

CE

Bartscher

**INDUKTIONSHERDE**

INDUCTION STOVES

FOURNEAU A INDUCTION

CUCINA A INDUZIONE

COCINAS DE INDUCCION

FOGÕES DE INDUÇÃO

INDUCTIE KOOKTOESTELLEN

KUCHNIE INDUKCYJNE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

296318 / ID091M01

296319 / ID092M01



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-  
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING  
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,  
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,  
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,  
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,  
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,  
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,  
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

**DE** TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

**GB** TECHNICAL CHANGES RESERVED!

**FR** SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

**IT** CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

**ES** ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

**PT** SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

**NL** TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

**PL** WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

# 1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI .....	1
2. INDEKS RZECZOWY .....	2
3. BEZPIECZEŃSTWO .....	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA .....	4
4.1. Ogólne wskazówki .....	4
4.2. Opis urządzenia .....	4
4.3. Tabliczka znamionowa .....	5
4.4. Wymiana podzespołów (technik serwisu) .....	5
4.5. Urządzenia zabezpieczające .....	5
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE .....	6
5.1. Opis elementów obsługi .....	6
5.2. Włączanie i wyłączanie strefy gotowania .....	6
5.3. Instrukcja obsługi .....	7
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	8
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji .....	8
6.2. Prawidłowa konserwacja .....	9
6.3. Czyszczenie płyty ceramicznej .....	9
7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA .....	9
7.1. Wykrywanie usterek i ich usuwanie .....	10
7.2. Kod błędów .....	10
7.3. Komunikaty o błędzie generatora (E1) .....	11
8. INSTALACJA .....	12
8.1. Opakowanie i rozpakowanie .....	12
8.2. Instalacja (technik serwisu) .....	12
8.3. Montaż urządzenia w szeregu .....	13
8.4. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu) .....	13
8.5. Odbiór techniczny (technik serwisu) .....	15
9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA .....	15
ZAŁĄCZNIKI .....	I

**2. INDEKS RZECZOWY****B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

**C**

Czyszczenie płyty ceramicznej 9

**D**

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia 7

**I**

Instalacja 12

Instrukcja obsługi 7

**K**

Karty kredytowe 8

Kod błędów 10

Konserwacja 8

**M**

Montaż urządzenia w szeregu 13

**O**

Odbiór techniczny 15

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 12

Opis elementów obsługi 6

Opis urządzenia 4

**P**

Podłączenie do zasilania w prąd 13

Prawidłowa konserwacja 9

**R****Regulator temperatury** 6

Rozpakowanie 12

**T**

Tabliczka znamionowa 5

**U**

Urządzenia zabezpieczające 5

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 15

**W**

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania 6

Wskazówki dot. czyszczenia 8

Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia 7

Wymiana podzespołów 5

**Z**

ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA 9

### 3. BEZPIECZEŃSTWO



**Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.**

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.



Instalacja elektryczna została wykonana zgodnie z normami CEI EN 60335-1 i 60335-2-36.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.

Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

W tym celu należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi, unikać używania środków palnych lub szkodliwych dla zdrowia.

Po każdym zastosowaniu urządzenia upewnić się, że wszystkie palniki oraz elementy obsługi zostały wyłączone, a przewody zasilające odłączone.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



**Do bezpośredniego podłączenia do sieci należy zamontować wyłącznik ochronny, w którym rozwarcie styków jest tak duże, że odłączenie nastąpi w warunkach kategorii przepięciowej III, co jest zgodne z zasadami instalacji.**



**Aby zapobiec zagrożeniom, uszkodzony kabel przyłączeniowy urządzenia może wymienić tylko producent lub elektryk.**



Urządzenie wymaga pewnych środków ostrożności podczas instalacji, ustawiania, mocowania i podłączenia do prądu. Patrz rozdział 8 „INSTALACJA”).



Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody.



Jeśli powierzchnia płyty kuchenki jest pęknięta, natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania prądem.



Na gorące powierzchnie płyty kuchenki nie stawiać żadnych plastikowych pojemników.



**Celem uniknięcia przegrzania nie kłaść na powierzchni urządzenia żadnej folii aluminiowej ani płyt metalowych.**

**i** Badania naukowe dowiodły, że kuchenka indukcyjna nie stanowi zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstępu od pracującego urządzenia.

**i** Proszę zwracać uwagę na to, że noszone przedmioty, jak np. pierścionki, zegarki, itp. mogą się rozgrzewać gdy znajdują się blisko płyty kuchenki.

## 4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

### 4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres używania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

#### Ostrzeżenie



**Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrażać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.**

#### Ostrożnie

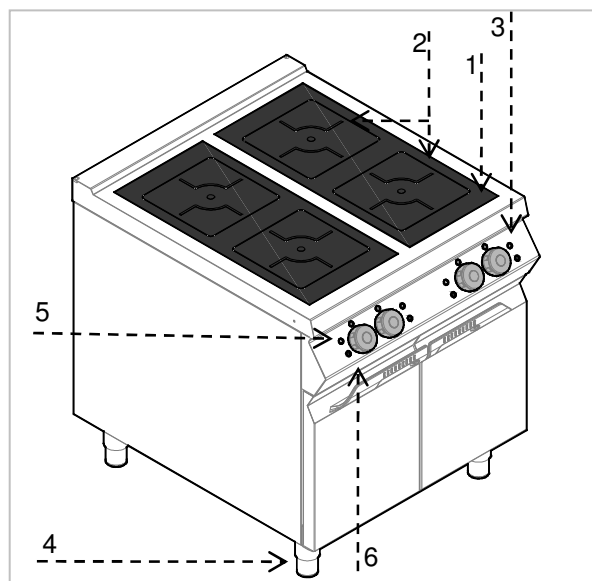


Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

### 4.2. Opis urządzenia

Kuchenka elektryczna z indukcyjną ceramiczną płytą grzewczą została zaprojektowana i wyprodukowana w celu przygotowywania i gotowania produktów spożywczych w obszarze profesjonalnej gastronomii.

- 1) **Płyta kuchenki:** z ceramiki szklanej
- 2) **Strefa gotowania:** składa się z modułu, który przenosi ciepło na garnek;
- 3) **Regulator temperatury:** aktywuje, dezaktywuje i reguluje moc strefy gotowania.
- 4) **Nóżki o regulowanej wysokości**
- 5) **Lampka kontrolna napięcia w sieci:** pokazuje aktywność strefy gotowania.
- 6) **Lampka alarmu:** pokazuje ewentualne zakłócenia strefy gotowania.

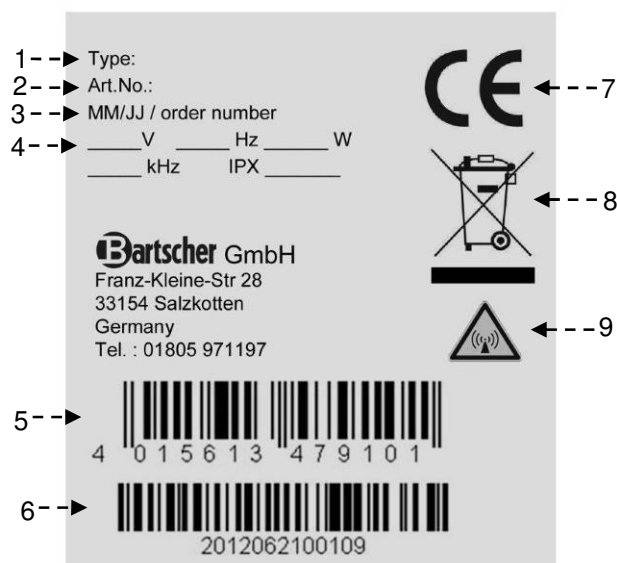


### 4.3. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu.

Na niej podane są wszystkie wskazówki i informacje wymagane dla bezpieczeństwa eksploatacji.

- 1) Nr modelu
- 2) Nr art.
- 3) Data produkcji
- 4) Napięcie zasilające / częstotliwość / moc / częstotliwość pola magnetycznego / rodzaj ochrony
- 5) Numer EAN
- 6) Numery seryjne
- 7) Oznaczenie CE
- 8) Symbol WEEE
- 9) Symbol "pole elektromagnetyczne"



PL

### 4.4. Wymiana podzespołów (technik serwisu)



**Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.**



Wyłączyć w szczególności zasilanie w energię elektryczną przy pomocy odłącznika potencjałów. O ile okaże się to konieczne, to zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.



Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymagania bezpieczeństwa.

### 4.5. Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie jest wyposażone w następujące systemy bezpieczeństwa:

1. **Urządzenie do rozpoznawania garnka:** Jest to urządzenie, które dezaktywuje strefę gotowania w przypadku, gdy żaden garnek nie znajduje się na niej, lub w przypadku, gdy garnek jest pusty.
2. **Urządzenie do rozpoznawania temperatury:** Jest to urządzenie, które dezaktywuje strefę gotowania w przypadku, gdy temperatura mogłaby być za wysoka. Gdy tylko temperatura obniży się poniżej granicy

alarmowej, urządzenie ponownie włącza się automatycznie.



**Sprawdzać codziennie, czy urządzenia zabezpieczające są prawidłowo zamontowane i sprawnie działają.**

## 5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

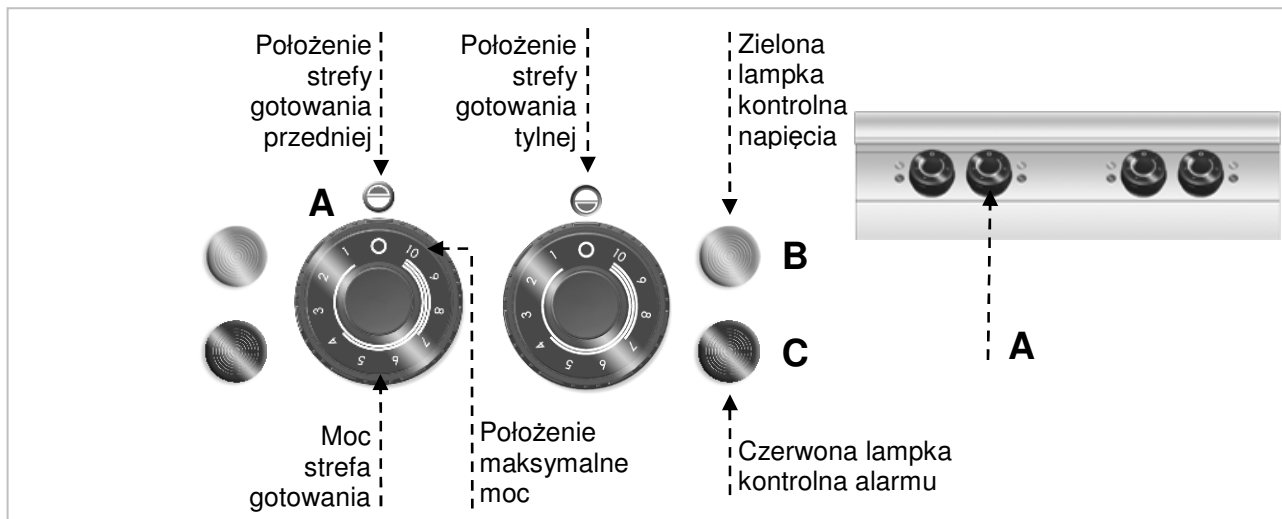
### 5.1. Opis elementów obsługi.

Elementy obsługi najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

**A) Regulator temperatury:** reguluje moc grzewczą strefy gotowania

**B) Zielona lampka kontrolna:** Pokazuje ogrzewanie strefy gotowania.

**C) Czerwona lampka kontrolna:** Pokazuje zakłócenia strefy gotowania.



### 5.2. Włączanie i wyłączanie strefy gotowania

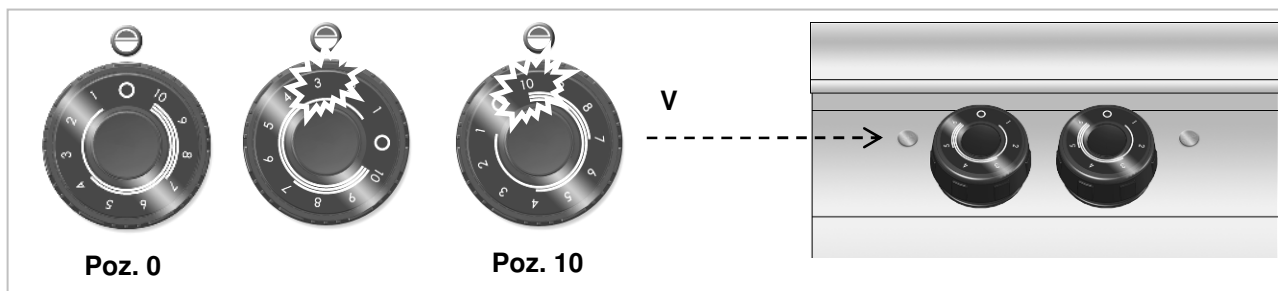
Celem uaktywnienia strefy gotowania postępować następująco:

- Uruchomić automatyczny odłącznik w celu włączenia przyłącza do zasilania w energię elektryczną.
- Na odpowiedniej strefie gotowania ustawić garnek z potrawą do gotowania.
- Regulator temperatury (A) przekręcać w kierunku wskazówek zegara, aby strefę gotowania aktywować przy minimalnej mocy; zielona lampka zapala się.
- Następnie ustawić regulator temperatury w żądanym położeniu.
- Regulator temperatury ustawić na 10, aby strefę gotowania przełączyć na maksymalną moc.
- Regulator temperatury ustawić na 0, aby wyłączyć strefę gotowania. Zielona lampka (V) gaśnie.

**G)** Uruchomić automatyczny odłącznik, jeśli to konieczne, w celu przzerwania zasilania.

**i** Jeżeli na krótko zdejmie się garnek, generator nie podaje mocy, a gdy ustawi się garnek ponownie w strefie gotowania, urządzenie ponownie pracuje z wybraną mocą.

**!** Jeżeli gotuje się równocześnie w kilku garnkach, należy zwrócić uwagę, czy uchwyty nie krzyżują się i czy nie znajdują się one w strefie gotowania. Zależnie od rodzaju materiałów, uchwyty mogą się nagrzewać.





### 5.3. Instrukcja obsługi

#### Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia

Jeżeli urządzenie przez dłuższy okres czasu nie będzie używane, należy postąpić w następujący sposób:

1. Uruchomić automatyczny odłącznik w celu wyłączenia zasilania w energię elektryczną;
2. Dokładnie wyczyścić urządzenie i sąsiadujące obszary;
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę oleju wazelinowego;
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne.

#### Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia

Ze względu na szczególny sposób działania indukcyjnych płyt kucharki, nadają się one tylko do naczyń kuchennych z dnem magnetyzującym się.

Stosować tylko naczynia kuchenne z żelaza / żelaza emaliowanego, żeliwa / żeliwa emaliowanego, stali lub stali szlachetnej, jeżeli są oznakowane jako nadające się do indukcji (zwracać uwagę na opis naczyń kuchennych).

Patelnie muszą mieć średnicę w zakresie od 160 do 260 mm.



**Produkty, które w tym rozdziale nie były wymienione, automatycznie są uważane za wykluczone i nie nadające się do eksploatacji.**

Aby móc zagwarantować prawidłowe używanie urządzenia należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Używać wyłącznie akcesoriów podanych przez producenta ;
- Strefy gotowania stosować wyłącznie do ogrzewania garnków, dań nie ogrzewać bezpośrednio na płycie grzewczej.
- Urządzenie i obszar graniczący z urządzeniem utrzymywać zawsze w czystości.
- Stosować zawsze tylko takie naczynia, których średnica nie jest mniejsza od stref gotowania.



- Stosować tylko naczynia z płaskim dnem.



Patelnie do steków z żeliwa oraz innych stopów metali nie są odpowiednie do używania na kuchni ceramicznej, ponieważ duża grubość dna może prowadzić do niebezpiecznej koncentracji ciepła na płycie grzewczej. Szorstkie dno może poza tym porysować powierzchnię, stop metali może pozostawić na kuchence trwałe plamy.

- Do czyszczenia używać wyłącznie środków czystości, które mogą być stosowane w branży spożywczej.
- Unikać przelewania wrzących płynów i rozlewania na płycie.



Nie włączać stref gotowania bez odpowiedniego garnka lub patelni lub z pustym garnkiem lub patelnią.


- Gorących patelni lub garnków nie stawiać w zimnych strefach gotowania.
- Garnki muszą utrzymywać minimalny odstęp między sobą, należy zwracać uwagę, żeby się nie stykały.
- Wyłączyć strefę gotowania gdy zdejmuje się garnek, aby zapobiec ponownej aktywacji systemu gdy nie jest to pożądane.
- Nie kłaść żadnych materiałów (papier, karton, tkanina, itp.) między garnek a strefę gotowania, gdyż mogą się zapalić.



**Nie używać stref gotowania bez garnków. Wyłączyć strefy gotowania, gdy nie są używane.**





**Nie próbować chronić płyty kucharki za pomocą folii aluminiowej podczas pracy.**

 Dobrze czyścić i suszyć dna garnków przed ustawieniem na polu gotowania. Ryflowane dna garnków i patelni mogą pozostawić ślady i wyłobienia, jeśli będą one przesuwane na kuchence.



**Przedmioty z metalu szybko się nagrzewają gdy znajdują się na włączonej strefie gotowania, z tego powodu nie kłaść na niej żadnych innych przedmiotów (puszek, zamkniętych pudełek, aluminium, sztućców, pierścionków, kluczy, zegarków, itp.), lecz tylko garnki lub patelnie.**

 Na powierzchniach ceramiki szklanej kuchenki indukcyjnej nie kłaść, żadnych kart kredytowych, telefonicznych, kaset, ani innych przedmiotów magnetycznych.

 Podczas pracy otwory odpowietrzające w dolnej części nie mogą być zablokowane ani przykryte przez garnki lub patelnie



**Proszę uważać, gdyż nagłe wyłączenie prądu stanowi zagrożenie poparzeniem, ponieważ strefy gotowania mogą jeszcze pozostać gorące.**

## Próba działania

Po przyłączeniu urządzenia należy przeprowadzić próbę działania.

1. Zdjąć garnek ze strefy gotowania.
2. Poziom gotowania ustawić na "0".
3. Włączyć napięcie sieciowe (zielona lampka kontrolna na krótko przy tym miga).
4. Zielone i czerwone lampki kontrolne nie mogą świecić się ani migać.
5. Włączyć dowolny poziom gotowania.
6. Zielona lampka kontrolna musi równomiernie migać w okresach sekundowych (tryb wykrywania garnka).



7. Nie powinien pojawić się komunikat o zakłóceniach.
8. Czerwona lampka kontrolna nie powinna się świecić.
9. Na strefie gotowania postawić garnek wypełniony wodą Ø co najmniej 12 cm.
10. Zielona lampka kontrolna musi stale się palić.



11. Ustawić maksymalną moc.
12. Po kilku minutach musi włączyć się wentylator.



**Patelnię lub garnek ustawiać zawsze na środku płyty gotowania. Pustych naczyń kuchennych nie nagrzewać bez nadzoru. Patelnie nie powinny być nagrzewane powyżej 300 °C.**

W razie zakłócenia proszę przeczytać rozdział "Zakłócenia działania"

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



**Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.**

**W szczególności wyłączyć przy pomocy automatycznego odłącznika zasilanie w prąd elektryczny.**

## 6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację przewodów odprowadzających.

Staranna konserwacja umożliwi najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej ani szczotki żelaznej, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy.

Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia nanieść na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej warstwę oleju wazelinowego.



**Nie używać środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna itd.).**

**Na koniec dnia roboczego należy wyczyścić:**

- płytę kuchenki;
- urządzenie.

Regularnie zlecać **wyspecjalizowanym pracownikom** następujące prace konserwacyjne:

- kontrola działania instalacji elektrycznej;
- badanie wydajności generatora indukcji.

PL

## 6.3. Czyszczenie płyty ceramicznej

Należy postępować w podany poniżej sposób:

- Wyłączyć strefy gotowania i pozostawić do ostygnięcia;
- Uruchomić automatyczny odłącznik celem wyłączenia przyłącza zasilania prądem;
- wyczyścić pole gotowania za pomocą gąbki i obojętnego środka czyszczącego.
- Osady i plamy na powierzchniach ceramicznych muszą być szybko i w pierwszej kolejności usunięte z jeszcze letniej płyty kuchennej.
- Wytrzeć płytę kuchenną i na koniec wysuszyć ją.



**Nie kierować strumienia wody na płytę kuchenną, szczególnie gdy jeszcze jest gorąca.**



**Nie nalewać wody bezpośrednio na płytę kuchenną.**



Nie stosować ściernych środków czyszczących!



W celu usunięcia uporczywych osadów na noc można przykryć kuchenkę ściereczką nasączoną w wodzie i środku czyszczącym. Następnego poranka powtórzyć czyszczenie.

W celu usunięcia resztek jedzenia i rozprysków tłuszczu używać specjalnego skrobaka do płyt ceramicznych.

## 7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA

Poniższe informacje służą rozpoznaniu i usunięciu ewentualnych zakłóceń w działaniu, które mogą pojawić się podczas używania urządzenia.

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna. Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

## 7.1. Wykrywanie usterek i ich usuwanie

Usterka	Możliwa przyczyna	Sposób
Płyta kuchenki za słabo grzeje	Nieodpowiednie naczynie do gotowania	Stosować odpowiednie naczynie do gotowania
Płyta kuchenki grzeje bez przerwy z maksymalną mocą	Przełącznik pokrętny uszkodzony	Sprawdzić ew. wymienić przełącznik pokrętny
Włączona pusta płyta kuchenki	Rozpoznawanie garnka wadliwe	Wymienić generator lub dać do naprawy
Małe przedmioty metalowe są nagrzewane	Rozpoznawanie garnka wadliwe	Wymienić generator lub dać do naprawy
Płyta kuchenki nie grzeje się	Średnica dna garnka mniejsza niż 12 cm lub rozpoznawanie garnka wadliwe	Stosować właściwy materiał garnka
	Generator uszkodzony	Wymienić generator lub dać do naprawy
Urządzenie nie reaguje	Bezpiecznik sieci lub przewód doprowadzający uszkodzone	Sprawdzić przyłącze do sieci
Bezpieczniki przepalają się przy włączeniu	Krótkie spięcie w generatorze	Wymienić generator lub dać do naprawy

## 7.2. Kod błędów



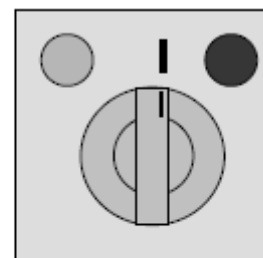
Błędy działania są rozpoznawane przez generator i przekazywane obsłudze

Przy wystąpieniu błędu zielona lampka kontrolna zapala się 1 raz długo, a następnie miga. Krótkie impulsy powtarzają się równomiernie. Ilość krótkich impulsów jest numerem błędu.

Tak pali się wzgl. miga zielona lampka kontrolna np. przy błędzie E1 ↔ 06:



Czerwona lampka kontrolna pali się długo przy błędzie.



### 7.3. Komunikaty o błędzie generatora (E1)

Kod błędu	Nazwa	Możliwa przyczyna	Sposób
E1 ↔ 01	Prąd przeciążeniowy sprzętu	Nieodpowiednie naczynie do gotowania	Stosować odpowiednie naczynie do gotowania
		Wadliwa lub uszkodzona cewka	Sprawdzić cewkę
E1 ↔ 02	Brak prądu indukcyjnego	Brak cewki lub prąd na dzielniku mocy	Przyłączyć cewkę
E1 ↔ 03	Temperatura IGBT za wysoka	Otwory wentylacyjne zatkane, wentylator zabrudzony IGBT czujnik temperatury zepsuty	Udrożnić otwory wentylacyjne Oczyścić wentylator Skontaktować się z serwisem
E1 ↔ 04	Temperatura pola gotowania za wysoka lub za niska	Puste naczynie	Zdjąć naczynie, wyłączyć i odczekać kilka minut do ochłodzenia pola gotowania.
		Uszkodzony czujnik temperatury	Wymienić czujnik
		Usterka stopnia końcowego	Wymienić generator
E1 ↔ 05	Pęknięcie kabla przy jednostce obsługowej	Kabel ma chwiejny styk lub pęknięcie	Wyłączyć generator, sprawdzić kabel, ewentualnie wymienić
		Obsługa cyfrowa ma błędny ID.	Wyłączyć generator, sprawdzić przełącznik DIP, ewentualnie włączyć.
		Błąd jednostki obsługowej	Sprawdzić ew. wymienić jednostkę obsługową
E1 ↔ 06	Temperatura wewnętrzna za wysoka lub za niska	Otwory wentylacyjne zatkane, wentylator zabrudzony, usterka czujnika temperatury wewnętrznej	Udrożnić otwory wentylacyjne, wyczyścić wentylator
E1 ↔ 07	Temperatura cewki	Temperatura cewki za wysoka	Zdjąć naczynie, wyłączyć i odczekać kilka minut do ochłodzenia pola gotowania.
		Uszkodzony czujnik temperatury	Wymienić czujnik
E1 ↔ 08	Fazy sieciowe	Brak fazy sieciowej lub niedostateczna jakość sieci	Sprawdzić fazy sieci
E1 ↔ 10	Komunikacja	Błąd na magistrali LIN lub CAN, brak połączenia między klawiaturą a generatorem	Urządzenie odłączyć od sieci i sprawdzić połączenie.
E1 ↔ 11	Uruchomienie	Przyłączone zbędne pole obsługi	Wyznaczyć pole obsługi lub przyłączyć do właściwej wtyczki sterującej
		Pole obsługi cyfrowej ma błędny ID.	Wyłączyć generator i właściwie ustawić przełącznik DIP
		Błąd przy uruchamianiu sprzętu	Poczekać, urządzenie aktualizuje się automatycznie przez ok. 30 sekund.
E1 ↔ 13	Przyłącze sieci:	Błąd przy za wysokim lub za niskim napięciu sieci	Sprawdzić przyłącze do sieci
E1 ↔ 14	Błąd zasilacza	Błąd przy za wysokim lub za niskim napięciu sieci	Sprawdzić przyłącze do sieci
E1 ↔ 15	Ochrona przed gotowaniem na sucho	Błąd sieci	Wyłączyć główne zabezpieczenie i po paru sekundach włączyć
		Puste naczynie	Zdjąć naczynie, wyłączyć i odczekać kilka minut do ochłodzenia pola gotowania.
		Uszkodzony czujnik temperatury	Wymienić czujnik temperatury

## 8. INSTALACJA

### 8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (unikać nadmiernych przechyleń!).



**Stosując podnośnik zwracać uwagę na kabel zasilający oraz na położenie nóżek.**

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



**Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!**

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

### 8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany.

Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



**Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.**



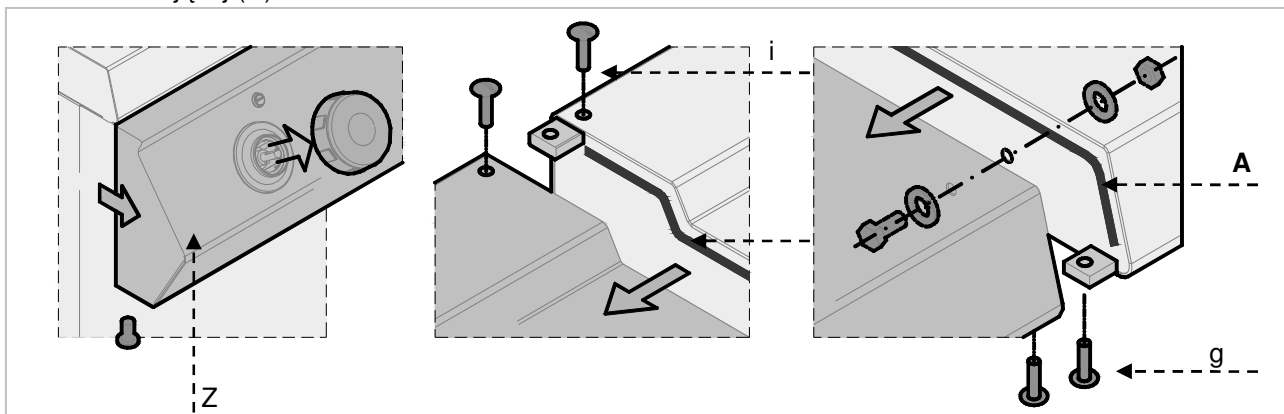
**Nie instalować urządzenia w pobliżu innego urządzenia, które może osiągać podwyższone temperatury.**



### 8.3. Montaż urządzenia w szeregu

W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadując) należy postępować w następujący sposób:

1. Zdemontować tablicę obsługi i zdjąć o ile jest to konieczne ramę żeliwną z komina.
2. Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).
3. Przynurzyć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).
4. Połączyć urządzenia elementami złącznymi.



### 8.4. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu)

Urządzenie może zostać podłączone do prądu wyłącznie przez autoryzowany i wykwalifikowany personel, przy jednoczesnym przestrzeganiu obowiązujących przepisów i przy zastosowaniu odpowiedniego i zgodnego z przepisami materiału.

Urządzenie jest dostarczone na napięcie pracy  
400V 3N~ 50/60 Hz.

Prawidłowy przekrój kabla jest podany w załącznikach i powinien zostać ustalony przez elektryka.



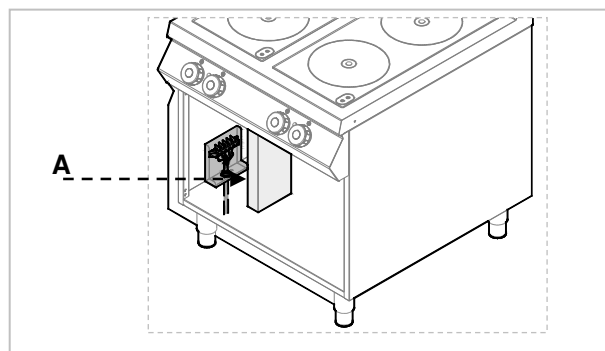
**Aby zapobiec zagrożeniom uszkodzony kabel przyłączeniowy urządzenia może wymienić tylko producent lub elektryk.**



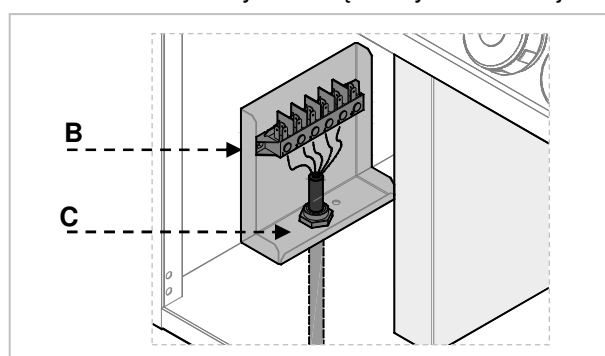
**Przed podłączeniem do zasilania należy upewnić się, czy urządzenie zostało wstępnie połączone z odpowiednim wyłącznikiem wszystkich biegunów o minimalnej wielkości rozwarcia styków 3 mm.**

W celu prawidłowego podłączenia urządzenia należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Zdjąć osłonę listwy zaciskowej (A).




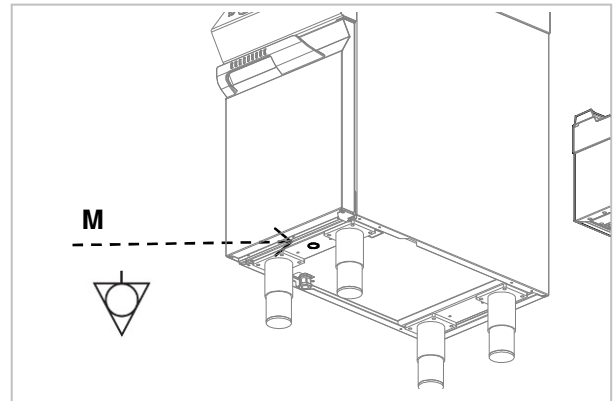
- Podłączyć odłącznik do listwy zaciskowej (B) urządzenia, jak zostało to przedstawione na rysunku i na schemacie ideowym (zob. załącznik). Należy użyć kabla typu H07RN-F lub lepszego.
- Docisnąć mocno końcówkę kabla (C).
- Ponownie założyć osłonę listwy zaciskowej.



## Zacisk ekwipotencjalny

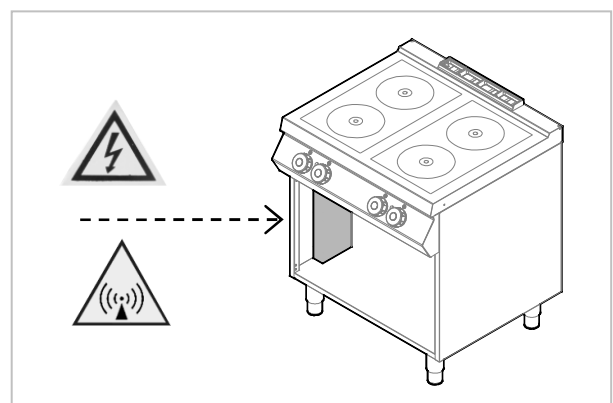
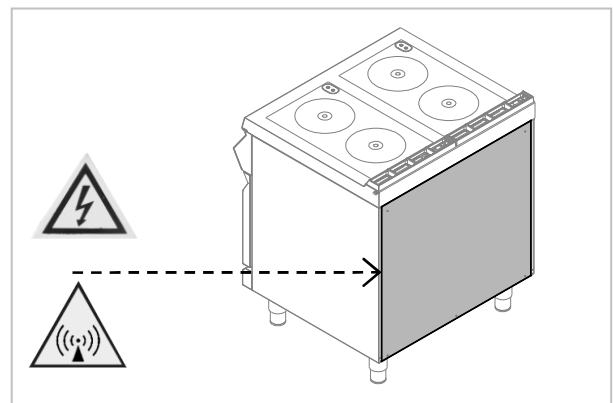
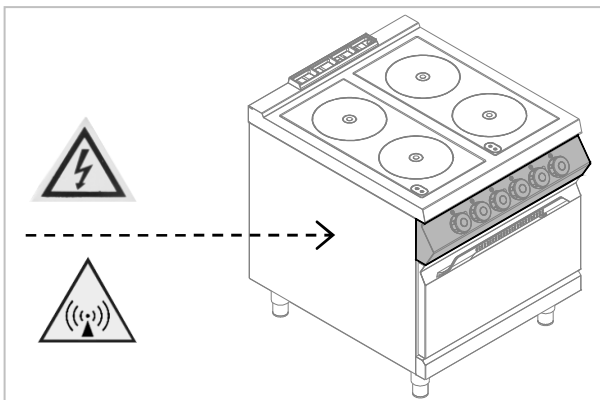
Urządzenie jest wyposażone w zacisk ekwipotencjalny (M). Odpowiednio do zastosowanego zacisku zaplanowana jest

charakterystyczna naklejka: 



## Oznaczenia

Następujący symbol  "OSTROŻNIE! Pole elektromagnetyczne" informuje przy tym, że wskutek pola elektromagnetycznego istniejącego podczas pracy może dojść do zagrożenia






## 8.5. Odbiór techniczny (technik serwisu)


Przed pierwszym uruchomieniem urządzenie musi być sprawdzone, aby skontrolować sprawne działanie każdego elementu konstrukcyjnego i odnaleźć ewentualne usterki

Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:


1. Sprawdzić, czy napięcie zasilające jest zgodne z napięciem urządzenia.
2. Włączyć automatyczny odłącznik w celu sprawdzenia połączenia elektrycznego.
3. Sprawdzić, czy urządzenia zabezpieczające działają prawidłowo.

## 9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.**



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recydingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recydingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

PL

---

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

**ANEXOS**

**BIJLAGEN**

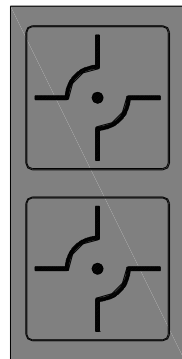
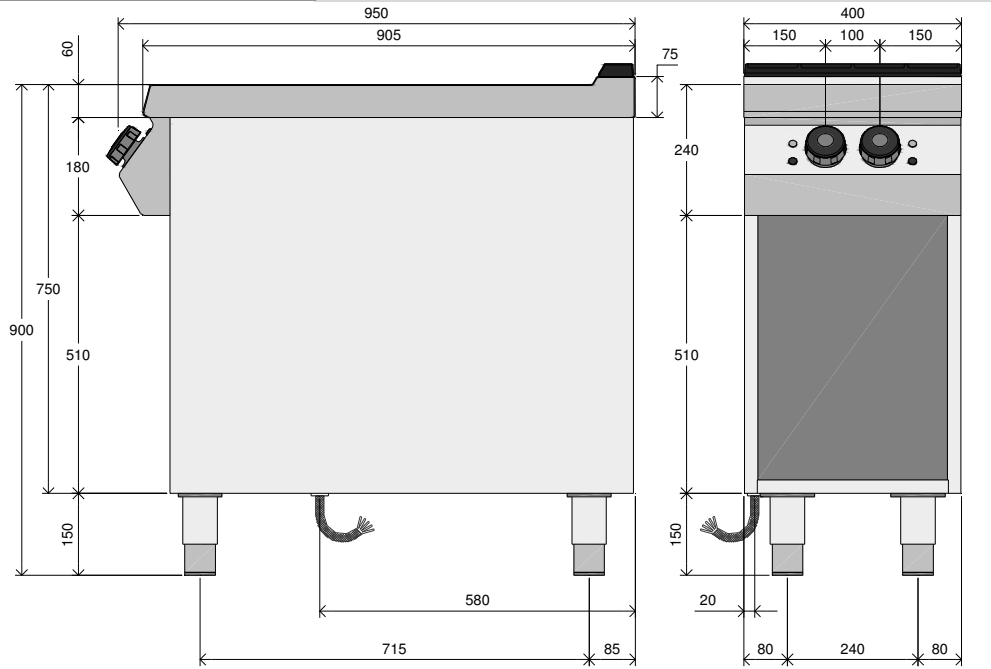
**ZĄŁĄCZNIKI**



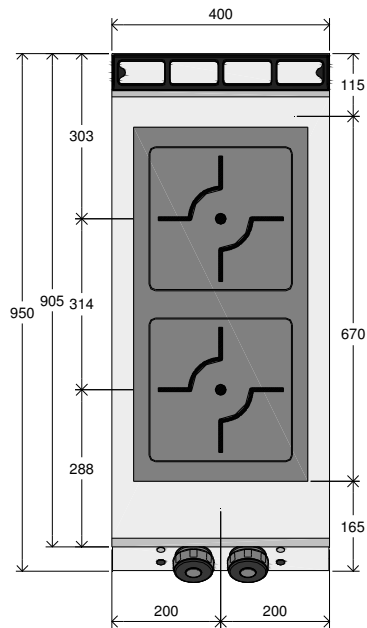
<b>Modell</b>	Kochplatte	Leistung	Daten zu Elektrik			Gewicht
	Hob	Power	Electrical connection			Weight
<b>Modèle</b>	Plaque de cuisson	Puissance	Raccordement électrique			Poids
<b>Modello</b>	Piastra scaldante	Potenza	Dati relativi all'impianto elettrico			Peso
<b>Modelo</b>	Placa de cocción	Potencia	Datos de instalación eléctrica			Peso
<b>Modelo</b>	Placa de cozedura	Potência	Dados para a instalação elétrica			Peso
<b>Model</b>	Verwarmingsplaat	Vermogen	Gegevens van de elektrische installatie			Gewicht
<b>Model</b>	Płyta grzewcza	Moc	Dane dot. instalacji elektrycznej			Ciężar
	Ø 270 5 kW	<b>kW</b>	<b>V</b>	<b>Hz</b>	<b>Supply cable</b>	<b>kg</b>
<b>ID091M01</b>	2	10	380-415V 3N~	50-60	4x1,5 mm <sup>2</sup>	53,8
<b>ID092M00</b>	4	20	380-415V 3N~	50-60	4x4 mm <sup>2</sup>	84,6

**ID091M01**

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**

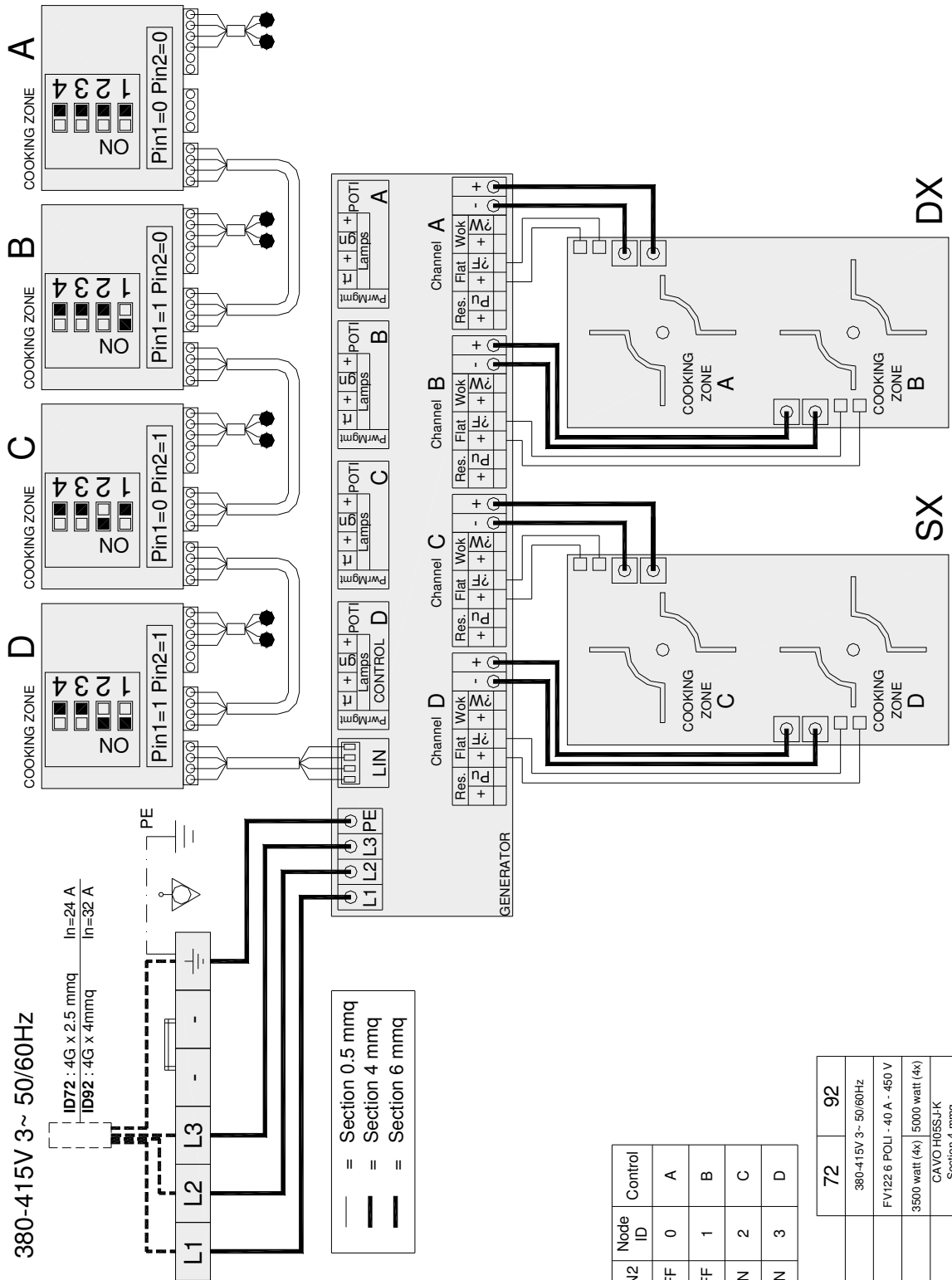


**INDUCTION  
2 x 5000 watt  
E.G.O.**









72	92
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3~ 50/60Hz
M = MORSE TTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (4x) 5000 watt (4x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq







**DE**

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-  
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG  
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

**GB**

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR  
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

**FR**

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC  
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT  
SANS NOTRE AUTORISATION!

**IT**

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI  
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

**ES**

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE  
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER  
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

**PT**

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA  
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

**NL**

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE  
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER  
VOORAF TE VERWITTIGEN!

**PL**

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ  
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA  
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!