700FX-I20 - 700FX-I40





284432 - 284434

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Wersja: 1.0
Data sporządzenia: 2025-02-11

Oryginalna instrukcja obsługi

1 Bezpieczeństwo ... 2
1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych ... 2
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 3
1.3 Ryzyka rezydualne ... 7
1.4 Środki ochrony indywidualnej ... 9
1.5 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ... 10
1.6 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem ... 10
2 Informacje ogólne ... 11
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja ... 11
2.2 Ochrona praw autorskich ... 11
2.3 Deklaracja zgodności ... 11
3 Transport, opakowanie i magazynowanie ... 12
3.1 Kontrola dostawy ... 12
3.2 Opakowanie ... 12
3.3 Magazynowanie ... 12
4 Parametry techniczne ... 13
4.1 Dane techniczne ... 13
4.2 Funkcje urządzenia ... 14
4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia ... 15
5 Instrukcja instalacji ... 17
5.1 Instalacja ... 17
6 Instrukcja użytkowania ... 19
6.1 Obsługa ... 19
7 Czyszczenie i konserwacja ... 23
7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 24
7.2 Czyszczenie ... 24
7.3 Konserwacja ... 24
8 Możliwe usterki ... 25
9 Utylizacja ... 26



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu przy urządzeniu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, a szczególnie przed uruchomieniem, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.

OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.

OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarć elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ściskać ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.

PL

- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Bezpieczeństwo podczas obsługi płyty indukcyjnej

- W czasie pracy pole grzewcze staje się bardzo gorące.

  Informacja: Kuchenka indukcyjna jako taka podczas procesu gotowania nie wytwarza ciepła. Jednak temperatura naczyń do gotowania nagrzewa pole grzewcze i powierzchnia po użyciu pozostaje gorąca. Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia.

- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po zupełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

- Nie należy kłaść na polu grzewczym żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży ani innych przedmiotów z metalu. Po włączeniu urządzenia przedmioty te mogły by się nagrzać.
- Proszę zwracać uwagę na to, że noszone przedmioty, jak np. pierścionki, zegarki, itp. mogą się rozgrzewać gdy znajdą się blisko płyty kuchenki.
- Celem uniknięcia przegrzania nie kłaść na powierzchni grzewczej żadnej folii aluminiowej ani płyt metalowych.
- Na polu grzewczym kuchenki indukcyjnej nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników, takich jak np. konserwy w puszkach. Powstające nadciśnienie może wywołać eksplozję pojemnika lub puszki (pęknięcie). Konserwę w puszce najlepiej podgrzewać otwierając ją i wstawiając do garnka napełnionego niewielką ilością wody, który należy umieścić w celu podgrzania na polu grzewczym.
- Powierzchnia pola grzewczego jest zbudowana z odpornego na temperaturę szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli chodzi tylko o małe pęknięcie, urządzenie należy niezwłocznie odłączyć od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem.

Pole elektromagnetyczne

- Przedmioty namagnesowane, takie jak np. karta kredytowa, nośniki danych czy kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Pole magnetyczne mogłoby je uszkodzić.
- Nie wolno otwierać dolnej osłony!
- Naczynia do gotowania zawsze należy umieszczać na środku pola gotowania, tak żeby dna garnków możliwie najszerzej pokrywały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe dowiodły, że kuchenka indukcyjna nie stanowi zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstępu od pracującego urządzenia .

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.

- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Ryzyka rezydualne

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się lub upadku	Użytkownik ze względu na obecność wody lub brudu może poślizgnąć się na podłodze.	Podczas użytkowania urządzenia należy nosić antypoślizgowe obuwie ochronne.
Poparzenie	Operator celowo dotyka elementów urządzenia.	
	Operator celowo dotyka gorących substancji (olej, woda, para, ...).	
Wstrząs elektryczny (Porażenie prądem)	Dotykanie przewodzących prąd elektryczny elementów urządzenia podczas konserwacji, bez uprzedniego odłączenia zasilania elektrycznego. Operator wykonuje czynności (za pomocą elektronarzędzia lub bez przerywania zasilania elektrycznego maszyny), leżąc na mokrej podłodze.	Konserwacja urządzenia może być przeprowadzana tylko przez wykwalifikowany personel, wyposażony w środki ochrony osobistej chroniące przed porażeniem prądem.
	Porażenie prądem spowodowane przez niesprawny system uziemienia lub wadliwe elektryczne urządzenia ochronne.	Przed urządzeniem muszą być zainstalowane urządzenia ochronne zgodne z odpowiednimi normami.
Niebezpieczeństwo upadku	Operator wykonuje na górnej części urządzenia czynności używając nieodpowiednich pomocy (jak np. drabina ze szczeblami, lub wspina się na urządzenie).	Nie wykonywać żadnych czynności na górnej części urządzenia z użyciem nieodpowiednich pomocy (jak np.: drabiny ze szczeblami lub wspinając się na urządzenie).
Niebezpieczeństwo przewrócenia się ładunku	Przenoszenie urządzenia lub elementów urządzenia bez odpowiednich pomocy.	Podczas przenoszenia urządzenia lub jego opakowania konieczne jest użycie odpowiednich pomocy lub sprzętu do podnoszenia.

PL

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Materiały chemiczne	Operator ma do czynienia z chemikaliami (np.: środki czyszczące, środki do odkamieniania, itd.)	Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności. Zawsze należy postępować zgodnie z instrukcjami na kartach charakterystyki i etykietach używanych produktów. Stosować środki ochrony indywidualnej zalecane w kartach charakterystyki.
Ryzyko skaleczenia	Podczas prac konserwacyjnych istnieje ryzyko skaleczenia w przypadku dotknięcia wewnętrznych części ramy maszyny.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w odpowiednie środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne odporne na przecięcie, ochraniacze przedramion).
Niebezpieczeństwo zmiażdżenia	Podczas przenoszenia ruchomych elementów personel narażony jest na zmiażdżenie palców lub rąk.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne).
Ergonomia	Operator pracuje przy urządzeniu bez użycia niezbędnych środków ochrony indywidualnej.	Operator pracując przy urządzeniu musi używać środków ochrony indywidualnej.

1.4 Środki ochrony indywidualnej

Faza	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Ochrona wzroku	Środki ochrony słuchu	Ochrona dróg oddechowych	Ochrona głowy
							
Transport		X					
Przenoszenie		X					
Rozpakowanie		X					
Montaż		X					
Standardowe użytkowanie	X	X	X (*)				
Ustawienia		X					
Standardowe czyszczenie		X					
Czyszczenie specjalne		X	X				
Konserwacja		X	X (*)				
Demontaż		X					
Złomowanie		X					

X	Przewidziane środki ochrony indywidualnej
	Środki ochrony indywidualnej są dostępne lub w razie potrzeby należy ich użyć
	Nieprzewidziane środki ochrony indywidualnej

* Rękawice przeznaczone do standardowego użytkowania oraz do prac konserwacyjnych muszą być odporne na wysokie temperatury, aby ochronić ręce operatora, gdy ten dotyka gorących elementów urządzenia lub gorących substancji (olej, woda, para,...)

PL

1.5 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

– Przygotowywanie i podgrzewanie potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

1.6 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

– Ogrzewanie pomieszczeń
– Rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku. Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/ liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

PL

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyclingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

Wersja / właściwości

- Seria: 700FX
- Typ: urządzenie nablatowe
- Rodzaj zasilania: elektryczne
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Rodzaj pól grzewczych: indukcja
- Detekcja naczyń: tak
- Możliwość regulacji wysokości nóżek: nie
- W zestawie: 4 nóżki

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	**Kuchnia indukcyjna 700FX-I40**
Numer art.:	**284432**
Materiał:	stal szlachetna | szlif Scotch Brite
Materiał powierzchni grzewczej:	SCHOTT CERAN®
Ilość pól grzewczych:	2
Układ pól grzewczych:	2 x 5 kW
Wielkość pól grzewczych Ø w mm:	220
Ilość stopni mocy:	6
Wartość przyłączeniowa:	10 kW | 400 V | 50/60 Hz
Stopień ochrony:	IPX5
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	400 x 700 x 295
Ciężar w kg:	26,2

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Nazwa:	**Kuchnia indukcyjna 700FX-I20**
Numer art.:	**284434**
Materiał:	stal szlachetna | szlif Scotch Brite
Materiał powierzchni grzewczej:	SCHOTT CERAN®
Ilość pól grzewczych:	4
Układ pól grzewczych:	4 x 5 kW
Wielkość pól grzewczych, Ø w mm:	220
Ilość stopni mocy:	6
Wartość przyłączeniowa:	20 kW | 400 V | 50/60 Hz
Stopień ochrony:	IPX5
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	800 x 700 x 295
Ciężar w kg:	49,0

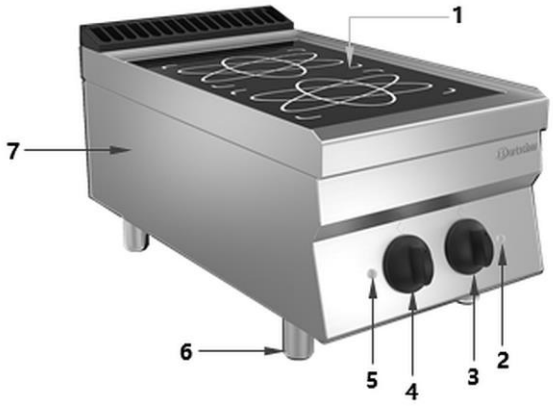
Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

4.2 Funkcje urządzenia

Kuchnie indukcyjne serii 700FX z 2 lub 4 polami grzewczymi oferują niezwykłą elastyczność – mogą być używane jako urządzenie nablatowe lub w połączeniu jako urządzenie wolnostojące.
Pola grzewcze o średnicy 22 cm i każde o mocy 5 kW posiadają funkcję detekcji garnka i 6-stopniowy zakres regulacji mocy.

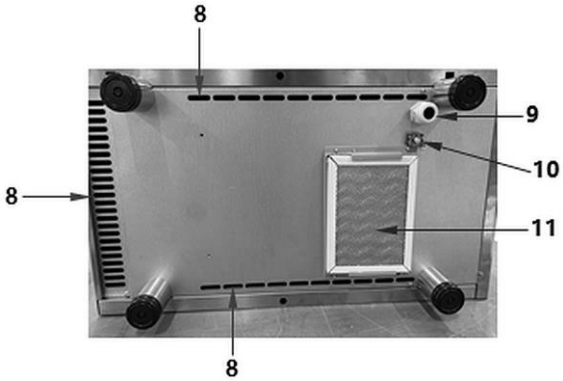
4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

284432



Rys. 1

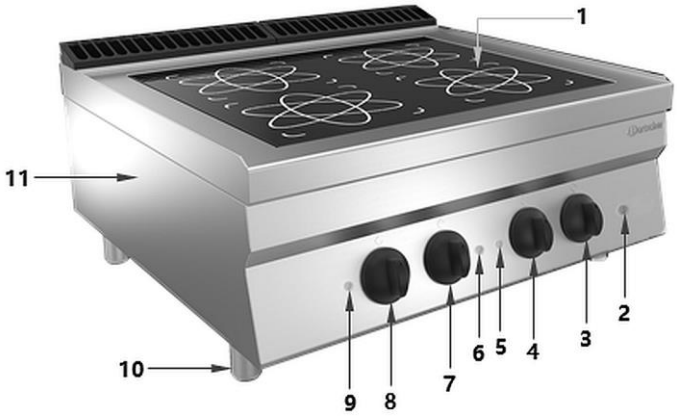
Widok od spodu



Rys. 2

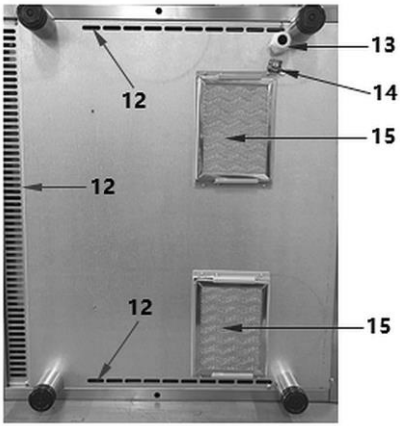
1. Płyta grzewcza
2. Kontrolka pole grzewcze tylne (zielona)
3. Regulator obrotowy pole grzewcze tylne
4. Regulator obrotowy pole grzewcze przednie
5. Kontrolka pole grzewcze przednie (zielona)
6. Nóżka (4x)
7. Obudowa
8. Otwory wentylacyjne
9. Złącze śrubowe PG
10. Zacisk wyrównania potencjałów
11. Filtr przeciwkurzowy / przeciwtłuszczowy

284434



Rys. 3

Widok od spodu



Rys. 4

1. Płyta grzewcza
2. Kontrolka pole grzewcze tylne prawe (zielona)
3. Regulator obrotowy pole grzewcze tylne prawe
4. Regulator obrotowy pole grzewcze przednie prawe
5. Kontrolka pole grzewcze przednie prawe (zielona)
6. Kontrolka pole grzewcze tylne lewe (zielona)
7. Regulator obrotowy pole grzewcze tylne lewe
8. Regulator obrotowy pole grzewcze przednie lewe
9. Kontrolka pole grzewcze przednie lewe (zielona)
10. Nóżka (4x)
11. Obudowa
12. Otwory wentylacyjne
13. Złącze śrubowe PG
14. Zacisk wyrównania potencjałów
15. Filtr przeciwkurzowy/ przeciwtłuszczowy (2x)

5 Instrukcja instalacji

5.1 Instalacja

OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
  - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.

  - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
  - Zapewnić stabilną pozycję.
  - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
  - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
  - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Jeśli kuchnia jest instalowana jako urządzenie nablatowe, należy wkręcić 4 załączone nóżki w przeznaczone do tego otwory gwintowane znajdujące się na spodzie urządzenia.

- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.

- Zachować odstęp co najmniej 10 cm od palnych ścian i przedmiotów.

Podłączenie - prąd

PL

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.

- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, należy zainstalować wyłącznik zabezpieczający o odpowiedniej mocy do odłączania wszystkich biegunów od zasilania, którego szerokość rozwarcia styków zapewnia całkowitą separację zgodnie z III kategorią przepięciową, zgodnie z przepisami instalacyjnymi. Maksymalny dopuszczalny prąd upływowy urządzenia wynosi 1 mA/kW.
- Do podłączenia należy zastosować elastyczne, olejoodporne węże gumowe typu H05RN-F lub H07RN-F. Przekrój przewodu można znaleźć w tabeli danych technicznych.
- Podłączyć przewód zasilający do listwy zaciskowej zgodnie z dostarczonym wraz z urządzeniem schematem połączeń.
- Część przewodu zasilającego znajdującą się poza urządzeniem zabezpieczyć za pomocą metalowej rurki lub sztywnego węża z tworzywa sztucznego.
- W przypadku uszkodzenia kabla elektrycznego należy zlecić jego naprawę przez producenta, serwis lub specjalistę, aby wykluczyć wszelkie ryzyko.
- Urządzenie elektryczne podłączyć do sprawnego uziemienia.
- Przewód ochronny połączyć z zaciskiem oznaczonym symbolem uziemienia obok listwy zacisku wejściowego.

- Połączyć metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego z urządzeniem ochronnym do wyrównywania potencjałów.
- Przewód połączyć z zaciskiem oznaczonym symbolem wyrównania potencjałów ⏚ na zewnętrznej stronie dna urządzenia.
- Ten symbol wskazuje, że urządzenie należy zintegrować z systemem wyrównania potencjałów i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

6 Instrukcja użytkowania

6.1 Obsługa

Sposób działania indukcyjnych pól grzewczych

W kuchenkach indukcyjnych napięcie elektryczne jest przykładane do cewki przewodzącej pod szkłem. Powoduje to wytwarzanie pola magnetycznego, które jako efekt fizyczny ogrzewa bezpośrednio dno naczynia.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, gdyż nie następuje tu - tak jak w przypadku tradycyjnych pól grzewczych - nagrzewanie najpierw grzałki i szklanego pola grzewczego.

PL

Kolejną zaletą - dzięki opisanym powyżej właściwościom technicznym - jest bardzo krótki czas gotowania.

Ponadto dopływ ciepła zmienia się natychmiast wraz z każdą zmianą ustawienia i można go precyzyjnie regulować. Indukcyjna pyta grzewcza reaguje na zmiany ustawień tak szybko jak kuchnia gazowa, gdyż energia dochodzi natychmiast do garnka, bez konieczności nagrzewania najpierw innych materiałów.

Technologia indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu, umożliwiającą dokładną regulację dopływu ciepła.

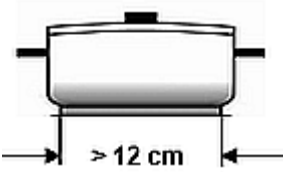
Odpowiednie naczynia do gotowania



- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza
- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza emaliowanego
- Garnki/patelnie wykonane ze stali lub emaliowanego żeliwa
- Garnki/patelnie żeliwne
- Naczynia do gotowania wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 i aluminium, jeśli jest ono oznaczone jako odpowiednie do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczyń do gotowania)

Ze względu na szczególny sposób działania płyty indukcyjnej odpowiednie są tylko takie naczynia do gotowania, które posiadają magnetyzujące się dno.

Aby osiągać lepsze rezultaty, powinno się korzystać tylko z patelni/garnków o średnicy od 12 cm do 28 cm.



PL

Nieodpowiednie naczynia do gotowania



- Pojemniki z wybrzuszonym dnem
- Naczynia do gotowania z aluminium, brązu lub miedzi, chyba że są wyraźnie oznaczone jako odpowiednie do indukcji
- Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm
- Naczynia do gotowania z nóżkami
- Ceramiczne naczynia do gotowania
- Szklane naczynia do gotowania

Wskazówki dla użytkownika

- Kuchnia indukcyjna jest gotowa do użycia natychmiast, nie ma potrzeby jej nagrzewania wstępnego.
- Należy używać tylko odpowiednich naczyń do gotowania z płaskim dnem oraz o średnicy odpowiedniej do pola grzewczego. Dno garnków/patelni musi być czyste, gładkie i suche, aby nie porysować szklanej powierzchni grzewczej.
- Naczynie do gotowania stawiać zawsze na środku pola grzewczego.
- Przestawiając naczynie do gotowania należy być ostrożnym: nie należy go przesuwać, lecz unieść do góry i ostrożnie odstawić na szklanej powierzchni grzewczej. Uderzenia mogą uszkodzić szklaną powierzchnię grzewczą.
- W wyniku przenoszenia ciepła z naczynia do gotowania, szklana powierzchnia grzewcza po każdym procesie gotowania jest bardzo gorąca i dlatego nie wolno jej dotykać. **Ryzyko poparzenia!**
- Nie odkładać folii aluminiowej ani pojemników z tworzywa sztucznego na gorącą szklaną powierzchnię grzewczą urządzenia.
- Nie lać na gorącą szklaną powierzchnię grzewczą żadnych zimnych płynów.
- Nie używać szklanej powierzchni grzewczej jako powierzchni do odkładania jakichkolwiek przedmiotów.

PL

Przed pierwszym użyciem

1. Przed użytkowaniem urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w rozdziale **„Czyszczenie“**.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.
3. Po zakończeniu czyszczenia całkowicie wysuszony filtr przeciwkurzowy / przeciwtłuszczowy umieścić we wsporniku znajdującym się na spodzie urządzenia.

   UWAGA!

   Kurz i brud mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

   Urządzenie bez filtra przeciwkurzowego / przeciwtłuszczowego nie może być przyłączone do sieci i eksploatowane.

4. Postawić odpowiednie naczynie z zawartością centralnie na polu grzewczym.

   UWAGA!

   W przypadku nieodpowiednich naczyń do gotowania lub braku naczyń do gotowania na polu grzewczym, po włączeniu urządzenia słychać sygnał dźwiękowy, a następnie urządzenie się wyłącza.

   Używać tylko naczyń przystosowanych do indukcji.

   Nie uruchamiać urządzenia bez naczyń do gotowania lub z pustymi naczyniami do gotowania.

Przyporządkowanie regulatorów obrotowych i lampek kontrolnych do pól grzewczych

Urządzenie **284432** posiada dwa znajdujące się jedno za drugim pola grzewcze: lewy regulator obsługuje przednie pole grzewcze, prawy - tylne pole grzewcze.

W urządzeniu **284434** cztery pola grzewcze są rozmieszczone w następujący sposób: dwa jedno za drugim, i dwa obok siebie. Obydwa lewe regulatory obrotowe obsługują obydwa lewe rozmieszczone jedno za drugim pola grzewcze, natomiast obydwa prawe regulatory obrotowe przyporządkowane są do obydwu prawych rozmieszczonych jedno za drugim pól grzewczych. Każdy lewy regulator obrotowy obsługuje zawsze przednie pole grzewcze, a prawy tylne pole grzewcze.

Każde pole grzewcze może być używane oddzielnie i ustawiane przez odpowiedni regulator obrotowy.

Dla każdego pola grzewczego, po prawej lub lewej stronie obok regulatorów obrotowych umieszczona jest zielona lampka kontrolna. Zapala się ona, gdy zostanie ustawiony poziom mocy. Lampka kontrolna świeci, dopóki odpowiedni regulator obrotowy nie zostanie obrócony na pozycję WYŁ. (●).

Uruchomienie urządzenia / przygotowanie potraw

PL

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia przez gorące naczynia i obrabiane produkty!

Naczynie do gotowania z potrawami może się ześlizgnąć lub przewrócić, jeśli urządzenie nie stoi na prostej i stabilnej powierzchni.

Zwracać uwagę na powierzchnię odstawczą urządzenia.

Nigdy nie przemieszczać urządzenia wraz ze stojącymi na nim naczyniami do gotowania z potrawami, naczynia do gotowania należy najpierw zdjąć.

Podczas zdejmowania naczyń do gotowania należy stosować rękawice ochronne odporne na wysokie temperatury.

1. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
2. Włączyć wyłącznik ochronny.



Rys. 5

3. Za pomocą regulatora obrotowego dla wybranego pola grzewczego ustawić poziom mocy (1 - 6), odpowiednio do obrabianych produktów.

Zielona kontrolka dla wybranego pola grzewczego zapala się.

4. Przygotować potrzebne potrawy lub podgrzać już gotowe potrawy.
5. Gdy proces gotowania jest zakończony, regulator obrotowy wybranego pola grzewczego należy obrócić na pozycję WYŁ. (●).

Wyłączanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie nie jest już używane, wszystkie regulatory obrotowe należy obrócić na pozycję WYŁ. (●).
2. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

PL

7 Czyszczenie i konserwacja

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

7.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy regularnie czyścić na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także częściej. Dzięki temu można uniknąć przypalania się resztek jedzenia.
2. Codzienne zanieczyszczenia na powierzchni grzewczej i na obudowie (odciski palców, plamy z jedzenia lub niezawierające cukru zabrudzenia na szkle) należy czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki do mycia naczyń.
3. Obudowę, panel sterujący i regulatory obrotowe urządzenia należy przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
4. Przetrzeć miękką ściereczką nasączoną czystą wodą.
5. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć.
6. Regularnie czyścić filtr/y przeciwkurzowy / przeciwtłuszczowy łagodnym środkiem myjącym, lub w zmywarce.
7. W tym celu wyciągnąć filtr/y przeciwkurzowy / przeciwtłuszczowy z mocowania.
8. Po zakończeniu czyszczenia całkowicie wysuszony filtr przeciwkurzowy / przeciwtłuszczowy umieścić we wsporniku znajdującym się na spodzie urządzenia.

7.3 Konserwacja

Zalecamy, aby przynajmniej 2 razy w roku autoryzowany serwis przeprowadził konserwację urządzenia, oraz aby w razie potrzeby zawrzeć umowę serwisową.

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Usterka	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie się nie włącza	Uszkodzony bezpiecznik lub przerwany dopływ prądu	Sprawdzić zasilanie elektryczne oraz kabel pod kątem uszkodzeń lub usterek
Po włączeniu zadziałały bezpieczniki	Krótkie spięcie w generatorze	Skontaktować się z serwisem
Niewystarczające nagrzanie pola grzewczego	Na polu grzewczym znajduje się nieodpowiednie naczynie do gotowania	Stosować tylko odpowiednie naczynie do gotowania
Pole grzewcze nieprzerwanie nagrzewane jest na najwyższym poziomie mocy	Uszkodzony regulator obrotowy	Skontaktować się z serwisem
Pole grzewcze nagrzewane jest bez naczynia do gotowania	Uszkodzony czujnik detekcji naczyń	Skontaktować się z serwisem
Mimo ustawienia poziomu mocy pole grzewcze nie nagrzewa się	Średnica garnka mniejsza niż 12 cm	Stosować odpowiednie naczynie do gotowania
	Generator uszkodzony	Skontaktować się z serwisem

PL

Usterka	Przyczyna	Usunięcie
Wadliwe zasilanie sieciowe	Wadliwe zasilanie sieciowe lub synchronizacja sieciowa	Skontaktować się z serwisem
Niskie podgrzewanie Włączony pierścień LED	Ustawić moc generatora	Sprawdzić opisane poniżej ustawienia
	Za wysoka temperatura otoczenia	Bliskość źródeł ciepła
		Sprawdzić temperaturę otoczenia, nie powinna ona być wyższa niż 40 °C

9 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyclingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.