Zalecamy zawrzeć umowę o konserwacji urządzenia z firmą autoryzowaną producentem.

8.1 USTERKI

Usterki urządzenia sygnalizuje migająca czerwona kontrolka. Kolejność sygnałów informuje o rodzaju usterek. Pomiędzy dwoma dłuższymi sygnałami lampa nadaje pewną ilość krótkich sygnałów świetlnych. Ilość migania informuje o kodzie usterek. Każda strefa grzewcza ma wewnętrzny czujnik kontrolny temperatury, który aktywuje się przed ewentualnym przegrzaniem urządzenia – o 30% zredukuje moc danej strefy grzewczej. Jeżeli przegrzewanie jest kontynuowane, strefa grzewcza czasowo wyłączy się. Płyta ceramiczna ostygnie szybciej jeżeli gorący garnek będzie odsunięty. Zalecamy przegrzaną strefę grzewczą wyłączyć pokrętkiem i poczekać dopóki ostygnie. Potem można ją ponownie włączyć – pokrętko nastawić z pozycji „0” na wymagany stopień.

8.2 KODY USTEREK

Kod = ilość mignięć kontrolki	Usterka	Należy
Bez sygnału	Eksploatacja bez usterek	----
1	Cewka indukcyjna je bez zasilania, za duży prąd w hardware	Jeżeli usterka nie zniknie po wyłączeniu i włączeniu urządzenia, kontaktować serwis.
2	Za duży prąd w cewce indukcyjnej, za duży prąd w software	Jeżeli usterka nie zniknie po wyłączeniu i włączeniu urządzenia, kontaktować serwis .
3	Przegrzewanie inwertora	Urządzenie pozostawić do ostygnięcia, wyczyścić filtr, Urządzenie ponownie włączyć.
4	Przegrzewanie strefy grzewczej Wyłączanie strefy grzewczej czujnikiem	Urządzenie pozostawić do ostygnięcia . Jeżeli usterka nie zniknie po wyłączeniu i włączeniu urządzenia, kontaktować serwis .
5	Uszkodzony kabel pokrętła	Kontaktować serwis.
6	Za wysoka temperatura wewnętrzna urządzenia	Urządzenie pozostawić do ostygnięcia , obniżyć temperaturę otoczenia.
7	Zwarcie czujnika strefy grzewczej	Urządzenie pracuje nadal normalnie, ale temperatura strefy grzewczej nie jest kontrolowana. Kontaktować serwis .
10	Usterka komunikacyjna: nie ma połączenia pomiędzy płytą złącz powierzchniowych i generatorem	Kontaktować serwis .