

Kuchenki indukcyjne

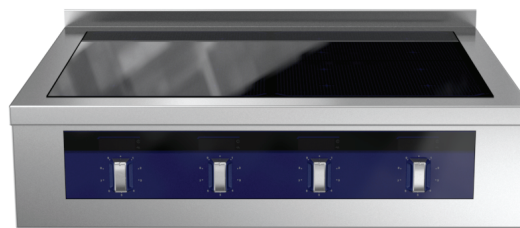
Płyta indukcyjna

Wok indukcyjny

Pełnowierzchniowa indukcja na
otwartej podstawie

Pełnowierzchniowa indukcja na
szafce do podgrzewania

Pełnowierzchniowa indukcja na
piekarniku



thermaline

PL Instrukcja instalacji i obsługi



599A0UQ02 - 82.8070.01 - 2024.09

Wstęp



Przed instalacją i przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się z poniższą instrukcją oraz z warunkami gwarancji.

Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony www.electroluxprofessional.com oraz przejścia do sekcji „Wsparcie”, aby:



Zarejestrować produkt



Uzyskać porady i wskazówki odnośnie produktu oraz informacje na temat serwisu i naprawy

Instrukcja instalacji, eksploatacji i konserwacji (dalej zwana „instrukcją”) zawiera niezbędne dla użytkownika informacje na temat prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenia.

Zawartych się w niniejszym dokumencie informacji nie należy traktować jako kompletnej listy zaleceń i wskazówek bezpieczeństwa. Zostały one podane z myślą o podniesieniu efektywności pracy urządzenia oraz w celu uniknięcia szkód wyrządzonych osobom i zwierzętom oraz szkód materialnych w następstwie nieprawidłowej obsługi urządzenia.

Przed przystąpieniem do pracy wszystkie osoby zajmujące się transportem, instalacją, rozruchem, obsługą, konserwacją, naprawami i demontażem urządzenia muszą dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uzyskać wiedzę na temat wszystkich czynności, które mogą spowodować zagrożenie dla ludzi lub skutkować uszkodzeniem urządzenia. Należy okresowo informować użytkownika o przepisach bezpieczeństwa. Ważne jest również, aby osoby upoważnione do obsługi urządzenia uzyskały aktualne informacje na temat jego eksploatacji i konserwacji.

Niniejsza instrukcja musi być dostępna dla użytkowników i należy ją przechowywać w miejscu eksploatacji urządzenia, tak aby zawsze była dostępna w razie konieczności uzyskania informacji lub w celu wyjaśnienia wątpliwości.

W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości po przeczytaniu niniejszej instrukcji należy skontaktować się z producentem lub autoryzowanym punktem serwisowym, aby uzyskać szybkie wsparcie w zakresie optymalnej obsługi i wydajnej pracy urządzenia. W trakcie eksploatacji urządzenia należy zawsze przestrzegać obowiązujących przepisów w zakresie bezpieczeństwa, higieny pracy oraz ochrony środowiska. Użytkownik jest odpowiedzialny za zapewnienie, aby urządzenie zostało uruchomione i było eksploatowane wyłącznie w optymalnych warunkach gwarantujących bezpieczeństwo ludzi, zwierząt i mienia.



WAŻNE

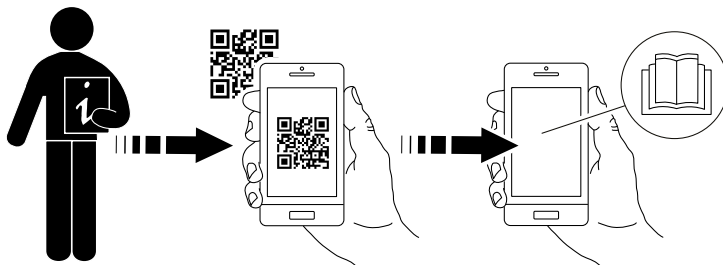
- Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania zaleceń i informacji podanych w niniejszej instrukcji.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w zakresie urządzeń przedstawionych w niniejszej instrukcji.
- Żadna część niniejszej instrukcji nie może być powielana.
- Aby uzyskać niniejszą instrukcję w formie cyfrowej, należy:
 - skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem obsługi klientów;
 - pobrać aktualną wersję instrukcji ze strony internetowej www.electroluxprofessional.com.
- Niniejsza instrukcja musi być przechowywana w łatwo dostępnym miejscu i w pobliżu urządzenia. Instrukcja musi być stale dostępna dla użytkowników urządzenia oraz osób odpowiedzialnych za jego konserwację.

Kod QR

Zeskanuj etykietę z kodem QR na pierwszej stronie przewodnika lub na urządzeniu, aby przejść na stronę i uzyskać bezpłatny dostęp do danych/plików (plików PNC/numeru seryjnego, nagrań wideo, dokumentacji itd.).

Upewnij się, że w używanym urządzeniu zainstalowana jest aplikacja umożliwiająca odczytywanie kodów QR oraz że zapewniony jest dostęp do internetu.

Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić dokumenty dla tego urządzenia.



Spis treści

A	OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
A.1	Informacje ogólne	5
A.2	Sprzęt ochrony osobistej	6
A.3	Ogólne zasady bezpieczeństwa	7
A.4	Ogólne informacje bezpieczeństwa dotyczące indukcji	7
A.5	Zabezpieczenia zainstalowane w urządzeniu	8
A.6	Oznaczenia bezpieczeństwa umieszczone na urządzeniu lub w jego pobliżu	8
A.7	Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie	9
A.8	Dodatkowe informacje bezpieczeństwa	10
A.9	Ryzyka resztkowe	10
A.10	Transport i przechowywanie	11
A.11	Instalacja i montaż	11
A.12	Przyłącze elektryczne	11
A.13	Podłączenie wody	12
A.14	Ustawianie	12
A.15	Ograniczenia związane z przestrzenią wokół urządzenia	12
A.16	Czyszczenie urządzenia	13
A.17	Konserwacja zapobiegawcza	13
A.18	Części i akcesoria	13
A.19	Środki ostrożności podczas eksploatacji i konserwacji	13
A.20	Konserwacja urządzenia	13
A.21	Złomowanie urządzenia	14
B	WARUNKI GWARANCJI I WYŁĄCZENIA	14
C	DANE TECHNICZNE	14
C.1	Położenie tabliczki znamionowej	14
C.2	Dane identyfikacyjne urządzenia i producenta	15
C.3	Interpretacja opisu fabrycznego	15
C.4	Dane techniczne	16
D	INFORMACJE OGÓLNE	17
D.1	Wstęp	17
D.2	Zalecane zastosowanie i ograniczenia	18
D.3	Testy i przeglądy	18
D.4	Prawa autorskie	18
D.5	Przechowywanie instrukcji	18
D.6	Odbiorcy instrukcji	18
D.7	Definicje	18
D.8	Odpowiedzialność	18
D.9	Kontrola opakowania przez klienta	18
D.10	Przechowywanie	19
E	SCHEMATY MONTAŻOWE	19
E.1	Rodzaj instalacji	19
E.2	Rysunki wymiarowe do instalacji na podłodze	19
E.3	Schemat instalacji i podłączenia	20
E.3.1	Płyta indukcyjna	20
E.3.2	Pełnopowierzchniowa indukcja	23
E.4	Dostęp do komponentów wewnętrznych urządzenia	26
F	INSTALACJA I MONTAŻ	27
F.1	Wstęp	27
F.2	Obowiązki klienta	27
F.3	Przed instalacją	27
F.4	Instalacja na betonowym cokole	27
F.5	Instalacja na stalowym cokole lub regulowanych nóżkach	28
F.6	Utylizacja opakowania	28
F.7	Zabezpieczenie i regulacja na podłodze (opcjonalnie)	28
F.8	Montaż ścienny (tylko dla płyty indukcyjnej)	29
F.8.1	Przygotowywanie wsporników	29
F.8.2	Ustawianie	29
F.8.3	Zabezpieczanie i konfiguracja	29
F.9	Mocowanie wielu urządzeń razem	30
F.10	Panele boczne i modele bazowe	30
F.11	Montaż paneli bocznych z nawisem 12,5 mm	31
F.12	Mocowanie osłony bocznej bez nawisu	31
F.13	Uszczelnienie	32
G	INSTALACJA ELEKTRYCZNA	33
G.1	Połączenie sieciowe	33
G.2	Przewód zasilający	33
G.3	Wyrównanie potencjałów	33
G.4	Podłączenie do zasilania	33
H	PODŁĄCZANIE WODY	33
H.1	Podłączenie wody	33
H.2	Dostawa wody pitnej	33
H.3	Ochrona przed przepływem zwrotnym	34

I	STANDARDOWA EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	34
I.1	Opis osób przeszkolonych w zakresie eksploatacji urządzenia	34
I.2	Podstawowe wymogi dotyczące eksploatacji urządzenia	34
J	OPIS PRODUKTU	34
J.1	Obsługa kuchenek indukcyjnych	34
J.2	Płyta indukcyjna	35
J.2.1	Przegląd płyt indukcyjnych	35
J.2.2	Szklany wyświetlacz	35
J.3	Pełnopowierzchniowa indukcja	35
J.3.1	Przegląd pełnopowierzchniowej indukcji na piekarniku	35
J.3.2	Przegląd pełnopowierzchniowej indukcji na szafce do podgrzewania	35
J.3.3	Przegląd pełnopowierzchniowej indukcji na otwartej podstawie	35
J.3.4	Szklany wyświetlacz	36
J.4	Panel stalowy	36
J.5	Pokrętko poziomu mocy grzejnej	36
K	DZIAŁANIE	36
K.1	Pierwsze użycie	36
K.2	Włączanie i wyłączanie	36
K.3	Używanie stref grzejnych	36
K.4	Wybór garnków	36
K.5	Wolnostojąca szafka generatora	37
K.6	Porady dotyczące gotowania	37
K.7	Piekarnik	38
K.7.1	Obsługa	38
K.7.2	Pokrętko	38
K.7.3	Włączanie i wyłączanie	38
K.7.4	Opiekanie i pieczenie	38
K.8	Szafka do podgrzewania	38
K.8.1	Obsługa	38
K.8.2	Pokrętko	38
K.8.3	Włączanie i wyłączanie	39
K.9	Wyłącznik główny (opcjonalny)	39
K.10	Poręcz (opcjonalna)	39
L	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA	39
L.1	Informacje dotyczące konserwacji urządzenia	39
L.2	Wprowadzenie do czyszczenia	39
L.3	Powierzchnie ze stali nierdzewnej	39
L.4	Kolorowe powierzchnie	40
L.5	Powierzchnie pociemniałe od ciepła	40
L.6	Powierzchnie szklano-ceramiczne	40
L.7	Powierzchnie indukcyjne	40
L.8	Indukcyjne filtry powietrza	40
L.9	Odkamienianie	40
L.10	Piekarnik	40
L.11	Filtr powietrza (opcjonalny)	40
L.12	Okresy przerw w eksploatacji urządzenia	41
L.13	Informacje odnośnie konserwacji	41
L.14	Częstotliwość przeglądów	41
M	WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK	42
M.1	Wstęp	42
M.2	Ostrzeżenia	42
M.3	Wykrywanie i usuwanie usterek	42
M.4	Podczas gotowania został wykryty brak wydajności	42
M.5	Wykrywanie kodu błędu	42
N	ZŁOMOWANIE URZĄDZENIA	43
N.1	Procedura utylizacji urządzenia	43

A OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

A.1 Informacje ogólne

W celu zapewnienia bezpieczeństwa eksploatacji urządzenia oraz prawidłowego zrozumienia niniejszej instrukcji należy zapoznać się ze stosowanymi w niej terminami oraz oznaczeniami. W niniejszej instrukcji użyto następujących symboli w celu zidentyfikowania i wskazania różnych typów zagrożeń:



OSTRZEŻENIE

Zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym – niebezpieczne napięcie.



OSTROŻNIE

Ryzyko uszkodzenia urządzenia lub produktu.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z polami magnetycznymi.



WAŻNE

Ważne instrukcje lub informacje dotyczące produktu.



Ekwipotencjalność



Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi.








Wyjaśnienia i informacje

- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby przeszkolone w zakresie jego eksploatacji.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego i zbiorowego, np. w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali, a także w przedsiębiorstwach komercyjnych np. piekarniach, masarniach itp. Nie jest przeznaczone do ciągłej, masowej produkcji żywności. Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby niepełnoletnie ani przez dorosłych o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby niedoświadczone lub nieposiadające wystarczającej wiedzy na temat zasad jego użytkowania.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe oraz detergenty należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie należy przechowywać paliwa ani innych łatwopalnych materiałów, gazów lub płynów w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia.
- Nie przechowywać w urządzeniu żadnych substancji wybuchowych, np. pojemników ciśnieniowych z palną zawartością..

- Podczas kontaktu z producentem (np. w razie zamawiania części zamiennych), należy podać dane z tabliczki znamionowej.
- Podczas złomowania urządzenia należy zniszczyć oznaczenie CE.
- Należy zachować niniejszą instrukcję do wglądu innych użytkowników.

A.2 Sprzęt ochrony osobistej

Poniżej znajduje się tabela sprzętu ochrony osobistej do zastosowania podczas różnych etapów instalacji i eksploatacji urządzenia.

Etap	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Okulary	Kask ochronny
					
Transport	—	●	○	—	○
Przenoszenie	—	●	●	—	—
Rozpakowywanie	○	●	●	—	—
Instalacja	—	●	● ¹	—	—
Normalna eksploatacja	○	○	○ ²	○	—
Regulacja	—	○	—	—	—
Rutynowe czyszczenie	○	●	● ¹⁻³	○	—
Czyszczenie specjalne	○	●	● ¹⁻³	○	—
Konserwacja	○	●	●	—	—
Demontaż	○	●	●	—	—
Utylizacja urządzenia	○	●	●	—	—
Legenda:					
●	ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ WYMAGANE				
○	JEŚLI TO KONIECZNE, ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ POWINNY BYĆ STOSOWANE				
—	ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ NIEMYMAGANE				

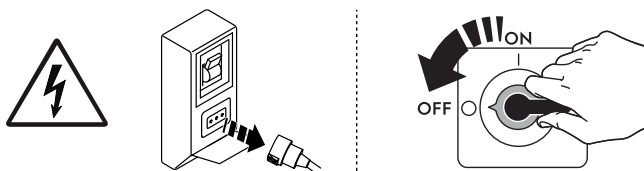
1. Rękawice stosowane w czasie wykonywania tych działań muszą być odporne na przecięcia. Niezastosowanie sprzętu ochrony osobistej przez operatorów, wykwalifikowany personel lub użytkowników może mieć szkodliwe skutki dla zdrowia (w zależności od modelu).

2. Rękawice stosowane w czasie wykonywania tych działań muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury, aby chronić ręce w przypadku kontaktu z gorącą potrawą lub gorącymi częściami urządzenia (np. w czasie wyjmowania potraw). Niestosowanie sprzętu ochrony osobistej przez operatorów, wykwalifikowany personel lub użytkowników może narazić na działanie środków chemicznych i w efekcie prowadzić do szkodliwych skutków dla zdrowia (w zależności od modelu).

3. Rękawice stosowane w czasie wykonywania tych działań muszą nadawać się do kontaktu ze stosowanymi substancjami chemicznymi (w celu ustalenia innych dodatkowych środków ochrony osobistej należy zapoznać się z kartą charakterystyki danej substancji). Niestosowanie sprzętu ochrony osobistej przez operatorów, wykwalifikowany personel lub użytkowników może narazić na działanie środków chemicznych i w efekcie prowadzić do szkodliwych skutków dla zdrowia (w zależności od modelu).

A.3 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenia elektryczne i/lub mechaniczne, które chronią użytkowników i samo urządzenie.
- Nigdy nie należy eksploatować urządzenia w przypadku zdjęcia lub modyfikacji osłon bądź innych elementów zabezpieczających.
- Nie należy modyfikować części dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Pewna część ilustracji zawartych w instrukcji pokazuje urządzenie lub jego części bez osłon lub ze zdjętymi osłonami. Ilustracje takie służą wyłącznie celom poglądowym. Nie eksploatować urządzenia bez założonych osłon lub z wyłączonymi zabezpieczeniami.



Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek czynności związanych z instalacją, montażem, czyszczeniem lub konserwacją urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

- Nie usuwać, nie modyfikować i nie zamazywać oznaczenia CE maszyny ani żadnych tabliczek lub etykiet istotnych z punktu widzenia bezpieczeństwa i eksploatacji urządzenia.
- Ważony poziom ciśnienia akustycznego skorygowany charakterystyką A nie przekracza 70 dB (A).
- Do czyszczenia urządzenia lub powierzchni pod nim nie należy stosować produktów (nawet po rozcieńczeniu) zawierających chlor (np. podchlorynu sodu, kwasu solnego).
- Starannie unikać narażania sprzętu na ozon - nie stosować ozonatorów w pomieszczeniach, w których zainstalowano sprzęt.
- Nie należy rozpylać aerozoli w pobliżu pracującego urządzenia.
- Poniższe czynności mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważnionych i odpowiednio przeszkolonych pracowników lub pracowników serwisu technicznego wyposażonych w odpowiedni sprzęt ochrony indywidualnej (A.2 *Sprzęt ochrony osobistej*), narzędzia, przybory i inny wymagany sprzęt, którzy mogą poprosić producenta o dostarczenie instrukcji serwisowej:
 - Instalacja i montaż
 - Ustawianie
 - Przyłącze elektryczne
 - Czyszczenie urządzenia, naprawa i nadzwyczajne czynności serwisowe
 - Złomowanie urządzenia
 - Praca z urządzeniami elektrycznymi

A.4 Ogólne informacje bezpieczeństwa dotyczące indukcji

- Płyty grzejnej nie można studzić strumieniem zimnej wody — ani świadomie, ani przypadkowo (np. podczas napełniania z boku garnków wodą czy to poprzez rozlanie czegoś na rozgrzaną powierzchnię).
- Szklano-ceramiczna powierzchnia może zostać uszkodzona z powodu punktowych uderzeń (np. po upadku metalowych przedmiotów na powierzchnię) lub nieuwważnego obchodzenia się z garnkami.
- Jeżeli powierzchnia jest uszkodzona lub pęknięta należy natychmiast odłączyć urządzenie lub właściwą część urządzenia od zasilania.
- Zawsze podczas gotowania szklano-ceramiczna powierzchnia jest bardzo gorąca, w związku z czym nie należy jej dotykać (ryzyko poparzenia).
- Nigdy podczas gotowania nie wolno stawiać na szklano-ceramicznym blacie żadnych pustych garnków (niebezpieczeństwo przegrzania).

- Nigdy podczas gotowania nie można umieszczać papieru, tektury, szmatek itp. pomiędzy garnkiem a szklano-ceramicznym blatem (ryzyko zapalenia).
- Nigdy podczas gotowania na płycie nie wolno kłaść innych przedmiotów (np. plastikowych pojemników, konserw, folii aluminiowej, sztućców ani innych metalowych rzeczy) za wyjątkiem garnków (niebezpieczeństwo poparzenia). Płyty nie wolno używać w charakterze podstawki.
- Panel anty-rozbryzgowy używany podczas gotowania nie może mieć metalowej powierzchni.
- Podczas gotowania noszone przez użytkownika przedmioty takie jak pierścionki, zegarki itp. bardzo się nagrzewają po zbliżeniu ich do powierzchni urządzenia (niebezpieczeństwo poparzenia).
- **Korzystanie z urządzeń indukcyjnych może zagrażać życiu osób z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi metalowymi implantami.** Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki należy zasięgnąć porady producenta implantów lub lekarza odnośnie ewentualnych zagrożeń.
- W pobliżu płyty szklano-ceramicznej oraz nad nią nie wolno kłaść żadnych przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, kart telefonicznych itp.).
- Urządzenie indukcyjne jest wyposażone w wewnętrzny układ chłodzenia powietrzem. Otworów wlotu i wylotu powietrza znajdujących się pod urządzeniem nie należy zatykać przedmiotami ani ścierkami (niebezpieczeństwo przegrzania).
- Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyłączać strefy gotowania.
- Zaleca się używać garnków zaprojektowanych specjalnie do tego urządzenia indukcyjnego (patrz: K.4 *Wybór garnków*), w przeciwnym wypadku urządzenie może nie działać poprawnie lub ulec zniszczeniu.
- Aby zagwarantować ciągłość pracy przy maksymalnej mocy, temperatura w pokoju musi być poniżej 40°C.



A.5 Zabezpieczenia zainstalowane w urządzeniu






Ostony

Urządzenie posiada:

- osłony stałe (np. obudowy, pokrywy, panele boczne itp.) zamocowane na urządzeniu i/ lub jego ramie przy pomocy śrub lub szybkozłączy, które można zdjąć lub otworzyć tylko przy użyciu narzędzi. Z tego powodu zabrania się usuwania lub modyfikowania takich zabezpieczeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane w związku z ich modyfikacją lub niestosowaniem;
- blokowane osłony ruchome (drzwi) zapewniające dostęp do wnętrza urządzenia;
- otwierane za pomocą narzędzi i zawieszane na zawiasach panele lub drzwiczki umożliwiające dostęp do komponentów elektrycznych urządzenia. Paneli lub drzwiczek nie wolno otwierać, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.

A.6 Oznaczenia bezpieczeństwa umieszczone na urządzeniu lub w jego pobliżu

Zakaz	Znaczenie
	nie zdejmować zabezpieczeń
	nie gasić pożaru (części elektrycznych) przy użyciu wody

Zakaz	Znaczenie
	Obszar wokół urządzenia należy utrzymywać w czystości. Musi on być wolny od wszelkich łatwopalnych materiałów. Nie przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia
	zakaz zbliżania się osób posiadających rozruszniki serca
Niebezpieczeństwo	Znaczenie
	ostrożnie, gorąca powierzchnia
	ryzyko porażenia prądem elektrycznym (oznaczenie na częściach elektrycznych wraz z podaniem napięcia)
	ryzyko związane z polami elektromagnetycznymi

A.7 Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie

Za nieprawidłowe użycie uznaje się wszelkie zastosowania różniące się od zaleceń przedstawionych w niniejszej instrukcji. Czynności eksploatacyjne uznawane za nieprawidłowe i wykonywane w trakcie pracy urządzenia mogą być przyczyną zagrożenia bezpieczeństwa użytkowników oraz uszkodzenia urządzenia i są zabronione. Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie obejmuje:

- brak konserwacji, czyszczenia i przeglądów okresowych;
- wprowadzanie zmian konstrukcyjnych lub modyfikacje układu sterowania;
- modyfikowanie osłon lub zabezpieczeń;
- brak stosowania sprzętu ochrony osobistej przez użytkowników, wykwalifikowany personel lub personel odpowiedzialny za konserwację;
- brak stosowania odpowiednich akcesoriów (np. właściwych urządzeń lub drabin);
- przechowywanie w pobliżu urządzenia palnych materiałów (oraz materiałów, które nie są związane z przygotowaniem kanapek i nie powinny znajdować się w pobliżu);
- nieprawidłową instalację urządzenia;
- wkładanie do urządzenia przedmiotów lub elementów, które nie są dla niego przeznaczone lub które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia, obrażenia ciała lub zanieczyszczenie środowiska;
- wchodzenie na urządzenie;
- brak stosowania się do wymagań związanych z prawidłową eksploatacją urządzenia;
- podejmowanie innych działań, które powodują zagrożenie i które nie mogą zostać wyeliminowane przez producenta.

A.8 Dodatkowe informacje bezpieczeństwa



OSTROŻNIE

- Nigdy nie wolno używać płyty jako podstawki.
- Pełnopowierzchniowej indukcji na elektrycznym piekarniku statycznym nie wolno używać do podgrzewania naczyń stołowych.

A.9 Ryzyka resztkowe

Urządzenie może być źródłem kilku zagrożeń, których nie udało się całkowicie wyeliminować pod względem konstrukcyjnym lub poprzez zamontowanie odpowiednich zabezpieczeń. Mimo tego, w treści niniejszej instrukcji producent poinformował użytkowników o takich ryzykach, wskazując również wymagany sprzęt ochrony osobistej. W celu ograniczenia tych zagrożeń, w czasie instalacji urządzenia konieczne jest zapewnienie odpowiedniej przestrzeni.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa, strefa wokół urządzenia musi zawsze być:

- wolna od niepotrzebnych elementów (np. drabin, narzędzi, pojemników, skrzynek)
- czysta i sucha;
- dobrze oświetlona.

W celu przekazania klientowi pełnych informacji, ryzyka resztkowe występujące w urządzeniu zostały określone w poniższej tabeli. Wymienione działania są uznawane za niewłaściwe, są surowo zabronione i należy ich unikać.

Ryzyko resztkowe	Opis niebezpiecznej sytuacji
Potknięcie się lub upadek	Operator może poślizgnąć się z powodu obecności wody, innych cieczy bądź zanieczyszczeń na posadzce
Oparzenia/otarcia (np. w wyniku kontaktu z gorącymi elementami, zimną patelnią, płytami i przewodami obwodów chłodzących)	Celowe lub przypadkowe dotknięcie komponentów znajdujących się we wnętrzu urządzenia bez użycia rękawic ochronnych.
Porażenie prądem elektrycznym	Kontakt z częściami pod napięciem w trakcie czynności konserwacyjnych
Przewrócenie się ładunku	Niebezpieczna sytuacja, do której może dojść w czasie transportu urządzenia lub pakunku, w którym jest ono zabezpieczone, przy użyciu nieodpowiedniego systemu podnoszącego lub akcesoriów, bądź w sytuacji, gdy ładunek nie jest stabilny.

Ryzyko resztkowe	Opis niebezpiecznej sytuacji
Środki chemiczne	Kontakt ze środkami chemicznymi (np. detergentami, płynem nabłyszczającym, środkami do odkamieniania) bez podjęcia odpowiednich środków bezpieczeństwa. Dlatego zawsze należy stosować się do informacji i zaleceń podanych w kartach bezpieczeństwa i na etykietach stosowanych produktów.
Nagłe zamknięcie	Podczas standardowej obsługi urządzenia operator może nagle i świadomie zamknąć drzwiczki/szuflady (jeśli są obecne, w zależności od typu urządzenia).

A.10 Transport i przechowywanie

- Do transportu urządzenia (tj. przemieszczania z jednego miejsca w inne) oraz jego przenoszenia (tj. przemieszczania w ramach miejsca pracy) należy używać specjalnych i odpowiednich środków technicznych.
- Należy zapoznać się ze wskazówkami na opakowaniu dotyczącymi możliwości układania w stosy podczas transportu, przenoszenia i przechowywania.
- W trakcie operacji załadunku i rozładunku nie wolno stawać pod zawieszonymi ładunkami. Osoby nieupoważnione nie mogą wchodzić na teren prac.
- Waga samego urządzenia nie gwarantuje jego stabilności.
- Do transportu, podnoszenia lub mocowania urządzenia nie należy stosować ruchomych lub nietrwałych elementów, np. osłon, tras przewodów kablowych, części pneumatycznych itp.
- Nie pchać ani nie ciągnąć urządzenia w celu jego przesunięcia, ponieważ może się ono przewrócić. Urządzenie należy podnosić przy użyciu odpowiednich narzędzi.
- Do celów wyładunku i przechowywania urządzenia należy zapewnić odpowiednie miejsce o płaskim podłożu.
- Osoby odpowiedzialne za transport, przenoszenie i przechowywanie urządzenia muszą zostać odpowiednio poinstruowane i przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi sprzętu podnoszącego oraz sprzętu ochrony osobistej odpowiedniego do charakteru wykonywanych czynności.
- Podczas usuwania systemów mocujących upewnić się, czy stabilność części urządzenia nie zależy od zamocowania, a w konsekwencji, czy taka czynność nie spowoduje spadku ładunku z pojazdu. Przed rozładowaniem komponentów urządzenia upewnić się, że wszystkie zabezpieczenia zostały usunięte.

A.11 Instalacja i montaż

- Opisane czynności należy wykonać zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenia będzie eksploatowane.
- Po zakończeniu instalacji urządzenia jego ewentualna wtyczka musi być dostępna.
- Urządzenie nie jest przystosowane do montażu na zewnątrz i/lub w miejscach narażonych na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca itp.).

A.12 Przyłącze elektryczne

- System zasilania musi być odpowiedni do znamionowej mocy podłączonego urządzenia. Podłączenie należy wykonać zgodnie z wymogami obowiązującymi w kraju eksploatacji.

- Informacje na temat napięcia zasilania i częstotliwości podano na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Pomiędzy przewodem zasilającym a siecią elektryczną należy zainstalować odpowiedni termomagnetyczny wyłącznik różnicowoprądowy z odstępem między stykami zapewniającym pełne rozłączenie w warunkach wystąpienia przepięcia kategorii III oraz zgodny z obowiązującymi przepisami.
Parametry wyłącznika i wtyczki należy dobrać odpowiednio do obciążenia elektrycznego urządzenia podanego na tabliczce znamionowej.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę przez punkt serwisowy lub też inną kompetentną osobę, aby zapobiec ewentualnemu niebezpieczeństwu.
- Producent nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub szkody będące następstwem nieprzestrzegania powyższych wskazówek i niestosowania się do przepisów elektrycznych obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest eksploatowane.
- Upewnić się, że pomiędzy przewodem zasilającym urządzenia a siecią elektryczną zainstalowany jest automatyczny wyłącznik. Maksymalne rozwarcie styków oraz prąd upływowy muszą być zgodne z lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.
- W przypadku stałego podłączenia elektrycznego: musi istnieć możliwość zablokowania urządzenia w pozycji otwartej i urządzenie musi być dostępne nawet po zainstalowaniu w miejscu montażu.

A.13 Podłączenie wody

- **Przyłącze wody należy wykonać zgodnie z wymogami obowiązującymi w kraju użytkowania.**
- Urządzenie musi mieć dopływ wody pitnej pod ciśnieniem 1,5 bara – 3 bary (150 – 300 kPa).
-



OSTRZEŻENIE

Producent nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności, jeśli regulacje bezpieczeństwa nie będą przestrzegane.

A.14 Ustawianie

- Zamontuj urządzenia, przestrzegając odpowiednich zasad bezpieczeństwa oraz instrukcji przeciwpożarowych.
- Wymiary montażowe pozwalają określić ogólne wymiary urządzenia oraz pozycję połączeń (gazu, prądu, wody). Sprawdź, czy zapewniony jest dostęp do nich i czy są przygotowane do wykonania wszelkich niezbędnych połączeń.
- Należy zapobiegać zanieczyszczeniu powierzchni, na której zamontowane jest urządzenie, substancjami żrącymi (chlorem itd.). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za działanie żrące spowodowane czynnikami zewnętrznymi.

A.15 Ograniczenia związane z przestrzenią wokół urządzenia

- Nie instaluj urządzenia przy łatwopalnych ściankach. Jeśli urządzenie jest ustawione obok lub naprzeciwko ścian podatnych na wysokie temperatury, pozostaw co najmniej 50 mm odległości między urządzeniem a ściankami wszelkich urządzeń zasilanych paliwem lub – niezależnie od przypadku – przestrzeń wystarczającą do przeprowadzenia dalszych prac serwisowych lub konserwacyjnych.
- Wokół urządzenia należy zapewnić odpowiednią ilość wolnej przestrzeni (dla potrzeb obsługi, konserwacji itp.).

- Przestrzeń ta powinna być zwiększona w przypadku zastosowania i/lub transportu innych urządzeń lub jeśli w obrębie stanowiska pracy wymagane jest poprowadzenie trasy prowadzącej do wyjścia.

A.16 Czyszczenie urządzenia

- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami ani nie obsługiwać go będąc boso.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odpowiednio zabezpieczyć urządzenie i zadbać o swoje bezpieczeństwo.
- Nie wolno dopuszczać, aby oleje lub smary miały kontakt z elementami wykonanymi z tworzywa sztucznego. Nie wolno dopuszczać, aby na urządzeniu gromadziły się zabrudzenia, tłuszcze, resztki potraw lub inne zanieczyszczenia.
- Należy przestrzegać zasad dotyczących rutynowych i nadzwyczajnych czynności konserwacyjnych. Brak stosowania się do instrukcji może spowodować zagrożenie dla personelu.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.

A.17 Konserwacja zapobiegawcza

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i sprawności urządzenia zaleca się, aby serwis był przeprowadzany przez autoryzowanych serwisantów Electrolux Professional co 12 miesięcy i zgodnie z instrukcjami serwisowymi Electrolux Professional. W przypadku pytań prosimy skontaktować się z lokalnym serwisem Electrolux Professional.

A.18 Części i akcesoria

Dozwolone jest stosowanie wyłącznie oryginalnych akcesoriów i /lub części zamiennych. Brak zastosowania oryginalnych akcesoriów i /lub części zamiennych będzie przyczyną unieważnienia gwarancji producenta oraz może spowodować, że urządzenie nie będzie zgodne z normami bezpieczeństwa.

A.19 Środki ostrożności podczas eksploatacji i konserwacji

- Z urządzeniem związane są ryzyka natury mechanicznej, termicznej i elektrycznej. Tam, gdzie to możliwe ryzyka zostały zneutralizowane:
 - bezpośrednio – za pomocą odpowiednich rozwiązań konstrukcyjnych.
 - pośrednio – za pomocą osłon, zabezpieczeń i elementów bezpieczeństwa.
- W trakcie konserwacji występuje jednak kilka ryzyk, których nie można wyeliminować i które należy zneutralizować poprzez podjęcie określonych działań i środków bezpieczeństwa.
- Nie należy sprawdzać, czyścić, naprawiać lub konserwować części ruchomych. Pracownicy muszą zostać poinformowani o tym zakazie za pomocą dobrze widocznych oznaczeń.
- Należy kontrolować prawidłową pracę wszystkich zabezpieczeń oraz stan izolacji przewodów elektrycznych. W przypadku uszkodzenia, należy je wymienić.

W przypadku znacznych nieprawidłowości w pracy urządzenia (np. zwarcia, odłączenia się przewodów od listwy zaciskowej, awarii silnika, zużycia izolacji przewodów elektrycznych) użytkownik musi:

- bezzwłocznie wyłączyć urządzenie i odłączyć wszystkie media (prąd, gaz, wodę).

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy zawsze zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu poznania procedur i ważnych informacji bezpieczeństwa.

A.20 Konserwacja urządzenia

- Częstotliwość przeglądów i konserwacji zależy od warunków eksploatacji urządzenia oraz warunków otoczenia (obecności pyłu, wilgoci itp.), stąd trudno jest określić

dokładny odstęp czasowy między przeglądami. Niezależnie od tego zaleca się dokładne okresowe serwisowanie urządzenia w celu zminimalizowania przerw i zakłóceń w pracy.

- Zaleca się, aby podpisać z punktem serwisowym umowę na świadczenie usług konserwacji zapobiegawczej i planowej.
- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy odpowiednio zabezpieczyć urządzenie i zadbać o swoje bezpieczeństwo.

A.21 Złomowanie urządzenia

- Należy uniemożliwić dalsze użytkowanie urządzenia poprzez odcięcie przewodu zasilającego oraz zdemontowanie elementów zamykających, co zapobiegnie ewentualnemu uwięzieniu części ciała we wnętrzu urządzenia.

B WARUNKI GWARANCJI I WYŁĄCZENIA

Jeśli zakup tego produktu wiąże się z gwarancją, gwarancja taka jest udzielana zgodnie z lokalnymi przepisami i pod warunkiem, że produkt zostanie zainstalowany i będzie używany zgodnie z przeznaczeniem i opisem zawartym w odpowiedniej dokumentacji dotyczącej urządzenia.

Gwarancja będzie miała zastosowanie tylko jeśli klient używał oryginalnych części zamiennych i przeprowadzał konserwację zgodnie z dokumentacją użytkownika i konserwacji Electrolux Professional udostępnioną w formie papierowej lub elektronicznej.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów i utrzymania wydajności produktu, Electrolux Professional zdecydowanie zaleca stosowanie zatwierdzonych przez Electrolux Professional środków czyszczących, płuczających i odkamieniających. Gwarancja Electrolux Professional nie obejmuje:

- kosztów przejazdów serwisantów w celu dostawy i odbioru produktu;
- instalacji;
- szkoleń w zakresie używania/eksploatacji urządzenia;
- wymiany (i/lub dostawy) części zużywających się, chyba że wynika to z wad materiałowych lub wykonawczych zgłoszonych w ciągu jednego (1) tygodnia od wystąpienia awarii;
- naprawy okablowania zewnętrznego;
- naprawy nieautoryzowanych napraw, jak również wszelkich spowodowanych przez nie i/lub wynikających z nich szkód, awarii i niesprawności;
 - niewystarczających i/lub nieprawidłowych parametrów układów elektrycznych (natężenie/napięcie/częstotliwość), wraz ze skokami i/lub przerwami w zasilaniu;
 - nieodpowiedniego lub przerywanego zasilania w wodę, parę, powietrze, gaz (w tym zanieczyszczeń i/lub innych elementów, które nie spełniają wymagań technicznych dla każdego urządzenia);
 - części hydraulicznych, komponentów lub podlegających zużyciu środków czyszczących, które nie zostały zatwierdzone przez producenta;
 - zaniedbania klienta, niewłaściwej eksploatacji i/lub nieprzestrzegania instrukcji użytkownika i serwisowania określonych w odpowiedniej dokumentacji sprzętu;

- nieprawidłowej: instalacji, naprawy, konserwacji (w tym manipulacji, modyfikacji i napraw przeprowadzanych przez nieupoważnione osoby trzecie) oraz modyfikacji systemów bezpieczeństwa;
- zastosowania nieoryginalnych komponentów (np.: materiałów eksploatacyjnych, zużywających się lub części zamiennych);
- warunków środowiska powodujących naprężenia termiczne (np. przegrzanie/zamarzanie) lub chemiczne (np. korozja/utlenianie);
- ciał obcych umieszczonych w produkcie lub podłączonych do niego;
- wypadków lub przypadków działania siły wyższej;
- transportu i obsługi, w tym zadrapań, wgnieceń, wyszczerbień i/lub innych uszkodzeń powierzchni produktu, chyba że takie uszkodzenia wynikają z wad materiałowych lub wykonawczych i zostaną zgłoszone w ciągu jednego (1) tygodnia od dostawy (jeśli nie uzgodniono inaczej);
- Produktów, których oryginalne numery seryjne zostały usunięte, zmienione lub które trudno jest jednoznacznie ustalić;
- wymiany żarówek, filtrów lub innych części eksploatacyjnych;
- wszelkich akcesoriów i oprogramowania, które nie zostały zatwierdzone lub określone przez Electrolux Professional.

W razie jakichkolwiek modyfikacji produktu lub powiązanego sprzętu/oprogramowania/programu gwarancja Electrolux Professional zostanie unieważniona, a producent nie poniesie żadnej odpowiedzialności z nią związanej.

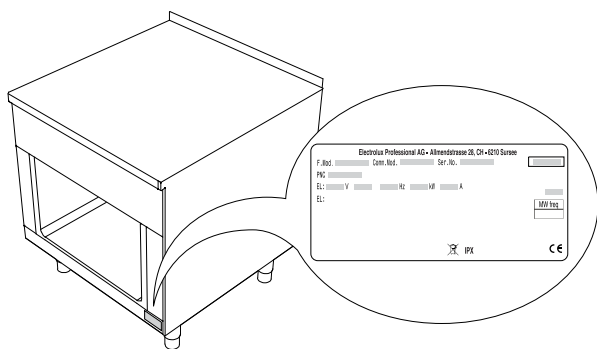
Gwarancja nie obejmuje planowych czynności konserwacyjnych (w tym wymaganych do nich części) ani dostawy środków czyszczących, chyba że są one wyraźnie objęte jakąkolwiek lokalną umową, z zastrzeżeniem lokalnych warunków.

Lista autoryzowanych punktów obsługi klienta została podana na stronie internetowej Electrolux Professional.

C DANE TECHNICZNE

C.1 Położenie tabliczki znamionowej

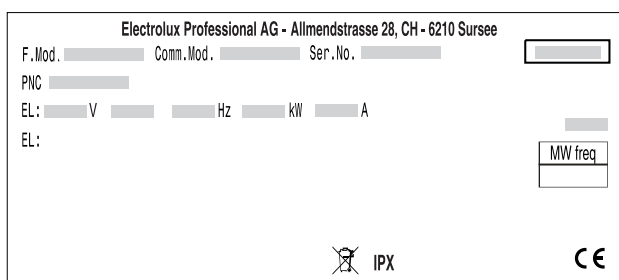
Tabliczka znamionowa znajduje się w prawym dolnym rogu (patrz rys. poniżej).



C.2 Dane identyfikacyjne urządzenia i producenta

Tabliczka znamionowa zawiera informacje na temat produktu oraz jego dane techniczne.

Poniżej znajduje się przykładowa tabliczka znamionowa urządzenia:

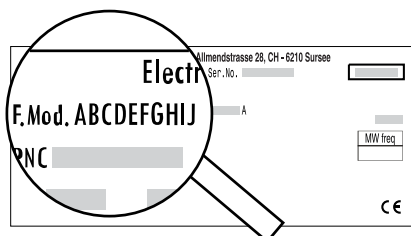


Poniżej podano znaczenie poszczególnych oznaczeń:

F.Mod.	Opis produktu
Comm.Mod.	Opis handlowy
PNC	Numer produktu
Ser.No.	Numer seryjny
Type ref.	Certyfikacja urządzenia
V	Napięcie zasilania
Hz	Częstotliwość zasilania
kW	Moc pobierana
A	Prąd pobierany
CE	CE Oznakowanie
	WEEE Symbol
IPX5	Klasa ochrony przed wnikaniem pyłu i wody

C.3 Interpretacja opisu fabrycznego

Opis fabryczny na tabliczce znamionowej ma następujące znaczenie:



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

1 – Linia produktu

M	Modułowe
---	----------

2 – Rodzina (głębokość)

A	800 mm
B	850 mm
C	900 mm

3 – Rodzaj urządzenia + 4 – Strefy

3.	4.
I 1	Płyta indukcyjna: 4 strefy na szafce do podgrzewania, BKH ¹
I A	Płyta indukcyjna: 1 strefa
I B	Płyta indukcyjna: 2 strefy
I D	Płyta indukcyjna: 4 strefy
I H	Płyta indukcyjna: 1 strefa na woka
I I	Płyta indukcyjna: 2 strefy na woka
I J	Płyta indukcyjna: 2 strefy, wok / płyta
I K	Płyta indukcyjna: 2 strefy, 2 strony, wok / płyta
I M	Płyta indukcyjna: 4 strefy na elektrycznym piekarniku statycznym
I N	Płyta indukcyjna: 4 strefy na elektrycznym przelotowym piekarniku statycznym
I Q	Płyta indukcyjna: 4 strefy na szafce do podgrzewania, H2 ²
I R	Płyta indukcyjna: 4 strefy na szafce do podgrzewania, H2 ²
J B	Pełnopowierzchniowa indukcja: 2 strefy, BKH ¹
J D	Pełnopowierzchniowa indukcja: 4 strefy
J H	Pełnopowierzchniowa indukcja: 4 strefy na elektrycznym piekarniku statycznym, zawór wodociągowy (po lewej stronie)
J I	Pełnopowierzchniowa indukcja: 4 strefy na elektrycznym przelotowym piekarniku statycznym, zawór wodociągowy (po lewej stronie)
J J	Pełnopowierzchniowa indukcja: 4 strefy, BKH ¹
J L	Pełnopowierzchniowa indukcja: 4 strefy na elektrycznym piekarniku statycznym, zawór wodociągowy (po prawej stronie)
J M	Pełnopowierzchniowa indukcja: 4 strefy na elektrycznym przelotowym piekarniku statycznym, zawór wodociągowy (po prawej stronie)
J N	Pełnopowierzchniowa indukcja: 4 strefy, podstawa H3 ²
J Q	Pełnopowierzchniowa indukcja: 2 strefy elektryczne, podstawa H3 ²

5 – Typ modułu (wysokość)

A	250 mm, szklany panel przedni
B	250 mm, stalowy panel przedni
E	700 mm, szklany panel przedni
F	800 mm, szklany panel przedni
G	700 mm, stalowy panel przedni

6 – Obsługa przez użytkownika

A	jeden bok
B	jeden bok z panelem anty-rozbryzgowym
C	dwie strony

7 – Szerokość

D	400 mm
E	500 mm

1. Brak klasy higienicznej
2. Klasa higieniczna

7 – Szerokość (kon't.)

H	800 mm
J	1000 mm

8 – Kombinacja podstawy

O	Podstawa niefunkcjonalna
4	Szafka do podgrzewania
8	Elektryczny piekarnik statyczny

9 – Zasilanie

A	400 V / 3N ~ 50-60 Hz (standard)
D	440 V / 3 ~ 50-60 Hz (wersja morska)
F	208 V / 3 ~ 60 Hz (USA)

10 – Opcja

M	Wersja morska
O	Brak opcji

C.4 Dane techniczne**Płyta indukcyjna**

	Zasilanie elektryczne kW	Napięcie / Fazy V / Nr	Częstotliwość Hz	Wybór przewodu zasilającego mm ²	Natężenie A
MAIB***OAO	10	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	2,5	15
MAID***OAO	20	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	6	30
MAIH***OAO	5	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	1	7,5
MAIJ***OAO	10	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	2,5	15
MAIK***OAO	10	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	2,5	15
MBIB***OAO	10	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	2,5	15
MBID***OAO	20	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	6	30
MBIH***OAO	5	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	1	7,5
MBIJ***OAO	10	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	2,5	15
MCIB***OAO	10	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	2,5	15
MCID***OAO	20	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	6	30
MCIH***OAO	5	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	1	7,5
MCIJ***OAO	10	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	2,5	15
MCIK***OAO	10	380 – 415 V / 3 N	50 / 60	2,5	15

Płyta indukcyjna na piekarniku statycznym

	Zasilanie elektryczne kW	Napięcie / Fazy V / Nr	Częstotliwość Hz	Wybór przewodu zasilającego mm ²	Natężenie A
MAIM***8AO	25	400 V / 3 N	50 / 60	10	41,3
MAIN***8AO	25	400 V / 3 N	50 / 60	10	41,3
MBIM***8AO	25	400 V / 3 N	50 / 60	10	41,3
MCIM***8AO	25	400 V / 3 N	50 / 60	10	41,3
MCIN***8AO	25	400 V / 3 N	50 / 60	10	41,3

Płyta indukcyjna na szafce do podgrzewania

	Zasilanie elektryczne kW	Napięcie / Fazy V / Nr	Częstotliwość Hz	Wybór przewodu zasilającego mm ²	Natężenie A
MAIQ***4AO	22	400 V / 3 N	50 / 60	6	35,6
MAIR***4AO	22	400 V / 3 N	50 / 60	6	35,6
MBI1***4AO	22	400 V / 3 N	50 / 60	6	35,6
MBIQ***4AO	22	400 V / 3 N	50 / 60	6	35,6
MCIQ***4AO	22	400 V / 3 N	50 / 60	6	35,6
MCIR***4AO	22	400 V / 3 N	50 / 60	6	35,6

Płyty indukcyjne, wersje morskie

	Zasilanie elektryczne kW	Napięcie / Fazy V / Nr	Częstotliwość Hz	Wybór przewodu zasilającego mm ²	Natężenie A
MCIB***ODM	10	440 V / 3~	50 / 60	1,5	13,7
MCID***ODM	20	440 V / 3~	50 / 60	4	27,3
MCIM***8DM	25	440 V / 3~	50 / 60	6	38,7
MCIN***8DM	25	440 V / 3~	50 / 60	6	38,7

Płyty indukcyjne, wersje morskie (kon't.)

	Zasilanie elektryczne	Napięcie / Fazy	Częstotliwość	Wybór przewodu zasilającego	Natężenie
	kW	V / Nr	Hz	mm ²	A
MCIH***ODM	5	440 V / 3~	50 / 60	1	6,8
MCIJ***ODM	10	440 V / 3~	50 / 60	1,5	13,7
MCIK***ODM	10	440 V / 3~	50 / 60	1,5	13,7

Pełnowiercniowe kuchenki indukcyjne na otwartej/zamkniętej podstawie

	Zasilanie elektryczne	Napięcie / Fazy	Częstotliwość	Wybór przewodu zasilającego	Natężenie
	kW	V / Nr	Hz	mm ²	A
MBJB***1AO	14	400 V / 3 N	50 / 60	4	21,5
MBJD***1AO	28	400 V / 3 N	50 / 60	10	43
MBJD***9AO	28	400 V / 3 N	50 / 60	10	43
MBJJ***1AO	28	400 V / 3 N	50 / 60	10	43
MBJJ***9AO	28	400 V / 3 N	50 / 60	10	43
MCJB***1AO	14	400 V / 3 N	50 / 60	4	21,5
MCJD***1AO	28	400 V / 3 N	50 / 60	10	43
MCJD***9AO	28	400 V / 3 N	50 / 60	10	43
MCJD***2AO	28	400 V / 3 N	50 / 60	10	43

Pełnowiercniowe kuchenki indukcyjne na szafce do podgrzewania

	Zasilanie elektryczne	Napięcie / Fazy	Częstotliwość	Wybór przewodu zasilającego	Natężenie
	kW	V / Nr	Hz	mm ²	A
MBJD***4AO	30	400 V / 3 N	50 / 60	10	44,7
MBJJ***4AO	30	400 V / 3 N	50 / 60	10	44,7
MCJD***4AO	30	400 V / 3 N	50 / 60	10	44,7

Pełnowiercniowe kuchenki indukcyjne na piekarniku statycznym

	Zasilanie elektryczne	Napięcie / Fazy	Częstotliwość	Wybór przewodu zasilającego	Natężenie
	kW	V / Nr	Hz	mm ²	A
MBJH***8AO	33	400 V / 3 N	50 / 60	10	51,2
MBJI***8AO	33	400 V / 3 N	50 / 60	10	51,2
MCJH***8AO	33	400 V / 3 N	50 / 60	10	51,2
MCJI***8AO	33	400 V / 3 N	50 / 60	10	51,2
MCJL***8AO	33	400 V / 3 N	50 / 60	10	51,2
MCJM***8AO	33	400 V / 3 N	50 / 60	10	51,2

Pełnowiercniowa indukcja do wersji morskich

	Zasilanie elektryczne	Napięcie / Fazy	Częstotliwość	Wybór przewodu zasilającego	Natężenie
	kW	V / Nr	Hz	mm ²	A
MCJQ***1DM	14	440 V / 3~	50 / 60	4	19,5
MCJN***1DM	28	440 V / 3~	50 / 60	10	39
MCJH***8DM	33	440 V / 3~	50 / 60	10	43,3
MCJI***8DM	33	440 V / 3~	50 / 60	10	43,3
MCJL***8DM	33	440 V / 3~	50 / 60	10	43,3
MCJM***8DM	33	440 V / 3~	50 / 60	10	43,3

D INFORMACJE OGÓLNE

D.1 Wstęp

Niniejsza instrukcja zawiera informacje dotyczące różnych urządzeń. Zdjęcia produktów zamieszczone w niniejszej instrukcji zamieszczono wyłącznie w celach poglądowych.

Schematy i diagramy przedstawione w instrukcji nie są pokazane w skali. Stanowią one jedynie dodatek do opisu, ale nie służą szczegółowej reprezentacji graficznej dostarczonego urządzenia.

Wartości numeryczne podane na schematach instalacyjnych urządzenia podano w milimetrach i/lub calach.

D.2 Zalecane zastosowanie i ograniczenia

Urządzenie zaprojektowano w celu przygotowywania potraw. Jest ono przeznaczone do eksploatacji w miejscach żywienia zbiorowego.

Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.



UWAGA!

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

D.3 Testy i przeglądy

Produkowane przez nas urządzenia są projektowane i udoskonalane dzięki przeprowadzanym testom laboratoryjnym w celu zapewnienia wysokiej sprawności i wydajności.

Urządzenie zostało dostarczone w stanie gotowym do pracy.

Pomyślne przejście testów (kontroli wizualnej, testów elektrycznych, gazowych i funkcjonalnych) zostało potwierdzone w odpowiednich załącznikach.

Aby zapewnić zgodność z wymaganiami klasy ochrony, po instalacji, naprawach i pracach konserwacyjnych wszystkie uszczelki muszą być w doskonałym stanie, a wszystkie elementy muszą być prawidłowo zamontowane.

D.4 Prawa autorskie

Niniejsza instrukcja jest przeznaczona wyłącznie do wglądu przez użytkowników i może być udostępniana osobom trzecim wyłącznie po uzyskaniu zgody ze strony firmy Electrolux Professional.

D.5 Przechowywanie instrukcji

Instrukcję należy odpowiednio przechowywać przez cały okres eksploatacji urządzenia do momentu jego utylizacji. Instrukcja musi zostać dołączona do urządzenia w przypadku jego przekazania, sprzedaży, wynajęcia, oddania do użytkowania lub leasingu.

D.6 Odbiorcy instrukcji

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla:

- personelu firmy transportowej;
- personelu odpowiedzialnego za instalację i oddanie urządzenia do eksploatacji;
- pracodawcy zatrudniającego użytkowników urządzenia oraz kierownika zakładu;
- użytkowników urządzenia;
- wykwalifikowanego personelu – serwisu technicznego (patrz instrukcja serwisowa).

D.7 Definicje

Poniżej podano definicje głównych terminów stosowanych w niniejszej instrukcji. Przed użyciem zaleca się, aby się z nimi zapoznać.

Operator	Osoba zajmująca się instalacją urządzenia, jego regulacją, eksploatacją, konserwacją, czyszczeniem, naprawianiem i transportem.
Producent	Electrolux Professional lub każdy dowolny serwis autoryzowany przez Electrolux Professional.
Operator normalnego zastosowania urządzenia	Osoba, która posiada odpowiednią wiedzę i została przeszkolona w zakresie obsługi i zagrożeń związanych z eksploatacją urządzenia.

Serwis techniczny lub wykwalifikowany personel	Osoba przeszkolona przez producenta, która dzięki swoim kwalifikacjom, szkoleniom, doświadczeniu i wiedzy na temat przepisów zapobiegania wypadkom jest w stanie ocenić niezbędne czynności do wykonania przy urządzeniu oraz określić i zapobiec ewentualnym zagrożeniom. Osoba taka posiada kompetencje w obszarze m.in. mechaniki, elektrotechniki i elektroniki.
Niebezpieczeństwo	Źródło możliwych obrażeń lub uszczerbku na zdrowiu.
Niebezpieczna sytuacja	Sytuacja, w której operator lub użytkownik jest narażony na jedno lub więcej zagrożeń.
Zagrożenie	Kombinacja prawdopodobieństwa i ryzyka obrażeń w niebezpiecznej sytuacji.
Zabezpieczenia	Środki bezpieczeństwa obejmujące osłony i urządzenia zabezpieczające operatorów lub użytkowników przed ryzykiem.
Osłona	Element urządzenia zapewniający zabezpieczenie w formie bariery fizycznej.
Element bezpieczeństwa	Element (inny niż osłona), który eliminuje lub redukuje ryzyko. Może być stosowany niezależnie lub w powiązaniu z osłoną.
Klient	Osoba, która zakupiła urządzenie i/lub nim zarządza i z niego korzysta (np. firma, przedsiębiorca).
Porażenie prądem elektrycznym	Przypadkowy przepływ prądu elektrycznego przez ciało człowieka.

D.8 Odpowiedzialność

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i niesprawność urządzenia spowodowane:

- nieprzestrzeganiem poleceń zawartych w niniejszej instrukcji;
- dokonywaniem napraw niezgodnie z przyjętymi zasadami oraz wymian przy użyciu części zapasowych, które nie zostały wymienione w katalogu części zapasowych (użycie nieoryginalnych części zapasowych i akcesoriów może mieć negatywny wpływ na pracę urządzenia i powoduje unieważnienie gwarancji producenta);
- wykonywaniem czynności przez niewykwalifikowany personel;
- dokonywaniem niedozwolonych zmian lub czynności obsługowych;
- brakiem lub nieprawidłową konserwacją;
- nieprawidłową eksploatacją urządzenia;
- nieprzewidzianymi zdarzeniami;
- eksploatacją urządzenia przez osoby, które nie posiadają odpowiedniej wiedzy i / lub przeszkolenia;
- brak przestrzegania obowiązujących krajowych przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny w miejscu pracy.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane zmianami i przeróbkami wprowadzanymi przez użytkownika lub klienta.

Pracodawca, kierownik lub pracownik serwisu technicznego są odpowiedzialni za zidentyfikowanie i dobranie dla użytkowników odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niezgodności zawarte w niniejszej instrukcji, które wynikają z błędów drukarskich lub tłumaczeniowych.

Wszystkie dodatki do instrukcji instalacji, eksploatacji i konserwacji dostarczone klientowi przez producenta będą stanowiły integralną część instrukcji i muszą być wraz z nią przechowywane.

D.9 Kontrola opakowania przez klienta

- Przewoźnik jest odpowiedzialny za ładunek w czasie transportu i dostawy.

- W przypadku widocznych lub ukrytych uszkodzeń należy zwrócić się z reklamacją do przewoźnika.
- Uszkodzenia lub braki należy opisać bezpośrednio na potwierdzeniu nadania towaru.
- Kierowca musi podpisać potwierdzenie nadania towaru. Przewoźnik może odrzucić reklamację w przypadku braku złożenia podpisu na potwierdzeniu (przewoźnik może dostarczyć odpowiedni formularz).
- W przypadku ujawnienia ukrytych uszkodzeń lub braków dopiero po rozpakowaniu należy zwrócić się do przewoźnika o dokonanie inspekcji towaru w ciągu maksymalnie 15 dni po terminie dostawy.

Kontrola po rozpakowaniu

1. Zdjąć opakowanie.

Podczas rozpakowywania i transportu urządzenia należy zachować ostrożność, aby nie doznać obrażeń.

2. Należy zachować dokumentację dostarczoną w opakowaniu.

D.10 Przechowywanie

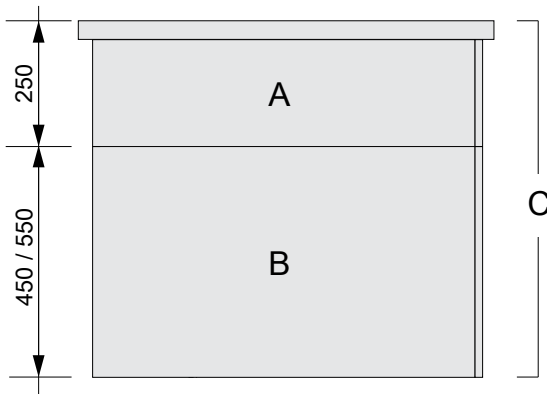
Urządzenie i/lub jego części należy przechowywać w sposób chroniący przed wilgocią, w środowisku nieagresywnym i nienarażonym na wibracje oraz w temperaturze otoczenia w zakresie od 5°C do 50°C.

Miejsce przechowywania urządzenia musi:

- utrzymać wagę urządzenia,
- posiadać płaską powierzchnię, aby nie doszło do odkształcenia lub uszkodzenia nóżek.

E SCHEMATY MONTAŻOWE

E.1 Rodzaj instalacji



Opisując nasze urządzenia, rozróżniamy moduły górne **A**, moduły bazowe **B** oraz jednostki montowane fabrycznie **C**. Moduły górne i bazowe można konfigurować razem lub jako niezależne jednostki.

Urządzenie należy zawsze instalować w jego docelowej lokalizacji, zgodnie z właściwymi schematami instalacyjnymi i przyłączeniowymi (E *Schematy montażowe*).

Urządzenie należy podłączać do przewodów zamontowanych na stałe.

Opcje instalacji:

1. Ustawienie przy ścianie

- na regulowanych nóżkach
- na stalowych podstawach
- na betonowym cokole

2. Wolnostojące

- na regulowanych nóżkach
- na stalowych podstawach
- na betonowym cokole

3. Montaż na ścianie

(opcja nie jest dostępna dla wszystkich urządzeń)

Urządzenia można konfigurować jako pojedyncze jednostki lub grupy maszyn.

Można je swobodnie ustawić w przeznaczonym miejscu, bok w bok, przy ścianie lub tyłem do siebie. W przypadku instalacji bok w bok urządzenia należy podłączyć do szyny.

Do ustawiania przy ścianie stosuje się różnych wzmocnień ściennych.



UWAGA!

W wypadku instalacji na cokole stalowym lub betonowym nie należy montować dolnej płyty.

E.2 Rysunki wymiarowe do instalacji na podłodze

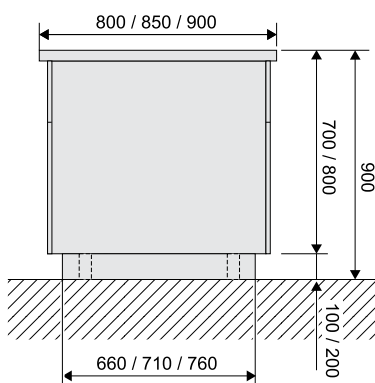


OSTROŻNIE

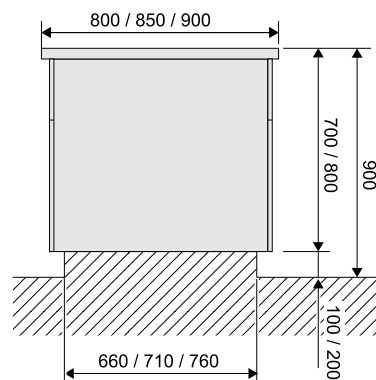
W przypadku instalacji na cokole betonowym wnęka ścienna musi mieć co najmniej 70 mm głębokości, ale nie może przekraczać 100 mm, aby zapewnić urządzeniu solidną podstawę i wystarczającą wentylację wewnątrz jednostki.

Opcje instalacji na podłodze:

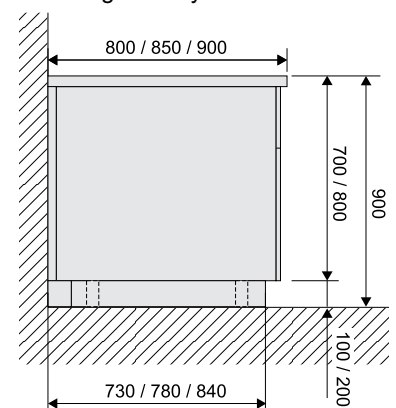
1. Na stalowym cokole lub regulowanych nóżkach



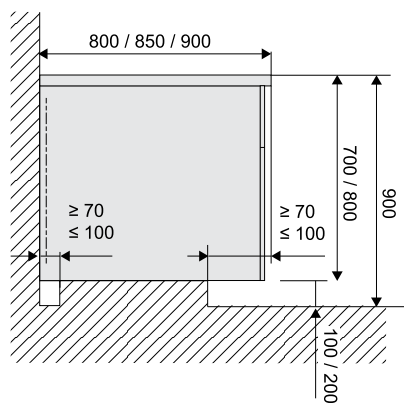
2. Na betonowym cokole



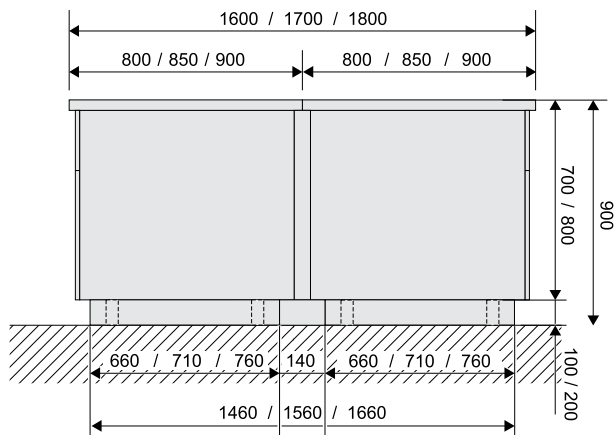
3. Przy ścianie na stalowym cokole lub regulowanych nóżkach



4. Przy ścianie na betonowym cokole



5. Tyłem do siebie

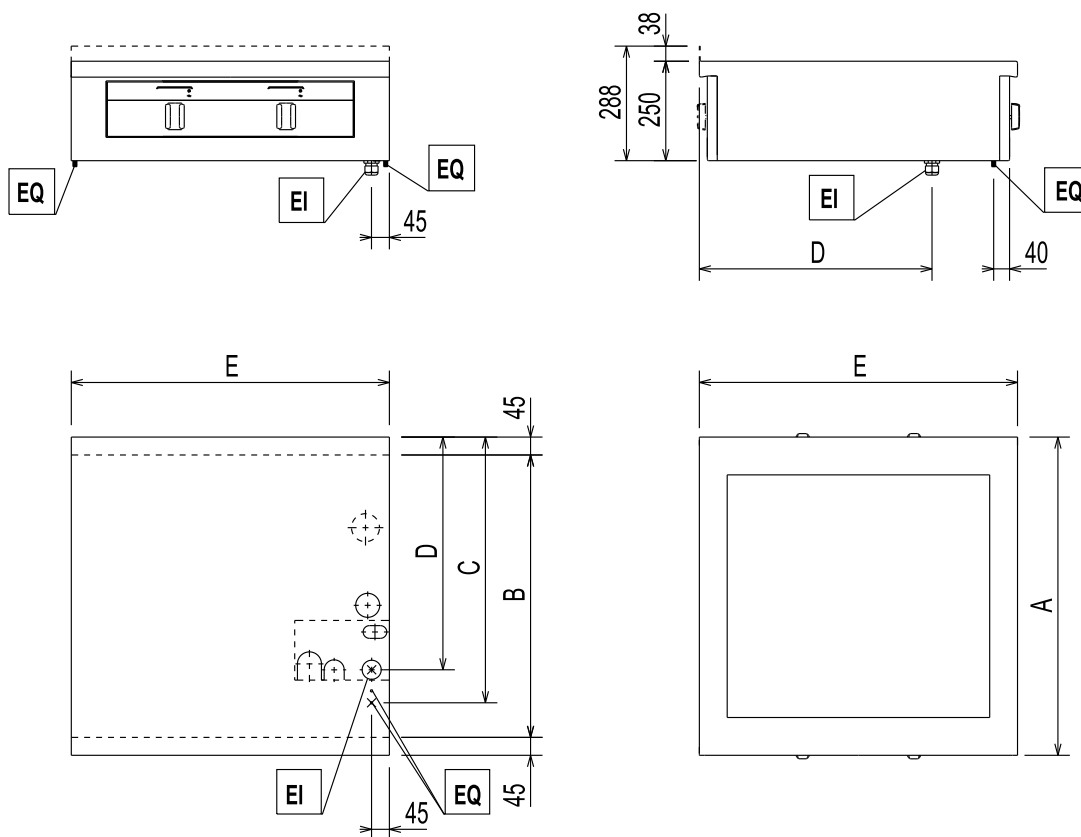


UWAGA!

Należy pamiętać, że nie wszystkie modele są dostępne z głębokościami pokazanymi na schemacie.

E.3 Schemat instalacji i podłączenia

E.3.1 Płyta indukcyjna

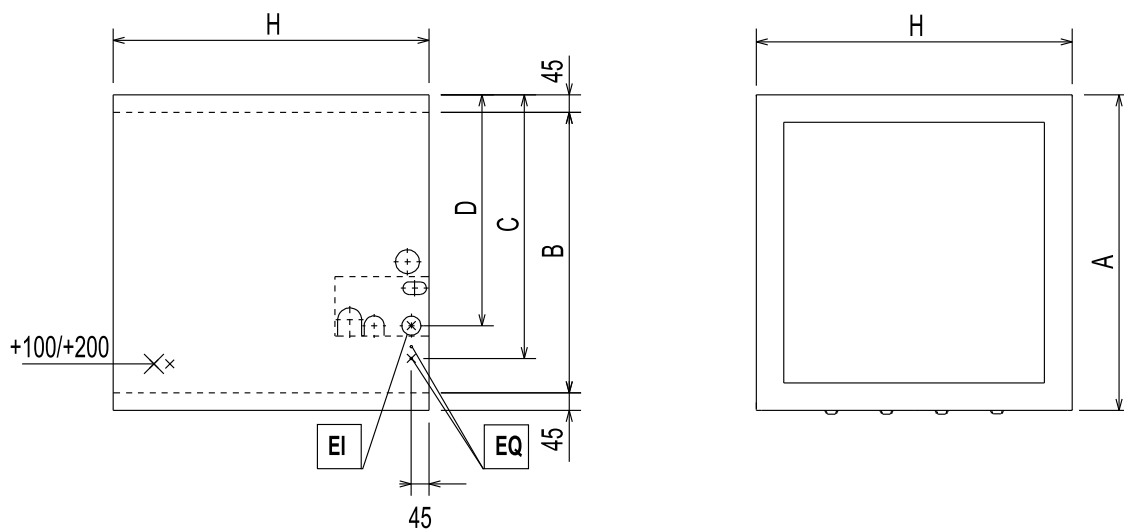
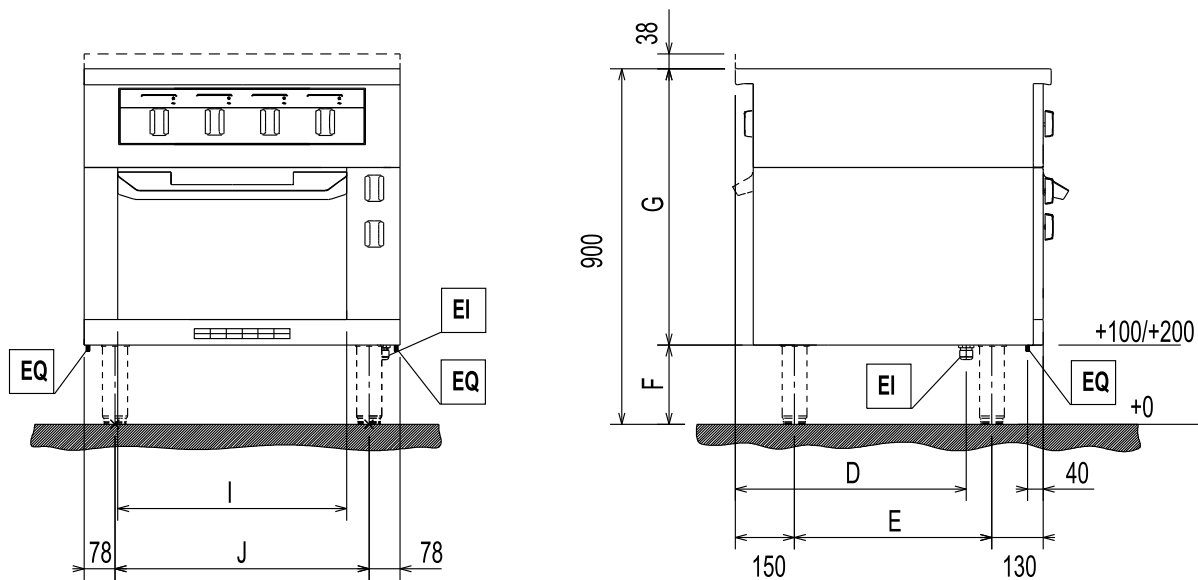


EI = Podłączenie do zasilania

EQ = Wyrównanie potencjałów

A	B	C	D
800	710	668	585
850	760	718	635
900	810	768	685

E
400
500
800
1000

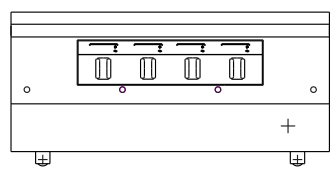
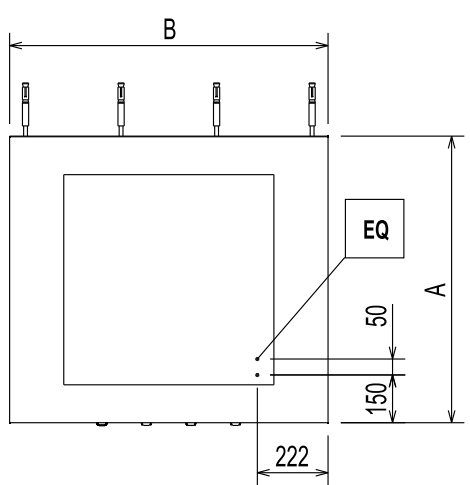
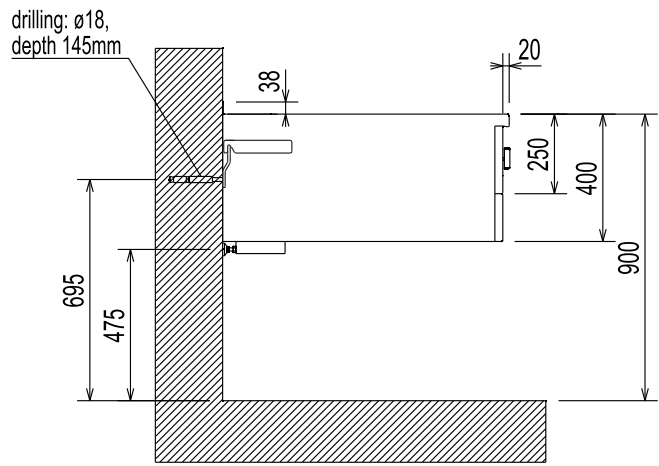
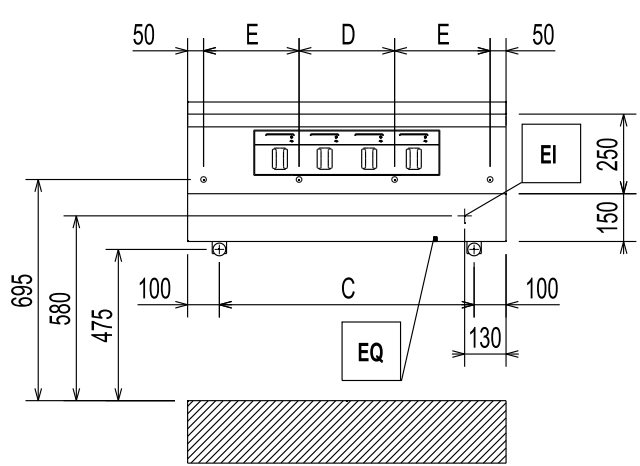


EI = Podłączenie do zasilania
 EQ = Wyrównanie potencjałów
 (x)* = Panel ochronny

A	B	C	D	E
800	710	668	585	500
850	760	718	635	550
900	810	768	685	600

F	G
100	800
200	700

H	I	J
800	580	644
1000	580	844

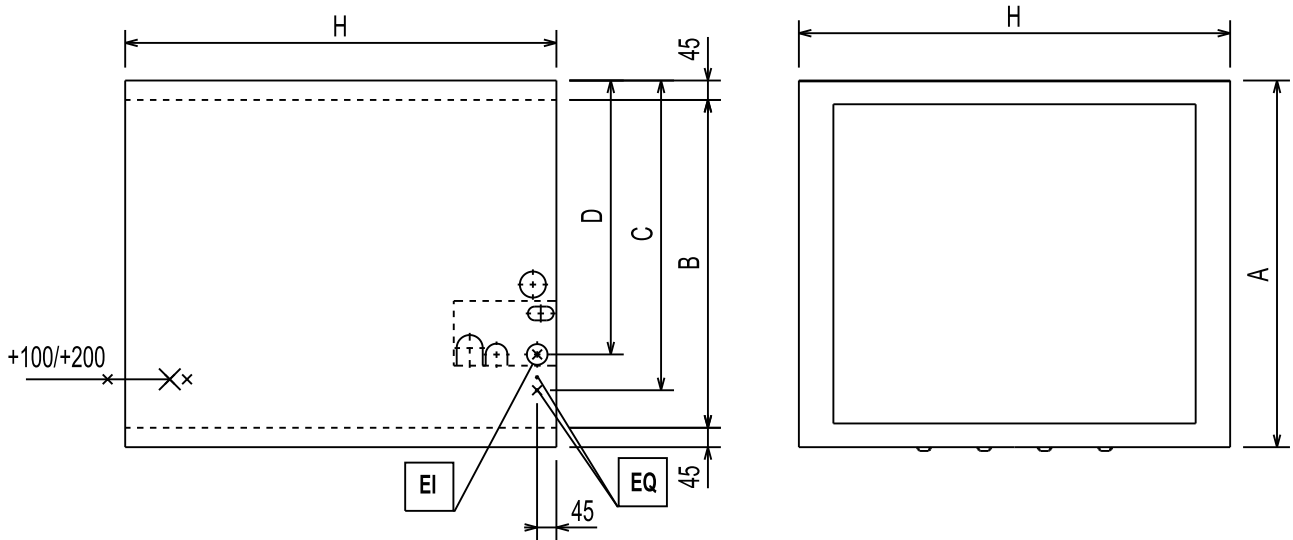
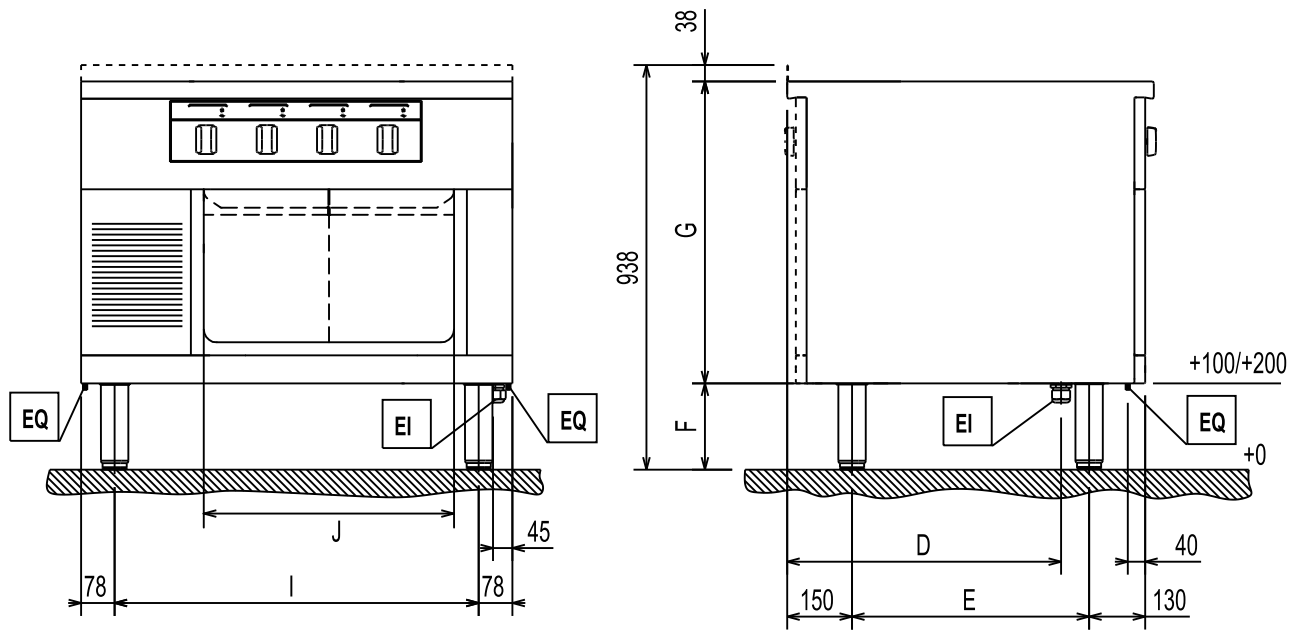


EI = Podłączenie do zasilania
 EQ = Wyrównanie potencjałów

A	B	C	D	E
850	400	200	300	/
900	500	300	/	200
	800	600	240	230
	1000	800	300	300

E.3.2 Pełnowierzchniowa indukcja

Pełnowierzchniowa indukcja na otwartej/zamkniętej podstawie



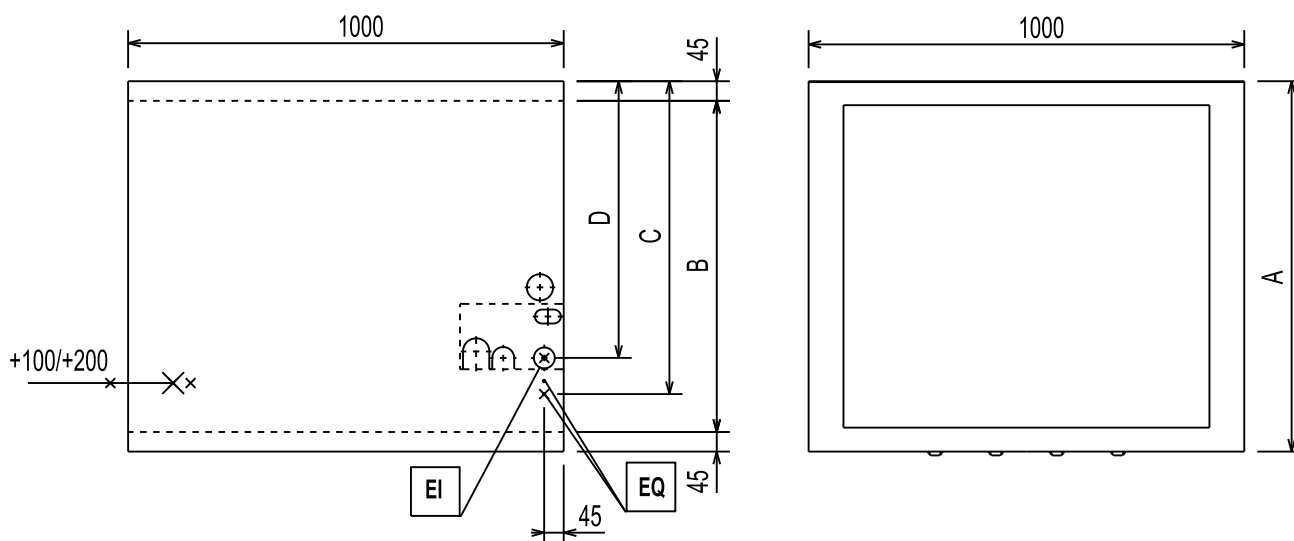
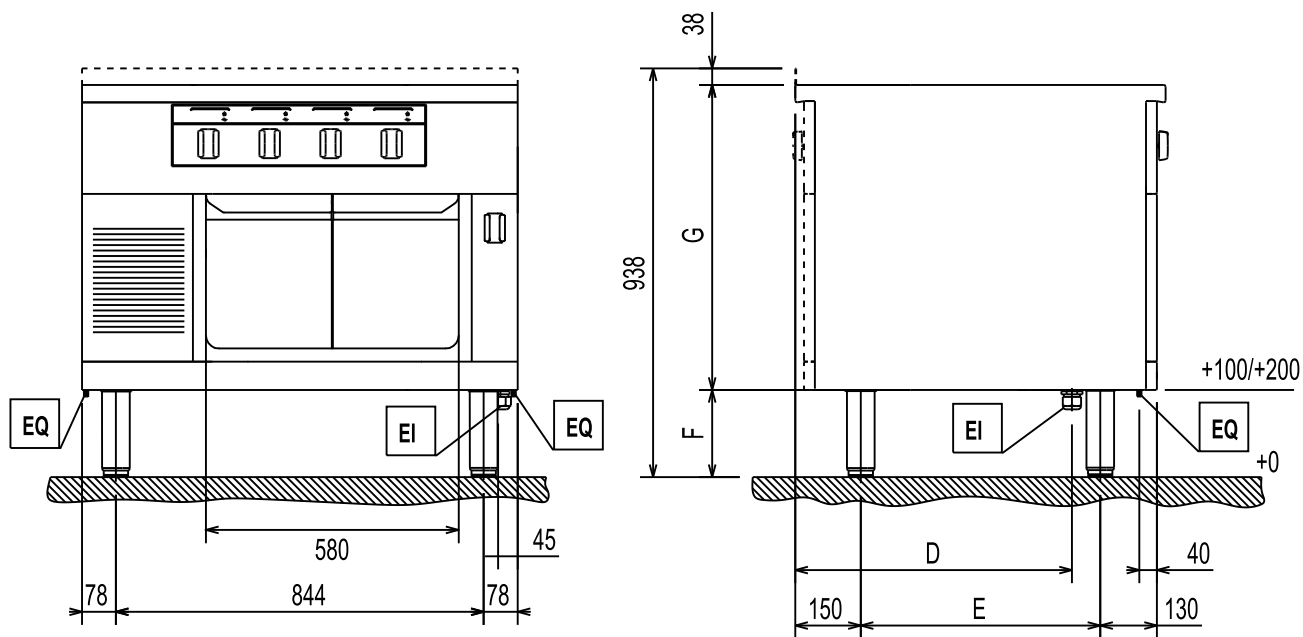
EI = Podłączenie do zasilania
 EQ = Wyrównanie potencjałów
 (x)* = Panel ochronny

A	B	C	D	E
850	760	718	635	550
900	810	768	685	600

F	G
100	800
200	700

H	I	J
500	344	340
1000	844	580

Pełnowierzchniowa indukcja na szafce do podgrzewania

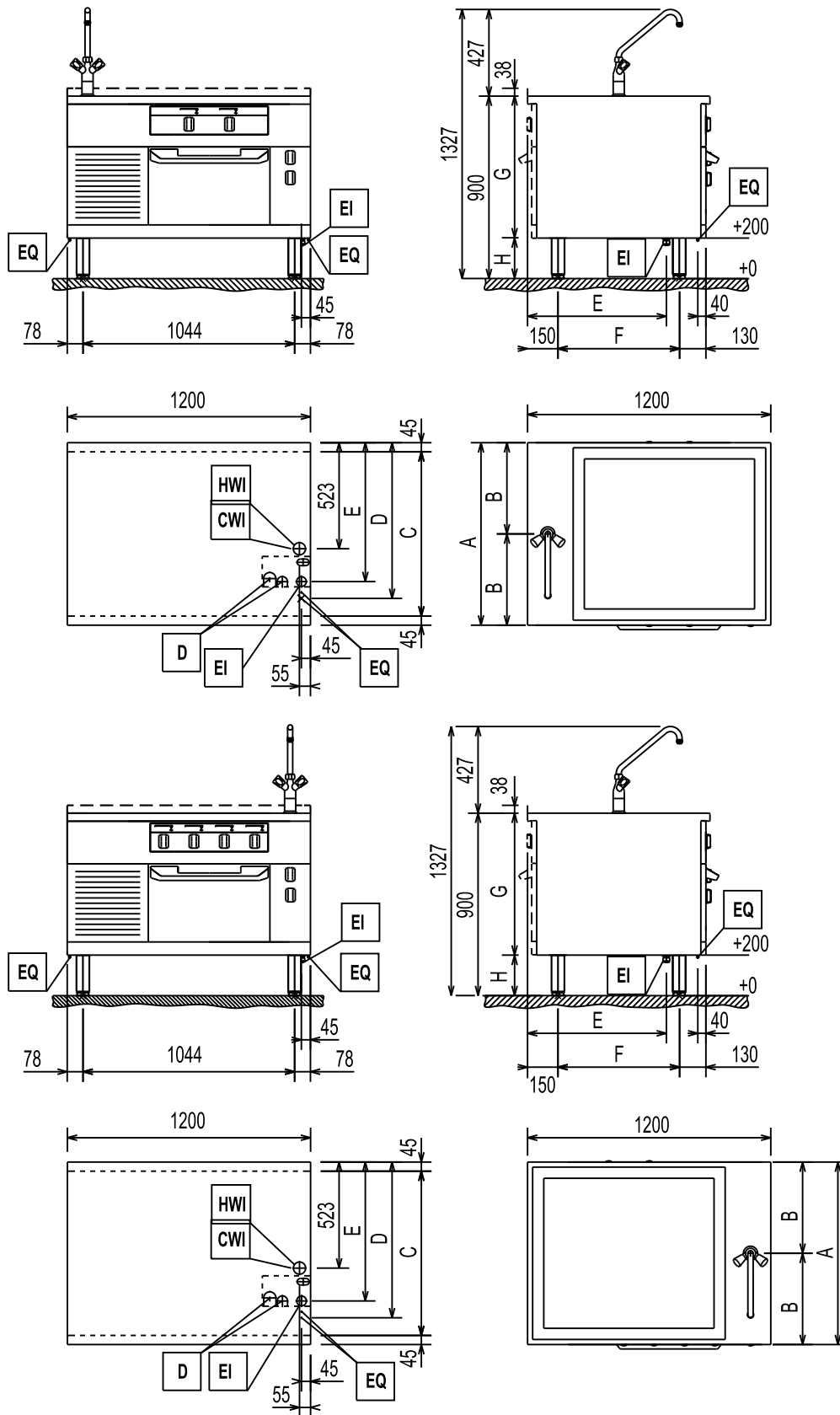


EI = Podłączenie do zasilania
 EQ = Wyrównanie potencjałów
 (x)* = Panel ochronny

A	B	C	D	E
850	760	718	635	550
900	810	768	685	600

F	G
100	800
200	700

Pełnowierzchniowa indukcja na elektrycznym piekarniku statycznym

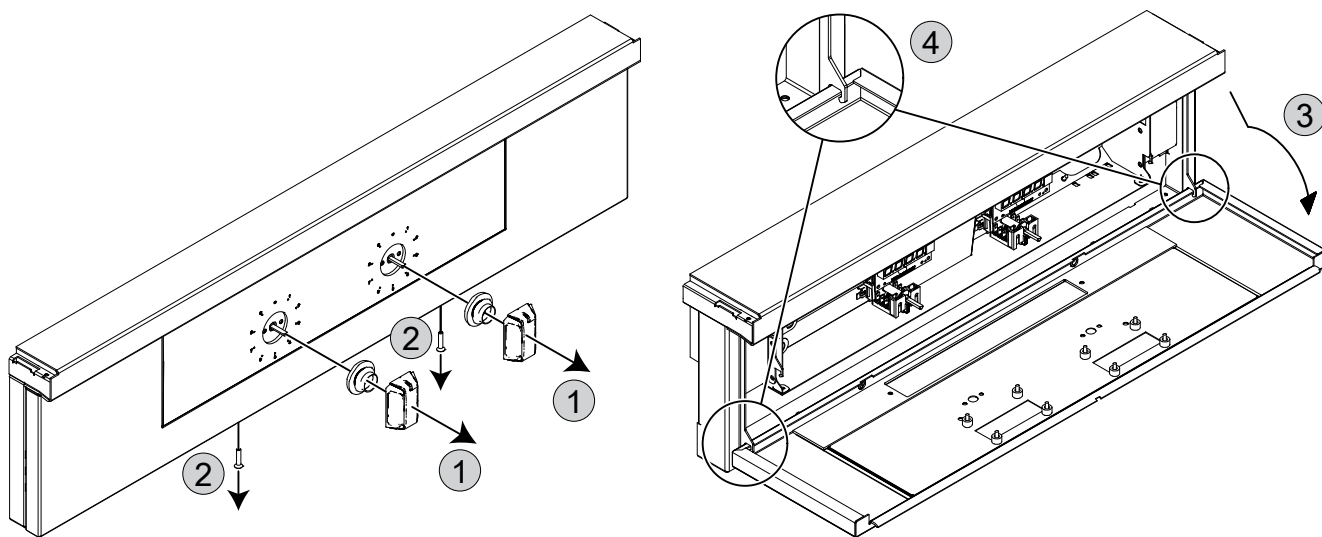


EI = Podłączenie do zasilania
 EQ = Wyrównanie potencjałów
 CWI = Przyłącze zimnej wody
 HWI = Przyłącze ciepłej wody
 D = Spust

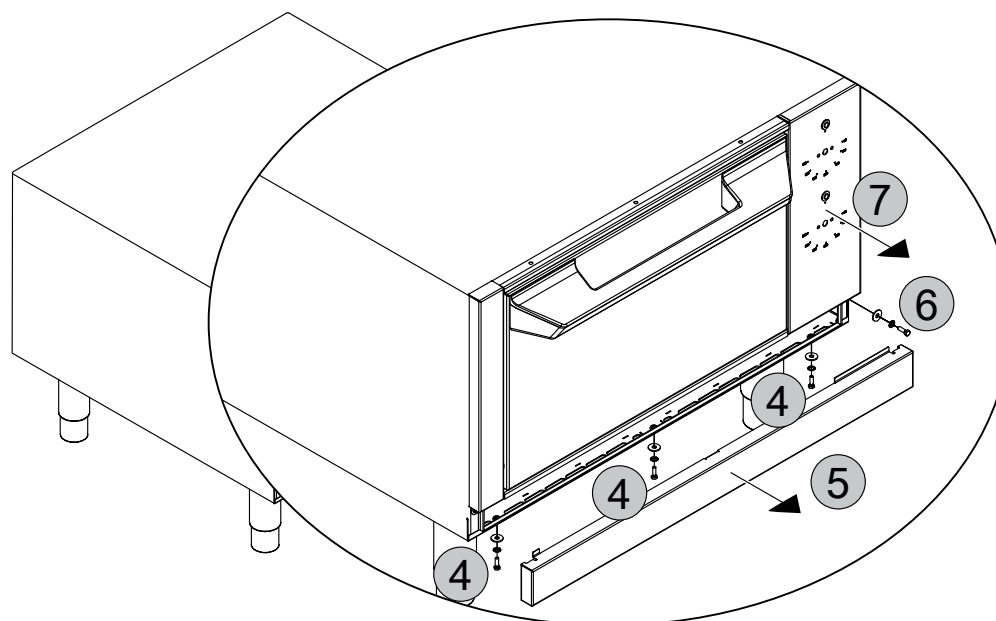
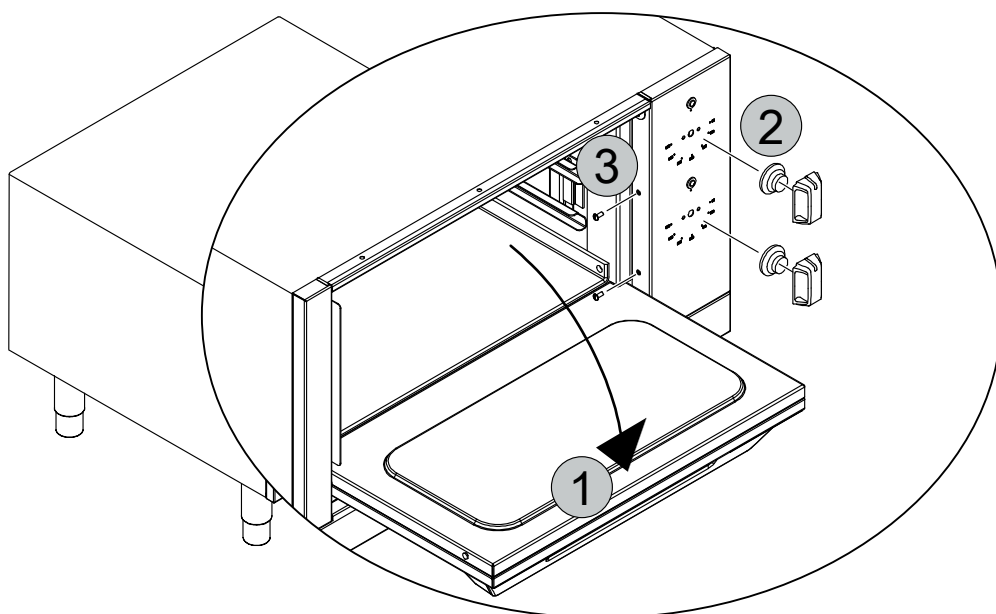
A	B	C	D	E	F
850	425	760	718	635	550
900	450	810	768	685	670

G	H
700	200
800	100

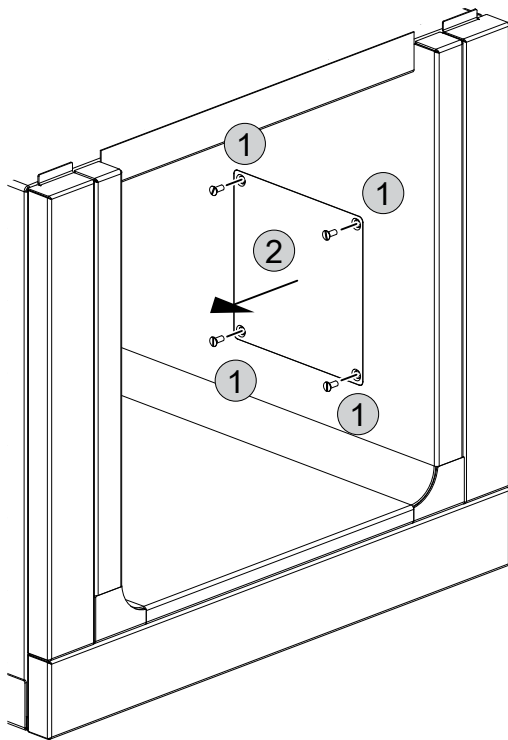
E.4 Dostęp do komponentów wewnętrznych urządzenia



Na elektrycznym piekarniku statycznym



Dostęp do głównego źródła zasilania dla urządzeń na otwartej podstawie lub szafce do podgrzewania



F INSTALACJA I MONTAŻ

F.1 Wstęp



OSTRZEŻENIE

Patrz “*OSTRZEŻENIA oraz Informacje dotyczące bezpieczeństwa*”.

W celu zapewnienia prawidłowej i bezpiecznej pracy urządzenia należy przestrzegać zaleceń i instrukcji podanych w niniejszym rozdziale.

Sprawdzić i w razie potrzeby wypoziomować urządzenie po umieszczeniu w docelowym miejscu. Nieprawidłowe wypoziomowanie może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.



OSTRZEŻENIE

Urządzenie wytwarza pola magnetyczne; zakres częstotliwości: 10-100 kHz.

F.2 Obowiązki klienta

Klient jest zobowiązany:

- zapewnić płaską powierzchnię, na której postawione zostanie urządzenie;
- zapewnić uziemione gniazdo zasilające o charakterystyce odpowiedniej do parametrów podanych na tabliczce znamionowej;
- zapewnić wysokiej czułości wyłącznik z bezpiecznikiem magnetyczno-termicznym oraz ręcznym resetowaniem;
- zapewnić zamykany mechanizm w pozycji otwartej do podłączania zasilania elektrycznego.
- Nie wolno instalować jednostki w miejscach, w których temperatura może spaść poniżej 0°C [32°F] lub wzrosnąć powyżej 40°C [104°F].



UWAGA!

Informacje na temat podłączenia elektrycznego podano w rozdziale “A.12 Przyłącze elektryczne”.

F.3 Przed instalacją

W zależności od modelu przed instalacją i prawidłowym ustawieniem urządzenia należy przygotować następujące elementy:

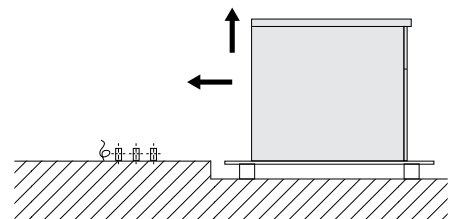
- Elementy mocujące, tzn. trzeba wywiercić otwory i włożyć kołki. Informacje na ten temat można znaleźć w odpowiednich ustępach punktu F.8 *Montaż ścienny (tylko dla płyty indukcyjnej)*.
- Przygotować połączenia wodne, gazowe i elektryczne oraz w miarę potrzeby zainstalować zawór odcinający.

F.4 Instalacja na betonowym cokole

Opakowanie należy zdjąć tylko bezpośrednio przed zainstalowaniem jednostki.

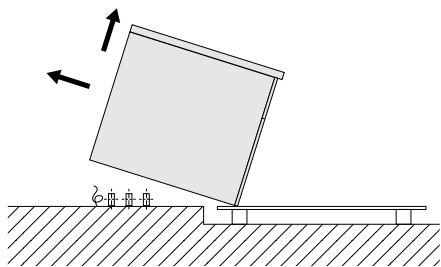
Urządzenie należy przechowywać na palecie transportowej, aż znajdzie się ono w miejscu docelowym.

1. Urządzenie należy przetransportować na palecie transportowej bezpośrednio do miejsca instalacji.

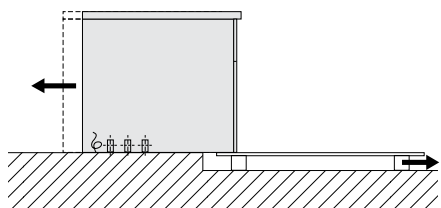


2. Usunąć wstępnie przyciętą płytę w dolnej części urządzenia. (aby sprawdzić dostęp, patrz E.3 *Schemat instalacji i podłączenia*).

3. Podnieść urządzenie z jednej strony, tak aby wszystkie przyłącza instalacyjne znajdowały się wewnątrz urządzenia.



4. Ostrożnie opuścić urządzenie, a następnie ustawić je we właściwej pozycji. Na końcu usunąć paletę transportową.



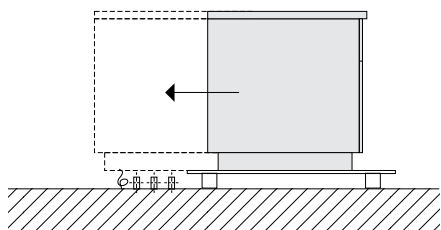
5. Zdjąć zewnętrzną folię ochronną i osłonki krawędzi, uważając, żeby nie zarysować powierzchni urządzenia. Bardzo powoli zdjąć folię ochronną z powierzchni ze stali nierdzewnej, nie rozrywając jej, aby uniknąć pozostawienia resztek kleju. Usunąć wszelkie pozostałości kleju za pomocą niekorozyjnego rozpuszczalnika. Następnie dokładnie spłukać i osuszyć te miejsca.

F.5 Instalacja na stalowym cokole lub regulowanych nóżkach



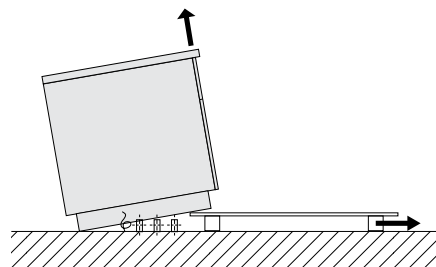
UWAGA!
W wypadku instalacji na stalowym cokole lub regulowanych nóżkach należy każdorazowo upewnić się, że elementy te wcześniej zostały przytwierdzone do urządzenia. Nie przewidziano żadnych narzędzi do zdejmowania urządzenia z palety transportowej i ustawiania go na miejscu; wystarczy siła rąk od dwóch do czterech osób w zależności od wielkości jednostki.

1. Urządzenie należy przetransportować na paletę transportową bezpośrednio do miejsca instalacji. Instalacyjne elementy połączeniowe wystające z podłogi powinny znajdować się jak najbliżej bocznej części palety transportowej.

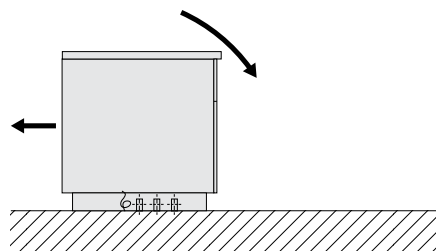


2. Usunąć wstępnie przyciętą płytę w dolnej części urządzenia. (aby sprawdzić dostęp, patrz E.3 *Schemat instalacji i podłączenia*).

3. Przesunąć urządzenie na paletę transportową, tak aby wszystkie instalacyjne elementy połączeniowe znajdowały się w obrębie urządzenia.



4. Przechylić urządzenie, aż stanie na podłodze. Następnie unieść je z przodu i usunąć paletę transportową.
5. Ostrożnie opuścić urządzenie, a następnie ustawić je we właściwej pozycji.



6. Zdjąć zewnętrzną folię ochronną i osłonki krawędzi, uważając, żeby nie zarysować powierzchni urządzenia. Bardzo powoli zdjąć folię ochronną z powierzchni ze stali nierdzewnej, nie rozrywając jej, aby uniknąć pozostawienia resztek kleju. Usunąć wszelkie pozostałości kleju za pomocą niekorozyjnego rozpuszczalnika. Następnie dokładnie spłukać i osuszyć te miejsca.

F.6 Utylizacja opakowania

Opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie będzie eksploatowane. Wszystkie elementy opakowania są przyjazne dla środowiska. Można je bezpiecznie przechowywać, poddać recyklingowi lub spalić w spalarni odpadów. Elementy plastikowe podlegające recyklingowi zostały oznaczone w następujący sposób:

	Polietylen <ul style="list-style-type: none"> • Opakowanie zewnętrzne • Torebka z instrukcjami
	Polipropylen <ul style="list-style-type: none"> • Paski • Górne płyty zabezpieczające
	Styropian <ul style="list-style-type: none"> • Osłony narożne

Elementy drewniane i tekturowe należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie będzie eksploatowane.

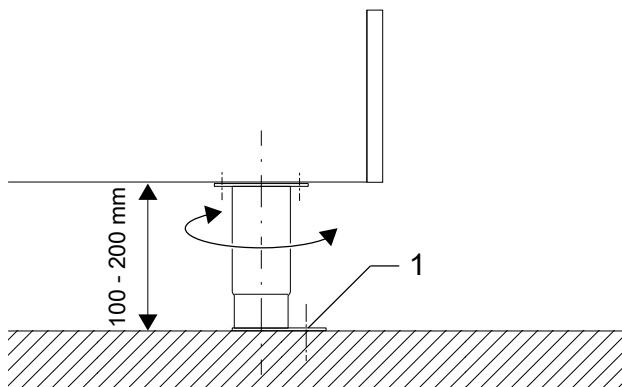
F.7 Zabezpieczenie i regulacja na podłodze (opcjonalnie)

Do zabezpieczenia urządzenia na podłodze służą dopasowane regulowane nóżki.

Zalecamy wyregulować nóżki tak, aby wysokość robocza wynosiła 900 mm. Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomicy.

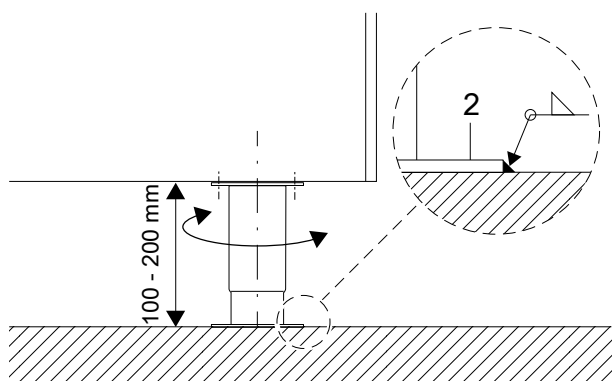
A. Instalacja jednostki przy użyciu śrub

Nóżki są wyposażone w metalowe płytki, które można przymocować do podłogi śrubami.



B. Instalacja jednostki za pomocą zgrzewów

Metalową płytkę pod nóżkami należy przyspawać do podłogi, wykonując zgrzew ciągły wokół krawędzi zewnętrznej.

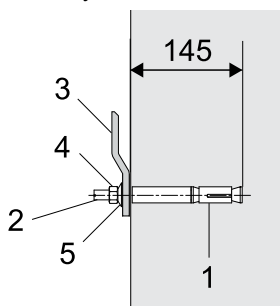


F.8 Montaż ścienny (tylko dla płyty indukcyjnej)

F.8.1 Przygotowywanie wsporników

Przed rozpoczęciem należy przygotować otwory montażowe w ścianie, nawiązując do specyfikacji przedstawionej na schemacie montażowym.

1. Użyć dostarczonych kotew ściennych **1** z gwintowanymi prętami **2**. Otwory muszą mieć średnicę 18 mm [0,71"] i minimalną głębokość 145 mm [5,71"].
2. Wywiercony otwór należy oczyścić.
3. Zamontować profil nośny **3** za pomocą nakrętek **4** i podkładek sprężystych **5**.
4. Wyregulować wysokość i ustawienie profilu nośnego **3** za pomocą poziomicy.



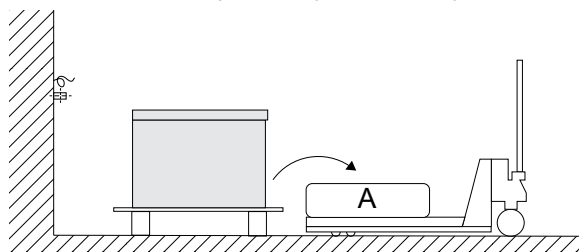
F.8.2 Ustawianie

Radzimy użyć wózka podnośnikowego ze stabilną platformą w celu zdjęcia jednostki z palety transportowej i ustawienia jej w miejscu instalacji.

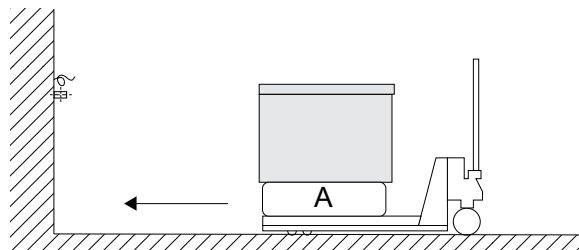
Jednostkę należy postawić na wózku podnośnikowym ręcznie, w zależności od wielkości jednostki będą musiały to zrobić dwie osoby lub więcej.

1. Urządzenie należy przetransportować na palecie transportowej bezpośrednio do miejsca instalacji. Wózek podnośnikowy należy podstawić maksymalnie blisko urządzenia.

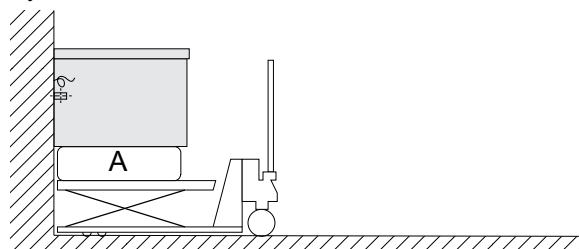
2. Ostrożnie podnieść jednostkę na platformę **A** wózka.



3. Usunąć paletę transportową.



4. Przewieźć urządzenie na wózku podnośnikowym pod przygotowane miejsce na ścianie i podnieść na żądaną wysokość.



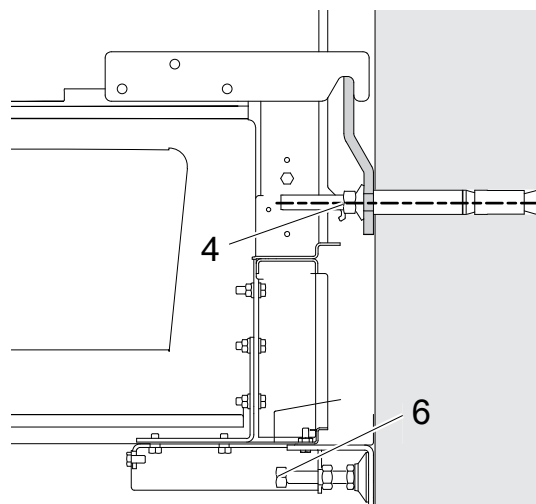
5. Zdjąć zewnętrzną folię ochronną i osłonki krawędzi, uważając, żeby nie zarysować powierzchni urządzenia. Bardzo powoli zdjąć folię ochronną z powierzchni ze stali nierdzewnej, nie rozrywając jej, aby uniknąć pozostawienia resztek kleju. Usunąć wszelkie pozostałości kleju za pomocą niekorozyjnego rozpuszczalnika. Następnie dokładnie spłukać i osuszyć te miejsca.

F.8.3 Zabezpieczenie i konfiguracja

Podnieść jednostkę na przygotowany profil nośny i wypoziomować ją za pomocą poziomicy. Sprawdzić wysokość względem innych urządzeń.

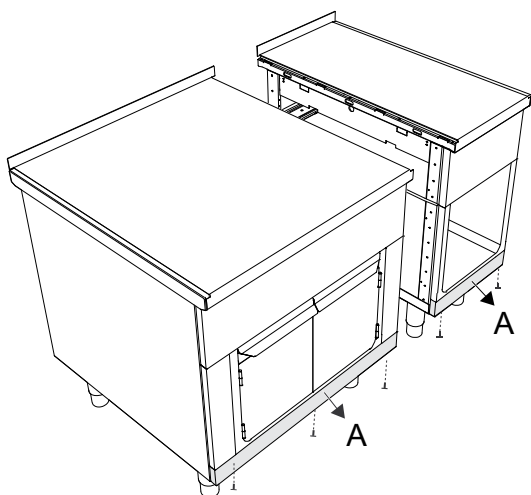
Przy użyciu śrub regulacyjnych **6** wyregulować urządzenie w pionie.

Na koniec dokręcić nakrętki kotwy ściennej **4**, zadając moment 80 Nm.



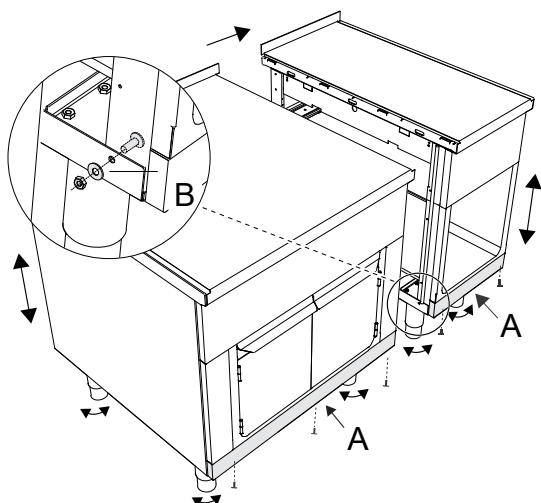
F.9 Mocowanie wielu urządzeń razem

1. Zdjąć panel dolny **A**, odkręcając śruby.



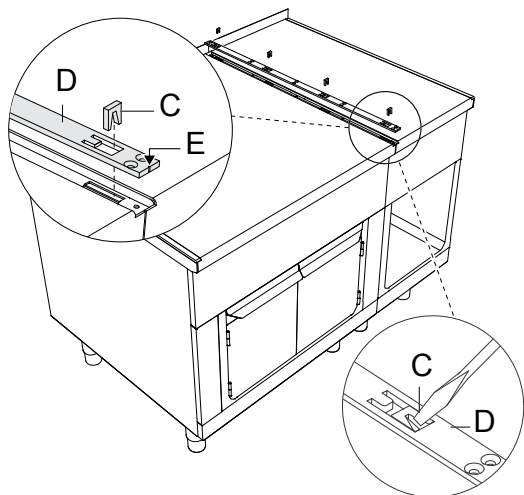
2. Dosunąć do siebie jednostki. Użyć śrub regulacyjnych na nóżkach, aby ustawić urządzenia na tej samej wysokości, a następnie je wypoziomować.

Skręcić ze sobą urządzenia u podstawy, używając w tym celu śruby, podkładki i nakrętki **B**. Wymienić panel **A** przy użyciu śrub.

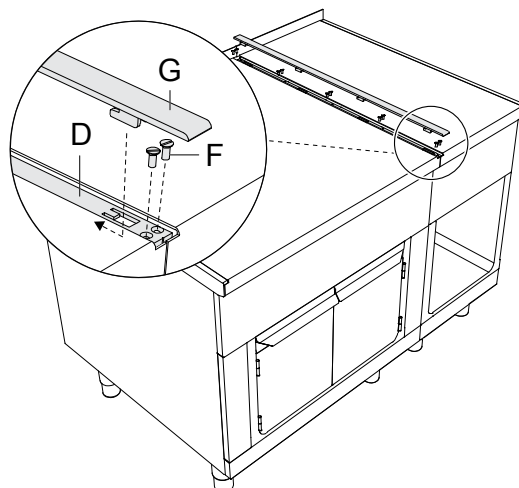


3. Za pomocą solidnego narzędzia odłamać nakrętki **C** od szyny łączącej **D**. Włożyć szynę łączącą **D** w szczelinę pomiędzy górnymi częściami, upewniając się, że oznaczenie **E** jest skierowane do przodu.

Połączyć urządzenia, wbijając nakrętki **C** w przeznaczone do tego wycięcia.



4. Uszczelnić połączenie na całej długości trwałym silikonem (zalecamy szare uszczelnienie połączenia, kod: 059611). Przymocować szynę **D** za pomocą dostarczonych śrub **F**. Włożyć haczyk na spód osłony **G** do oczek w szynie łączącej, a następnie przesunąć osłonę **G** do tyłu, aż zostanie wyrównana z przodu.

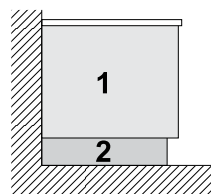


F.10 Panele boczne i modele bazowe

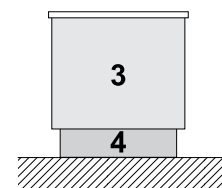
Wszystkie panele boczne są dostępne w dwóch różnych wersjach:

- **Panel boczny z nawisem 12,5 mm** do indywidualnego montażu na ścianie.
- **Ośłona boczna bez nawisu** do montażu na zakrywanych bokach.

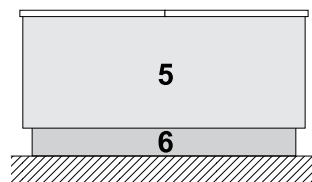
Podczas ustawiania płyty czołowe należy zamontować na obudowie urządzenia. Płyty czołowe dopasowane do danego typu instalacji są dostępne jako akcesoria opcjonalne.



1. Panele boczne do montażu ściennego: wysokość 400/700/800 mm
2. Pan bazowy lub ze stali nierdzewnej do montażu na ścianie: wysokość 100/200 mm



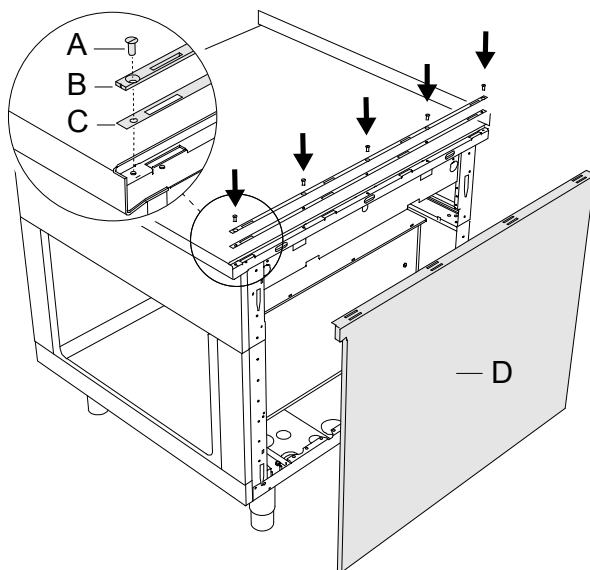
3. Panele boczne do urządzeń wolnostojących: wysokość 700/800 mm
4. Panel bazowy lub podstawa ze stali nierdzewnej do urządzeń wolnostojących: wysokość 100/200 mm



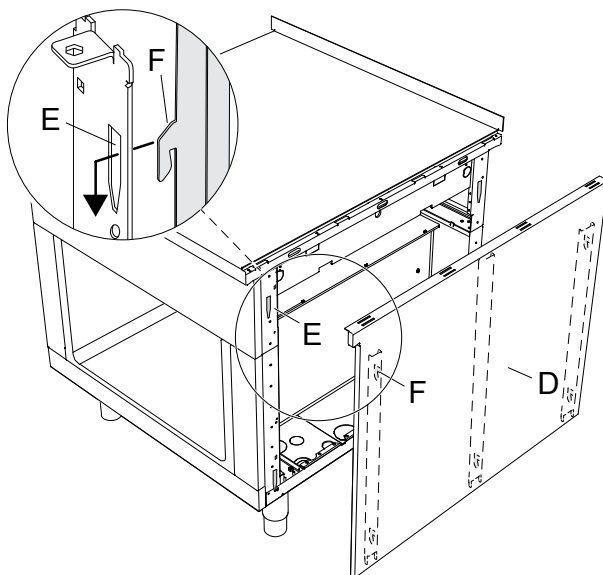
5. Panele boczne używane w konfiguracji jednostek ustawionych tyłem do siebie: wysokość 700/800 mm
6. Panel bazowy lub podstawa ze stali nierdzewnej do montażu tyłem do siebie: wysokość 100/200 mm

F.11 Montaż paneli bocznych z nawisem 12,5 mm

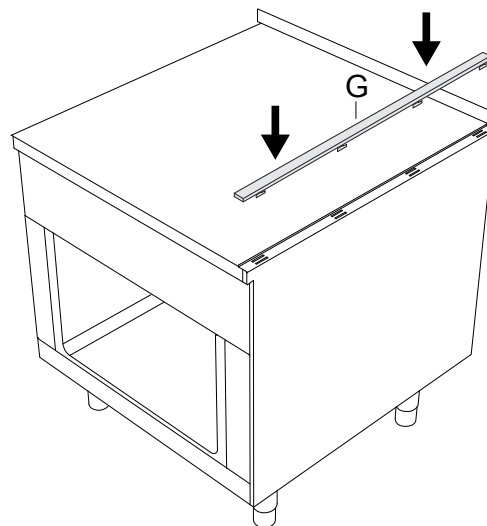
1. Przymocować szyny łączące **B** oraz **C** za pomocą dostarczonych śrub **A**. Upewnić się, że oznaczenie na części **B** szyny jest skierowane do przodu.



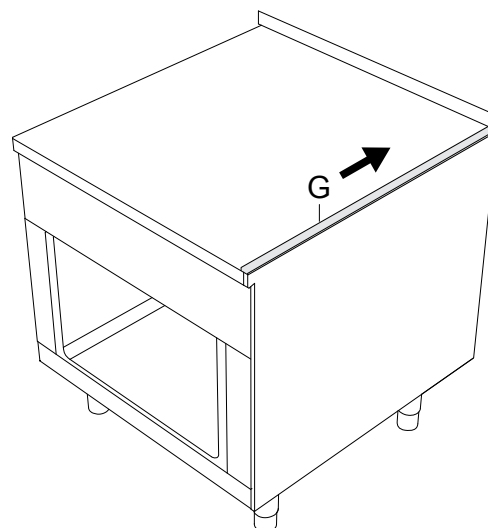
2. Umieścić panel boczny **D** w odpowiednim miejscu. Włożyć 5 haczyków panelu **F** w otwory **E**.



3. Włożyć haczyki na spodzie szyny końcowej **G** w oczka szyny łączącej.



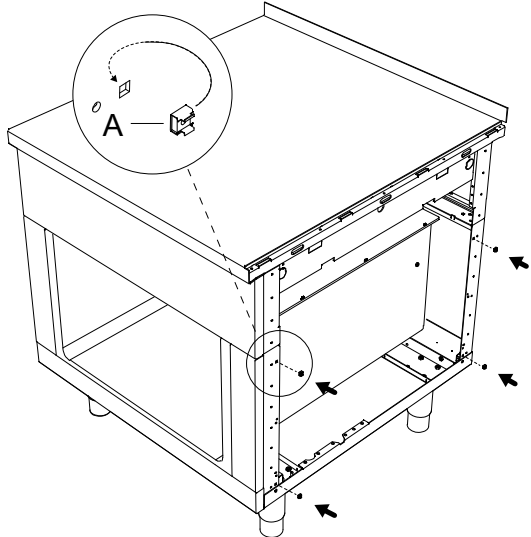
4. Przesunąć szynę końcową **G** w kierunku wskazanym strzałką, aby ją wyrównać do przodu.



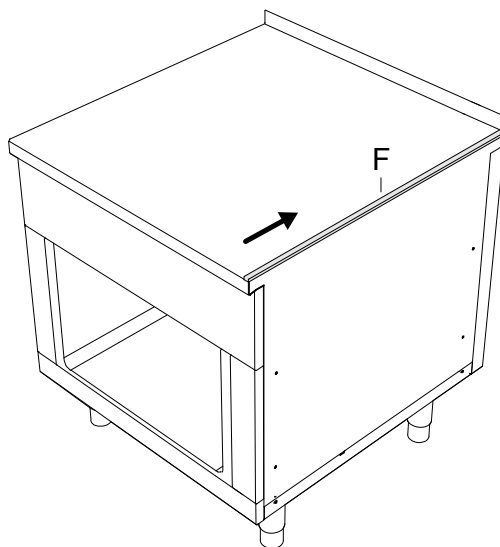
F.12 Mocowanie osłony bocznej bez nawisu

Osłona boczna powinna być używana wyłącznie jako element zabezpieczający przy ścianie, we wnęcie oraz pomiędzy urządzeniami (z zastrzeżeniem, że mają one takie same wymiary). Standardowa osłona ma wstępne wycięcia, które można dostosować do urządzeń w zależności od konfiguracji z lewej/prawej strony.

1. Zamontować 4 nakrętki koszykowe **A** w przeznaczonych do tego otworach w konstrukcji.



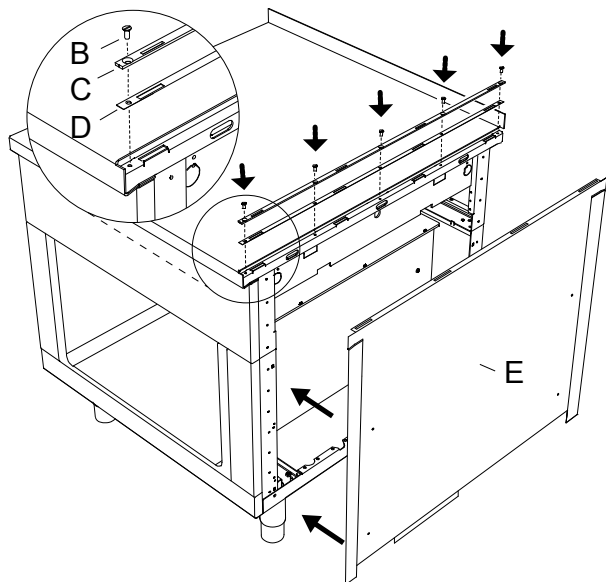
4. Przesunąć szynę końcową **F** w kierunku wskazanym strzałką, aby ją wyrównać do przodu.



2. Przymocować szyny łączące **C** oraz **D** za pomocą dostarczonych śrub **B**.

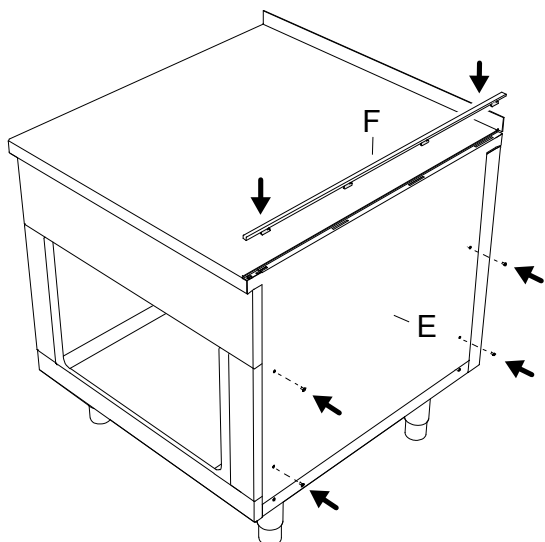
Upewnić się, że oznaczenie na części **C** szyny jest skierowane do przodu.

Umieścić panel boczny **E** w odpowiednim miejscu.



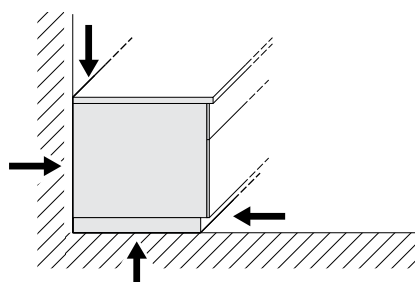
3. Włożyć haczyki na spodzie szyny końcowej **F** w oczka szyny łączącej.

Przymocować bok osłony bocznej **E** za pomocą 4 dołączonych do zestawu śrub z łbem płaskim.



F.13 Uszczelnienie

Ze względów higienicznych, aby zapobiec przedostawaniu się wody i innych substancji pod urządzenie, należy dokładnie uszczelnić wszystkie punkty łączące urządzenie ze ścianą lub podłogą, używając do tego trwale elastycznego silikonu.



G INSTALACJA ELEKTRYCZNA



OSTRZEŻENIE

Patrz “*OSTRZEŻENIA oraz Informacje dotyczące bezpieczeństwa*”.

G.1 Połączenie sieciowe



OSTRZEŻENIE

Patrz A.12 *Przyłącze elektryczne*.

Każde urządzenie ma własny schemat elektryczny. Zawiera on dane techniczne (parametry elektryczne, napięcie, natężenie itp.).

Na Schemacie instalacji i połączeń (E.3 *Schemat instalacji i podłączenia*) zaznaczone jest umiejscowienie głównej listwy zaciskowej.

Musi istnieć możliwość zablokowania systemu w pozycji otwartej do celów serwisowych, aby uniemożliwić przypadkowe włączenie.

Zasilanie sieciowe jest podłączone za pomocą przewodu zainstalowanego podczas montażu oraz wystającego około 1,5 m z podłogi lub ściany.

W wypadku instalacji morskich: wahania napięcia nie mogą przekraczać $\pm 6\%$.

G.2 Przewód zasilający

O ile nie określono inaczej, nasze urządzenia nie są wyposażone w przewód zasilający. Instalator musi użyć elastycznego przewodu o charakterystyce co najmniej odpowiadającej przewodowi z izolacją gumową H05RN-F.

Podłączyć przewód zasilania prądem zmiennym do głównej listwy zaciskowej przy użyciu odciażki kablowej w sposób zgodny ze schematem okablowania elektrycznego.

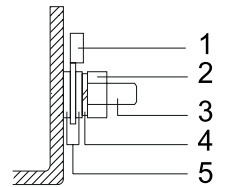
G.3 Wyrównanie potencjałów



Urządzenie należy podłączyć do punktu wskazanego w systemie wyrównywania potencjałów o minimalnym przekroju przewodów 10 mm².

W wypadku instalowania wielu urządzeń należy podłączyć je wszystkie razem poprzez wyrównanie potencjałów.

1. Końcówka oczkowa 6 mm
2. Nakrętka M6
3. Śruba gwintowana M6
4. Podkładka sprężynująca M6
5. Podkładki M6



UWAGA!

Potrzebny jest styk bezpotencjałowy wskazujący na zewnętrznym schemacie obwodu, czy urządzenie jest włączone, czy nie. Zaciski są oznaczone numerami 21 oraz 22.

G.4 Podłączenie do zasilania

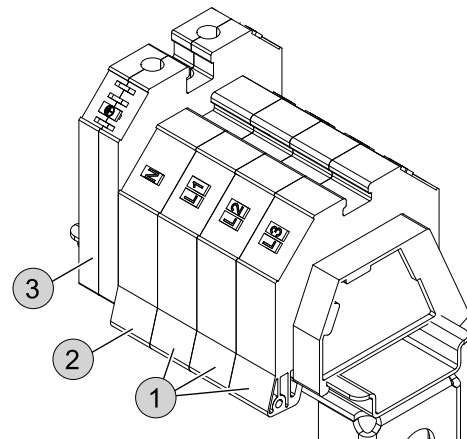
1. Aby podłączyć urządzenie, najpierw należy włożyć trzy przewody fazowe **L1**, **L2**, **L3** w odpowiednie zaciski, a następnie je przykręcić.
2. Przewód neutralny należy włożyć i przykręcić do niebieskiego zacisku.



WAŻNE

Nie dotyczy to wersji morskich.

3. Przewód uziemiający należy włożyć i przykręcić do żółtego/zielonego zacisku.



H PODŁĄCZANIE WODY

H.1 Podłączenie wody



WAŻNE

- Przyłącze wody należy wykonać, kierując się wskazówkami podanymi w ustępie A.13 *Podłączenie wody*.
- Jeżeli ciśnienie wody jest wyższe niż zalecane, należy zastosować reduktor ciśnienia, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.

W celu wykonania właściwej instalacji rurę doprowadzającą wodę należy podłączyć do sieci za pomocą filtra mechanicznego i zaworu odcinającego.

Przed podłączeniem filtra należy spuścić trochę wody, aby oczyścić rurę z wszelkich pozostałości i odpadów.

Urządzenie podłączyć do źródła wody o następującej charakterystyce:

- chlorek o stężeniu poniżej 20 ppm. Wyższe stężenie chlorku może wymusić miejscowe zjawisko utlenienia (nieobjęte gwarancją);
- twardość pomiędzy 5 a 25 °fH. Twardość poniżej 5 °fH sprawia, że woda jest niezdatna do picia, natomiast

twardość powyżej 25 °fH powoduje tworzenie się osadów wymagających stosowania częstych cykli odkamieniania.

Jeżeli jakość wody nie mieści się w określonych powyżej granicach, zaleca się instalację systemów uzdatniania wody.

H.2 Dostawa wody pitnej

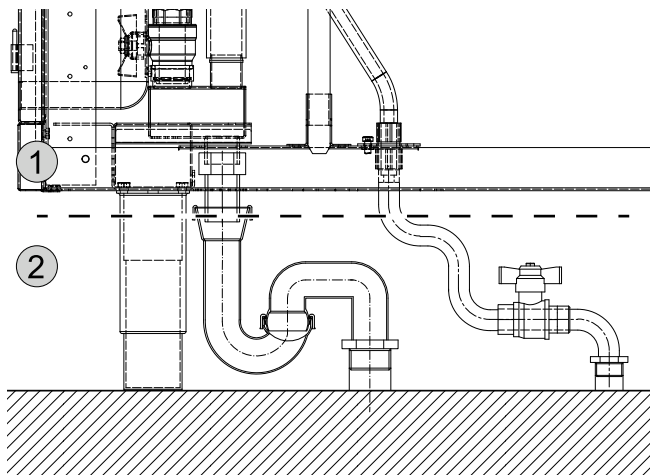
Urządzenie należy podłączać do przewodów zamontowanych na stałe. Metalowe rury instalacyjne nie mogą wystawać ponad 100 mm nad podłogę.



WAŻNE

- Dostęp do rur zawsze należy uzyskiwać zgodnie z E.3 *Schemat instalacji i podłączenia*.
- Giętkie przewody z gwintem żeńskim G 3/4" i zainstalowanym zaworem odcinającym należy podłączyć na miejscu do rur wodnych wystających z podłogi.

Na przykład:



1. Odpowiedzialność Electrolux Professional
2. Odpowiedzialność wykwalifikowanych serwisantów

H.3 Ochrona przed przepływem zwrotnym

Mechanizm ochrony przed przepływem zwrotnym jest wymagany, aby zabezpieczyć każde przyłącze wody wlotowej.



WAŻNE

Na rurze wodnej należy zainstalować jeden zawór zwrotny dostarczony z urządzeniem.

I STANDARDOWA EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

I.1 Opis osób przeszkolonych w zakresie eksploatacji urządzenia

Klient jest zobowiązany upewnić się, czy personel odpowiedzialny za normalne zastosowanie urządzenia jest prawidłowo przeszkolony i posiada odpowiednio umiejętności.

Obsługę urządzenia można powierzyć jedynie osobom, które:

- przeczytały i zrozumiały niniejszą instrukcję;
- przeszły odpowiednie szkolenie i instruktaż w zakresie bezpieczeństwa wykonywanych operacji;
- przeszły szkolenie w zakresie prawidłowej obsługi urządzenia.



WAŻNE

Klient musi zapewnić, aby jego pracownicy otrzymali przekazane im informacje, w szczególności te, które dotyczą bezpieczeństwa i higieny podczas eksploatacji urządzenia.

I.2 Podstawowe wymagania dotyczące eksploatacji urządzenia

- Znajomość technologii oraz doświadczenie w obsłudze urządzenia.
- Odpowiednie wykształcenie ogólne oraz kompetencje techniczne umożliwiające przeczytanie i zrozumienie treści niniejszej instrukcji, łącznie z umiejętnością odpowiedniej interpretacji rysunków, oznaczeń i piktogramów.
- Wiedza techniczna wystarczająca do bezpiecznego wykonywania obowiązków zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Znajomość przepisów BHP.

J OPIS PRODUKTU

J.1 Obsługa kuchenek indukcyjnych

Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych i obsługi przez przeszkolonych pracowników.

Kuchenki indukcyjne służą do pośredniego gotowania żywności umieszczonej w garnkach i nie mogą być używane do żadnych innych celów.

Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niewłaściwe.

Urządzenie jest wyposażone w 2 lub 4 strefy grzejne, którymi można indywidualnie sterować.

Jednocześnie można używać połowy stref indukcyjnych — albo z jednej strony, albo z dwóch.



OSTROŻNIE

- Do gotowania na tych urządzeniach indukcyjnych należy używać odpowiednich garnków i patelni, w przeciwnym razie mogą nie działać poprawnie lub ulec uszkodzeniu. Patrz: K.4 *Wybór garnków*.

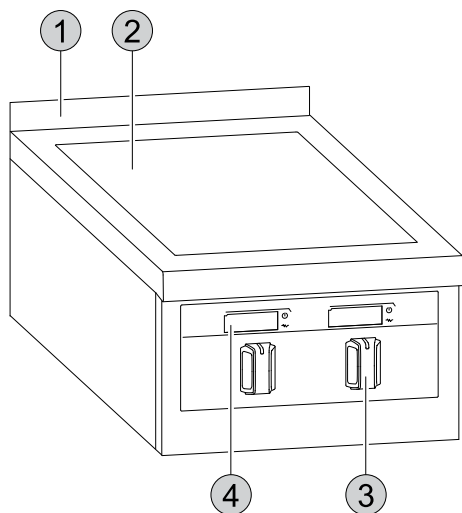


OSTRZEŻENIE

- Patrz: A.4 *Ogólne informacje bezpieczeństwa dotyczące indukcji*.

J.2 Płyta indukcyjna

J.2.1 Przegląd płyt indukcyjnych

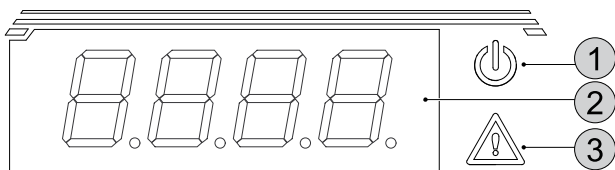


1. Panel anti-rozbryzgowy (opcjonalnie)
2. Płyta indukcyjna
3. Elementy sterowania
4. Szklany wyświetlacz tylko dla urządzeń o głębokości 800 mm lub 900 mm

J.2.2 Szklany wyświetlacz

Urządzenia o głębokości 800 mm lub 900 mm są wyposażone w szklany wyświetlacz.

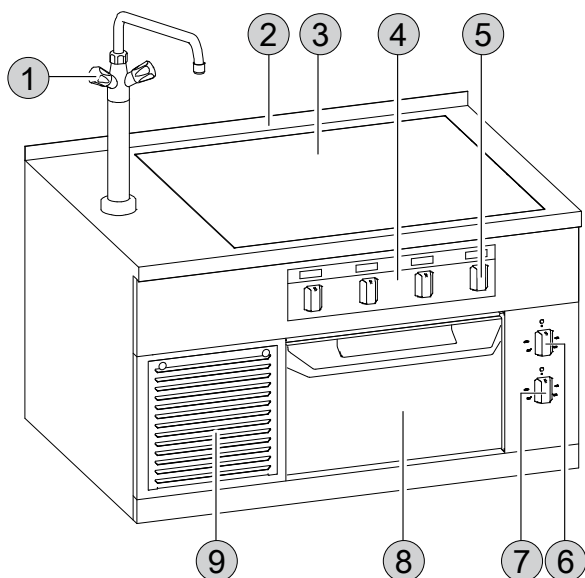
Do wyświetlania właściwych ustawień na wyświetlaczu służą elementy sterujące.



1. **Wi. / Wył.**
ikona miga przy włączonym urządzeniu, pozostaje zapalona po wykryciu garnka
2. **Wyświetlacz cyfrowy**
wskazuje poziomy mocy podgrzewania
3. **Trójkąt ostrzegawczy**
świeci się do momentu wyeliminowania błędu

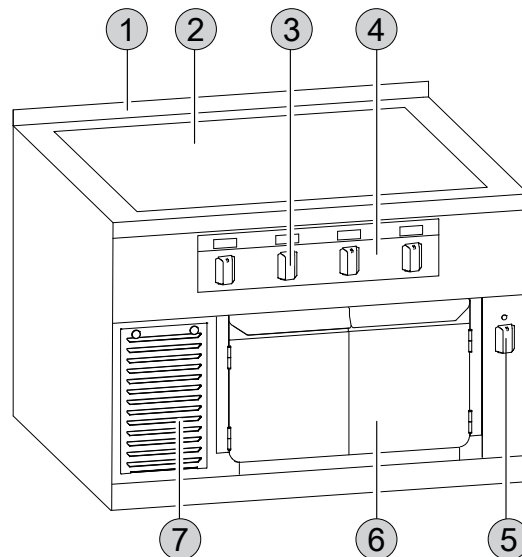
J.3 Pełnopowierzchniowa indukcja

J.3.1 Przegląd pełnopowierzchniowej indukcji na piekarniku



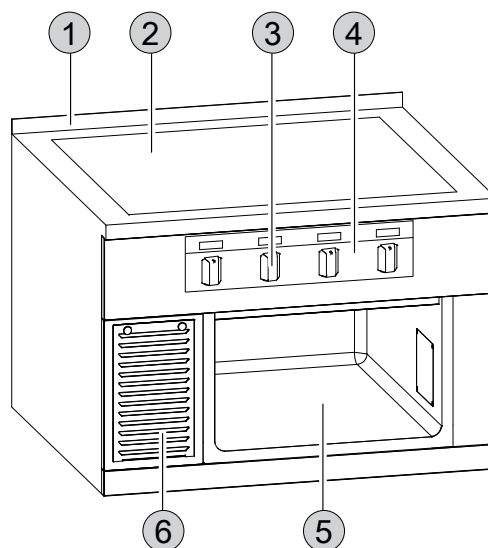
1. Bateria wodociągowa
2. Panel anti-rozbryzgowy (opcjonalnie)
3. Płyta indukcyjna
4. Szklany wyświetlacz tylko dla urządzeń o głębokości 800 mm lub 900 mm
5. Gałka płyty indukcyjnej
6. Górne pokrętko piekarnika
7. Dolne pokrętko piekarnika
8. Drzwiczki piekarnika
9. Komora generatora

J.3.2 Przegląd pełnopowierzchniowej indukcji na szafce do podgrzewania



1. Panel anti-rozbryzgowy (opcjonalnie)
2. Płyta indukcyjna
3. Gałka płyty indukcyjnej
4. Szklany wyświetlacz tylko dla urządzeń o głębokości 800 mm lub 900 mm
5. Pokrętko szafki do podgrzewania
6. Drzwiczki szafki do podgrzewania
7. Komora generatora

J.3.3 Przegląd pełnopowierzchniowej indukcji na otwartej podstawie



1. Panel anti-rozbryzgowy (opcjonalnie)
2. Płyta indukcyjna
3. Gałka płyty indukcyjnej
4. Szklany wyświetlacz tylko dla urządzeń o głębokości 800 mm lub 900 mm
5. Podstawa otwarta lub z drzwiczkami

6. Komora generatora

J.3.4 Szklany wyświetlacz

Urządzenia o głębokości 800 mm lub 900 mm są wyposażone w szklany wyświetlacz.

Do wyświetlania właściwych ustawień na wyświetlaczu służą elementy sterujące.



1. Wł. / Wył.

kiedy urządzenie jest włączone, ikona pozostaje zapalona

2. Wyświetlacz cyfrowy

wskazuje temperaturę lub poziomy mocy podgrzewania (w zależności od modelu)

3. Lampka kontrolna

nie ma funkcji, pozostaje wyłączona.

J.4 Panel stalowy

Urządzenia o głębokości 850 mm są wyposażone w panel stalowy i lampki.

• ZIELONA DIODA — Wł. / Wył.:

– zapala się po włączeniu urządzenia

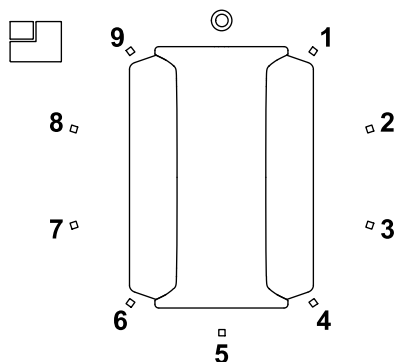
– Pozostaje zapalona przy wykrywanym garnku

• CZERWONA DIODA — Ciepło Wł. / Wył.:

– pali się do momentu osiągnięcia temperatury operacyjnej

– tylko do modeli płyt indukcyjnych: wskazuje błąd

J.5 Pokrętko poziomy mocy grzejnej



	Wył.
1 — 9	Poziomy podgrzewania
	Pozycja strefy grzejnej

K DZIAŁANIE

K.1 Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy oczyścić wszystkie części urządzenia i akcesoria z przemysłowego smaru ochronnego.

Aby prawidłowo przeprowadzić czyszczenie podstawowe, należy zapoznać się z instrukcjami w L *Czyszczenie i konserwacja urządzenia* i ich przestrzegać.

W przypadku piekarnika: przed pierwszym użyciem należy rozgrzewać go przez jedną godzinę w temperaturze 220°C z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie należy pozwolić, aby całkowicie ostygł przy otwartych drzwiczkach.

K.2 Włączanie i wyłączanie

Aby włączyć:

Przekręcić pokrętko w prawo. Można wybrać spośród 9 ustawień grzewczych.

Ikona pali się przy włączonym urządzeniu.

Aby wyłączyć:

Przekręcić pokrętko do pozycji .

Wszystkie urządzenia indukcyjne są wyposażone w system wentylacji, który chłodzi generatory nawet po wyłączeniu urządzenia. Nagłe wyłączenie wentylacji mogłoby doprowadzić do przegrzania generatorów.



OSTROŻNIE

Jeżeli obecny jest przycisk główny, należy sprawdzić K.9 *Wyłącznik główny* (opcjonalny).

K.3 Używanie stref grzejnych

System gotowania indukcyjnego jest wyposażony w funkcję wykrywania garnków.

Urządzenie rozgrzewa się tylko, gdy stoją na nim naczynia kuchenne.

Kiedy strefa grzejna jest włączona, ale nie ma na niej garnka, pole przechodzi w tryb oczekiwania i pozostaje chłodne do momentu postawienia na nim odpowiedniego naczynia do

gotowania. Dopiero wtedy pole automatycznie rozgrzewa się do nastawionego poziomu.

Podczas gotowania można zmienić temperaturę.

Po zdjęciu garnka strefa gotowania automatycznie przechodzi do trybu oczekiwania.

Każda strefa grzejna kuchenki indukcyjnej jest wyposażona we własne zwoje, które niezależnie włączają i wyłączają się dzięki technologii wykrywania garnków. Każdy zwoj ma czujnik, który wyłącza urządzenie w przypadku jego przegrzania.



OSTRZEŻENIE

Pomimo funkcji automatycznego wykrywania garnków, po gotowaniu należy wyłączać każdą strefę grzejną za pomocą elementów sterujących, aby uniknąć włączenia pola po przypadkowym upuszczeniu na nie jakiegoś elementu.



WAŻNE

W przypadku awarii zasilania podczas gotowania strefa grzejna pozostaje wyłączona. Nie następuje automatyczne włączenie.

Funkcja wykrywania garnków włączy się ponownie dopiero po zdjęciu garnka i powtórnym ustawieniu go na płycie.

K.4 Wybór garnków

System gotowania indukcyjnego działa w połączeniu z naczyniami kuchennymi, których spód reaguje na zmienne pole magnetyczne wytwarzane przez komponenty sprzętowe.

Dlatego korzystanie z naczyń różnego typu prowadzi do różnych efektów gotowania.

Jest zatem możliwe, że wyniki będą inne w zależności od rodzaju używanych naczyń do gotowania.

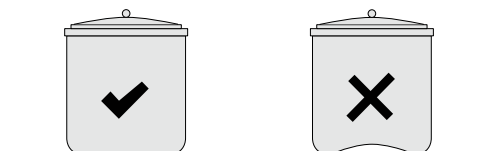
Producent oferuje akcesoria opcjonalne (spoza dostarczanego zestawu), które gwarantują najwyższą wydajność.

- Zalecamy używać naczyń przeznaczonych do indukcji, a zwłaszcza garnków wielowarstwowych.
- Należy używać garnków z dnem wykonanym z żelaza, płytki żelaznej, emaliowanego żelaza, żeliwa lub specjalnych metali wielowarstwowych.
- System grzejny nie działa w połączeniu z niepasującymi materiałami; takimi jak: stal niklowo-chromowa, aluminium, miedź, mosiądz, szkło, porcelana.
- Garnki o średnicy poniżej ok. **12 cm [4,72"]** nie zostaną rozpoznane przez system; a cykl podgrzewania pozostanie w trybie oczekiwania.
- Zaleca się też używać garnków o maksymalnej średnicy **28 cm [11,02"]** w celu uzyskania maksymalnej wydajności grzewczej.
- Nie używać pustych garnków ani patelni na urządzeniu, ponieważ mogą szybko osiągnąć bardzo wysokie temperatury.

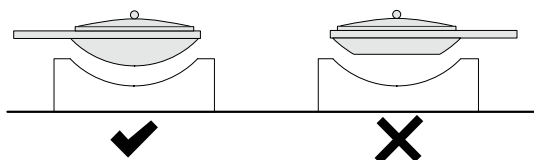


OSTROŻNIE

Aby uniknąć uszkodzenia funkcjonalności indukcji nigdy nie należy używać garnków z dnem, które nie jest idealnie płaskie: temperatura może nie zostać poprawnie zmierzona, co doprowadzi do uszkodzenia urządzenia.



Aby uniknąć uszkodzenia funkcjonalności pola na woka nigdy nie należy **używać garnków z płaskim dnem**: temperatura może nie zostać poprawnie zmierzona, co doprowadzi do uszkodzenia urządzenia.



UWAGA!

Aby uzyskać maksymalną wydajność urządzenia, należy używać woków rekomendowanych przez firmę Electrolux Professional. Aby uzyskać więcej informacji, należy się skontaktować z Electrolux Professional.

K.5 Wolnostojąca szafka generatora

Generatory znajdują się zazwyczaj bezpośrednio pod płytą.

W jednostkach gotowania Swiss Finish lub M2M o specjalnej konstrukcji generatory indukcyjne są zgrupowane w jednej szafce generatora lub kilku.

Aby zapewnić stały przepływ świeżego powietrza, drzwiczki szafek generatora zostały wyposażone w odpowietrzniki z tylnym filtrem.



OSTROŻNIE

- Odpowietrzniki należy zawsze utrzymywać w czystości. Przed odpowietrznikami nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Szafka generatora pozostaje zamknięta z przyczyn bezpieczeństwa i mogą ją otwierać tylko uprawnione do tego osoby.

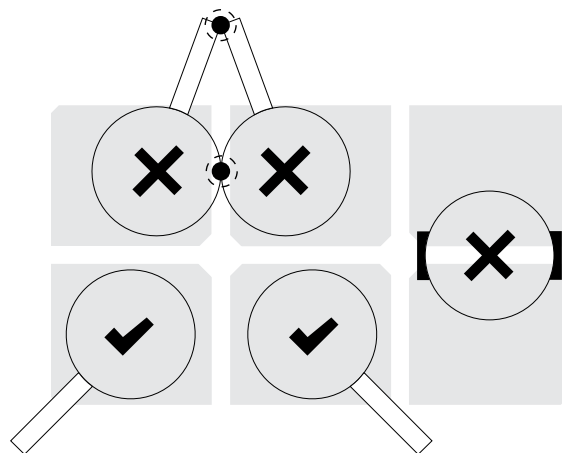
K.6 Porady dotyczące gotowania

Kuchenki indukcyjne wymagają większego nadzoru niż inne urządzenia.

- Kiedy są włączone, płyty nigdy nie mogą dotykać dwa garnki ani więcej.
- Indukcję charakteryzuje bardzo niska bezwładność przeniesienia energii elektrycznej ze źródła na żywność: gdy wartość energii się zmienia, natychmiast występuje oddziaływanie na żywność.
- Podgrzewanie jest bardzo szybkie: przy mocy maksymalnej dno pustych garnków i patelni rozgrzewa się do temperatury około 200°C [392°F].
- Przesuwanie garnka po szklano-ceramicznej płycie powoduje nierówne przewodnictwo ciepła na dnie, przez co do jego części przywiera jedzenie: garnek zawsze powinien znajdować się na środku strefy gotowania.
- Podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu należy stale obserwować garnek, ponieważ substancje te mogą się szybko przegrzać lub spalić.

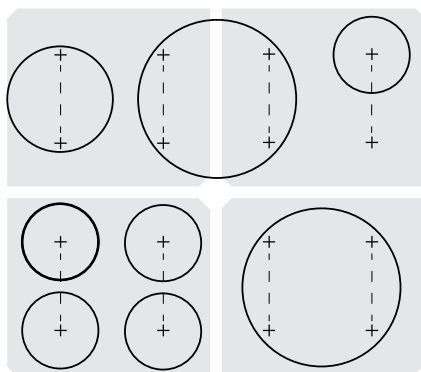
W przypadku płyt indukcyjnych:

- Garnki są podgrzewane w sposób optymalny i równomierny po ustawieniu ich centralnie na strefie gotowania.
- Na tym samym obszarze nigdy nie wolno kłaść więcej niż jednego garnka.



W przypadku pełnowierzchniowej indukcji:

- Konstrukcja powierzchni pozwala identyfikować umiejscowienie i pozycję zwojów oraz stref grzejnych. W miarę możliwości garnki należy ustawiać symetrycznie do sekwencji zwojów.



K.7 Piekarnik

K.7.1 Obsługa

Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych i obsługi przez przeszkolonych pracowników.

Urządzenie może być używane wyłącznie w sposób zgodny z wyraźnie określonym przeznaczeniem projektowym, to znaczy do gotowania żywności.

Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niewłaściwe.

Piekarnik jest wyposażony w dwa niezależne źródła ciepła — jedno górne oraz jedno dolne.



WAŻNE

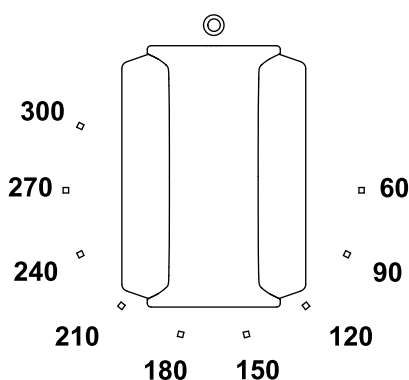
Urządzenia nigdy nie wolno używać do podgrzewania naczyń.



OSTRZEŻENIE

Po otwarciu drzwiczek piekarnika lub wylotu pary należy się odsunąć, ponieważ na zewnątrz może się wydostać gorąca para.

K.7.2 Pokrętło



Wył.

60°C — 300°C

Wybór temperatury

K.7.3 Włączanie i wyłączanie

Aby włączyć urządzenie: przekręcić pokrętło w prawo.

Przy użyciu górnego elementu sterowania można ustawić temperaturę górnego źródła ciepła, a dolnym elementem sterowania można regulować dolnym źródłem ciepła.

Temperaturę ustawia się w zakresie od 60°C do 300°C.

Wskaźnik ponad elementem sterowania zapala się, aż do osiągnięcia wybranej temperatury.

Aby wyłączyć urządzenie: przekręcić element sterowania do pozycji

K.7.4 Opiekanie i pieczenie

Piekarnik należy rozgrzać przy zamkniętych drzwiczkach, a następnie włożyć do środka żywność.

- Za pomocą elementów sterujących ustawić temperaturę górnego i dolnego źródła ciepła i odczekać, aż do zgaśnięcia diod.
- Wsunąć blachę do pieczenia lub kratkę do grillowania z żywnością w boczne prowadnice lub umieścić bezpośrednio na dolnej płycie piekarnika.
- Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika należy otwierać jak najrzadziej.
- Nigdy nie należy wsuwać dwóch blach do pieczenia w tym samym czasie.



OSTRZEŻENIE

Podczas wyjmowania blach do pieczenia lub kratkę do grillowania oraz obsługiwanie zatrzasku drzwiczek zawsze należy nosić rękawice ochronne. Te elementy urządzenia mogą się bardzo nagrzewać.

K.8 Szafka do podgrzewania

K.8.1 Obsługa

Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych i obsługi przez przeszkolonych pracowników.

Szafka do podgrzewania należy używać wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem projektowym, to znaczy do podtrzymywania ciepła naczyń.

Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niewłaściwe.

Urządzenie nie służy do podgrzewania ani gotowania żywności.



WAŻNE

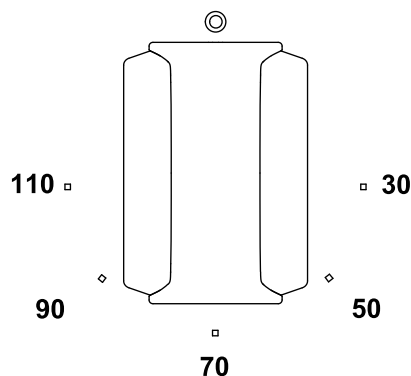
Podane wartości przedstawiają temperaturę otoczenia w urządzeniu, a nie temperaturę znajdujących się w nim naczyń.



OSTRZEŻENIE

Naczynia umieszczone w szafce do podgrzewania mogą się niezwykle nagrzewać. Aby uniknąć urazu, należy używać rękawic ochronnych. Patrz: A.2 Sprzęt ochrony osobistej.

K.8.2 Pokrętło





Wył.


30°C — 110°C Wybór temperatury

K.8.3 Włączanie i wyłączenie

Aby włączyć urządzenie: przekręcić pokrętko w prawo.

Temperaturę ustawia się w zakresie od 30°C do 110°C.

Wskaźnik nad diodami kontrolnymi pali się przy włączonym urządzeniu.

Aby wyłączyć urządzenie: przekręcić element sterowania do pozycji .

K.9 Wyłącznik główny (opcjonalny)

To urządzenie jest wyposażone w system wentylacji zabezpieczający podzespoły elektroniczne przed przegrzaniem.

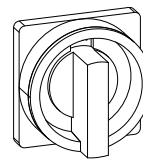
Jeżeli główne zasilanie zostanie odcięte, system wentylacji nie będzie działać, co wywoła poważne uszkodzenie urządzenia.

Za pomocą wyłącznika głównego można przerwać zasilanie płynące z zacisków przyłączeniowych do urządzenia.



OSTROŻNIE

Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać co najmniej 30 minut przed odłączeniem zasilania za pomocą wyłącznika głównego.



K.10 Poręcz (opcjonalna)

W celu prawidłowego montażu/demontażu poręczy należy zapoznać się ze specjalną instrukcją instalacji.



OSTROŻNIE

Jeśli poręcz jest obecna, nie należy umieszczać na niej ponad 25 kg na metr konstrukcji.

L CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA



OSTRZEŻENIE

Patrz “*OSTRZEŻENIA oraz Informacje dotyczące bezpieczeństwa*”.

L.1 Informacje dotyczące konserwacji urządzenia

Właściciel i/lub użytkownik urządzenia musi przeprowadzać wymagane czynności konserwacyjne.



WAŻNE

Problemy wynikające z braku lub nieprawidłowej konserwacji nie są objęte gwarancją.

L.2 Wprowadzenie do czyszczenia

W celu zmniejszenia wpływu zanieczyszczeń na środowisko zaleca się czyszczenie urządzenia (z zewnątrz i, w razie potrzeby, od środka) produktami, które w ponad 90% ulegają biodegradacji.

Użyć letniej wody, w razie potrzeby neutralnego detergentu/środka czyszczącego i miękkiej szczotki lub gąbki. Jeżeli stosowany jest inny rodzaj detergentu, należy uważnie przestrzegać instrukcji producenta i zasad bezpieczeństwa podanych w kartach informacyjnych dołączonych do produktu lub substancji.



OSTROŻNIE

- Do czyszczenia nie należy używać detergentów na bazie rozpuszczalników (np. trichloroetylenu) ani proszków ściernych.
- Do czyszczenia nie należy używać szczotek stalowych, wełny stalowej, ściereczek miedzianych, produktów na bazie piasku lub podobnych.
- Do czyszczenia można przystąpić dopiero po ostygnięciu urządzenia.
- Nie wolno czyścić urządzenia przy użyciu łatwopalnych cieczy.

Ewentualne akcesoria, takie jak kosze i pojemniki, muszą być czyszczone po ich wyjęciu z urządzenia.



OSTRZEŻENIE

Podczas stosowania środków chemicznych należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa i zaleceń dotyczących dozowania, które są wydrukowane na opakowaniu. Informacje na temat postępowania z produktami chemicznymi znajdują się w rozdziale A.2 *Sprzęt ochrony osobistej*.

L.3 Powierzchnie ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna jest odporna na korozję i rdzę dzięki swojej warstwie pasywnej, która powstaje, gdy w powierzchnię metalu uderza tlen. Ilość tlenu obecnego w powietrzu sprawia, że jest to proces naturalny.

Gdy ta warstwa pasywna zostaje fizycznie uszkodzona lub zniszczona przez substancje chemiczne, przez co nie może się zregenerować, nawet wolna od rdzy stal szlachetna jest podatna na korozję.

Warstwę pasywną można stworzyć lub odtworzyć za pomocą strumienia bieżącej, bogatej w tlen wody.

Substancje ściernie pozbawione tlenu – takie jak kwas solny, chlorki i koncentraty przypraw, musztarda, esencje octowe, kostki przypraw czy roztwory soli kuchennej – mogą prowadzić do uszkodzeń chemicznych lub pęknięcia warstwy pasywnej, w zależności od stężenia i temperatury.

Większe uszkodzenia mogą powodować obca rdza (cząsteczki żelaza), tworzenie się elementów galwanicznych i brak tlenu.



WAŻNE

Powierzchnie ze stali nierdzewnej powinny być zawsze czyste i dobrze wentylowane.

Należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Gdy powierzchnie stalowe są chłodne, należy usunąć z nich brud, tłuszcz i inne pozostałości po gotowaniu, używając wody mydlanej (z dodatkiem detergentu lub bez niego) oraz szmatki albo gąbki.

Po wyczyszczeniu należy dokładnie osuszyć powierzchnie.

- Zaschnięty brud, tłuszcz lub resztki jedzenia należy przecierać szmatką albo gąbką w kierunku satynowego wykończenia i często spłukiwać. Czyszczenie ruchem obrotowym za pomocą ściereczki/gąbki z cząsteczkami brudu może zabrudzić satynowe wykończenie stali.
- Metalowe przedmioty mogą zabrudzić lub uszkodzić stal: uszkodzone powierzchnie łatwiej się brudzą i są podatniejsze na korozję.
- W miarę potrzeby należy przywrócić satynowe wykończenie.
- Nie wolno dopuszczać do długotrwałego kontaktu części ze stali nierdzewnej z kwasami, przyprawami, solami itp. Korozji mogą sprzyjać nawet opary kwasów powstające podczas czyszczenia powierzchni kafelkowych. Powierzchnie robocze należy spłukiwać słodką wodą. Ma to zastosowanie zwłaszcza po gotowaniu ziemniaków, makaronu i ryżu w słonej wodzie.

L.4 Kolorowe powierzchnie

- Codziennie należy czyścić wszystkie kolorowe powierzchnie.
- Cząsteczki jedzenia i tłuszczu należy wycierać ściereczką z wodą mydlaną.
- Metalowe przedmioty mogą zabrudzić lub uszkodzić powierzchnię: uszkodzone powierzchnie łatwiej się brudzą i są podatniejsze na korozję.
- Nie wolno dopuszczać do długotrwałego kontaktu kolorowych powierzchni z kwasami, przyprawami, solami itp. Korozji mogą sprzyjać nawet opary kwasów powstające podczas czyszczenia powierzchni kafelkowych.

L.5 Powierzchnie pociemniałe od ciepła

Wystawienie na działanie wysokich temperatur może prowadzić do powstawania ciemnych śladów.

Nie stanowią one uszkodzenia i można je usunąć, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie L.3 *Powierzchnie ze stali nierdzewnej*.

L.6 Powierzchnie szklano-ceramiczne

- Błat szklano-ceramiczny należy czyścić papierowym ręcznikiem nasączonym specjalnym środkiem do mycia szkła — zwilżyć blat, a następnie wyczyścić i przetrzeć szmatką.
- Nie wolno czyścić rozgrzanego blatu.

L.7 Powierzchnie indukcyjne

- Zabrania się używać folii aluminiowej w pobliżu stref indukcyjnych: gwarancja producenta nie obejmuje uszkodzeń powstałych w takich sytuacjach.
- Po zauważeniu folii aluminiowej (nawet jej małych kawałeczków) należy ją natychmiast usunąć, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia indukcyjnego.



OSTROŻNIE

Należy sprawdzić, czy do komponentów elektrycznych nie dostaje się woda: przenikająca ciecz może powodować zwarcia i rozpraszanie energii, a w efekcie wyzwać mechanizmy zabezpieczające w urządzeniu.

L.8 Indukcyjne filtry powietrza

- Aby uniknąć zniszczenia i uszkodzenia urządzenia, należy przynajmniej raz w miesiącu sprawdzać i czyścić filtr. Takie czynności powinien przeprowadzać autoryzowany serwisant.
- Czyszczenie:
 - wyjąć filtr z obudowy;
 - mocno wytrząść go z pyłu;

- jeżeli filtr jest zatłuszczony, należy go przemyć mydłem odtłuszczającym, a następnie wypłukać i osuszyć;
 - na końcu ponownie umieścić filtr w obudowie.
- Co trzy miesiące zaleca się wymienić filtr, jeżeli jego stan się pogorszył.

L.9 Odkamienianie



OSTRZEŻENIE

Patrz *“Sprzęt ochrony osobistej”*.



WAŻNE

Aby uniknąć korozji, należy regularnie czyścić urządzenie z kamienia, tłuszczu, skrobi i białek.

- Można użyć roztworu 10% octu, 10% kwasu fosforowego lub odpowiedniego roztworu do usuwania kamienia dostępnego w sprzedaży.
- Nigdy nie wolno używać wełny stalowej ani innych materiałów ściernych, które mogą zarysować powierzchnię stali nierdzewnej.



OSTRZEŻENIE

Należy dopilnować, aby woda nie miała kontaktu z komponentami elektrycznymi.

L.10 Piekarnik

Użyć odtłuszczającego środka czyszczącego do wymycia przewodu. Mocne zabrudzenia należy usuwać handlowym środkiem do czyszczenia piekarnika.

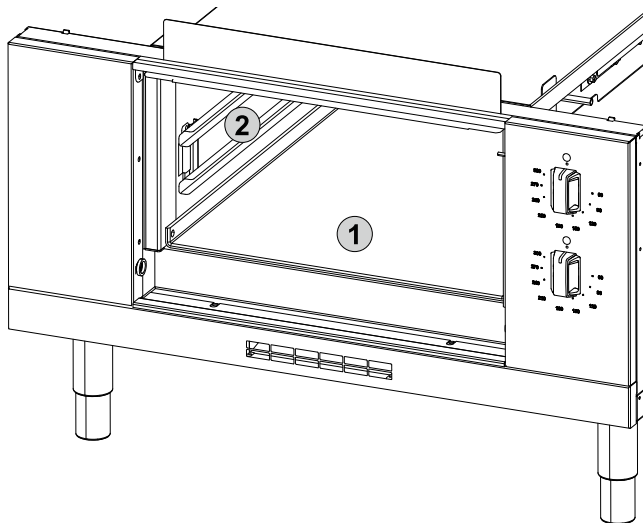
Kratki można wyjąć i wyczyścić osobno.

Wymywanie kratki:

1. Wyjąć stalową płytę dolną 1.
2. Podnieść kratkę 2.

Instalacja:

Montaż przebiega w kolejności odwrotnej.



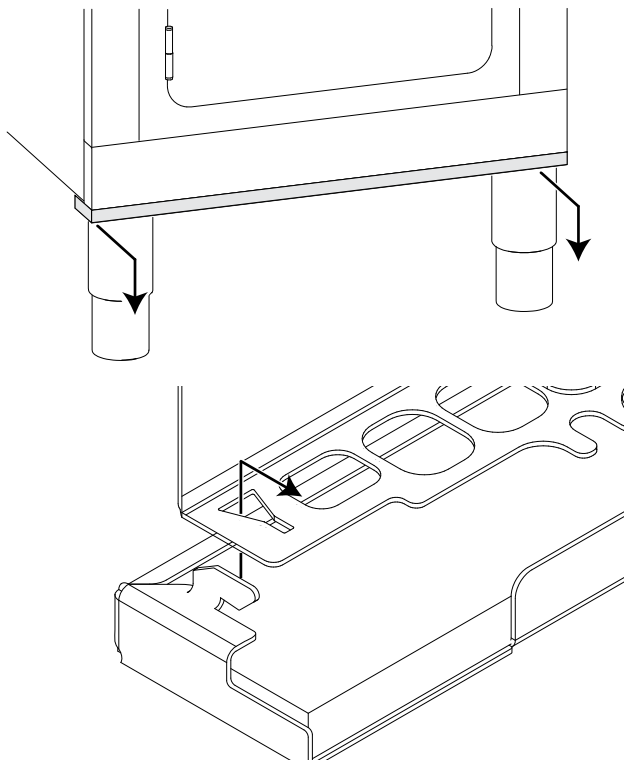
L.11 Filtr powietrza (opcjonalny)

Jeśli jest obecny, należy co najmniej raz w miesiącu wyjmować filtr powietrza spod dolnego panelu przedniego i czyścić go wodą z detergentem używanym do ręcznego mycia naczyń.



WAŻNE

Niezastosowanie się do powyższej wskazówki doprowadzi do obniżenia skuteczności filtra i może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.



L.12 Okresy przerw w eksploatacji urządzenia

Jeśli urządzenie nie jest używane przez długi czas, należy wykonać następujące czynności:

- zamknąć zawór dopływowy wody (jeśli zainstalowano);
- odłączyć zasilanie lub wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka (jeśli jest podłączona);
- starannie wyczyścić wewnętrzne części urządzenia;
- przetrzeć powierzchnię ze stali nierdzewnej szmatką nasączoną parafiną, co pozwoli zabezpieczyć urządzenie cienką warstwą filmu ochronnego;

L.14 Częstotliwość przeglądów

Zaleca się wykonywanie przeglądów z częstotliwością określoną w poniższej tabeli:

Konserwacja, przeglądy, kontrole i czyszczenie	Częstotliwość	Odpowiedzialność
Standardowe czyszczenie <ul style="list-style-type: none"> • Ogólne czyszczenie urządzenia i stref w jego otoczeniu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Codzienne 	<ul style="list-style-type: none"> • Operator
Części mechaniczne <ul style="list-style-type: none"> • sprawdź części mechaniczne pod kątem pęknięć lub odkształceń i dociśnięcia śrub: sprawdź czytelność i stan napisów, etykiet i symboli i w miarę potrzeby przywróć do właściwego stanu • sprawdź stan układu hydraulicznego, o ile jest obecny, np. pod kątem wycieków 	<ul style="list-style-type: none"> • Raz w roku 	<ul style="list-style-type: none"> • Serwis
Komponenty elektryczne <ul style="list-style-type: none"> • sprawdź komponenty elektryczne znajdujące się w urządzeniu • sprawdź okablowanie i połączenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Raz w roku 	<ul style="list-style-type: none"> • Serwis
Przeгляд generalny urządzenia <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź wszystkie komponenty, elementy elektryczne, przewody oraz czy nie występuje korozja. 	Co 10 lat ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Serwis
Czyszczenie wnętrza urządzenia <ul style="list-style-type: none"> • Usuń wszelkie zanieczyszczenia wewnątrz urządzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Raz w roku 	<ul style="list-style-type: none"> • Serwis

1. Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane na około 10 lat eksploatacji. Po tym czasie (od momentu oddania urządzenia do eksploatacji) urządzenie musi przejść generalną inspekcję i przegląd.

- pozostawić drzwiczki lub szuflady (jeśli znajdują się na wyposażeniu) otwarte, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować wewnątrz, zapobiegając powstawaniu nieprzyjemnych zapachów;
- w przypadku modeli z ogrzewaniem elektrycznym: włączyć urządzenie z minimalną mocą grzewczą na co najmniej 45 minut; pozwoli to na odparowanie wilgoci nagromadzonej w elementach grzejnych bez ich uszkodzenia;
- nigdy nie przechowywać urządzenia w miejscu, w którym temperatura może spaść poniżej 0°C [32°F];
- okresowo wietrzyć pomieszczenia.

L.13 Informacje odnośnie konserwacji

Konserwacja zapobiegawcza skraca czas przestojów oraz podnosi wydajność pracy urządzenia.

Pracownicy punktu serwisowego mogą udzielić porad na temat optymalnego planu konserwacji, który można zakupić odpowiednio do intensywności eksploatacji i wieku urządzenia.

Podczas serwisów, napraw i konserwacji należy unikać czynników rozpraszających i stresogennych.

W związku z powyższym do urządzenia nie powinny się zbliżać osoby nieupoważnione.



WAŻNE

- Naprawy i serwisowanie urządzeń należy wykonywać po ostygnięciu elementów grzejnych.
- Wszelkie wewnętrzne przewody elektryczne w urządzeniu oraz połączenia z kablem uziemiającym są zgodne z odpowiednimi schematami elektrycznymi i nie mogą być modyfikowane. Wszystkie części metalowe z połączeniami elektrycznymi koniecznie należy uziemić.
- Po zakończeniu prac konserwacyjnych i naprawczych serwisant musi przeprowadzić inspekcję, aby upewnić się, że wszystkie tryby pracy wszystkich elementów funkcjonalnych i zabezpieczających działają zgodnie z instrukcją obsługi.

M WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

M.1 Wstęp

Podczas normalnego użytkowania urządzenia mogą wystąpić pewne usterki. W niektórych przypadkach usterki można łatwo i szybko wyeliminować, postępując zgodnie z podanymi niżej wskazówkami.

Na wyświetlaczu (jeśli urządzenie jest w niego wyposażone) może pojawić się komunikat ostrzegawczy opisujący pojawiającą się usterkę.

Jeśli problem wciąż się powtarza, należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
2. Wyłączyć wyłącznik bezpieczeństwa w instalacji zasilającej urządzenie.
3. Zamknąć zawory gazu i wody (jeśli zostały zainstalowane).
4. Pamiętać o podaniu następujących informacji:
 - rodzaj usterki
 - numer PNC (kod produktu)
 - nr ser. (numer seryjny urządzenia)



WAŻNE

Numer PNC (kod) i numer seryjny są niezbędne do identyfikacji typu urządzenia i daty produkcji.

M.2 Ostrzeżenia

Czerwona dioda, jeśli jest zamontowana, i zielona migające w jednym z dwóch długich trybów wymagają od użytkownika podjęcia wstępnego działania, a w miarę konieczności również przeprowadzenia dokładnej kontroli przez biuro obsługi klienta (patrz poniższa tabela).

Każda strefa gotowania jest wyposażona w wewnętrzny mechanizm kontroli temperatury, który włącza się przed każdym przegrzaniem, zmniejszając moc strefy gotowania.

- Jeżeli utrzymuje się nadmierna temperatura, strefa gotowania zostaje tymczasowo wyłączona.
- Gotowanie jest szybsze po zdjęciu garnka z płyty szklano-ceramicznej.
- Zaleca się wyłączyć strefę za pomocą pokrętki sterującego i chwilę odczekać.

M.3 Wykrywanie i usuwanie usterek

Ostrzeżenie / Anomalia	Możliwe przyczyny	Działania
Pełnopowierzchniowa indukcja		
Nie można używać urządzenia	Brak zasilania z sieci lokalnej	Włączyć bezpiecznik główny
Dopływ wody		
Do zbiornika nie dostaje się żadna woda	<ul style="list-style-type: none">• Lokalny zawór wody jest wyłączony• Zawór wylotowy zbiornika jest zablokowany	<ul style="list-style-type: none">• Otworzyć zawór wody

M.4 Podczas gotowania został wykryty brak wydajności

BRAK WYDAJNOŚCI	PRZYCZYNA	DZIAŁANIE NAPRAWCZE
Niewystarczające podgrzewanie strefy gotowania	Niewłaściwy materiał garnka	Użyć garnka wykonanego z odpowiedniego materiału
	Nadmierna temperatura	Wyłączyć urządzenie, schłodzić i sprawdzić, czy filtry są brudne
Strefa gotowania się nie rozgrzewa	Dno garnka ma średnicę poniżej 12 cm	Należy użyć garnka o właściwym rozmiarze
	Nadmierna temperatura	Wyłączyć urządzenie, schłodzić i sprawdzić, czy filtry są brudne
	Niewłaściwy materiał garnka	Użyć garnka wykonanego z odpowiedniego materiału

M.5 Wykrywanie kodu błędu



OSTROŻNIE

W przypadku użycia niewłaściwych garnków spód garnka może się stopić i przebić szklaną powierzchnię.

Błędy generatora to usterki wykrywane przez generator i przesyłane do systemu kontroli. W trybie analogowym lampka kontrolna ponawia cykl jednego długiego pulsu, po którym następują krótkie regularne pulsusy.

Liczba tych krótkich pulsów to liczba błędów.



Na wyświetlaczu (jeśli urządzenie jest w niego wyposażone) może pojawić się komunikat ostrzegawczy opisujący pojawiającą się usterkę.

Należy skontaktować się biurem obsługi klienta, podając kod błędu.

N ZŁOMOWANIE URZĄDZENIA



OSTRZEŻENIE

Patrz **“OSTRZEŻENIA oraz Informacje dotyczące bezpieczeństwa”**.

N.1 Procedura utylizacji urządzenia

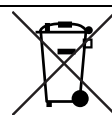
Po zakończeniu cyklu życia produktu należy upewnić się, że nie zostanie on usunięty do środowiska.

W różnych krajach istnieją odmienne uregulowania, stąd należy przestrzegać wymagań i przepisów obowiązujących w kraju, w którym urządzenie będzie złomowane.

Części urządzenia należy utylizować odpowiednio do ich typu (np. osobno metale, oleje, smary, tworzywa sztuczne, gumę itp.).

Przed zezłomowaniem urządzenia należy dokładnie sprawdzić jego stan techniczny, a w szczególności części konstrukcyjne, które mogą ulec uszkodzeniu podczas demontażu.

W zależności od modelu drzwi należy wymontować przed oddaniem urządzenia do utylizacji.



Symbol umieszczony na produkcie oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy dokonać jego odpowiedniej utylizacji i złomowania w celu wyeliminowania niekorzystnego wpływu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat recyklingu opisywanego produktu należy skontaktować się z lokalnym punktem sprzedaży lub przedstawicielem, serwisem technicznym lub lokalnym organem odpowiedzialnym za utylizację odpadów.



UWAGA!

Podczas złomowania urządzenia należy zniszczyć wszystkie oznaczenia, niniejszą instrukcję oraz pozostałe dokumenty z nim związane.

CE