



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

296318V1 / ID091M01

296319V1 / 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.: 01-2023

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
7.4. Komunikaty o błędach w sterowniku cyfrowym (E2)	13
7.5. Komunikaty o błędach modułu cewki (E4)	13
8. INSTALACJA	15
8.1. Opakowanie i rozpakowanie	15
8.2. Instalacja (technik serwisu)	15
8.3. Montaż urządzenia w szeregu	16
8.4. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu)	16
8.5. Odbiór techniczny (technik serwisu)	18
9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	18
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

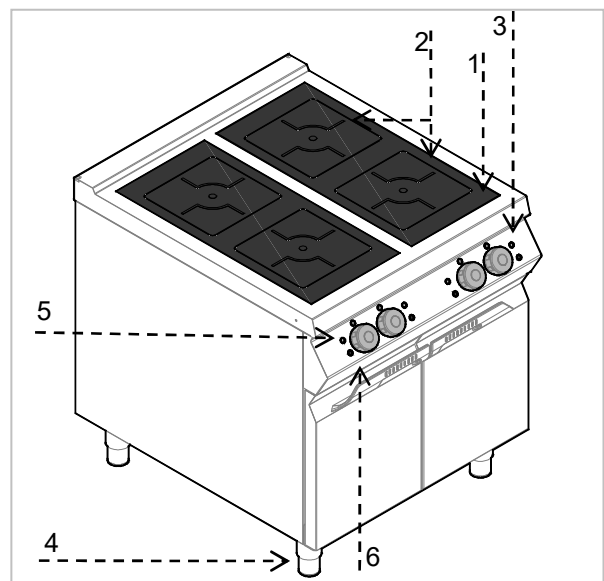


Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

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.

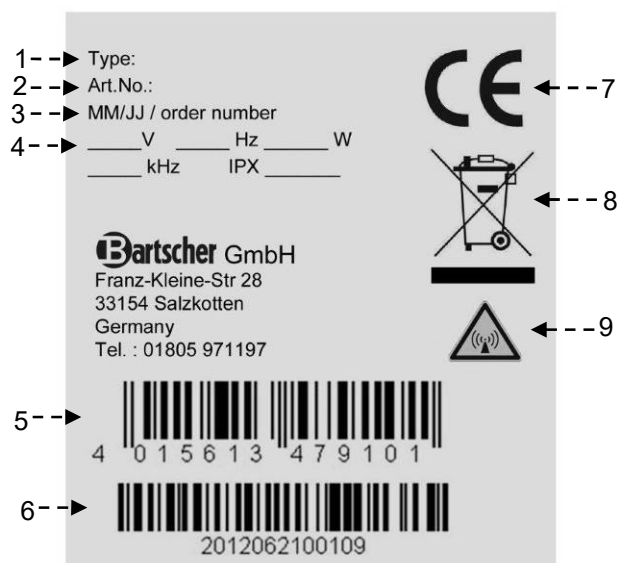


4.3. Tabliczka znamionowa

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

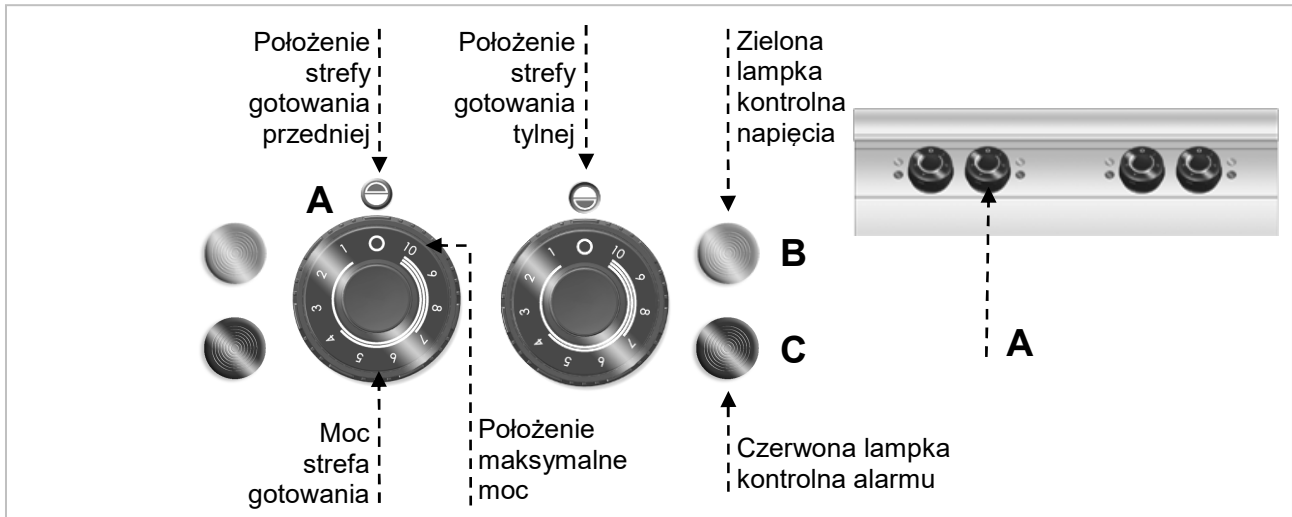
5.1. Opis elementów obsługi.

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

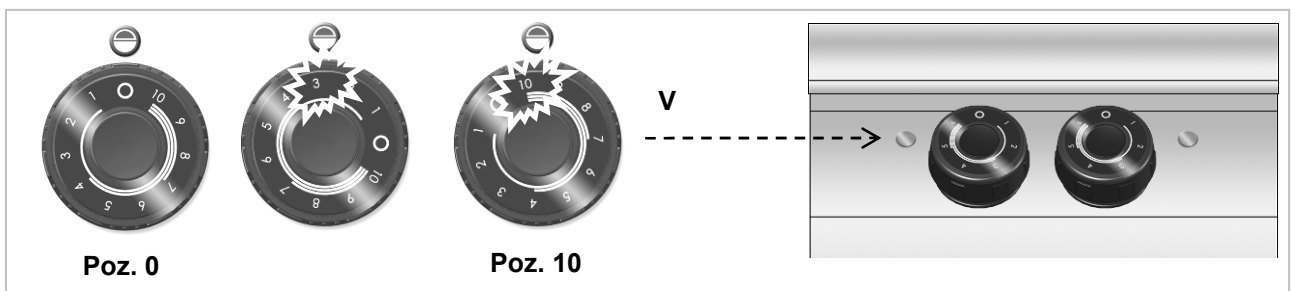
Celem uaktywnienia strefy gotowania postępować następująco:

- U 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 wyżłobienia, 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 przyłączy do sieci
Bezpieczniki przepalają się przy włączeniu	Krótkie spięcie w generatorze	Wymienić generator lub dać do naprawy

7.2. Kod błędów

 Koncepcja platformy MOD1 oferuje specjalne kody błędów do szybkiej i skutecznej lokalizacji usterek.

Kod błędu ma format **Ex.yy**, przy czym

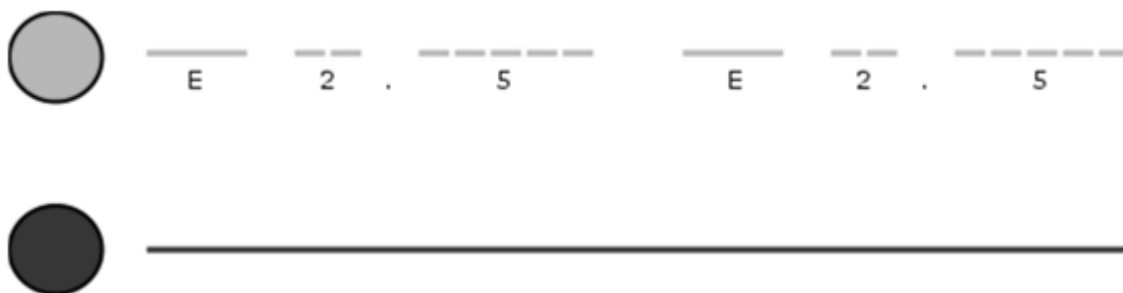
- **E** jest oznaczeniem samego błędu
- **x** jest oznaczeniem komponentu, który zgłasza błąd:
 - 1: MOD1-Generator (E1)
 - 2: LIN-regulator obrotowy (E2)
 - 4: moduł cewki (E4)
- **yy** jest oznaczeniem kodu błędu.

- Długie mruganie oznacza sekwencję początkową kodu błędu.
- 1 do 4 mrugnięć oznacza komponent, który zgłasza błąd
- Przerwa oznacza „.”, aby oddzielić kod komponentu od kodu błędu
- 1 do 26 mrugnięć oznacza sam kod błędu.

W przypadku korzystania z diod LED pojawia się następujące przyporządkowanie:

- LED czerwony: świeci, dopóki błąd występuje
- LED zielony mruga cyklicznie, aby wskazać kod błędu:

Zobacz następujący przykład, w którym diody LED wskazują E2.5:



Znaczenie kodów błędów oraz możliwe przyczyny i środki zaradcze opisano w kolejnych rozdziałach 7.3 – 7.5.

Jeśli nie jest wyświetlany żaden kod błędu, należy sprawdzić napięcie zasilania pod kątem brakujących faz.

7.3. Komunikaty o błędzie generatora (E1)

Kod błędu	Nazwa	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
E1.1	Błąd inicjalizacji	Przewód LIN lub CAN	Sprawdzić okablowanie
		Uszkodzone pokrętło LIN	Wymienić pokrętło LIN
		Uszkodzony moduł cewki	Wymienić moduł cewki
		Błąd wewnętrzny w generatorze MOD1	Skontaktować się z serwisem
E1.2	Za wysoka temperatura radiatora wewnętrznego	Zatkany kanał powietrza lub filtr tłuszczu	Wyczyścić filtr/ kanał powietrza
		Uszkodzony wentylator	Wymienić wentylator
		Błąd wewnętrzny	Skontaktować się z serwisem
E1.3	Za wysoka temperatura wewnątrz generatora	Za wysoka temperatura otoczenia	Obniżyć temperaturę otoczenia
		Uszkodzony wentylator	Wymienić wentylator
		Błąd wewnętrzny	Skontaktować się z serwisem
E1.4	Błąd przypisania	Nieprawidłowo skonfigurowany przełącznik DIP adresu	Sprawdzić i naprawić konfigurację
E1.5	Przetężenie w cewce	Uszkodzona cewka	Sprawdzić rezystancję cewki, w razie potrzeby wymienić
		Uszkodzony generator	Skontaktować się z serwisem
E1.6	Przepięcie w obwodzie cewki DC	Za wysokie napięcie sieciowe	Sprawdzić napięcie sieciowe
		Sprzężenie między 2 cewkami z powodu nieodpowiednich naczyń kuchennych	Stosować zalecane naczynia do gotowania
E1.7	Za niskie napięcie	Przepalony bezpiecznik sieciowy / brak fazy	Sprawdzić dostępność wszystkich 3 faz
		Za niskie napięcie sieciowe	Sprawdzić napięcie sieciowe
E1.8	Nie wykryto prądu cewki	Uszkodzona lub nieprawidłowo podłączona cewka	Sprawdzić podłączenie cewki i rezystancję cewki
		Uszkodzony generator	Skontaktować się z serwisem

Kod błędu	Nazwa	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
E1.9	Przetężenie w cewce	Nieodpowiednie naczynie do gotowania	Stosować zalecane naczynia do gotowania
		Wadliwa lub uszkodzona cewka	Sprawdzić cewkę, w razie potrzeby wymienić
E1.10	Błąd wewnętrzny	Błąd wewnętrzny w generatorze MOD1	Skontaktować się z serwisem
E1.11 E1.12	Błąd komunikacji magistrali LIN	Uszkodzone okablowanie magistrali LIN	Wymienić uszkodzone okablowanie
		Element magistrali LIN (np. pokrętło LIN)	Wymienić uszkodzony element magistrali LIN
E1.13	Błąd w module cewki	Identyfikator cewki uszkodzony / niewłaściwie podłączony	Sprawdzić / wymienić identyfikator cewki
		Uszkodzony moduł cewki	Wymienić moduł cewki
E1.14	Brak komunikacji z modułem cewki	Uszkodzone okablowanie magistrali CAN	Sprawdzić i wymienić okablowanie
		Uszkodzony moduł cewki	Wymienić moduł cewki
E1.15	Brak komunikacji ze strefą gotowania	Nieprawidłowo skonfigurowany przełącznik DIP adresu	Sprawdzić i naprawić konfigurację
E1.16	Błąd magistrali CAN	Uszkodzone okablowanie magistrali CAN	Wymienić uszkodzone okablowanie
		Magistrala CAN nie jest prawidłowo zakończona	Sprawdzić terminację na końcu magistrali
		Zakłócenia w magistrali CAN z powodu złego połączenia z masą	Sprawdzić prawidłowe połączenia
E1.17	Wersje LIN urządzeń nie są kompatybilne	Pokrętło LIN ze starym oprogramowaniem	Użyć pokrętła LIN z oprogramowaniem F120.0.1.0 lub nowszym
E1.18	Błąd wewnętrzny	Błąd wewnętrzny w generatorze MOD1	Skontaktować się z serwisem
E1.19	Błąd wewnętrzny	Błąd wewnętrzny w generatorze MOD1	Skontaktować się z serwisem
E1.20	Błąd w konfiguracji detekcji naczyń	Detekcja naczyń nie została przeprowadzona prawidłowo	Powtórzyć ustawienie detekcji naczyń
E1.23	Błąd wyłączenia magistrali CAN	Magistrala CAN została wyłączona z powodu błędu krytycznego w innym komponencie	Sprawdzić inne komponenty pod kątem kodów błędów i najpierw naprawić inne napotkane błędy
E1.26	Temperatura IGBT >140 °C	Za wysoka temperatura otoczenia	Pozostawić do ostygnięcia generator, obniżyć temperaturę otoczenia
		Zatkany filtr tłuszczu lub odpowietrzenie	Sprawdzić filtr tłuszczu i otwory odpowietrzające
		Zablokowany lub uszkodzony wentylator	Sprawdzić wentylator; wymienić uszkodzony wentylator

7.4. Komunikaty o błędach w sterowniku cyfrowym (E2)

Kod błędu	Nazwa	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
E2 ↔ 02	Integralność systemu	Uszkodzone pokrętło LIN	Wymienić pokrętło LIN
E2 ↔ 03	Awaria kontroli dwustronnej	Uszkodzony jeden z dwustronnych węzłów	Sprawdzić połączenie magistrali LIN
E2 ↔ 05	Przerwana magistrala LIN	Nie wykryto komunikacji	Sprawdzić magistralę LIN / wymienić przewód przyłączeniowy
E2 ↔ 06	Kolizja magistrali LIN	Konflikt adresów	Sprawdzić identyfikator węzła / sprawdzić połączenie magistrali LIN
E2 ↔ 10	Przerwa w okablowaniu	Wadliwe połączenie między manipulatorem a generatorem	Wymienić kabel przyłączeniowy
	Nieprawidłowy identyfikator	Sterowanie cyfrowe ma nieprawidłowy identyfikator	Wyłączyć generator, prawidłowo ustawić przełącznik DIP
E2 ↔ 14	Napięcie zasilające	Problem z napięciem zasilania manipulatora	Sprawdzić kabel połączeniowy / wymienić pokrętło LIN
E2 ↔ 20	Kompatybilność wersji LIN	Niekompatybilna wersja LIN	Skontaktować się z serwisem
E2 ↔ ΦΦ	Nieznany błąd	Występuje błąd, którego przyczyna nie jest znana	Skontaktować się z serwisem

PL

7.5. Komunikaty o błędach modułu cewki (E4)

Kod błędu	Nazwa	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
E4.1	Błąd inicjalizacji	Błędna konfiguracja systemu	Sprawdzić konfigurację systemu zgodnie z instrukcjami instalacji
		Uszkodzone okablowanie magistrali LIN/CAN	Sprawdzić okablowanie
		Uszkodzone pokrętło LIN	Sprawdzić pokrętło LIN, w razie potrzeby wymienić
E4.2 E4.3	Za wysoka temperatura w cewce	Temperatura cewki za wysoka	Wyłączyć strefę gotowania, usunąć naczynia do gotowania i odczekać, aż strefa gotowania ostygnie
		Uszkodzony czujnik temperatury cewki	Wymienić czujnik temperatury cewki
E4.4	Błąd przypisania	Nieprawidłowo skonfigurowane przełączniki DIP do ustawień adresu	Sprawdzić i naprawić konfigurację
E4.5 E4.6	Usterka zewnętrznego czujnika temperatury	Uszkodzone okablowanie do zewnętrznego czujnika temperatury	Sprawdzić i wymienić okablowanie
		Uszkodzony zewnętrzny czujnik temperatury	Wymienić czujnik temperatury.

Kod błędu	Nazwa	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
E4.7	Za wysoka temperatura otoczenia	Za wysoka temperatura otoczenia	Zredukować temperaturę wokół modułu cewki
E4.8	Brak identyfikatora cewki	Identyfikator cewki nie jest podłączony do złącza modułu cewki	Podłączyć identyfikator cewki
E4.9 E4.10	Błąd wewnętrzny	Wewnętrzny błąd w module cewki	Wymienić moduł cewki
E4.11	Błąd magistrali CAN	Uszkodzone okablowanie magistrali CAN	Wymienić uszkodzone okablowanie
		Magistrala CAN nie jest prawidłowo zakończona	Sprawdzić terminację na końcu magistrali
		Zakłócenia w magistrali CAN z powodu złego połączenia z masą	Skontaktować się z serwisem
E4.12	Błąd komunikacji strefy gotowania	Nieprawidłowo skonfigurowane przełączniki DIP do ustawień adresu	Sprawdzić i naprawić konfigurację
E4.13	Błąd komunikacji	Uszkodzone okablowanie magistrali CAN	Sprawdzić i wymienić okablowanie
		Uszkodzony moduł cewki	Wymienić moduł cewki
E4.14	Błąd wewnętrzny	Uszkodzony generator	Wymienić generator
E4.15	Błąd komunikacji	Uszkodzone okablowanie magistrali CAN	Sprawdzić i wymienić okablowanie
		Uszkodzony moduł cewki	Wymienić moduł cewki

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 (uniknąć 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.

PL

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 odstępie 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.



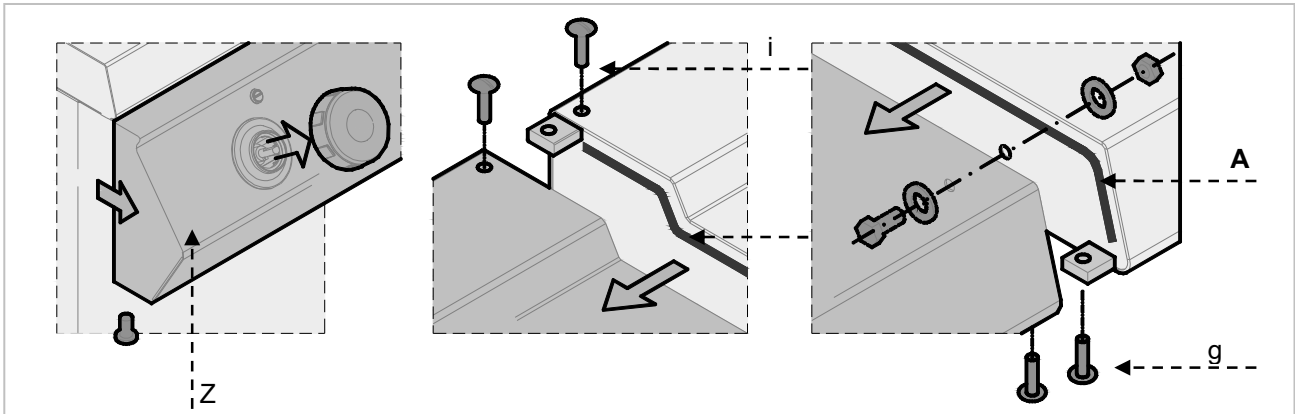
Nie instalować urządzenia w pobliżu innego urządzenia, które może osiągać podwyższone temperatury.

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.



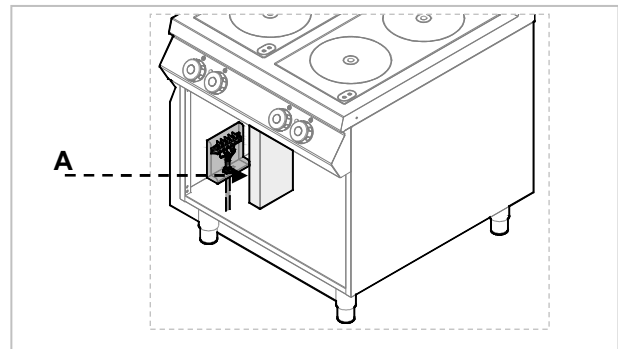
Aby zapobiec zagrożeniom uszkodzony kabel przyłączeniowy urządzenia może wymienić tylko producent lub elektryk.



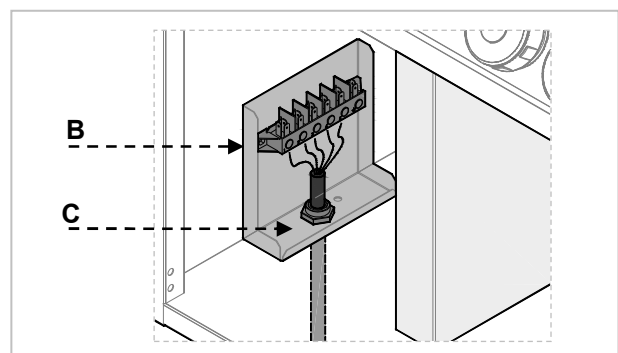
Przed podłączeniem do zasilania należy upewnić się, czy urządzenie zostało wstępnie połączone z odpowiednim wyłącznikiem wszystkich biegunów o minimalnej wielkości rozwarcia styków 3 mm.

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

- Zdjąć osłonę listwy zaciskowej (A).




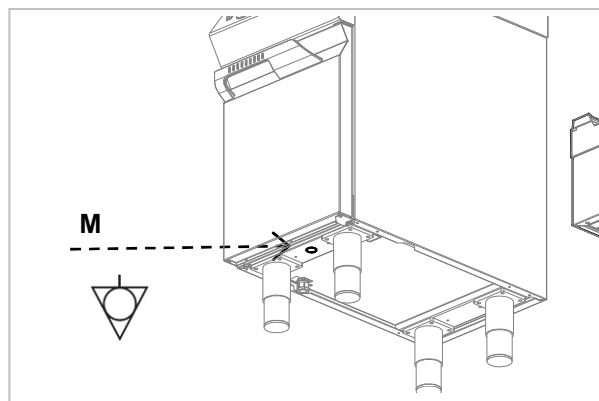
- Podłączyć odłącznik do listwy zaciskowej (B) urządzenia, jak zostało to przedstawione na rysunku i na schemacie ideowym (zob. załącznik). Należy użyć kabla typu H07RN-F lub lepszego.
- Docisnąć mocno końcówkę kabla (C).
- Ponownie założyć osłonę listwy zaciskowej.




Zacisk ekwipotencjalny

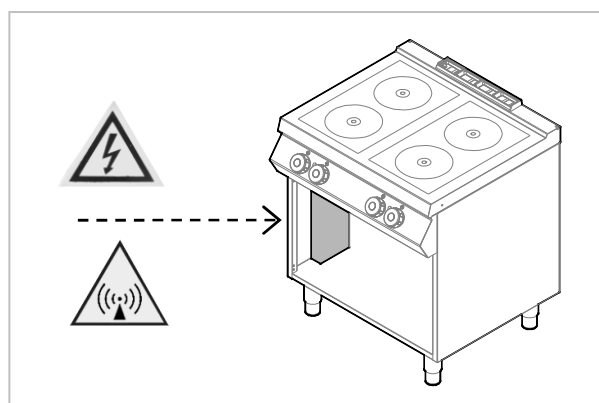
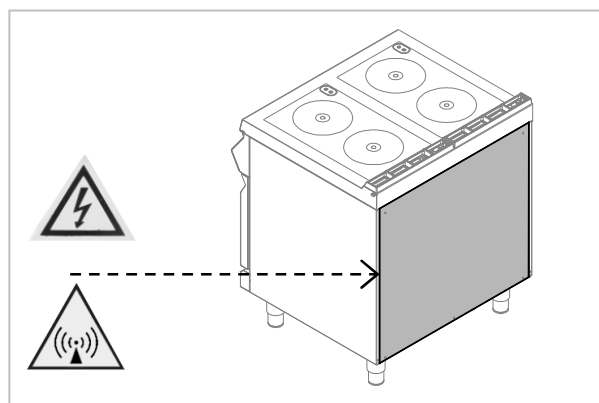
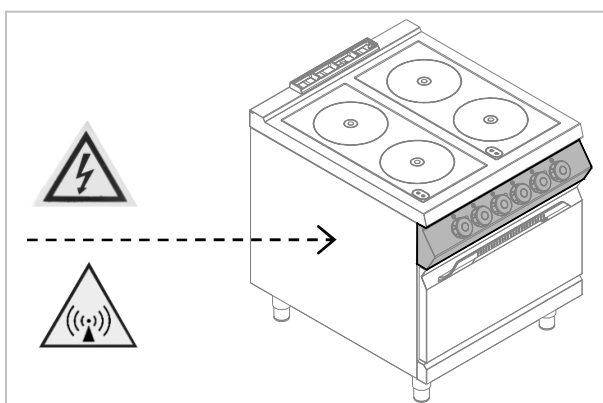
Urządzenie jest wyposażone w zacisk ekwipotencjalny (M). Odpowiednio do zastosowanego zacisku zaplanowana jest

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.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

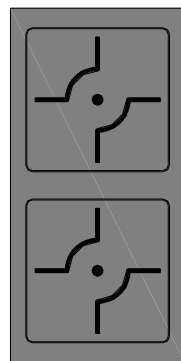
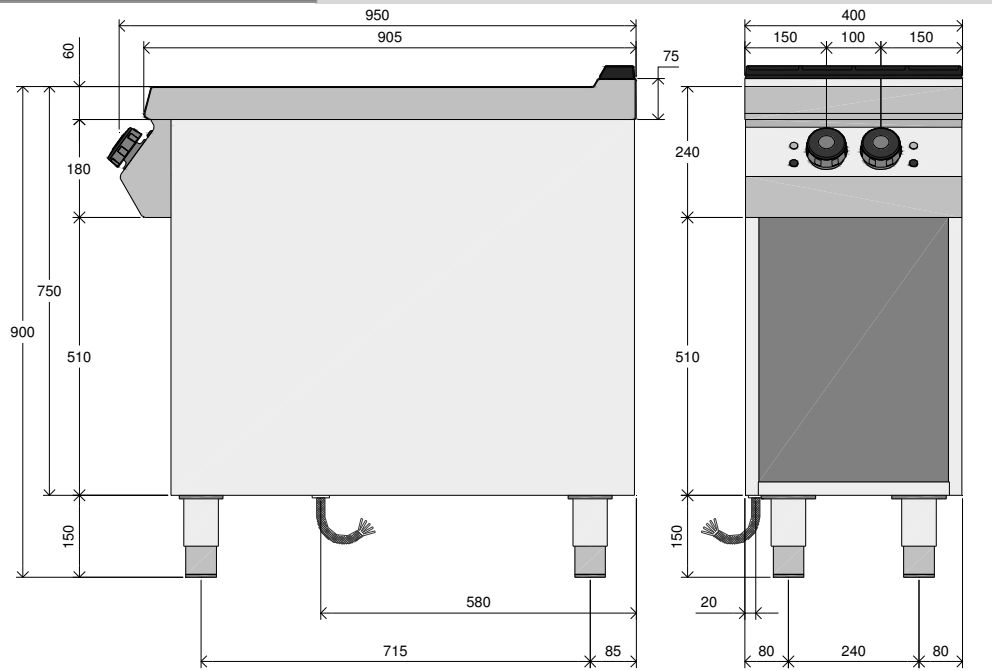
BIJLAGEN

ZĄŁĄCZNIKI

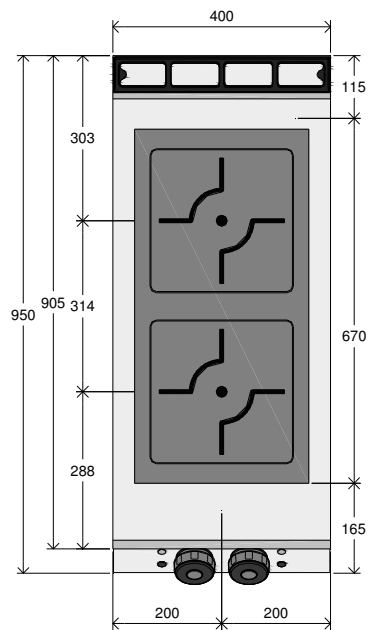
Modell	Kochplatte	Leistung	Daten zu Elektrik			Gewicht
	Hob	Power	Electrical connection			Weight
Modèle	Plaque de cuisson	Puissance	Raccordement électrique			Poids
Modello	Piastra scaldante	Potenza	Dati relativi all'impianto elettrico			Peso
Modelo	Placa de cocción	Potencia	Datos de instalación eléctrica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

ID091M01

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

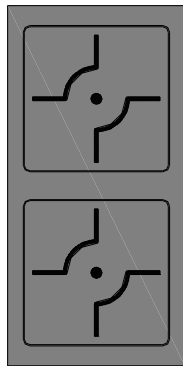
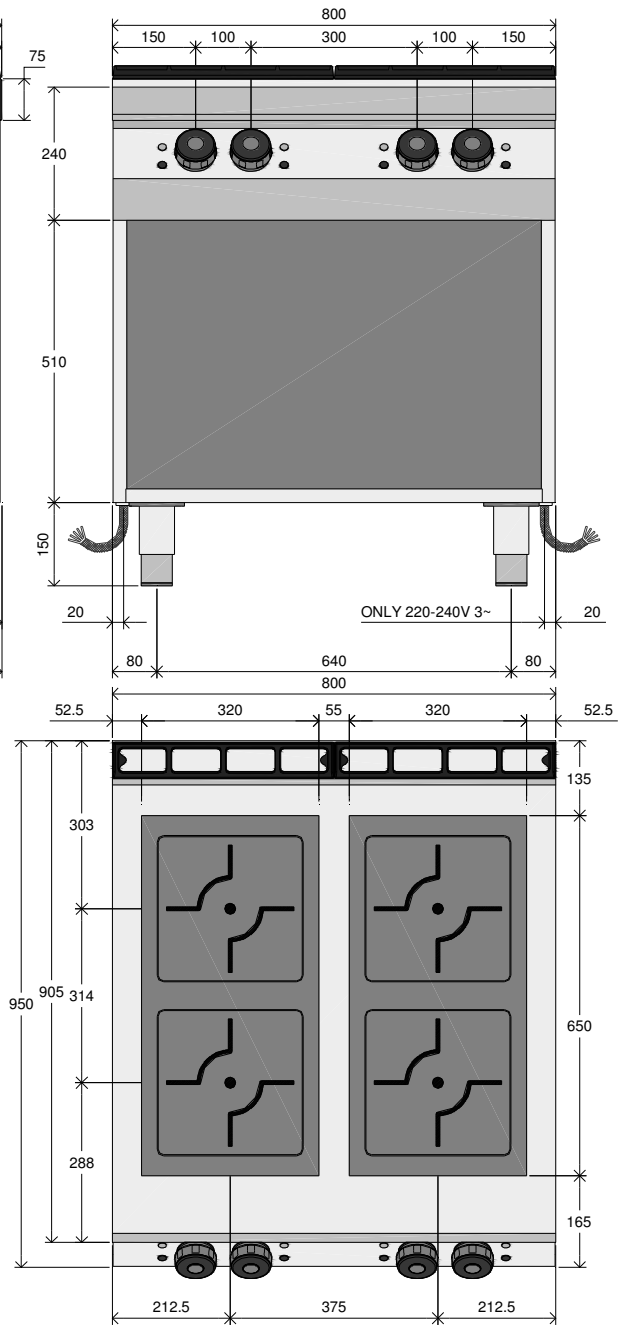
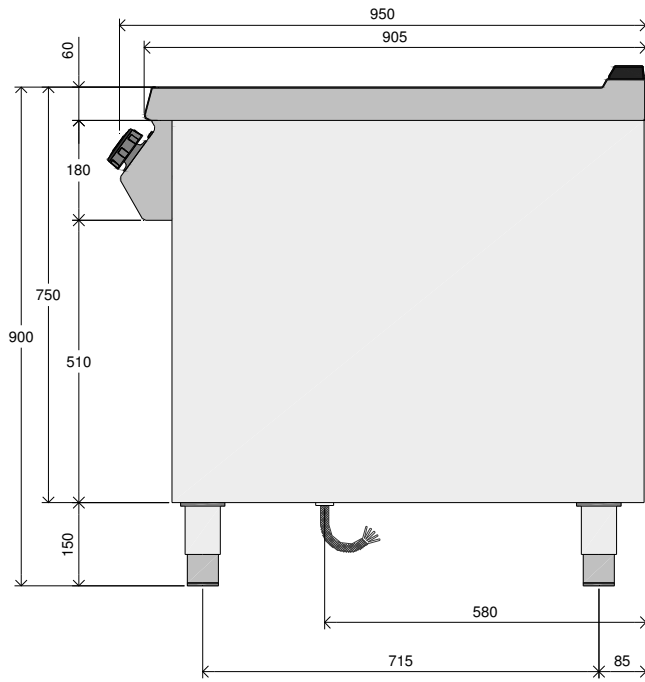


**INDUCTION
2 x 5000 watt
E.G.O.**

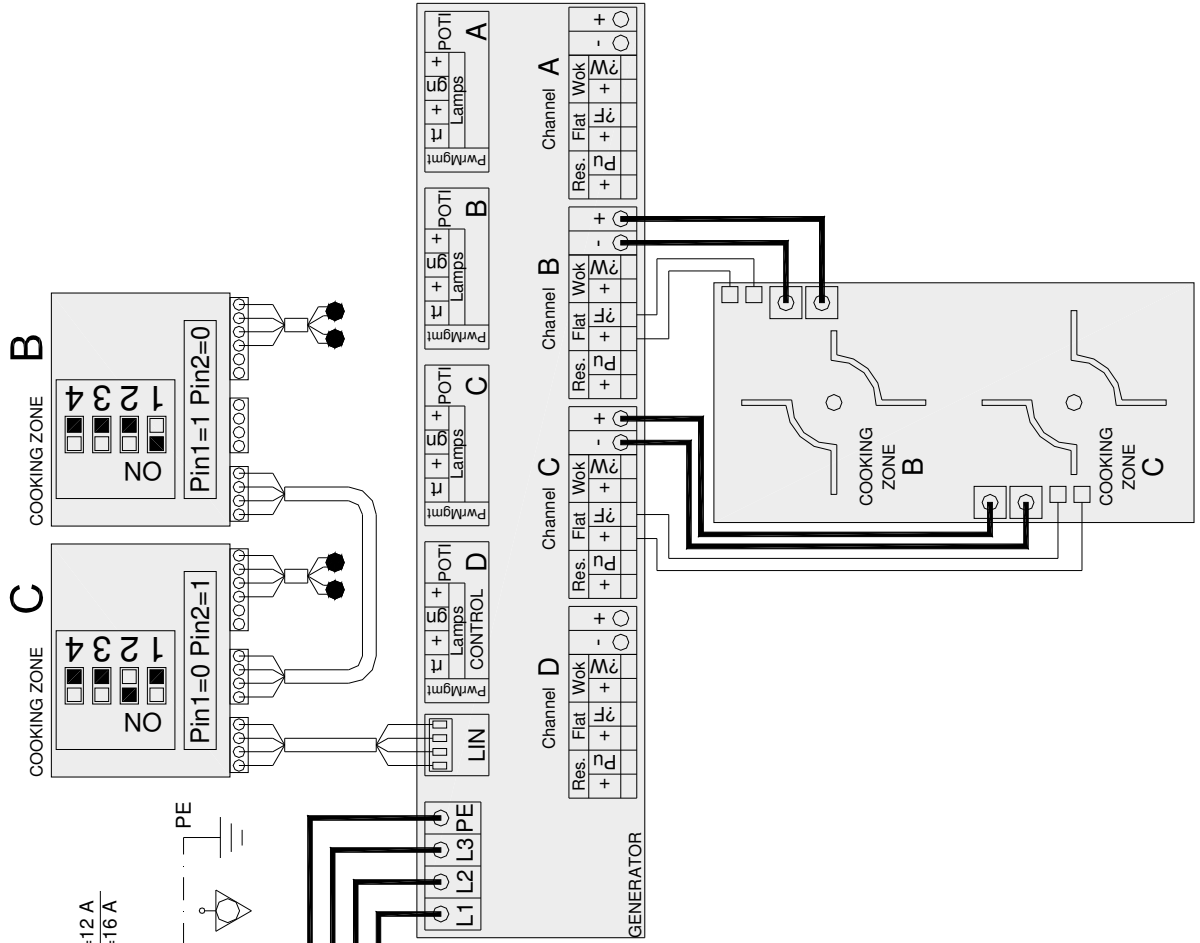


ID092M01

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

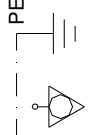


**INDUCTION
2 x 5000 watt
E.G.O.**



380-415V 3~ 50/60Hz

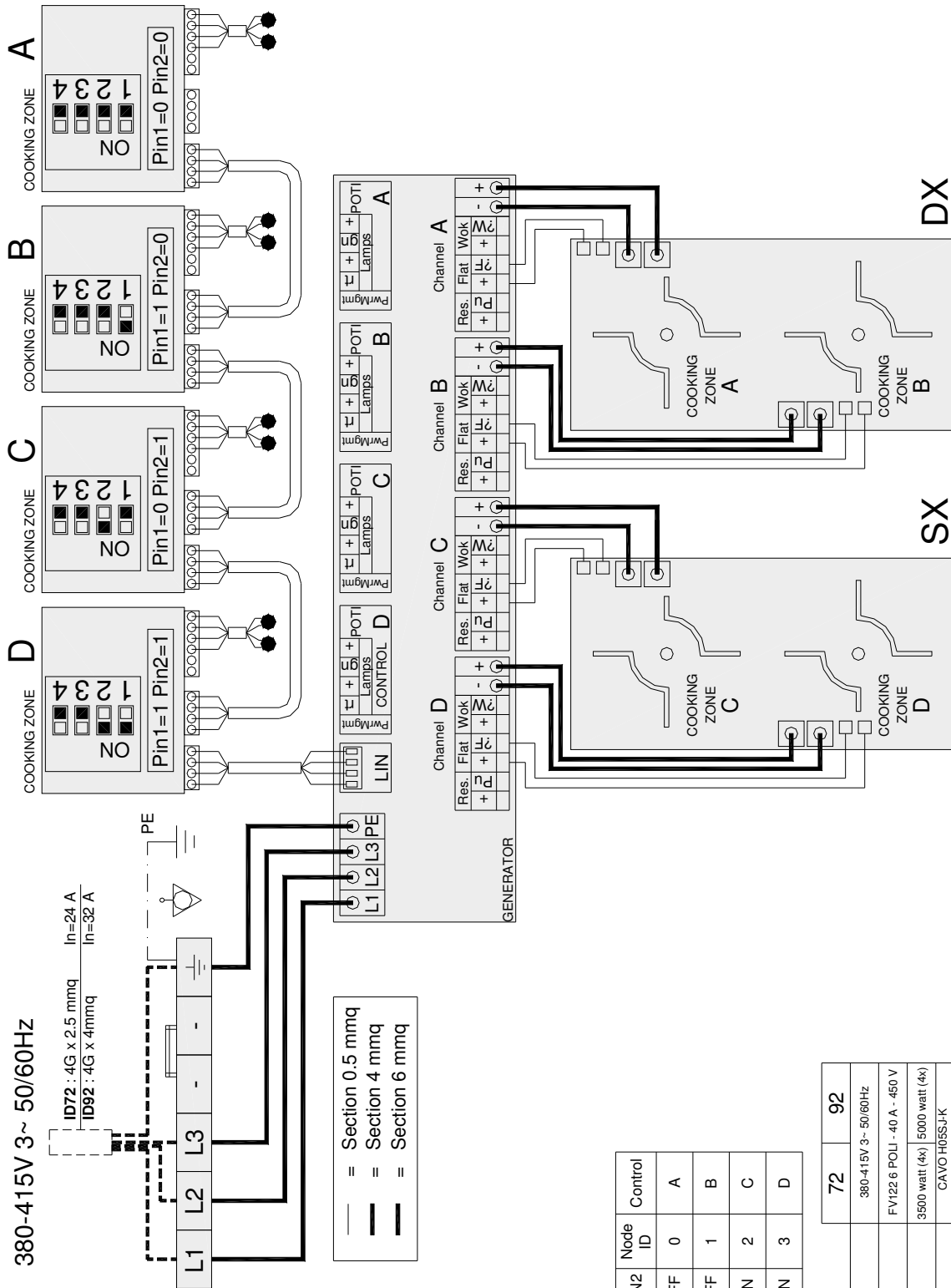
ID71 : 4G x 1.5 mmq In=12 A
ID91 : 4G x 1.5 mmq In=16 A



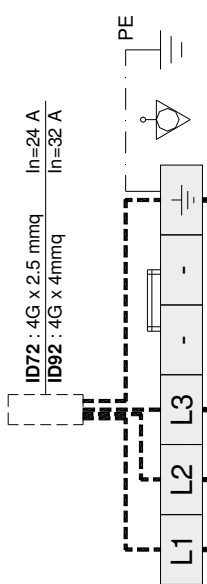
- = Section 0.5 mmq
- = Section 4 mmq
- = Section 6 mmq

	PIN1	PIN2	Node ID	Control
1	<input type="checkbox"/>	OFF	0	A
2	<input type="checkbox"/>	ON	1	B
3	<input type="checkbox"/>	OFF	2	C
4	<input type="checkbox"/>	ON	3	D

	71	91
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3- 50/60Hz	
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (2x) 5000 watt (2x)	
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq	



380-415V 3~ 50/60Hz



- = Section 0.5 mmq
- = Section 4 mmq
- = Section 6 mmq

1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

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