

01/2017

Mod: E99/2IDA1-N

Production code: BE2A8I



Diamond
catering equipment



PŁYTA INDUKCYJNA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



12/2016 - Ed 7 - Cod.n° 181655

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK



0. IDENTYFIKACJA DOKUMENTU

0.1 NORMY ODNIESIENIA

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Przedmowa – Cel dokumentu – Jak czytać dokument
Przechowywanie dokumentu - Odbiorcy – Program szkolenia operatorów
Przygotowania ze strony klienta – Zawartość dostawy - Przeznaczenie
Dopuszczalne warunki działania i środowiska
Próba techniczna i gwarancja

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia
Wskazanie odnośnie do ryzyka szczątkowego

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Pozycja głównych komponentów
Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników
Opis sposobów zatrzymania
Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania
Zatrzymanie awaryjne
Zatrzymanie podczas pracy
Rozruch przy pierwszym uruchomieniu
Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu
Rozruch codzienny
Codzienne i długotrwałe wyłączenie
Uruchomienie do produkcji
Włączanie/wyłączanie
Załadunek/wyładunek produktu
Wyłączanie

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia
Czyszczenie codzienne stalowych części
Czyszczenie codzienne szklanych części
Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem
Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość
Wykaz usterek – Rozwiązywanie problemów

5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia
Usuwanie odpadów

Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoski). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do zastosowania danego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Szczególne zalecenia odnośnie do bezpieczeństwa (Obowiązek – Zakaz - Niebezpieczeństwo) znajdują się w specjalnym rozdziale omawianego tematu. Niniejszego dokumentu nie można pokazywać stronom trzecim bez pisemnej autoryzacji producenta. Tekstu nie można użyć w innych wydrukach bez pisemnej autoryzacji producenta. Zastosowanie: grafik/obrazów/rysunków/schematów w dokumencie ma wyłącznie charakter poglądowy i może ulec zmianie. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Cel dokumentu

Wszelkie współdziałanie operatora i urządzenia w całym cyklu żywotnym urządzenia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania, jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. Mamy więc nadzieję, że taka dokumentacja może ułatwić zachowanie charakterystyki urządzenia. Stosując się ściśle do wprowadzonych zaleceń, ryzyko wypadków przy pracy i/lub uszkodzeń materialnych jest ograniczone.

Jak czytać dokument

Dokument podzielony jest na rozdziały, które są tematycznym zbiorem wszystkich informacji koniecznych do stosowania urządzeń bez żadnego ryzyka. W każdym rozdziale istnieje podział na sekcje, każda sekcja może zawierać listę punktowaną z tytułem i podtytułem oraz opis.

Przechowanie dokumentu

Niniejszy dokument stanowi integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy go przechować i odpowiednio z niego korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Odbiorcy

Niniejszy dokument został przygotowany do wyłącznego użycia przez operatora „Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

Program szkolenia operatorów

Na wyraźną prośbę użytkownika możliwe jest przeprowadzenie kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi urządzenia w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

Na podstawie takiej prośby odbędą się kursy szkoleniowe w zakładzie producenta lub użytkownika dla:

- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji elektrycznej/elektronicznej (Wyspecjalizowany pracownik techniczny).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji mechanicznej (Wyspecjalizowany pracownik techniczny).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do prostej obsługi (Obsługujący - Użytkownik końcowy).

Przygotowania ze strony klienta

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj odpowiedzialny jest za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- posadzka antypoślizgowa bez nierówności;
- przygotowanie miejsca montażu i montaż samego urządzenia zgodnie z wartościami wskazanymi w układzie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych jednostek odpowiednich do wymogów instalacji (sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie instalacji elektrycznej zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- ewentualne urządzenia zabezpieczające przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje ekwipotentjalnego uziemienia, zawory bezpieczeństwa itd.) przewidziane przez obowiązujące w kraju montażu przepisy;
- instalację uziemienia zgodną z obowiązującymi przepisami;
- przygotowanie, w razie konieczności (patrz wytyczne techniczne), instalacji do zmiękczenia wody.

Zawartość dostawy

- Urządzenie
 - Pokrywa/pokrywy
 - Metalowy kosz/metalowe kosze
 - Siatka podtrzymująca kosz
 - Rury i/lub kable do podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).
- W zależności od zamówienia zawartość dostawy może ulec zmianie.

Przewidziane zastosowanie

Oryginalne instrukcje. Urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytku. Zastosowanie urządzenia omawianego w niniejszej dokumentacji należy uznać za „Prawidłowe zastosowanie”, jeżeli przeznaczone do obróbki w celu gotowania lub regeneracji artykułów przeznaczonych do zastosowania spożywczego, wszelkie inne zastosowanie należy uznać za „Nieprawidłowe zastosowanie”, a wskutek tego - niebezpieczne. Z urządzenia należy korzystać w przewidzianym zakresie zadeklarowanym w umowie oraz w zakresie limitów objętości zaleconych i wskazanych w odpowiednich paragrafach.

Dozwolone warunki funkcjonowania

Urządzenie zaprojektowano wyłącznie do funkcjonowania w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zaleconych limitów technicznych i zaleconej objętości. Aby uzyskać optymalne funkcjonowanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń.

Montaż urządzenia należy wykonać w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, który umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej i nadzwyczajnej. Z tego względu należy przygotować odpowiednie miejsce w celu wykonania interwencji konserwacyjnych tak, aby nie naruszyć bezpieczeństwa operatora.

Ponadto, pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do montażu:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzącej $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- posadzka musi być antypoślizgowa, a pozycja urządzenia musi być idealnie pozioma;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, jak zalecono w przepisach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi być zaopatrzone w odpływ wody szarej i musi dysponować wyłącznikami i zasuwanymi lokującymi, które w razie konieczności odłączą wszelki rodzaj zasilania przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

Próba techniczna i gwarancja

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty odnośnie wykonanej próby technicznej zostaną wręczone klientowi.

Gwarancja: gwarancja jest ważna przez okres 12 miesięcy od dnia wystawienia faktury oraz obejmuje części wadliwe, których wymiana i transport leżą po stronie nabywcy. Gwarancja nie obejmuje części elektrycznych, akcesoriów oraz innych przedmiotów usuwalnych.

Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez producenta w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją ponosi producent, z wyjątkiem przypadków, w których typ wady pozwala na łatwe usunięcie jej na miejscu przez klienta.

Gwarancją nieobjęte są żadne narzędzia i materiały zużywalne, ewentualnie dostarczone przez producenta razem z urządzeniami.

Gwarancja nie obejmuje czynności konserwacji bieżącej lub czynności wynikających z błędnej instalacji maszyny. Gwarancja jest ważna tylko wobec pierwotnego nabywcy.

Producent ponosi odpowiedzialność za sprzęt w jego oryginalnej konfiguracji.

Producent uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności za nieprawidłowe zastosowanie urządzenia, za szkody spowodowane czynnościami nieuwzględnionymi w niniejszej instrukcji lub nieupoważnionymi uprzednio przez samego producenta.

Gwarancja traci ważność, gdy:

- Uszkodzenia spowodowane transportem i/lub przemieszczaniem, w razie zajścia takiego zdarzenia, o których klient musi poinformować sprzedawcę i przewoźnika faksem lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i opisać zajście na kopiach dokumentów przewozowych. Technik wyspecjalizowany w montażu urządzenia oceni na podstawie uszkodzenia, czy można przeprowadzić instalację.

Ponadto gwarancja traci ważność w razie:

- Uszkodzeń spowodowanych błędnym montażem.
- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu nieprawidłowego zastosowania.
- Uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezaleconych lub nieoryginalnych części wymiennych.
- Uszkodzeń spowodowanych błędną konserwacją i/lub uszkodzeniami spowodowanymi brakiem konserwacji.
- Uszkodzeń spowodowanych brakiem zastosowania się do procedur zaleconych w niniejszym dokumencie.

Upoważnienie

Upoważnienie dotyczy zezwolenia na prowadzenie działalności z wykorzystaniem urządzenia.

Upoważnienie jest wydawane dla każdego, kto jest odpowiedzialny za urządzenia (producenta, nabywcy, podpisującego, dystrybutorów i / lub właściciela lokalizacji).

Wstęp

	Instrukcja użytkowania została przygotowana dla "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).
	Operatorzy korzystający z urządzenia muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Muszą więc pracować w odpowiedni sposób i korzystać z odpowiednich narzędzi, zgodnie z wymaganymi zasadami bezpieczeństwa.
	Informacje zawarte w niniejszym dokumencie nie uwzględniają transportu, montażu i konserwacji nadzwyczajnej, które muszą wykonać technicy wyspecjalizowani w rodzaju interwencji do zastosowania.
	Operator "Niejednorodny", odbiorca niniejszej dokumentacji może obsługiwać urządzenie dopiero, gdy wyznaczony technik zakończył montaż (transport, podłączenia elektryczne, wodne i gazowe oraz spustowe).
	Niniejszy dokument nie odnosi się do informacji o modyfikacjach lub zmianach niniejszych urządzeń. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Po dostawie należy otworzyć opakowanie urządzenia i sprawdzić, czy żaden element wyposażenia nie uległ zniszczeniu podczas transportu. W razie uszkodzeń należy bezzwłocznie poinformować przewoźnika o zajściu i nie instalować urządzenia. Aby poinformować o znalezionym problemie, należy zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Producent uchyli się od odpowiedzialności za szkody spowodowane podczas transportu.
	Zakaz wykonywania wszelkich interwencji przez nieautoryzowane osoby (włącznie z dziećmi, osobami niepełnosprawnymi i osobami z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi). Zakaz wykonywania wszelkich interwencji bez uprzedniego przeczytania całej dokumentacji.
	Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkich czynności.
	Odłączyć wszystkie źródła zasilania (elektryczne - gazowe - wodne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować. Hałas ≤ 70 dB
	Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów. Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.
	Należy wdrożyć przepisy obowiązujące odnośnie usuwania odpadów specjalnych.
	W przypadku osób ze stymulatorami serca („rozrusznikami”) i/lub metalowymi protezami należy skonsultować się z lekarzem prowadzącym lub z producentem produktu przed zastosowaniem urządzenia.
	Przyrządy metalowe, jak sprzęt kuchenny, sztućce itp., muszą być umieszczone z dala od płyty, istnieje ryzyko oparzenia i pożaru.
	Podczas użytkowania urządzenia nie należy stosować przyrządów osobistych (pierścionki, zegarki itp.) w pobliżu płyty. Niebezpieczeństwo oparzenia.
	Tworzywo zastosowane do przechowywania produktów do gotowania, w trakcie działania urządzenia może powodować nienormalne odgłosy: trzaski, gwizdy i syki.
	Podczas ładowania i wyladowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: powierzchniami, blaszkami, używanym materiałem.
	Zbiorników do gotowania używać tak, aby podczas przygotowywania produktu operator mógł je dobrze widzieć. Zbiorniki z płynami mogą się przepełnić podczas gotowania, doprowadzając do niebezpiecznej sytuacji.
	Brak higieny urządzenia prowadzi do przedwczesnego pogorszenia jego stanu; taki stan wpływa na jego funkcjonowanie i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu.

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Niniejszy dokument należy przechować starannie, aby był on zawsze dostępny dla wszystkich użytkowników urządzenia, którzy w razie konieczności mogą z niego skorzystać.
	Sterowanie urządzenia można uruchomić wyłącznie dłońmi. Szkody wskutek szpiczastych, zaokrąglonych lub podobnych przedmiotów doprowadzą do utraty wszelkiej gwarancji.
	Aby zmniejszyć niebezpieczeństwo wstrząsów i pożarów, nie podłączać ani odłączać jednostki mokrymi dłońmi.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.
	Nie należy używać pustych garnków. Istnieje ryzyko poparzenia. Ryzyko oparzenia.
	Nie korzystaj z urządzenia jeśli płyta jest pęknięta.

Wskazanie odnośnie ryzyka szczątkowego

Pomimo wdrożenia zasad „dobrej praktyki produkcyjnej” i przepisów regulujących produkcję i handel produktem, pozostaje obecne „ryzyko szczątkowe”, które ze względu na sam rodzaj urządzenia nie jest możliwe do usunięcia. Takie ryzyko obejmuje:

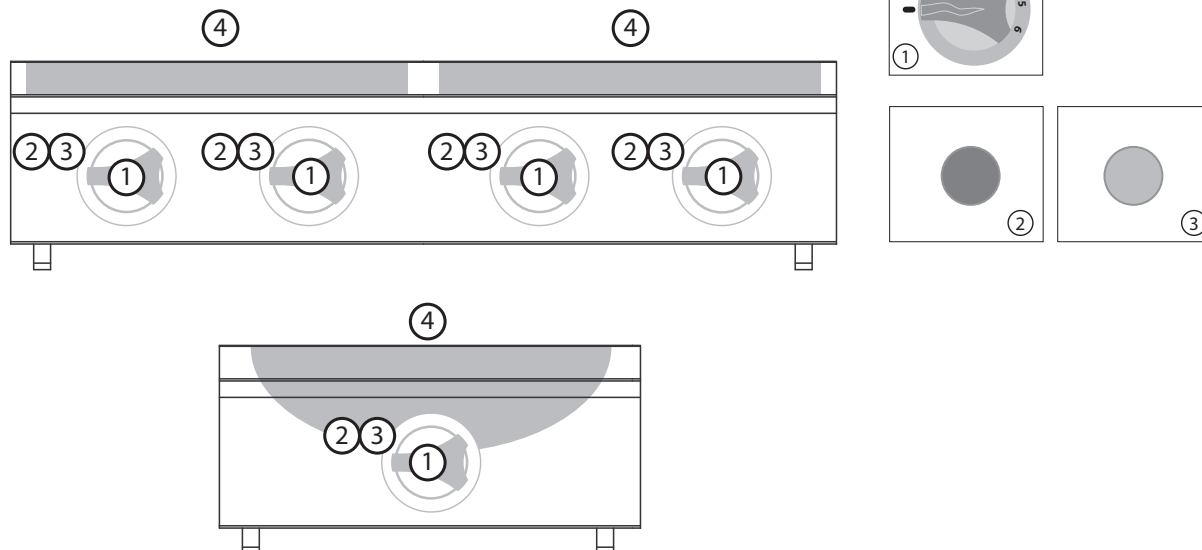
	Ryzyko szczątkowe zakłócenia elektromagnetycznego: Użytkowanie urządzenia może wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie stymulatorów serca („rozruszników”).
	Ryzyko szczątkowe uszkodzeń części magnetycznych: Takie ryzyko występuje w przypadku przedmiotów wyposażonych w części magnetyczne (telefony komórkowe, karty kredytowe itp.) znajdujących się w pobliżu działającego urządzenia. Mogłyby podlegać zmianom lub zostać uszkodzone.
	Ryzyko zwarcia: istnieje podczas stykania się ze sobą sąsiednich garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania i zespolenia się części ze sobą.
	Ryzyko szczątkowe porażenia prądem elektrycznym: Takie ryzyko jest obecne, gdy należy interweniować na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych pod napięciem.
	Ryzyko szczątkowe oparzenia: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z gorącymi materiałami.
	Ryzyko szczątkowe z powodu oparzenia przy wylaniu się materiału: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z wyjściem gorących materiałów. Pojemniki zbyt pełne płynów, i/lub ciał stałych, które na etapie podgrzewania zmieniają formę (przechodząc ze stanu stałego w płynny) - stosowane nieprawidłowo mogą stać się przyczyną oparzeń. Przy pracy, używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych płaszczyznach.
	Ryzyko szczątkowe wybuchu: Takie ryzyko związane jest z: • obecnością zapachu gazu w otoczeniu; • zastosowaniem urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem; • zastosowaniem artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie nadają się do tego celu;
	Ryzyko szczątkowe pożaru: Takie ryzyko związane jest z: • zastosowaniem płynów łatwopalnych (np. alkohol)

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Pozycja głównych komponentów

Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

1. Pokrętko do włączania i regulacji temperatury płyty
2. Podświetlany zielony wskaźnik
3. Podświetlany czerwony wskaźnik
4. Płyta / Wnęka do pieczenia



Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

	Pokrętko termostatu (ELEKTRYCZNY). Wykonuje trzy różne funkcje: 1. Uruchomienie/Zatrzymanie napięcia elektrycznego w obwodzie. 2. Regulacja temperatury roboczej. 3. Uruchomienie/Zatrzymanie etapu podgrzewania.
	Podświetlany zielony wskaźnik (ELEKTRYCZNY): Działanie wskaźnika jest zależne od pokrętki termostatu. Posiada trzy rodzaje sygnalizacji: 1. STAŁE ŚWIECENIE wskazuje prawidłowe działanie. 2. MIGANIE Z REGULARNĄ CZĘSTOTLIWOŚCIĄ wskazuje, że urządzenie oczekuje na ustawienie pojemnika w celu rozpoczęcia działania. 3. MIGANIE Z NIEREGULARNĄ CZĘSTOTLIWOŚCIĄ wskazuje błąd działania (patrz 4. Konserwacja zwyczajna - Wykaz alarmów).
	Podświetlany czerwony wskaźnik (ELEKTRYCZNY): Działanie wskaźnika jest zależne od pokrętki termostatu. STAŁE ŚWIECENIE wskazuje stan błędu (patrz 4. Konserwacja zwyczajna - Wykaz alarmów).

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Opis sposobów zatrzymania

	W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości w funkcjonowaniu i awaryjnego, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy koniecznie zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (Elektryczna - Wodna - Gazowa).
	Rysunek wskazuje różne pozycje, które przybierają pokręta podczas awaryjnego zatrzymania (A1-B1-C1-D1-E1) i zatrzymania w fazie roboczej (A2-B2-C2-D2-E2).

Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

Termostat bezpieczeństwa

Wyposażenie seryjne następujących modeli:

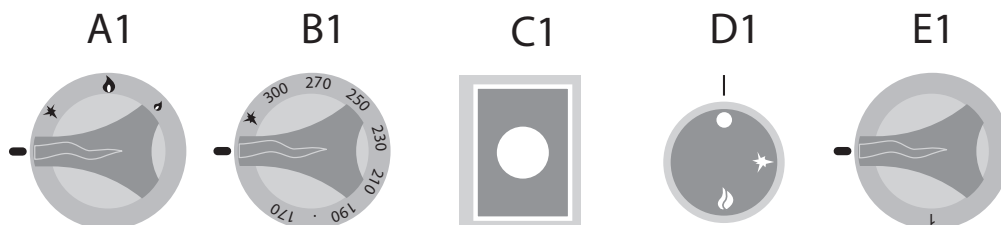
- Frytkownica (na wszystkich modelach)
- Patelnia (na wszystkich modelach)
- Garnek (na wszystkich modelach)
- Zbiornik do gotowania makaronu (tylko na modelu Elektrycznym)
- Kuchenka (na wszystkich modelach z piekarnikiem elektrycznym)
- Frytop na wszystkich modelach elektrycznych (tylko dla 900-980)
- Kamień wulkaniczny (nie występuje)
- Kąpiel wodna (nie występuje)
- Cała płyta (tylko dla 900-980: na wszystkich modelach z piekarnikiem gazowym)
- Indukcja (na wszystkich modelach)

Zatrzymanie: W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, termostat bezpieczeństwa interweniuje i automatycznie zatrzymuje wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny jest przerywany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

Ponowne uruchomienie: Po rozwiązaniu problemu, który doprowadził do uruchomienia termostatu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może uruchomić urządzenie za pomocą specjalnego sterowania.

Zatrzymanie awaryjne

W sytuacjach lub okolicznościach, które mogą być niebezpieczne, należy przekręcić w zależności od modelu pokrętkę do pozycji „Zero” (A-B-C-D-E-1). Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników.

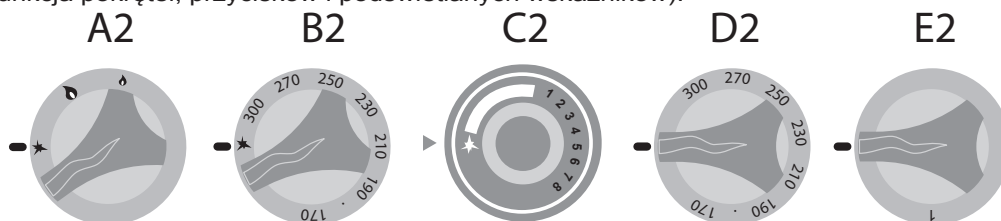


Zatrzymanie podczas pracy

W sytuacjach lub okolicznościach wymagających czasowego zatrzymania wytwarzania ciepła, należy:

- Urządzenie Gazowe: Przekręcić pokrętkę do pozycji piezoelektrycznej (A-B-C-2), płomyk oszczędnościowy jest zapalony, a dopływ gazu do palnika gazu przerywa się.
- Urządzenie Elektryczne: Przekręcić pokrętkę „D2-E2” do pozycji „Zero” w celu zatrzymania wytwarzania ciepła.

(Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).



3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

	Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie umyć, aby usunąć wszelki materiał obcy (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia. Po zakończeniu czynności opisanych przy czyszczeniu zewnętrznych części, należy wykonać, co opisano w "Czyszczeniu Codziennym" (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

Rozruch codzienny

Procedura:

1. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny.
2. Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie systemu zasysania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
5. Sprawdzić, czy wylot wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.
6. Wykonać czynności opisane w "Uruchomienie do produkcji".

Codziennie i długotrwałe wyłączenie

Procedura:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji „Zamknięty”.
3. Sprawdzić, czy stan czystości urządzenia jest idealny (patrz Konserwacja zwyczajna).

	W razie długotrwałego wyłączenia, należy zabezpieczyć części najbardziej narażone na utlenianie, jak opisano w specjalnym rozdziale (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
---	--

Uruchomienie do produkcji

	Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny".
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: blatem do gotowania - wnęką do pieczenia - zbiornikami lub przygotowywanym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Produkty do przygotowania należy umieścić w odpowiednich pojemnikach wyznaczonych do gotowania i ustawić prawidłowo na płytach i/lub we wnęce piekarnika.

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

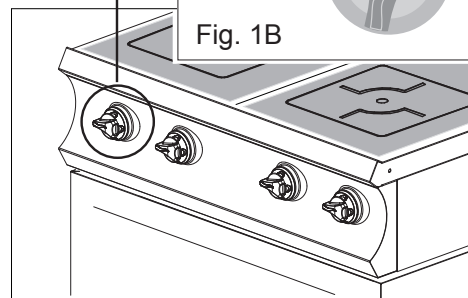
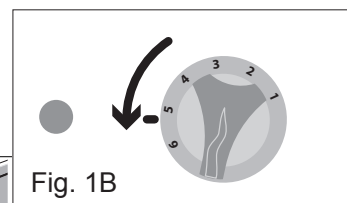
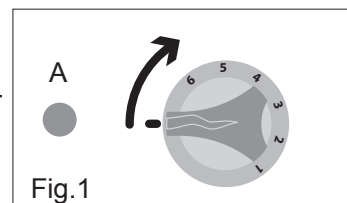
Włączanie/wyłączanie

Aby rozpocząć procedurę gotowania/pieczenia, należy:

1. Przekręcić pokrętkę do żądanej pozycji, aby wyregulować temperaturę roboczą (Rys. 1).
2. Zielony wskaźnik włącza się i wydaje impulsy świetlne w regularnych odstępach (Rys. 1 A).
3. Umieścić pojemnik na środku płyty (patrz. Instrukcje użytkownika – Załadunek/wyładunek produktu).
4. Stałe oświetlenie zielonego wskaźnika sygnalizuje fazę działania (Rys. 1 A)
5. Przekręcić pokrętkę do pozycji „Zero” (Rys. 1 B) w celu zatrzymania wytwarzania ciepła.



Prędkość ogrzewania płyt jest ustawiana za pomocą pokrętki (Pozycje od 0 do 6). Pozycja 6 jest maksymalną prędkością ogrzewania.



Załadunek/wyładunek produktu



Pojemniki wyznaczone do gotowania na płycie indukcyjnej muszą być wykonane z miedzi, stali, stali nierdzewnej inox lub stali malowanej i posiadać dno wielowarstwowe (zgodnie ze wskazaniem).



Dno pojemników musi być płaskie i magentyzowane (magnes musi być przyczepiony do dna). Używaj odpowiednich garnków wok, przeznaczonych dla urządzeń indukcyjnych



Pojemniki wyznaczone do gotowania na płycie muszą mieć minimalną średnicę 120 mm.



Nie dopuszczać podczas gotowania do stykania się ze sobą sąsiednich garnków.

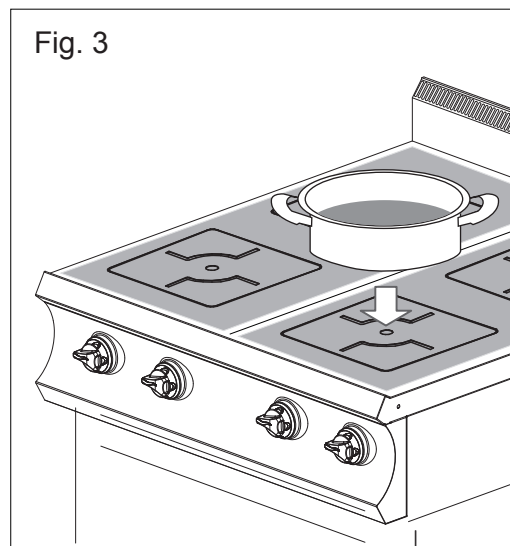


Ilość produktu w pojemniku nie może przekroczyć 3/4 pojemności pojemnika.



Przygotowywane produkty do gotowania należy umieścić w specjalnych pojemnikach poza urządzeniem, a następnie prawidłowo umieścić na środku płyty.

Fig. 3



Umieścić pojemnik na środku płyty, jak wskazano na sitodruku (Rys. 3).

Po zakończeniu procesu gotowania zdjąć pojemnik z płyty, umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu.

Po wyjściu produktu ponownie załadować piec lub postępować wg czynności opisanych w „Wyłączanie”.

Wyłączanie

Po zakończeniu cyklu pracy przekręcić pokrętki na urządzeniu do pozycji „Zero”.



Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze, jak w rozdziale: „Konserwacja”.



Po każdym zakończonym cyklu pracy, podświetlane wskaźniki muszą być zgaszone.

Sprawdzić, czy stan czystości urządzenia jest idealny, patrz „Konserwacja”.

Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).

Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są w pozycji „Zamknięty”.

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Jeżeli urządzenie podłączone jest do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami w danym zakresie, obowiązującymi w kraju (odnośnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).
	Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, przynajmniej raz w roku należy poddać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.
	Zakaz wykonywania wszelkich interwencji nieautoryzowanym osobom (włącznie z dziećmi, osobami niepełnosprawnymi i osobami z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi). Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżących w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej.
 	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.
 	Zasilanie elektryczne przed urządzeniem należy wyłączyć za każdym razem podczas konieczności bezpiecznej pracy, aby wykonać czynności lub interwencje związane z czyszczeniem i konserwacją.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować.
	Urządzenie używane jest do przygotowywania artykułów spożywczych; zarówno urządzenie jak i jego otoczenie muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Pozostałości brudu przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze.
	Właściwości chemiczne soli i/lub octu czy innych kwaśnych substancji mogą doprowadzić do zjawiska korozji. Po zakończeniu cyklu gotowania urządzenie należy dokładnie umyć detergentem, obficie opłukać wodą i uważnie osuszyć.
	Należy uważać na powierzchnie ze stali inox, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać kontaktu z produktami korodującymi; nie należy używać materiału ściernego czy ostrych narzędzi.
	Detergent do czyszczenia zbiornika do gotowania musi mieć określone cechy chemiczne: pH większe niż 12, bez chlorków/amoniaku, o lepkości i gęstości podobnej do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać odpowiednich, nieniszczących produktów (używać detergentów w handlu zalecanych do czyszczenia urządzenia).
	Należy uważnie przeczytać zalecenia na etykiecie używanych produktów, stosować sprzęt ochronny odpowiedni do czynności do wykonania (Patrz środki ochronne na etykiecie opakowania).
	Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Powierzchnie należy przepłukać pitną wodą i osuszyć chłonną szmatką lub innym miękkim materiałem.
	Niezwłocznie oczyścić płytę, za pomocą specjalnego przyrządu (skrobaczka do szkła), z ewentualnych artykułów spożywczych zawierających cukier, aby zapobiec nieprawidłowemu działaniu płyty.
	Oddalić od działającej płyty tworzywa, takie jak arkusze folii aluminiowej i plastikowe pojemniki, aby zapobiec nieprawidłowemu stanowi urządzenia.
	Uważać podczas użytkowania: szklany blat. Nie używać płyty indukcyjnej jako podparcia.
	Używać pojemniki z czystym dnem, aby nie uszkodzić płaszczyzny płyty indukcyjnej.
	W razie długotrwałego braku użycia, poza odłączeniem wszystkich linii zasilających, należy dokładnie oczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.
	Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności czyszczenia dalej opisanej operator musi się zapoznać z całym dokumentem.
 	Należy stosować przepisy obowiązujące odnośnie do usuwania odpadów.

	Czyszczenie codzienne stalowych części Rozpylić za pomocą zwykłego waporyzatora detergent na całej powierzchni i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całą powierzchnię. Po zakończeniu czynności przepłukać obficie czystą wodą płytę (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich). Po zakończeniu czynności opisanych dokładnie osuszyć całą powierzchnię ściereczką, która powoduje zarysowań. Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.
	Czyszczenie codzienne szklanych części Odczekać na ochłodzenie urządzenia. Nie stosować strumienia wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Rozpylić za pomocą specyficznego waporyzatora detergent do na całej powierzchni i dokładnie oczyścić mokrą ściereczką. Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, osuszyć uważnie wnękę do pieczenia miękką szmatką. Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.
	Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem W razie długotrwałego wyłączenia, należy wykonać wszystkie procedury opisane w codziennym czyszczeniu. Dla części stalowych, po zakończeniu czynności, zabezpieczyć najbardziej narażone na zjawiska utleniania części, jak podano poniżej. • Do czyszczenia używać letniej, lekko namydlonej wody. • Części opłukać dokładnie, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich. • Uważnie opłukać wszystkie powierzchnie, korzystając z miękkiego materiału. • Miękką szmatką nasączoną olejem wazelinowym przesunąć po wszystkich powierzchniach ze stali inox, aby utworzyć ochronną warstwę na powierzchni. Dla części szklanych, za pomocą wilgotnej ściereczki rozprowadzić warstwę ochronnego wosku przeznaczonego dla danego tworzywa. Co pewien czas, wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

	Operator „Niejednorodny” Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi zabezpieczeniami, w stanie wykonać proste zadania.
	Operator „Jednorodny” Operator ekspert, upoważniony do przemieszczania, transportu, zainstalowania, konserwacji, naprawy i demontażu urządzenia.

	CZYNNOŚCI DO WYKONANIA	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYNNOŚCI
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie części w kontakcie z artykułami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu (modele gotowe)	Raz w roku
	Kontrola mikroprzełącznika (modele gotowe)	Raz w roku
	Kontrola zaworu bezpieczeństwa	Raz na semestr
	Czyszczenie płyt (chromowanych, żeliwnych, szkło)	Codziennie

	Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, dokona pierwszych oględzin i jeśli posiada na to uprawnienia, usunie przyczyny nieprawidłowości i przywróci prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.
	Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.
	Konserwator techniczny interweniuje, gdy operator nie był w stanie znaleźć przyczyny lub gdy przywrócenie prawidłowego funkcjonowania urządzenia dotyczy wykonania czynności, do których operator nie jest uprawniony.

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Wykaz usterek – Rozwiązywanie problemów

O wykryciu usterek informują podświetlany czerwony wskaźnik i zielona lampka kontrolna (patrz. 2. Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa – Funkcje pokręteł i przycisków Czasowi trwania i częstotliwości migania zielonego wskaźnika odpowiada typologia usterek).

Przykład:

USTERKA 06

ZIELONA LAMPKA KONTROLNA



CZERWONA LAMPKA KONTROLNA



Gdy w urządzeniu włączą się podświetlone wskaźniki, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy za pomocą niniejszej tabeli.

USTERKA	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1	Nie ma prądu w induktorze	Nieodpowiedni pojemnik (np. aluminiowy)	Stosować odpowiednie pojemniki (patrz 3. Instrukcje użytkownika – Załadunek/ wyładunek produktu)
2	Wysoki prąd w induktorze	Nieodpowiedni pojemnik (np. aluminiowy)	Stosować odpowiednie pojemniki (patrz 3. Instrukcje użytkownika – Załadunek/ wyładunek produktu)
3	Wysoka temperatura jednostki chłodzącej	Zapchane przewody powietrzne/ zablokowany wirnik	Sprawdzić i udrożnić przewody rurowe / wyczyścić wirnik
4	Wysoka temperatura płyty	Pusty pojemnik	Zdjąć pojemnik i wyłączyć płytę
5	Przerwane zasilanie pokręteła prądem	Uszkodzone pokrętko	Zlecić kontrolę przez technika / wymienić wyłącznik
6	Wysoka temperatura w środku generatora	Zapchane przewody powietrzne / zablokowany wirnik	Zlecić kontrolę przez technika i udrożnić przewody rurowe / wyczyścić wirnik
7	Czujnik temperatury płyty	Zwarcie na czujniku	Zlecić kontrolę przez technika/ wymienić czujnik
10	Błąd połączenia	Brak połączenia pomiędzy panelem kontrolnym i generatorem	Odłączyć płaszczyznę zasilania. Sprawdzić połączenia



Dla wszelkich innych typologii błędów skontaktować się z serwisem upoważniony technicznym.

ANOMALIA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	DZIAŁANIE
Nie można włączyć urządzenia.	Główny wyłącznik nie jest włączony / Został wybity wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny	Włączyć główny wyłącznik/ Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.
Podświetlane wskaźniki są zgaszone.	Główny wyłącznik nie jest włączony/ Został wybity wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny	Włączyć główny wyłącznik/ Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.



5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia



OBOWIAZUJE LIKWIDACJA MATERIAŁÓW Z ZASTOSOWANIEM PROCEDURY PRAWNEJ OBOWIAZUJĄCEJ W KRAJU LIKWIDACJI URZĄDZENIA

ZGODNIE z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt) dotyczącą ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu jego życia użytkowego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci.

Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał się go pozbyć, musi skontaktować się z producentem i zastosować się do przyjętego przez niego systemu, aby umożliwić oddzielną zbiórkę urządzenia po jego zużyciu. Odpowiednie selektywna zbiórka przed następującym po tym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych niebezpiecznych wpływów na środowisko oraz zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza prowadzi do wdrożenia sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.



Wycofanie z użytku i demontaż urządzenia musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel.

Usuwanie odpadów



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać wyrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywny zbiór w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna likwidacja odpadów karana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi na obszarze zajścia danego wykroczenia.

