

LINKA 700
LINIA 700
LINE 700

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE



SPORÁKY ELEKTRICKÉ S INDUKČNÍM OHŘEVEM
KUCHNIE ELEKTRYCZNE INDUKCYJNE
INDUCTION COOKING TOP

PCI-74ET / PCI-78ET / PCIW-74ET / PCIT-74ET / PCIT-78ET / PCIWT-74ET/
PCI-74ETD / PCI-78ETD / PCIW-74ETD / PCIT-74ET D / PCIT-78ETD / PCIWT-74ETD



www.rmgastro.com



24-07-2020

Hlavní obsah

1	ÚVOD	5
1.1	Instalační výkres	5
1.2	Komponentistika	6
1.3	Zapojení/přípojky	7
1.4	Příklad upevnění přístrojů	8
2	OBECNÉ INFORMACE	9
2.1	Prohlášení o shodě	9
2.2	Informace pro uživatele, směrnice RAEE o odpadních elektrických a elektronických zařízeních	10
2.3	Tabulka technických parametrů	10
3	INSTALACE	12
3.1	Kontroly při dodání	12
3.2	Sejmutí obalu	12
3.3	Mechanická instalace	12
3.4	Elektrické/plynové zapojení	12
4	NÁVOD K POUŽITÍ	14
4.1	Obecně	14
4.2	Indukční varné desky	14
4.2.1	<i>Indukční generátor</i>	15
4.3	Zapínání ploten	16
4.3.1	<i>Nádobí</i>	16
4.3.2	<i>Kontrola funkcí</i>	18
4.3.3	<i>Vypnutí</i>	18
4.3.4	<i>Lin Knob</i>	18
4.3.5	<i>Flex touch</i>	21
4.3.6	<i>Běžný režim</i>	21
4.3.7	<i>Funkční tlačítka</i>	21
4.3.8	<i>Detekce nádoby</i>	22
4.3.9	<i>Tabulka parametrů</i>	22
4.3.10	<i>Symbol zbytkového tepla H</i>	22
4.3.11	<i>Řešení problémů</i>	23
4.3.12	<i>Signalizace chyb</i>	23
4.3.13	<i>Signalizace chyb Lin knob</i>	24
5	ÚDRŽBA	27
5.1	Běžná	27
5.2	Náhradní díly	28
6	ČIŠTĚNÍ	29
6.1	Běžné čištění	29

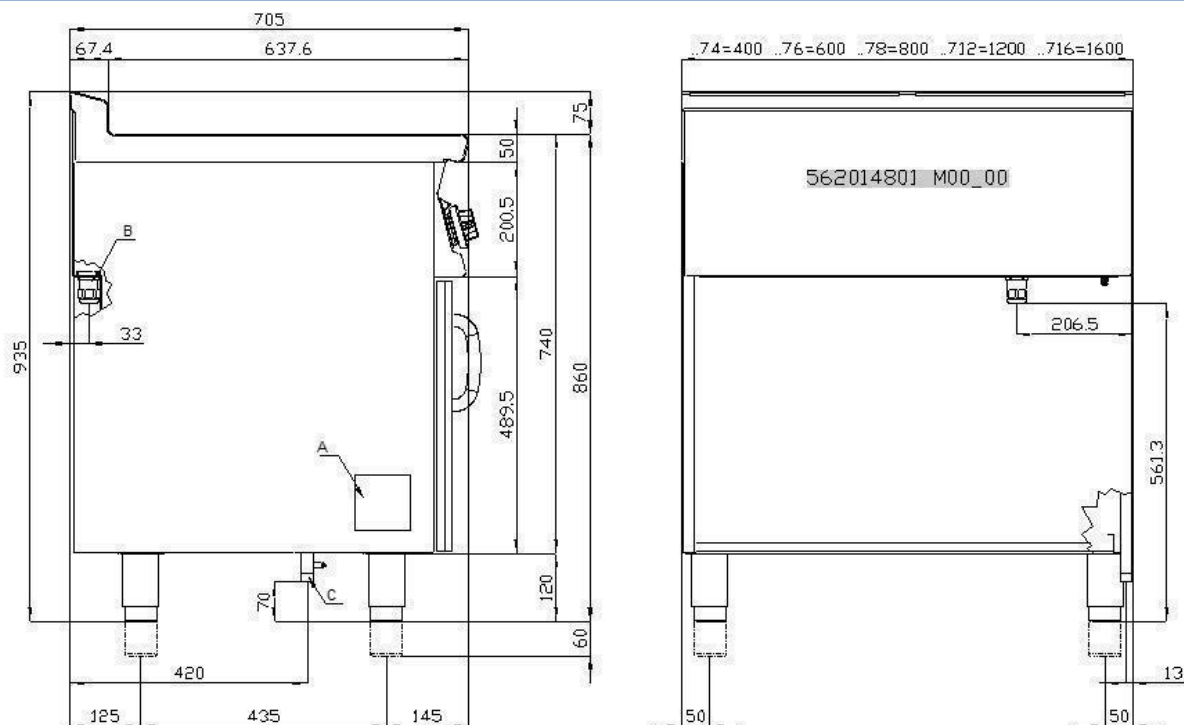
Hlavní obsah

6.2	Čištění skla	29
6.3	Doporučení pro údržbu	30
6.4	Skvělý výsledek ve třech jednoduchých krocích:	31
6.5	Jak dlouhodobě udržet nádherný lesk varné desky SCHOTT CERAN®	32

1 ÚVOD

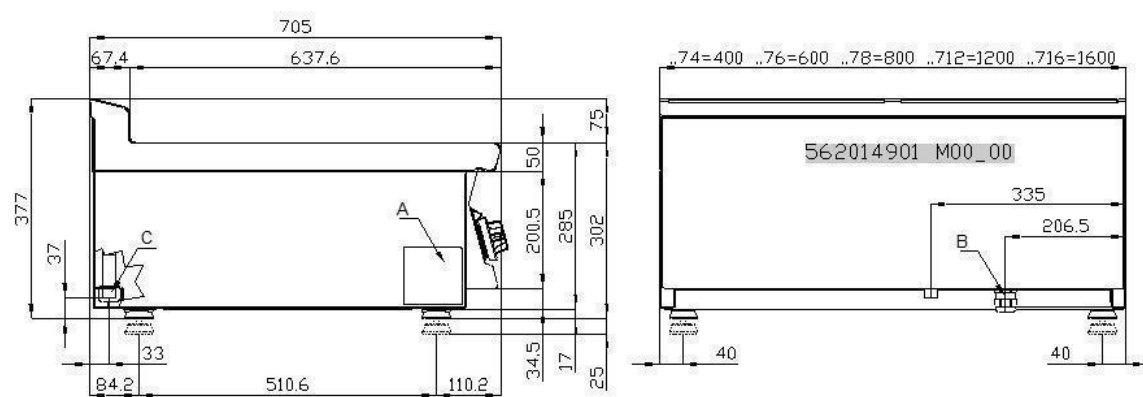
1.1 Instalační výkres

OBR. 1 PCI...-7E..



A Typový štítek
B Elektrické zapojení

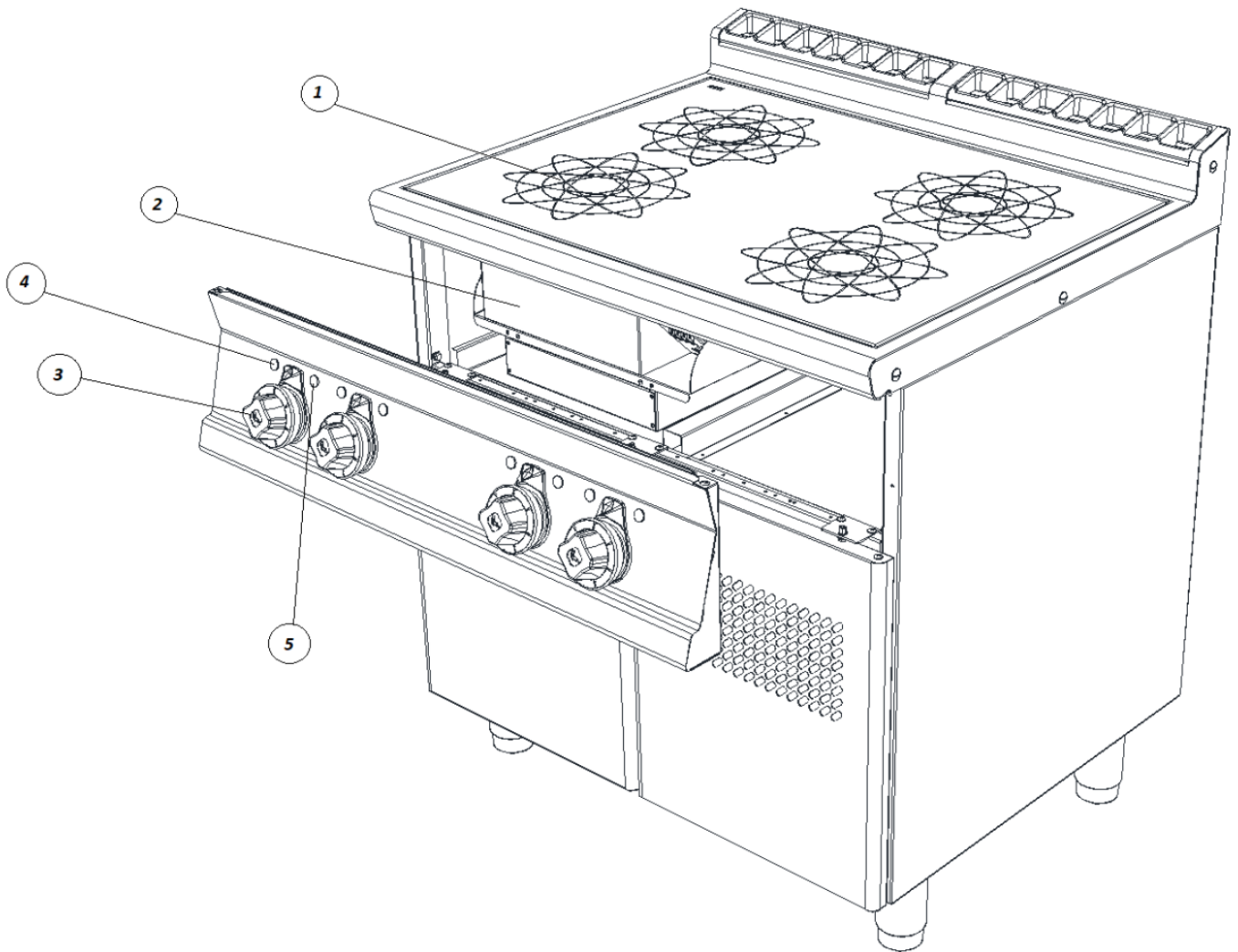
OBR. 2 PCI...T



A Typový štítek
B Elektrické zapojení

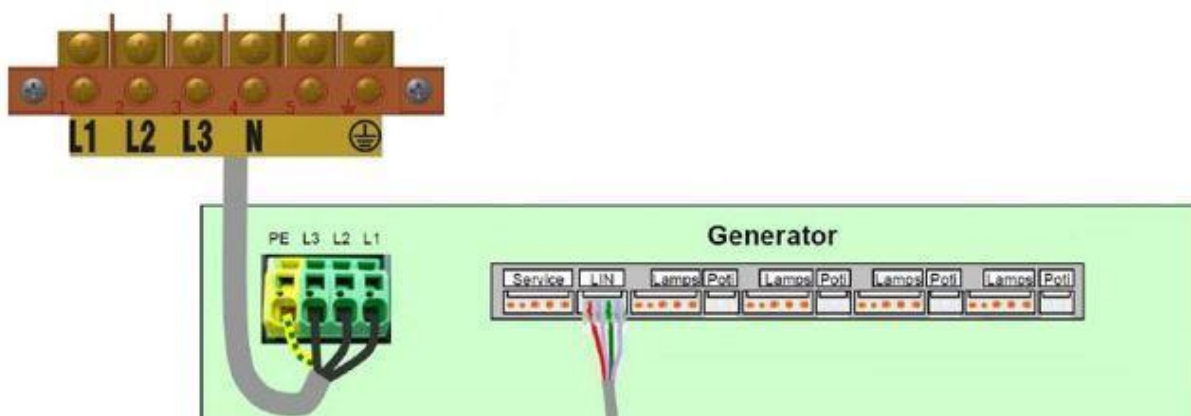
1.2 Komponentistika

OBR. A

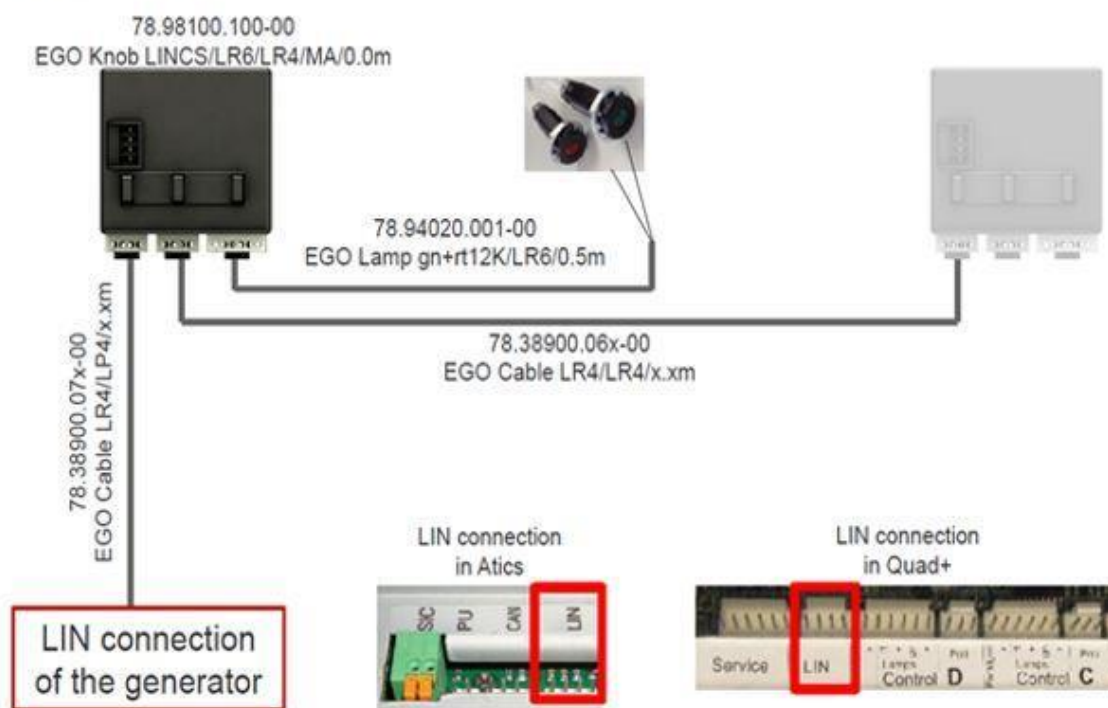


- 1 Varné zóny
- 2 Generátor
- 3 Ovládací knoflík
- 4 Zelená kontrolka
- 5 Červená kontrolka

1.3 Zapojení/přípojky

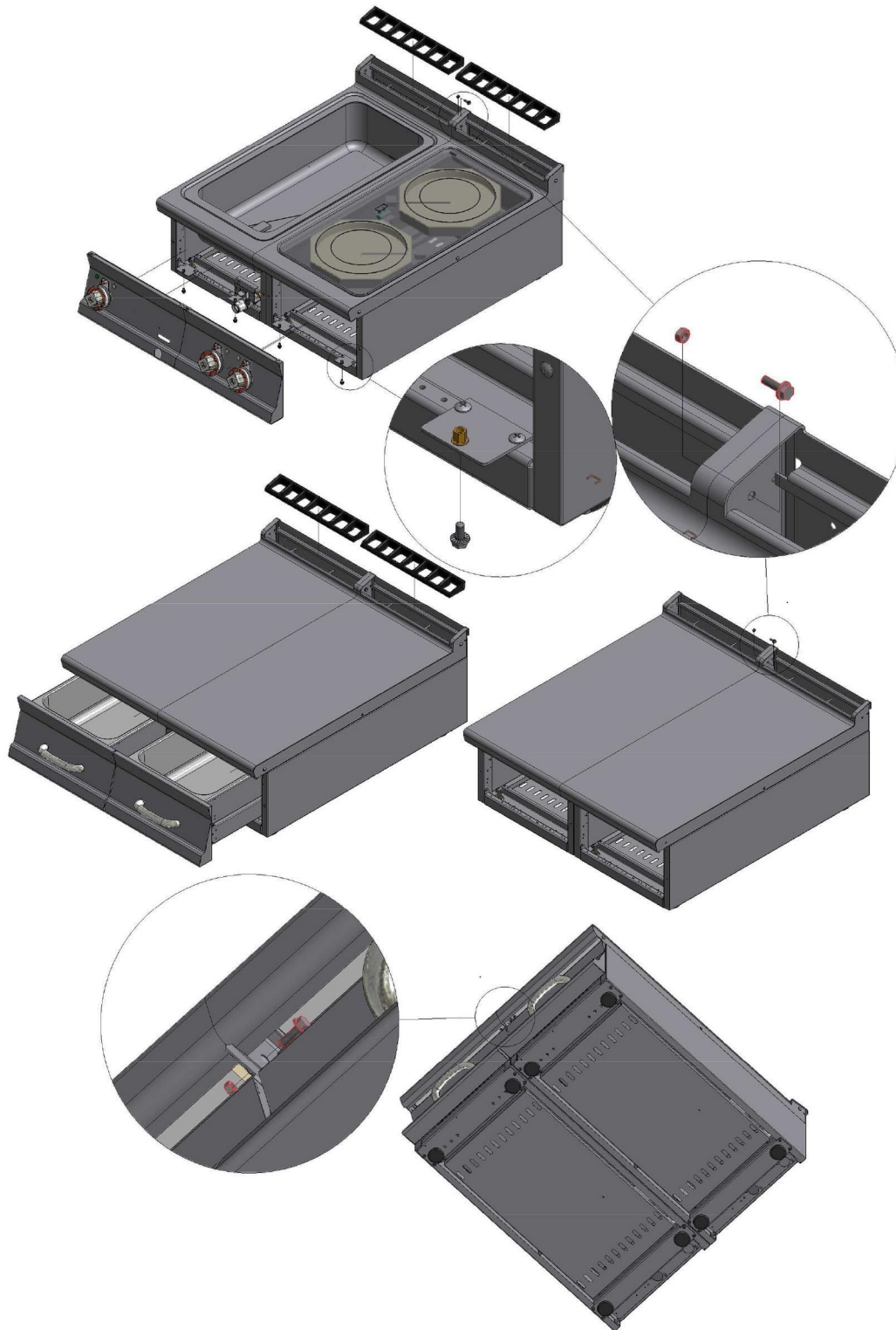


Connections



! **Upozornění**
U tohoto typu zařízení není NULA.

1.4 Příklad upevnění přístrojů



562026000M00P00.idw 1 di 1

2 OBECNÉ INFORMACE


2.1 Prohlášení o shodě

Výrobce prohlašuje, že přístroje splňují ustanovení nařízení GAR 2016/426 pro plynovou část a směrnic 2014/30/EU, 2014/35/EU pro elektrickou část. Instalace musí být provedena v souladu s platnými předpisy, zejména pokud jde o větrání prostor a systém odvádění odpadních plynů.

- Pečlivě si přečtěte upozornění uvedená v tomto návodu, jelikož obsahují důležité pokyny ohledně bezpečnosti instalace, používání a údržby.
- Návod k použití musí být uchován po celou dobu životnosti přístroje a musí být k dispozici uživatelům k případnému nahlédnutí. Návod je třeba využít k vyhledání veškerých informací týkajících se instalace, používání a údržby přístroje.
- Po sejmutí obalu zkontrolujte neporušenost přístroje.
- Součásti obalu (plastové sáčky, polystyren, pásky atd.) musí být zlikvidovány v souladu s platnými předpisy.
- Před zapojením přístroje se ujistěte, že údaje uvedené na štítku odpovídají údajům elektrické nebo plynové rozvodné sítě v místě, kde má být přístroj instalován. **Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě, že zapojení zařízení nebude provedeno v souladu s platnými předpisy.**
- Všechny části zařízení udržujte trvale čisté, abyste předešli riziku oxidace a/nebo koroze působením chemických látek.
- Přístroj smí být používán pouze personálem vyškoleným k jeho používání.
- **Instalace musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem, v souladu s pokyny výrobce a platnými referenčními normami.**
- Elektrická bezpečnost tohoto přístroje je zajištěna pouze v případě, že je správně připojen k účinnému uzemňovacímu systému, v souladu s platnými normami pro elektrickou bezpečnost. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené chybějícím uzemněním zařízení.
- Před prováděním jakýchkoli úkonů čištění nebo údržby odpojte přístroj od elektrické rozvodné sítě. V případě poruchy nebo chybné funkce přístroj vždy vypněte.
- **Jakýkoli typ opravy musí být proveden výhradně kvalifikovaným personálem.**
- Tento přístroj smí být používán pouze pro účely, ke kterým je výslovně určen, tj. k vaření nebo ohřívání pokrmů. Jakékoli jiné použití je nevhodné.
- Přístroj je určen pro profesionální použití a musí být používán vyškoleným personálem.
- Instalace a případná transformace na jiné elektrické napájecí napětí (pokud je možná) nebo transformace pro provoz s jiným druhem plynu smí být provedena výhradně odborně kvalifikovaným a oprávněným personálem.
- Před použitím přístroje pečlivě očistěte všechny povrchy určené pro styk s potravinami.
- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jakékoli přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávným použitím přístroje. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené chybnou instalací, neoprávněnými zásahy, špatnou údržbou a neodborným používáním. Výrobce dále odmítá odpovědnost za jakékoli možné nepřesnosti, obsažené v této brožuře v důsledku chyb zápisu nebo tisku, a vyhrazuje si rovněž právo na provádění změn na výrobku, jež bude považovat za vhodné a/nebo nutné, aniž by tím byly ohroženy jeho základní vlastnosti.
- **Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto základních norem a všech ostatních pravidel používání a údržby obsažených v tomto návodu..**

2.2 Informace pro uživatele, směrnice RAEE o odpadních elektrických a elektronických zařízeních

Pokud jde o referenční normativní rámec Evropského společenství, připomínáme uživateli následující:

- Používaná elektrická AAE a elektronická zařízení musí být sebrána tříděným sběrem.
- Uživatel může takový sběr provést v rámci systému sběru RAEE nebo může zařízení vrátit distributorovi v okamžiku zakoupení nového zařízení.
- Přestože se jedná o zařízení splňující požadavky RoHS (v souladu se směrnicí 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních), potenciální dopad na životní prostředí a zdraví lidí mohou být způsobeny nevhodným používáním těchto zařízení nebo jejich částí.
- Symbol  umístěný vedle identifikačního štítku ukazuje povinnost tříděného sběru.
- Sankce pro případ nelegálního ukládání RAEE (odpadních elektrických a elektronických zařízení) jsou stanoveny ve vnitrostátních prováděcích předpisech evropské směrnice 2012/19/EU.

2.3 Tabulka technických parametrů

Tabulka technických údajů PCI S70E

MODEL	ROZMĚRY	NAPÁJENÍ	MAXIMÁLNÍ SPOTŘEBA (A)	MAXIMÁLNÍ VÝKON (kW)	Silikonový NAPÁJECÍ KABEL
PCI-74ET	40x70x90h	400V~3 50/60Hz	14,4	10	4 x 1,5 mm ²
PCIT-74ET	40x70x29h	400V~3 50/60Hz	14,4	10	4 x 1,5 mm ²
PCI-78ET	80x70x90	400V~3 50/60Hz	29	20	4 x 4 mm ²
PCIT-78ET	80x70x29h	400V~3 50/60Hz	29	20	4 x 4 mm ²
PCIW-74ET	40x70x90	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²
PCIWT-74ET	40x70x29h	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²

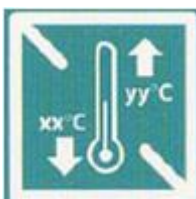
Obecné technické parametry indukčních varných desek



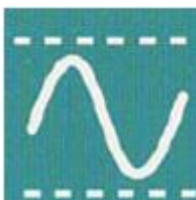
Minimální průměr varné nádoby: **120 mm**



Relativní vlhkost: **10 % ÷ 90 % nekondenzující**



Provozní teplota prostředí: **0 °C ÷ 40 °C**



Tolerance napájecího napětí: **-10 % ÷ +6 %**
Frekvence napájení: **50–60 Hz**

3 INSTALACE

3.1 Kontroly při dodání

Při dodání je třeba ověřit:

- Vnější stav obalu
- Celkový stav přístroje
- Shodu modelu s údaji uvedenými na technickém štítku a v návodu k použití
- Shodu přístroje a jeho komponent s objednávkovým formulářem

3.2 Sejmutí obalu

Při snímání obalu dbejte na to, aby nedošlo k poškození přístroje. Z nerezové oceli sejměte ochrannou fólii a odstraňte případné stopy lepidla; nekuřte, činnost provádějte daleko od zdrojů tepla, používejte ochranné rukavice, obalový materiál neodhazujte do přírody ani jej nenechávejte v dosahu dětí, zlikvidujte jej v souladu s platnými právními předpisy.

3.3 Mechanická instalace

Postavte spotřebič na rovný základ. Přístroj seřídte a stabilizujte pomocí noh. Ujistěte se, že okolní stěny a/nebo zařízení jsou odolné vůči teplu vyzařovanému přístrojem. Připojte přívod vody (je-li to nutné).



Pozor

Spotřebič neinstalujte v blízkosti chladicích přístrojů/strojů. Pokud by spotřebič měl být umístěn v blízkosti chladicích přístrojů, doporučuje se vložit mezi ně tepelně izolační nehořlavý materiál a/nebo neutrální prvky.

3.4 Elektrické/plynové zapojení

Spotřebič byl před uvedením na trh podroben plynovému a elektrickému testování (dle předpisů). Přístroj je dodáván bez napájecího kabelu. Instalační technik musí zajistit, aby byl přístroj připojen v souladu s platnými bezpečnostními předpisy na základě výkonu přístroje.



Poznámka

Typový štítek je umístěn ve vnitřním prostoru dveří u spotřebičů s tímto prostorem, nebo na levé straně u spotřebičů s troubou, nebo nahoře. Druhý štítek s modelem a sériovým číslem se nachází uvnitř ovládacího panelu, třetí v prohlášení o shodě. Sériové číslo lze nalézt také v přepravním dokladu (po roce 2008). Na štítku jsou uvedeny údaje nutné ke správné elektrické instalaci. Instalace a případná transformace na jiné napájecí napětí (pokud je možná) smí být provedena výhradně odborně kvalifikovaným a oprávněným personálem. Před použitím přístroje pečlivě očistěte všechny povrchy určené pro styk s potravinami.



Upozornění

Úkony instalace a případné transformace na jiné druhy plynu, jakož i spuštění, smí být provedeny výhradně kvalifikovaným personálem a v souladu s platnými předpisy.

Plynová zařízení, elektrické přípojky a prostory instalace spotřebičů musí splňovat předpisy platné v zemi instalace; spotřebič musí být zejména instalován v místnosti s dobrým větráním, pokud možno pod odsavačem par, aby bylo zajištěno kompletní odvádění odpadních plynů vznikajících spalováním. Ke spalování je potřebný vzduch o objemu 2 m³/h na kW instalovaného výkonu. Příklad lze instalovat samostatně nebo v sérii se spotřebiči naší výroby. Musí být dodržena minimální vzdálenost 10 cm od spotřebiče, aby se zabránilo kontaktu se stěnami vyrobenými z hořlavého materiálu; kromě toho musí být přijata odpovídající opatření k zajištění tepelné izolace hořlavé části, jako je například instalace radiační ochrany. Zvláštní pozornost musí být věnována tomu, aby přístroje byly instalovány řádně a bezpečně. Nohy jsou výškově nastavitelné, díky čemuž lze vyrovnat případné nerovnosti.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ



Pozor

Podle mezinárodních předpisů musí být při připojování před spotřebič instalováno automatické zařízení, umožňující omnipolárně odpojit spotřebič od sítě; vzdálenost kontaktů tohoto prvku musí být alespoň 3 mm.

Připojovací svorkovnice je umístěna za zadní stěnou. Při instalaci napájecího kabelu postupujte následujícím způsobem:

- Sejměte zadní panel.
- Protáhněte nový připojovací kabel kabelovou průchodkou, připojte vodiče k odpovídající svorce svorkovnice a upevněte je.
- Kabel zajistěte kabelovou vývodkou a znovu namontujte panel. Zemnicí vodič musí být delší než ostatní, aby se v případě poškození kabelové vývodky tento odpojil až po napěťových kabelech.



Poznámka

Zkontrolujte, zda napájecí napětí sítě odpovídá štítkovým údajům uvedeným na typovém štítku přístroje, a zda je zajištěna dobrá vodivost uzemnění. Věnujte pozornost průchodu vodičů tak, aby tyto nepřekážely při normální pracovní činnosti a při normálních úkonech čištění přístroje. Dbejte také na to, aby napájecí kabel nebyl nikdy vystaven tahu a nebyl v kontaktu se zdroji tepla.



Poznámka

Připojovací kabel musí mít následující charakteristiky: musí být silikonového typu (aby vydržel teplotu 180 °C) a jeho průřez musí odpovídat výkonu spotřebiče (viz tabulka technických parametrů).



EKVIPOENCIÁL

Přístroj musí být připojen k ekvipotenciálnímu systému. Připojovací šroub je umístěn na zadní straně spotřebiče a nahoře je označen žlutým symbolem.



Upozornění

Výrobce nenese odpovědnost a nenahrazuje v záruce škody, jež jsou způsobeny nevhodnými instalacemi, jež nejsou v souladu s pokyny, nebo jsou jejich důsledkem.

4 NÁVOD K POUŽITÍ

4.1 Obecně

Tento přístroj smí být používán pouze pro účely, ke kterým je výslovně určen, tj. k vaření nebo ohřívání pokrmů. Jakékoli jiné použití je nevhodné. Přístroj je navíc určen k průmyslovému použití **asmí být používán pouze vyškoleným personálem, seznámeným s riziky horkého zařízení.**

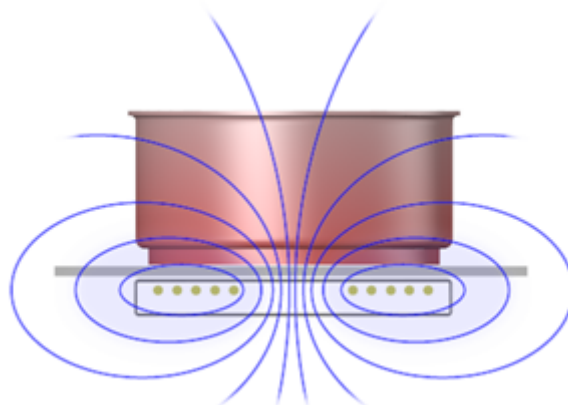


Upozornění

Zařízení vydává teplo o vysokých teplotách, takže je nutné:

- Při běžném provozu dávat pozor na oblasti kolem horké plochy (nebezpečí popálení);
- **RIZIKO POPÁLENÍ** Nedotýkejte se horké plochy rukama ani jinými částmi těla, aby nedošlo k popálení v důsledku vysoké teploty;
- Po vypnutí spotřebiče vyčkejte dostatečně dlouho než vychladne, a teprve poté provádějte čištění nebo údržbu.

4.2 Indukční varné desky



Co to je indukční vaření?

Základní princip indukčního vaření je velmi jednoduchý. Při položení nádoby na sklokeramický povrch desky se dostane nádoba do magnetického pole, generovaného indukčním systémem. Železná základna nádoby se rychle ohřeje tím, že dojde ke „tření“ molekul, jehož výsledkem je teplo. Rychlost a intenzitu tepla lze regulovat prostřednictvím kontroly magnetického pole.

Proč zvolit indukci?

- Pro**Bezpečnost**, není přítomen plamen ani jiné zdroje tepla, jež by představovaly nebezpečí v okamžiku, kdy je varná nádoba sejmuta z varné desky. Deska se vypne automaticky sejmutím nádoby.
- Pro**Rychlost**, teplo je generováno uvnitř nádoby samé a ta se může ohřát okamžitě. Ze stejného důvodu má regulace teploty okamžitý účinek ve srovnání například s vařením na plynu.
- Pro**Účinnost**, v porovnání s jinými typy vaření má indukce velmi vysokou energetickou účinnost, pohybující se kolem 85 %. Díky tomuto systému vaření je navíc okolní prostředí zdravé a svěžší, jelikož nedochází k disperzi tepla jako u jiných typů varných spotřebičů.

4.2.1 Indukční generátor



Poznámka

INDUKČNÍ GENERÁTORY JSOU KOMPONENTAMI A NIKOLI HOTOVÝMI A KOMPLETNÍMI STROJI

Možnost použití: Indukční generátory mohou být montovány do varných desek sporáků a do stolních vařičů a musí být používány k vaření, ohřevu, udržování teploty a pečení.



Pozor

Nevhodné použití a manipulace s generátory představuje nebezpečí pro živé tvory i věci. Příčinou nebezpečí je též neprohlédnutí a neprostudování tohoto návodu k instalaci a používání.

Bezpečnost obsluhujícího personálu

- Je třeba vyloučit nebezpečí související s elektrickým proudem. Indukční generátor musí být používán kvalifikovaným personálem; jeho instalace musí být provedena oprávněným odborníkem, v souladu se zvláštními mezinárodními, národními a regionálními předpisy platícími v oblasti elektrických a elektronických zařízení pro kolektivní použití a občanských a průmyslových elektrických systémů.
- Sklokeramická zóna se ohřívá teplem varné nádoby. K zamezení popálení se nedotýkejte varné zóny. K zamezení nadměrnému přehřátí nenechávejte varnou nádobu prázdnou, ani ji neohřívejte bez důvodu. V případě vaření ve více varných nádobách současně věnujte pozornost tomu, aby se rukojeti nekřížily a aby byly mimo indukční pole. Rukojeti se mohou velmi zahřát, v závislosti na typu materiálu.



Upozornění

Nebezpečí popálení

- Varné nádoby musí mít vždy mezi sebou malý prostor. Nesmí se dotýkat. Při odstraňování nádoby se doporučuje varnou zónu vypnout, aby se náhodným opětovným položením nádoby systém ohřevu automaticky neúmyslně nezapnul.
- Nevkládejte jiný materiál (papír, kartón, látku atd.) mezi varnou nádobu a varnou zónu, jelikož tento by se mohl vznítit.
- Kovové předměty položené na funkční varnou zónu se velmi rychle rozpálí; nepokládejte proto na indukční varnou desku jiné předměty (plechovky, zavřené konzervy, kusy hliníkové fólie, příbory, prsteny, klíče, hodinky atd...) než varné nádoby.
- Osoby s kardiostimulátorem se musí poradit se svým lékařem, aby ověřily, zda se mohou či nemohou zdržovat v blízkosti varné desky s indukčním generátorem.
- Nepokládejte na indukční sklokeramickou desku kreditní karty, telefonní karty, kazety či jiné magnetické předměty.
- Indukční generátor má systém vnitřního chlazení. Věnujte pozornost tomu, aby otvory vstupu a výstupu vzduchu nebyly ucpány předměty (papír, hadry a jiné). To by mohlo vést k nadměrnému ohřátí a následnému vypnutí indukce.
- Zamezte průniku kapalin do indukčního generátoru (voda, olej nebo jiné).
- Indukční přístroj nesmí být umístěn v blízkosti nebo nad horkými povrchy.
- Přístroj je vybaven filtrem. Přes přítomnost tohoto filtru je třeba se vždy ujistit, že se tuky pocházející z jiných činností nedostanou na indukční přístroj (např. blízkost fritéz nebo desek).
- Teplota přiváděného vzduchu musí být nižší než +35 °C.
- V žádném případě nečistěte proudem vody.

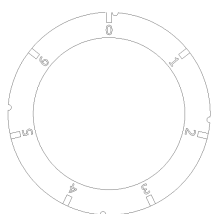
**Pozor**

Pokud je sklokeramická deska popraskaná nebo rozbitá, vypněte indukční varnou desku i elektrické napájení.

**Pozor**

Nedotýkejte se žádné vnitřní součásti indukčního generátoru.

4.3 Zapínání ploten



Na předním panelu je nad každým ovládacím knoflíkem uvedena odpovídající plotna, nesoucí označení 

- Zapněte spínač instalovaný před spotřebičem. Otočte ovládací knoflík, odpovídající plotně, z polohy „0“ na požadovaný stupeň ohřevu v rozmezí 1 až 6.

**Poznámka**

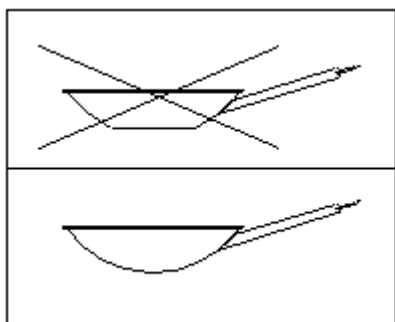
- Každá z ploten je připojena k regulátoru energie, jenž umožňuje volbu mezi 6 různými teplotami. Na začátku vaření se doporučuje volit vyšší teploty.
- Všechny plotny jsou vybaveny omezovačem teploty, jenž zasáhne v okamžiku, kdy by dosažená teplota mohla poškodit sklo.

4.3.1 Nádobí

Indukční generátory fungují správně pouze s nádobím **skovovým dnem** (doporučené značky Spring, Demeyere, Noser).

PCI Pánve musí mít průměr v rozmezí 120 mm až 260 mm. Musí mít ploché dno.

PCIW Nádobí musí mít konkávnost, jež se přizpůsobí standardnímu sklu Ø 311 (viz obrázek).




Generátor nepracuje s nevhodnými varnými nádobami. Jakýkoli výrobek, jenž není uveden v tomto odstavci, je nutno automaticky považovat za vyřazený a nevhodný ke správné činnosti indukčního generátoru.

4.3.2 Kontrola funkcí

Po provedení všech připojení proveďte kontrolu funkčnosti přístroje:

- Odstraňte varnou nádobu z varné zóny.
- Nastavte úroveň vaření na nulu.
- Zapněte napájení ze sítě.
- Zelená a červená kontrolka se nesmí rozsvítit ani nesmí blikat.
- U spotřebičů s elektronickým ovládáním musí displej ukazovat stupeň vaření 0.
- Zvyšte stupeň vaření na požadovanou hodnotu.
- Zelené světlo musí pravidelně, po jedné sekundě, blikat (režim detekce nádoby).



- U spotřebičů s elektronickým ovládáním musí blikat symbol detekce nádoby .
- Nesmí dojít k žádné závadě.
- Nesmí se rozsvítit červená kontrolka. / U spotřebičů s elektronickým ovládáním nesmí být na displeji zobrazen žádný chybový kód.
- Na varnou zónu položte nádobu určenou k vaření na indukci, naplněnou vodou; tato nádoba musí mít \emptyset minimálně 12 cm.
- Zelená kontrolka nebo displej musí být trvale zapnuté.



- Nastavte maximální výkon.
- Po několika minutách se musí zapnout ventilátor.

V případě závady si přečtěte odstavec „řešení problémů“.



Pozor

- **Neohřívejte prázdné nádoby bez dozoru.**
 - **Nádoby musí být umístěny vždy na střed indukční zóny.**
 - **Nádoby nesmí být zahřívány nad 300 °C.**

4.3.3 Vypnutí

- Otočte přepínač/potenciometr ve směru nebo proti směru hodinových ručiček do klidové polohy [OFF].
- Některé části generátoru zůstávají pod napětím i po vypnutí sporáku. Proto v případě údržby nejprve odpojte spotřebič od sítě.
- Ujistěte se, že do indukčního generátoru neproniká žádná kapalina, a to jak během běžného používání, tak během čištění nebo údržby komponenty.

4.3.4 Lin Knob

Konfiguraci ovladače LIN lze nastavit pomocí DIP přepínače na zadní straně. DIP přepínač lze nastavit pomocí malého šroubováku.
 Před změnou nastavení DIP přepínače musí být odpovídající generátor odpojen od síťového napájení.



Figure 7

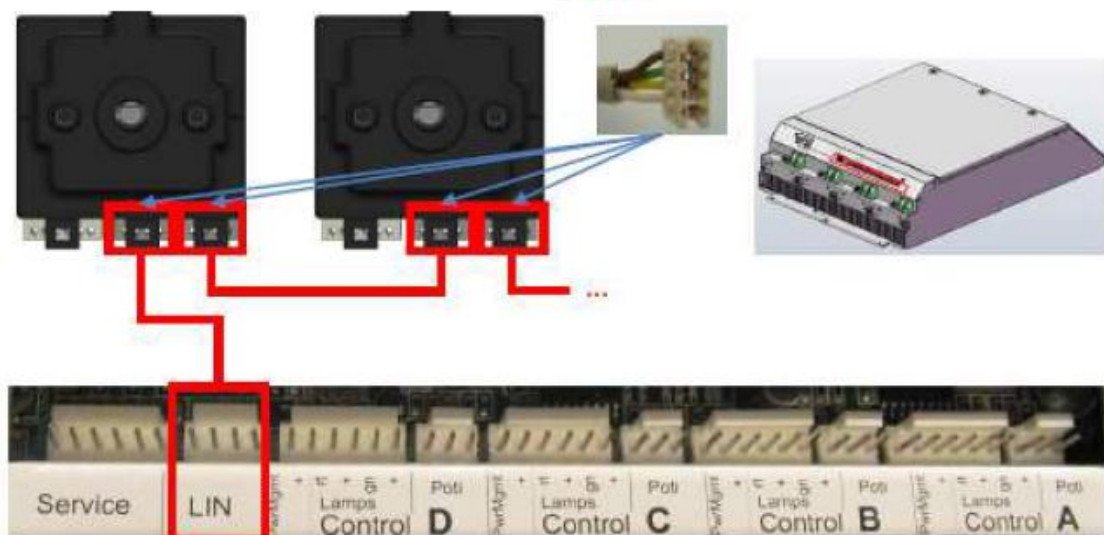


Figure 8

Channel	Control			
	D	C	B	A
D				
C	X			
B		X		
A			X	

Check the control assignment in the allocation matrix label of the equipment.



Figure 3

DIP SWITCH				
Pin position	1	2	3	4
Description	Node Id		DSC*	Rotation
Configuration	0..3		0=OFF 1=ON	0=CW** 1=CCW**

*DSC: Double-Sided Control

** CW: Clockwise; CCW: Counter-Clockwise

Table 1

	Pin1	Pin2	Node Id	Control
	OFF	OFF	0	A
	ON	OFF	1	B
	OFF	ON	2	C
	ON	ON	3	D

Node Id

Identifies the LIN Knob address. Up to 4 addresses are possible.

Two or more knobs cannot have the same Node Id. configured, except when using DSC.

Check sections 4 and 5.5 to address the LIN Knob to Atics and Quad+ respectively.

DSC

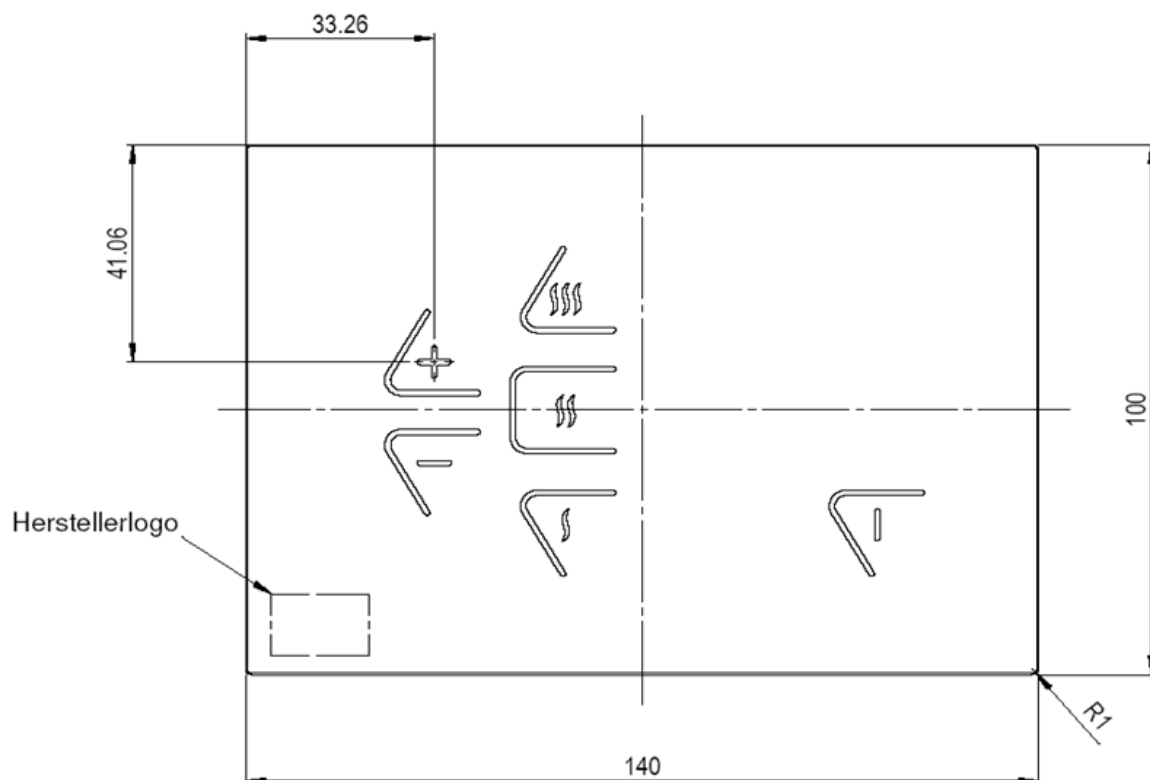
Double-Sided Control

- OFF: DSC disabled.
- ON: DSC enabled.

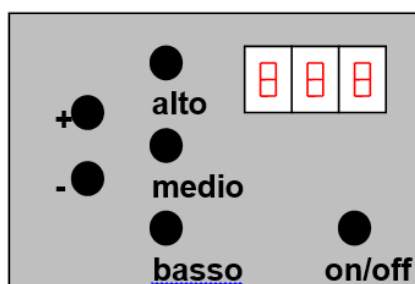
Rotation

- CW: Clockwise (ON by turning right).
- CCW: Counter-clockwise (ON by turning left).

4.3.5 Flex touch



4.3.6 Běžný režim

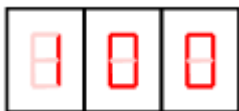


4.3.7 Funkční tlačítka

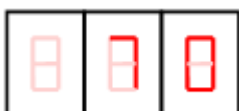
Tlačítko on/off: Tlačítko on/off zapíná a vypíná kontrolu Flex Touch. Pokud je Flex Touch na ON, zobrazí se na 3ciferném displeji 0. Po zapnutí, pokud není stisknuto žádné tlačítko, se Flex Touch vypne automaticky. Vypne se displej.

Tlačítko +: Tlačítko + umožňuje postupně zvyšovat stupeň vaření. Na displeji je signalizován aktuální stupeň vaření.

- **Tlačítko - :** Tlačítko - umožňuje postupně snižovat stupeň vaření. Na displeji je signalizován aktuální stupeň vaření.
- **Horní tlačítko:** Horní tlačítko umožňuje nastavit maximální možný stupeň vaření. Stupeň vaření je přednastaven na 100.



- **Střední tlačítko:** Střední tlačítko umožňuje nastavit střední stupeň vaření. Stupeň vaření je přednastaven na 70.



- **Spodní tlačítko:** Spodní tlačítko umožňuje nastavit nízký stupeň vaření. Stupeň vaření je přednastaven na 40.



4.3.8 Detekce nádoby

Pokud se na varné zóně nenachází žádná nádoba, střídá displej symbol pánve a přednastavený stupeň vaření.



4.3.9 Tabulka parametrů

Popis	Rozmezí	Default
Přednastavení: horní cooking level	1 – 100	100
Přednastavení: střední cooking level	1 – 100	70
Přednastavení: spodní cooking level	1 – 100	40

4.3.10 Symbol zbytkového tepla H

Symbol **H** se na displeji zobrazí v případě, že teplota sklokeramiky překračuje 65 °C. Varné desky se nelze dotýkat, jelikož hrozí riziko popálení. Symbol se rozsvítí, pokud je přístroj vypnutý. V případě výpadku napájení se však nerozsvítí.

**Upozornění**

NIKDY NEPROVÁDĚJTE na indukčních generátorech operace jakéhokoli druhu dříve, než je odpojíte od elektrické sítě.

4.3.11 Řešení problémů

ZÁVADA	PŘÍČINA	NÁPRAVNÁ AKCE
Nedostatečný ohřev varné zóny	Používání nevhodného nádobí	Používejte nádobí s feritickým dnem vhodné pro indukční vaření.
Trvalý ohřev varné zóny na maximální výkon	Vadné ovládání knoflíku	Zkontrolujte/opravte ovládání knoflíku.
Ohřev varné zóny bez nádobí	Vadný senzor detekce nádoby	Vyměňte generátor. / Nechte jej opravit.
Ohřev malých kovových předmětů ve varné zóně	Vadný senzor detekce nádoby	Vyměňte generátor / nechte jej opravit
Nedochází k ohřevu varné zóny.	Dno nádoby je menší než Ø 12 cm. / Vadný generátor	Používejte nádobí se dnem větším než Ø 12 cm. / Vyměňte generátor. / Nechte jej opravit.
Celý přístroj nefunguje.	Přerušené napájení	Zkontrolujte stav elektrického zapojení.
Zásah termomagnetického/diferenciálního o jističe před spotřebičem	Zkrat v generátoru / disperze k zemi	Zkontrolujte stav elektrického zapojení. / Vyměňte generátor. / Nechte jej opravit.

4.3.12 Signalizace chyb

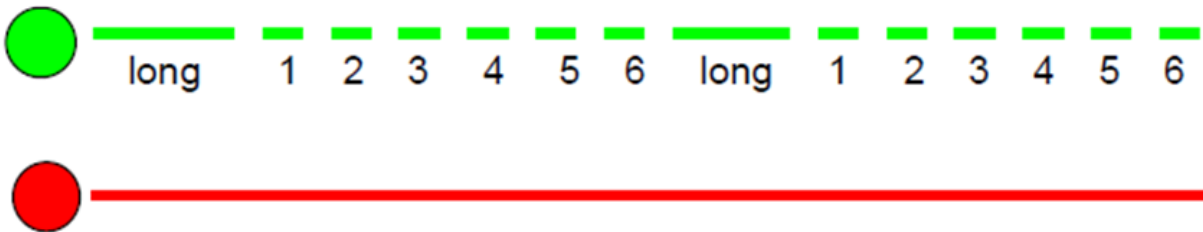
Existují dva typy signalizovaných chyb:

- (E1) Chyby způsobené generátorem
- (E2) Chyby způsobené digitálním řízením (pouze u přístrojů s digitálním řízením)

Chyby způsobené generátorem

Jedná se o anomálie zjištěné generátorem a předané řízení. U přístrojů s digitálním řízením se na displeji zobrazí „E1“. U přístrojů s analogovým řízením jsou závady zjišťovány na základě trvání a frekvence blikání zelené kontrolky. Zelená kontrolka se rozsvítí jednou dlouze, a poté pravidelně krátce bliká, zatímco červené světlo zůstane trvale svítit po celou dobu trvání chyby. Počet těchto krátkých bliknutí odpovídá číslu chyby. Toto schéma se trvale opakuje.

Například: Chybový kód E1 06 generátoru



4.3.13 Signalizace chyb Lin knob

V případě používání kontrolky je chybová zpráva zobrazena na základě trvání a frekvence blikání zelené kontrolky. Zelená kontrolka se rozsvítí jednou, následuje střední flash (E1) nebo dva střední flashe (E2), a poté krátké pravidelné blikání. Počet těchto krátkých bliknutí odpovídá číslu chyby. Toto schéma se trvale opakuje.

Příklad: Chybový kód E2 05 digitálního řízení:



TABULKA CHYB ZPŮSOBENÝCH GENERÁTOREM (E1)

CHYBA	Č.	POPIS	PŘÍČINA	NÁPRAVNÁ AKCE
E1	1	Příliš proudu v hardwaru	1 – Použití nevhodného nádobí 2 – Poškozená nebo vadná indukce	1 – Použití vhodného nádobí 2 – Zkontrolujte indukci
E1	2	Žádný proud v induktoru	Přerušené zapojení	Obnovte zapojení induktoru.
E1	3	Teplota IGBT příliš vysoká	Odvětrávací kanály ucpané, zanesený ventilátor, vadný snímač IGBT	Vyčistěte odvětrávací kanály, vyčistěte ventilátor, zkontrolujte správnou rotaci ventilátoru.
E1	4	Teplota varné zóny příliš vysoká nebo příliš nízká	1 – Prázdná varná nádoba 2 – Vadný snímač teploty 3 – Vadná napájecí deska	1 – Odstraňte varnou nádobu, vypněte přístroj a vyčkejte několik minut, až do vychladnutí varné zóny 2 – Vyměňte snímač teploty 3 – Vyměňte generátor
E1	5	Nefunkční řídicí jednotka	1 – Vadná kabeláž 2 – Digitální řízení má vadné ID 3 – Vadná řídicí jednotka	1 – Zkontrolujte kabeláž řídicí jednotky 2 – Vypněte generátor, správně nastavte DIP switch 3 – Vyměňte řídicí jednotku
E1	6	Vnitřní teplota elektroniky příliš vysoká	Odvětrávací kanály ucpané, zanesený ventilátor, vadný snímač teploty	Vyčistěte odvětrávací kanály, vyčistěte ventilátor, zkontrolujte správnou rotaci ventilátoru.
E1	7	Teplota vinutí	1 – Teplota vinutí příliš vysoká 2 – Vadný snímač teploty	1 – Odstraňte varnou nádobu, vypněte přístroj a vyčkejte několik minut, až do vychladnutí varné zóny 2 – Vyměňte snímač teploty
E1	8	Výpadek fáze sítě	Nedostatečná kvalita rozdělení fází sítě	Zkontrolujte hlavní napájení.
E1	10	Chyba komunikace	Absence LIN nebo CAN-Bus, žádné spojení mezi klávesnicí a generátorem	Odpojte od napájecí sítě a zkontrolujte zapojení.
E1	11	Chyba inicializace	1 – Není připojena žádná řídicí jednotka 2 – Digitální řízení má vadné ID 3 – Chyba během inicializace hardwaru	1 – Správně zapojte řídicí jednotku 2 – Vypněte generátor, správně nastavte DIP switch 3 – Vyčkejte, zařízení se resetuje po každých cca 30 sekundách
E1	13	Chyba připojení k napájecí síti	Síťové napětí je příliš vysoké nebo příliš nízké	Zkontrolujte připojení k síti.
E1	14	Chyba síťového adaptéru	Síťové napětí je příliš vysoké nebo příliš nízké	Zkontrolujte připojení k síti.
E1	15	Ochrana prázdné varné nádoby	1 – Chyba sítě 2 – Prázdná varná nádoba 3 – Vadný snímač teploty induktoru	1 – Vypněte přístroj, vyčkejte několik sekund a znovu jej zapněte 2 – Odstraňte varnou nádobu, vypněte přístroj a vyčkejte několik minut, až do vychladnutí varné zóny 3 – Vyměňte snímač teploty induktoru

Chyby způsobené digitálním řízením (pouze u přístrojů s digitálním řízením)

Jedná se o chyby způsobené systémem digitálního řízení; jsou signalizovány zobrazením „E2“ a čísla chyby na displeji.

TABULKA CHYB ZPŮSOBENÝCH DIGITÁLNÍM ŘÍZENÍM (E2)

CHYBA	Č.	POPIS	PŘÍČINA	NÁPRAVNÁ AKCE
E2	2	Neporušenost systému	Poškozený ovládací knoflík LIN	Vyměňte ovládací knoflík LIN.
E2	3	Klávesnice trvale na ON	1 – Voda nebo nádobí na varné zóně 2 – Vadná tlačítka	1 – Vyčistěte kontrolní prostor 2 – Vyměňte řídicí jednotku
E2	5	Bus LIN otevřená	Není zjištěna žádná komunikace	Zkontrolujte bus LIN.
E2	6	Kolize LIN Bus	Konflikt adres	Zkontrolujte ID uzlu. / Zkontrolujte připojení bus LIN.
E2	10	1 – Přerušení kabeláže 1 – Vadné ID	1 – Zkontrolujte připojení mezi klávesnicí a generátorem 2 – Řídicí jednotka má vadné ID	1 – Provedte správné připojení 2 – Vypněte generátor, správně nastavte DIP switch
E2	11	Chyba autodiagnostiky	Software autodiagnostiky	Vypněte a znovu zapněte přístroj, pokud problém přetrvává, obraťte se na servis.
E2	13	Neplatná konfigurační data	Device nachází neplatná konfigurační data	Obraťte se na servis.
E2	14	Napájecí napětí	Problémy s napájecím napětím klávesnice	Automatický reset
E2	20	Kompatibilita verze LIN	Verze LIN není kompatibilní.	Obraťte se na servis.
E2	FF	Neznámá chyba	Neznámá příčina	Obraťte se na servis.

5 ÚDRŽBA

5.1 Běžná

Při dlouhodobém používání spotřebiče je nezbytné provádět pravidelnou údržbu pro zaručení bezpečnosti provozu; za tímto účelem doporučujeme uzavřít servisní smlouvu.



Pozor

Údržbu smí provádět pouze specializovaný personál dodržující platné předpisy a naše pokyny.

Před prováděním jakékoli údržby a/nebo čištění:

- Odpojte spotřebič od elektrické rozvodné sítě a/nebo vypněte přívod plynu.
- Nechte spotřebič chladnout po dostatečně dlouhou dobu.
- Neumývejte spotřebič přímým nebo vysokotlakým proudem vody, jelikož jakýkoli její průnik do elektrických součástí může ohrozit správnou funkci spotřebiče a bezpečnostních systémů.



Upozornění

Pro údržbu/výměnu součástí požadujte pouze originální náhradní díly.

Pro optimalizaci dodávky náhradních dílů je důležité vždy sdělit sériové číslo přístroje uvedené na typovém štítku.

Typový štítek se nachází ve vnitřním prostoru dveří u spotřebičů s tímto prostorem, nebo na levé straně u spotřebičů s troubou nebo nahoře. Druhý štítek se sériovým číslem a modelem se nachází uvnitř ovládacího panelu (na levé straně), třetí v prohlášení o shodě.

Sériové číslo lze konečně nalézt také v přepravním dokladu (po roce 2008).

Výměna dílů smí být provedena výhradně autorizovaným a/nebo oprávněným personálem. Při výměně elektrických součástí přístroje a elektrických rozvaděčů striktně dodržujte technické charakteristiky nahrazovaného dílu, uvedené na dílu samém. Spotřebič nevyžaduje žádnou zvláštní údržbu, nicméně během jeho používání se doporučuje zkontrolovat alespoň jednou ročně (v případě potřeby zvyšte frekvenci v závislosti na míře používání):

- Stav připojení, zejména na svorkovnici a napájecím kabelu, a stav plynových přípojek;
- Funkčnost jednotlivých komponent (provedte funkční test);
- V případě spotřebičů vybavených rotačním topným tělesem demontujte náboj, namažte jej a vyměňte tři těsnění nebo o-kroužky k zabránění možným únikům.



Upozornění

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě použití NEORIGINÁLNÍCH komponent.

5.2 Náhradní díly

Některé díly, jako je regulátor energie a generátor, případně kabeláž či svorkovnice, lze vyměnit jednoduchým a rychlým způsobem.

Při výměně těchto součástí postupujte následujícím způsobem:

- **PŘEPÍNAČ nebo REGULÁTOR ENERGIE:** Vyjměte ovládací knoflík a otevřete ovládací panel, odšroubujte dva šrouby, kterými je přepínač/regulátor připevněn k ovládacímu panelu; po odpojení všech elektrických přípojek proveďte výměnu.
- **GENERÁTOR:** sejměte ovládací panel a zadní rozpěrku a odpojte všechny kabely. Z čelní strany odšroubujte dva šrouby, kterými je generátor připevněn, a tento vyjměte. Nyní sejměte ochranný kryt, ten nasadte na nový generátor a proveďte výměnu.



Pozor

JAK POSTUPOVAT V PŘÍPADĚ ZÁVADY:

Uzavřete přívodní plynový kohout a/nebo vypněte napájení pomocí zařízení instalovaného před spotřebičem a informujte servisní službu.



Upozornění

OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ DLOUHODOBÉHO PŘERUŠENÍ PROVOZU:

Uzavřete plynový kohout a/nebo vypněte napájení a spotřebič vyčistěte podle pokynů uvedených výše.



Poznámka

Indukční generátory smí otevírat pouze oprávněný a kvalifikovaný personál. Není dovoleno provádět na generátoru replíky a/nebo úpravy.

6 ČIŠTĚNÍ

6.1 Běžné čištění



Pozor

Je zakázáno používání hořlavých kapalin k čištění spotřebičů.

K zajištění hygieny a uchování přístroje pravidelně čistěte vnější povrch, přičemž dbejte, abyste nepoškodili kabely a elektrická připojení. Před zahájením čištění odpojte spotřebič od napájení. Ocelové části je třeba umýt teplou vodou s neutrálním čisticím prostředkem, poté důkladně odstranit všechny stopy čisticího prostředku, a nakonec osušit suchým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní ani žíravé čisticí prostředky. Smaltované části je třeba umýt mýdlovou vodou. U spotřebičů vybavených troubou se čištění usnadní odstraněním nosného roštu. Důkladné a denní čištění zabraňuje poruchám a ukládání zbytků tuků a/nebo potravin. Oceli, jež jsou používány k výrobě profesionálních spotřebičů, představují testované materiály nejvyšší kvality. Díky svým vlastnostem jsou ideálním materiálem pro použití ve styku s potravinami.

U spotřebičů z nerezové oceli je třeba dodržovat následující doporučení:

- Povrchy z nerezové oceli musí být trvale udržovány čisté tak, aby byl zajištěn jejich kontakt se vzduchem. Pod vrstvami vápencových usazenin, škrobu, vaječného bílku nebo jiného typu materiálu mohou povrchy kvůli nedostatku kyslíku podléhat korozi.
- K odstranění vápencových usazenin nepoužívejte přípravky obsahující sůl nebo kyselinu sírovou. Na trhu jsou dostupné vhodné produkty, lze nicméně použít též zředěný roztok kyseliny octové.
- K čištění spotřebičů z nerezové oceli je vhodné použít specifické čisticí prostředky pro tento materiál. Pro „malé čištění“ lze též použít slabý roztok prostředku na mytí nádobí.
- **Neumývejte spotřebič proudem tlakové vody.**
- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující abrazivní prášky nebo bělidla jakéhokoli druhu.
- Uzavíratelné nerezové spotřebiče musí být během období nečinnosti vždy ponechány otevřené, aby měl vzduch volný přístup k vnitřním kovovým povrchům.
- Nerezová ocel nesmí zůstat dlouhodobě v kontaktu s koncentrovanými kyselinami nebo aromatickými koncentráty, jako jsou solné roztoky, hořčice, směsi koření nebo podobné. Při určité teplotě a koncentraci mohou tyto látky pasivně zničit pasivní vrstvu. Kontaktní plochy proto musí být okamžitě opláchnuty čistou vodou a osušeny.
- Nedoporučuje se používat hrnce z nerezové oceli výhradně k vaření jídla ve slané vodě (těstoviny, rýže, brambory atd.). Tyto hrnce se musí občas použít také k vaření potravin obsahujících tuky nebo zeleniny. To pomáhá zabránit poškození korozi.
- Po uvaření pokrmu ve slané vodě opláchněte nádobu čerstvou vodou, jelikož zbytky slané vody z vaření vytvářejí vrstvy solného roztoku o vysoké koncentraci, jež mohou způsobit bodovou korozi.
- Aby se zabránilo tzv. sekundární korozi, je třeba zamezit dlouhodobému kontaktu nerezové oceli s normální feritickou ocelí.
- Jakékoli body sekundární koroze musí být okamžitě odstraněny.
- Nepoužívejte ostré předměty, jež by mohly poškrábat, a tudíž znehodnotit součásti z nerezové oceli.

6.2 Čištění skla

K mytí skla je třeba používat tekuté odmašťovací kyselé prostředky na bázi octa a citronu, určené k čištění keramiky a skla. Během této činnosti je vhodné, aby sklo nebylo úplně studené. Přeteklé pokrmy, připálené tuky a další tak mohou být změkčeny navlhčeným hadříkem a ještě zahřáté odstraněny běžnou škrabkou, aby se zabránilo degradaci povrchu skla.

**VARNÁ DESKA SCHOTT
CERAN®**

Jedná se o originální výrobek značky SCHOTT, největšího výrobce sklokeramiky na mezinárodní úrovni, který vám zajistí maximální kvalitu a životnost. Aby si vaše varná deska zachovala celou svou krásu i v průběhu času, rádi bychom vám poskytli několik důležitých doporučení pro její údržbu.



CERAN® je registrovanou značkou společnosti SCHOTT AG, mezinárodního lídra v oblasti výroby speciálních skel. CERAN® společnosti SCHOTT je synonymem maximální kvality – made in Germany.

6.3 Doporučení pro údržbu

Doporučujeme vám čistit varnou desku SCHOTT CERAN® pravidelně, pokud možno po každém použití. Nepoužívejte abrazivní houbičky ani abrazivní čisticí prostředky. Rovněž se vyhýbejte agresivním chemickým prostředkům, jako jsou spreje na čištění trouby, přípravky na odstraňování skvrn, ale také koupelňové a univerzální čisticí prostředky.

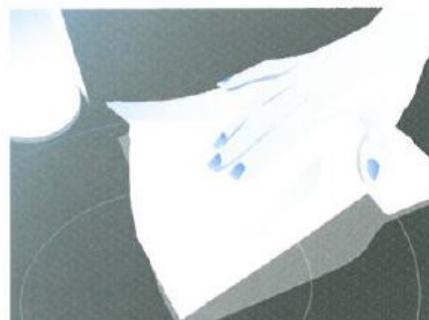
6.4 Skvělý výsledek ve třech jednoduchých krocích:

1



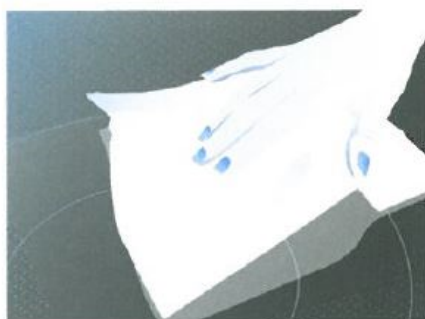
Pro náležité vyčištění nejdříve odstraňte největší usazeniny a zbytky jídla pomocí příslušné čisticí špachtle nebo speciální houbičky pro sklokeramické varné desky.

2



Poté na studenou sklokeramickou desku SCHOTT CERAN® nalijte pár kapek speciálního čisticího prostředku a vydrhněte papírovou kuchyňskou utěrkou nebo čistým hadříkem. Alternativně můžete použít také speciální čisticí houbičku; doporučuje se odpovídající houbička značky Vileda.

3



Nakonec přejeďte varnou desku mokrým hadříkem a vysušte čistým hadříkem nebo hladkou stranou speciální houbičky pro CERAN. Hotovo!

6.5 Jak dlouhodobě udržet nádherný lesk varné desky SCHOTT CERAN®

- Velikost nádobí použitého k vaření musí vždy odpovídat velikosti varné zóny.
- Používejte nádobí s hladkým dnem, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Dno nádobí musí dokonale doléhat na varnou zónu; tímto způsobem se nejlépe přenáší tepelná energie.
- Doporučujeme nádobí s tloušťkou dna 2–3 mm, pokud je ocelové smaltované, a s tloušťkou 4–6 mm, pokud je nerezové se sendvičovým dnem.
- Pokud používáte studenou varnou desku jako pracovní plochu, nezapomeňte ji pak očistit, aby nedošlo k poškrábání způsobenému nečistotami apod.
- Pokud chcete nádobí po varné ploše posunout, vždy je zvedněte, aby se povrch nepoškrábal.



Upozornění

Stačí chvilka nepozornosti... aby se deska dostala do kontaktu s plastem, alobalem, cukrem nebo jídlem obsahujícím. Tyto látky je nutné z horké varné zóny okamžitě odstranit pomocí speciální čistící špachtle. Pokud se rozpustí, mohou poškodit povrch. Než začnete vařit jídla s vysokým obsahem cukru, doporučujeme ošetřit varnou plochu odpovídajícím přípravkem.

Servisní střediska RM Gastro

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

Contents

1	INTRODUCTION	5
1.1	Installation drawing	5
1.2	Components	6
1.3	Connections	7
1.4	Example installation of the appliance.....	8
2	GENERAL INFORMATION	9
2.1	Declaration of compliance.....	9
2.2	User information, RAEE Directive on waste electrical and electronic equipment	10
2.3	Technical data table	10
3	INSTALLATION.....	12
3.1	Delivery checks	12
3.2	Removing the packaging	12
3.3	Mechanical installation	12
3.4	Electrical/gas connections	12
4	INSTRUCTIONS FOR USE.....	14
4.1	General information	14
4.2	Induction cooker hobs	14
4.2.1	<i>Induction generator</i>	15
4.3	Lighting and adjusting the open rings	16
4.3.1	<i>Pans</i>	16
4.3.2	<i>Function checks</i>	18
4.3.3	<i>Shut-off</i>	18
4.3.4	<i>Lin Knob</i>	18
4.3.5	<i>Flex touch</i>	21
4.3.6	<i>Normal mode</i>	21
4.3.7	<i>Function keys</i>	21
4.3.8	<i>Pot detection</i>	22
4.3.9	<i>Parameter table</i>	22
4.3.10	<i>Residual heat symbol h</i>	22
4.3.11	<i>Troubleshooting</i>	23
4.3.12	<i>Error signals</i>	23
4.3.13	<i>Lin knob error messages</i>	24
5	MAINTENANCE	27
5.1	Routine.....	27
5.2	Spare parts	28
6	CLEANING.....	29
6.1	Routine cleaning.....	29

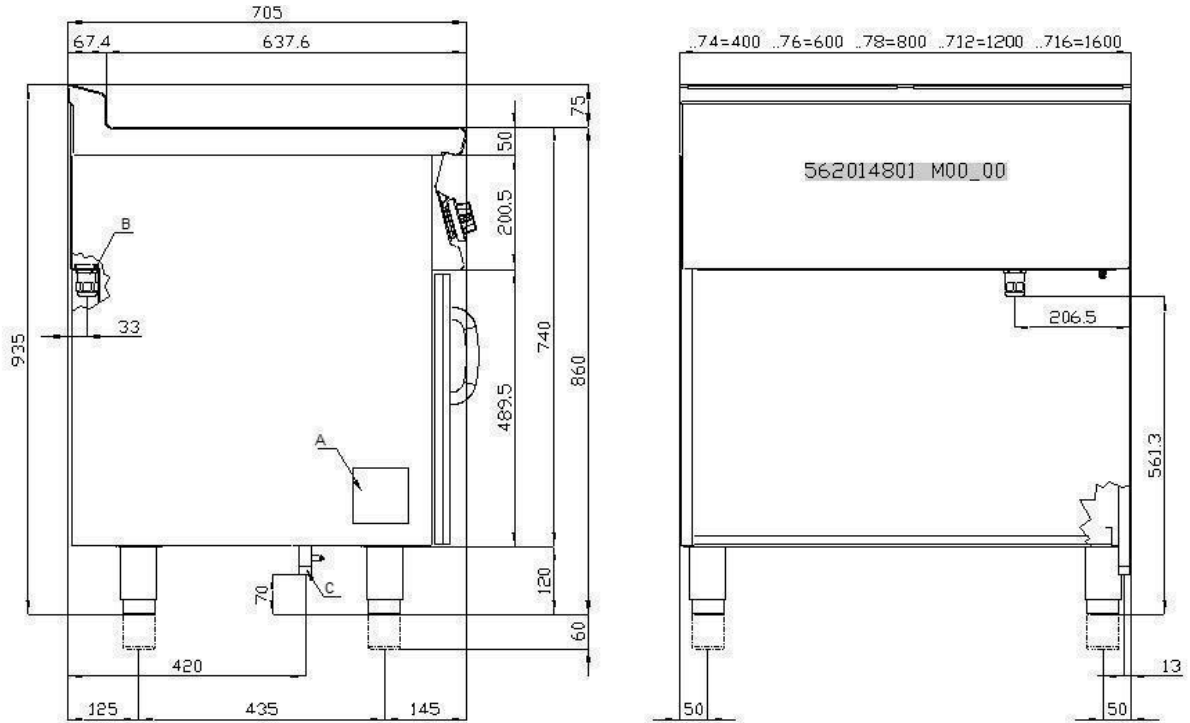
Contents

6.2	Cleaning the glass	29
6.3	Maintenance suggestions	30
6.4	How to achieve a brilliant result in three simple steps:.....	31
6.5	How to your SCHOTT CERAN® hob bright and shining for a long time.....	32

1 INTRODUCTION

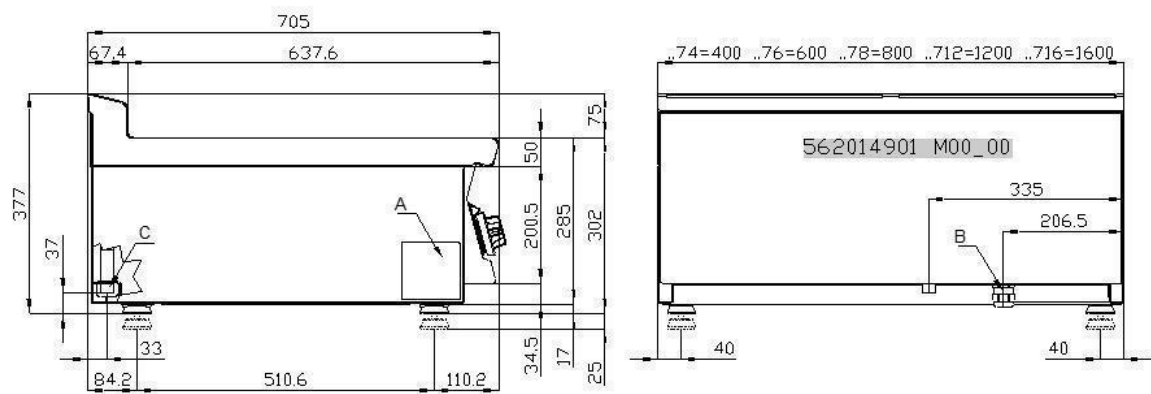
1.1 Installation drawing

FIG. 1 PCI...-7E..



A Data Plate
B Electrical connection

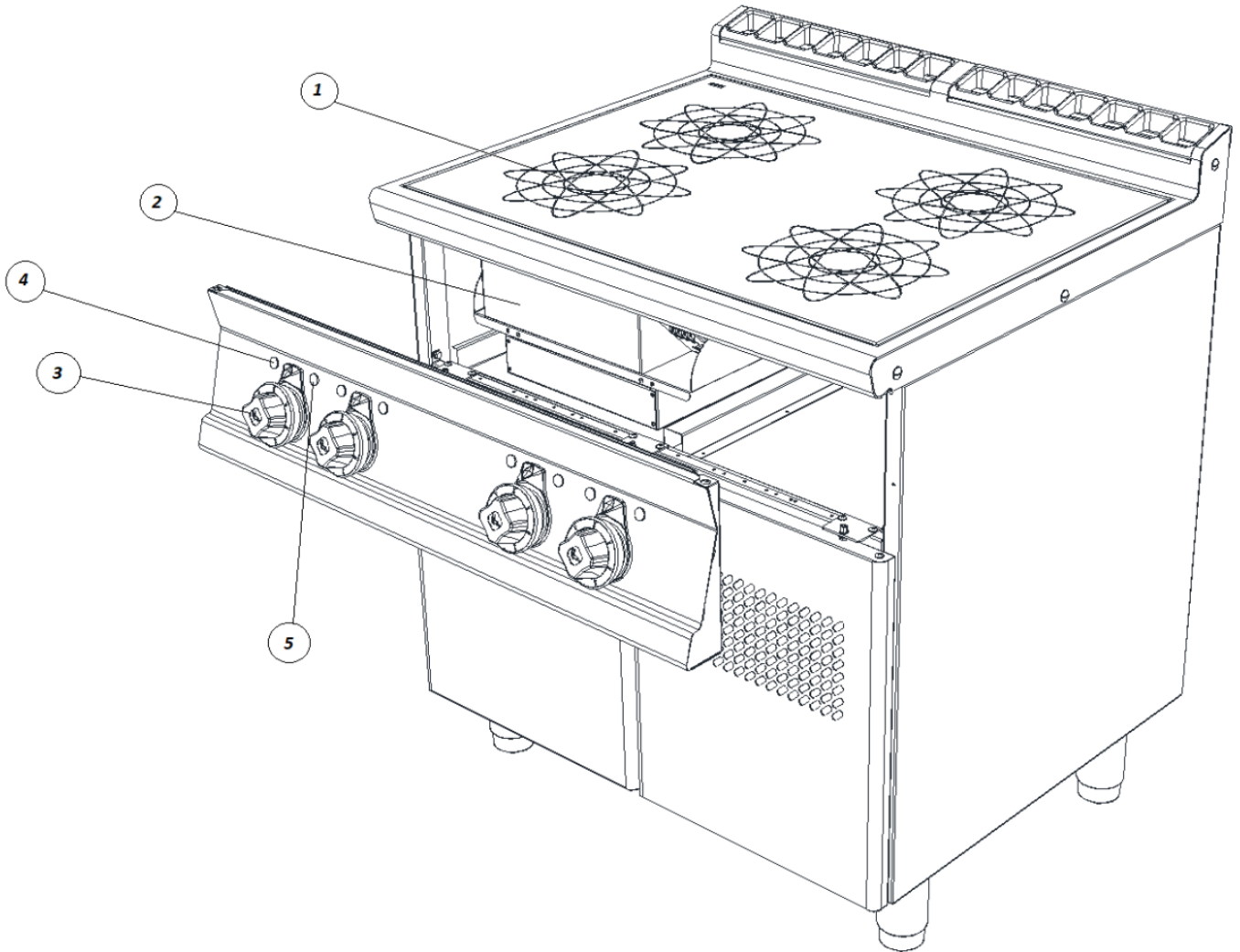
FIG. 2 PCI...T



A Data Plate
B Electrical connection

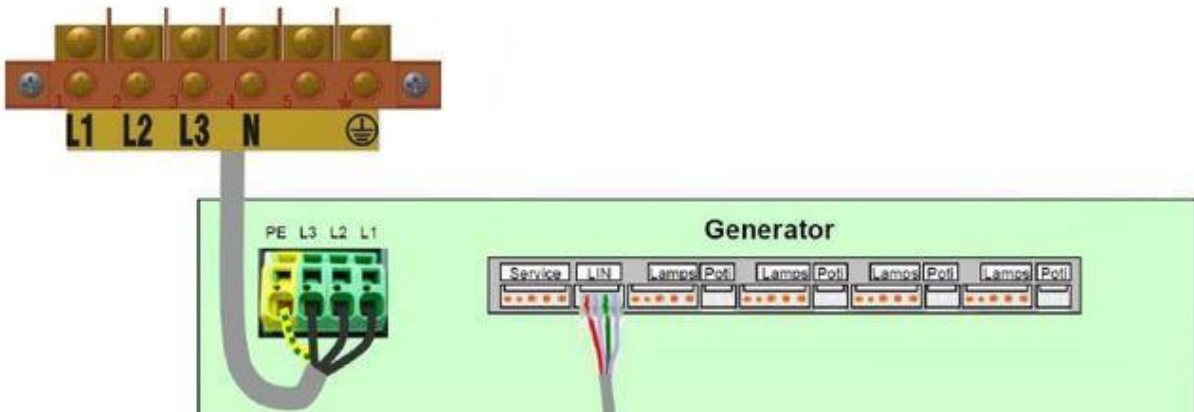
1.2 Components

FIG. A

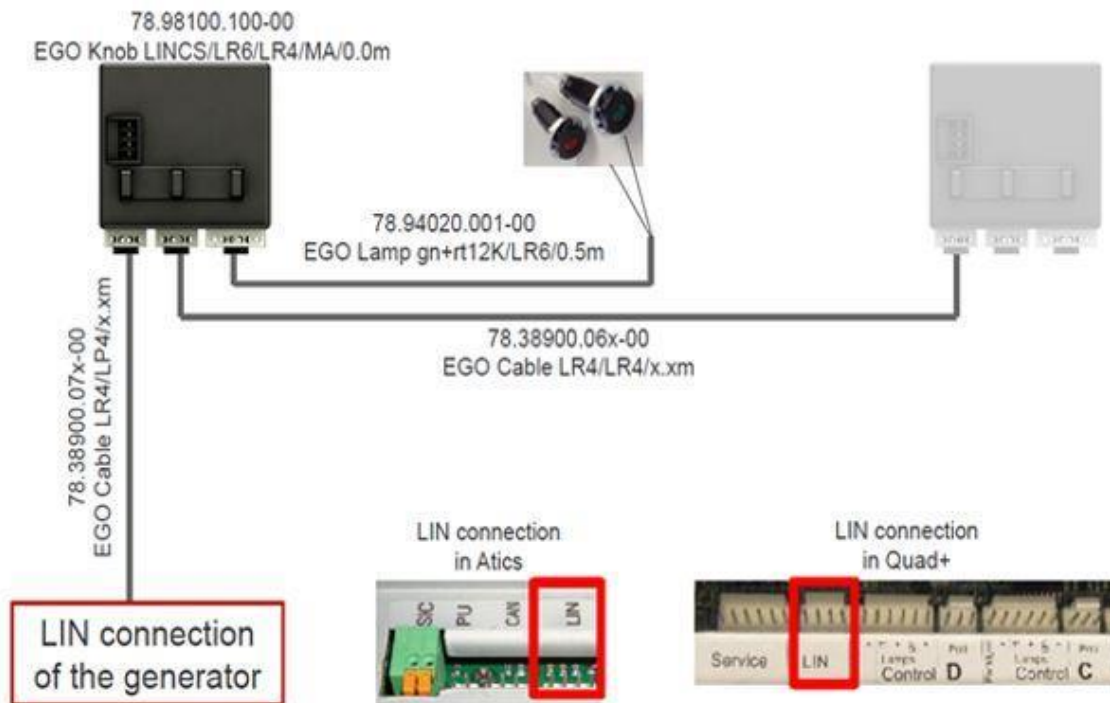


- 1 Cooking areas
- 2 Generator
- 3 Knob
- 4 Green indicator light
- 5 Red indicator light

1.3 Connections



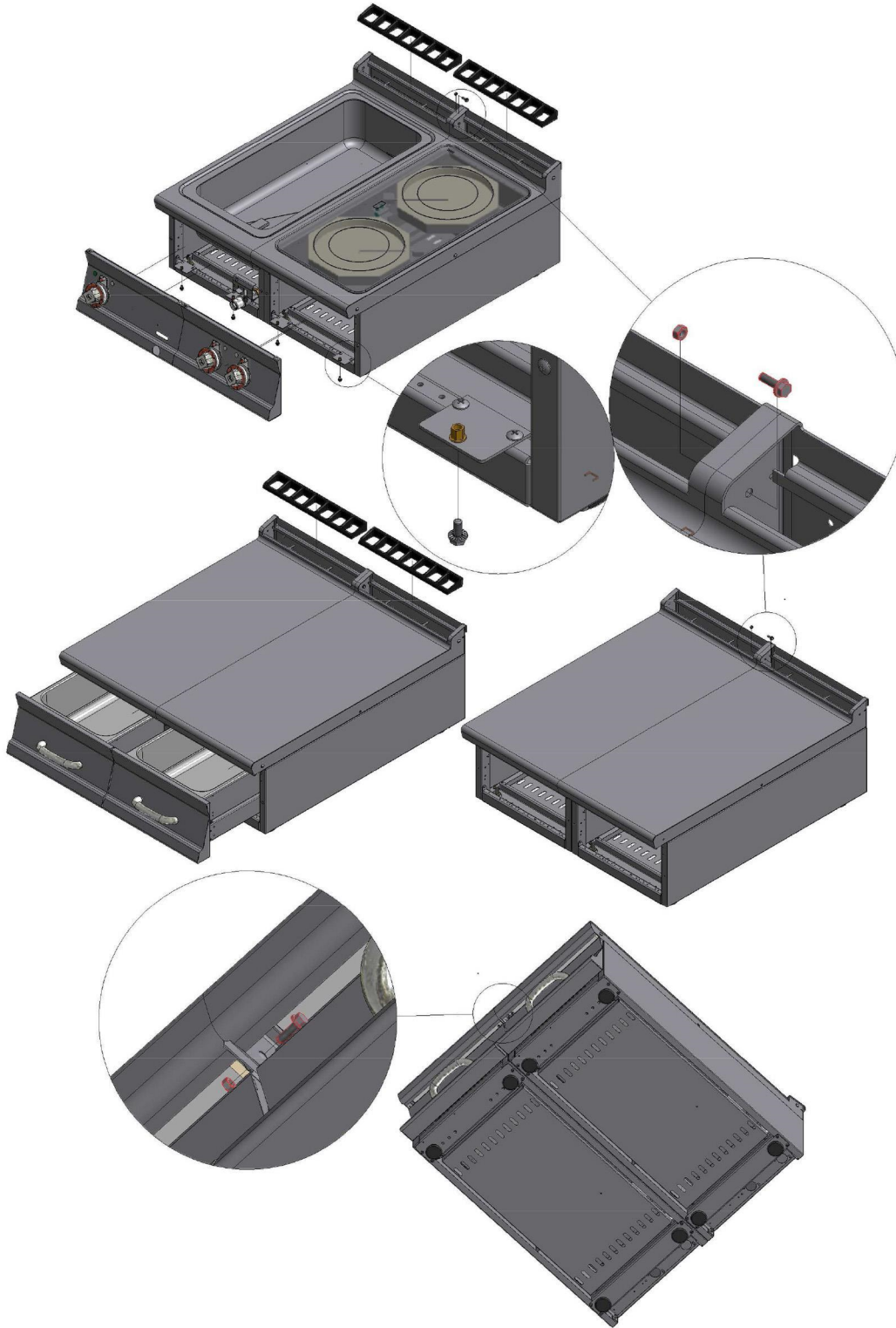
Connections



Warning

In this type of luminaire NEUTRAL is not present

1.4 Example installation of the appliance



562026000M00P00.idw 1 di 1

2 GENERAL INFORMATION


2.1 Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances comply with the requirements of the regulation GAR 2016/426 for the gas part and directive 2014/30/EU,2014/35/EU for the electrical part. Installation must be performed in compliance with current regulations, especially with regard to ventilation of the premises and the exhaust gas evacuation system.

- Read the warnings in this manual carefully. They provide important information about safe installation, use and maintenance.
- The instruction manual must be kept for the entire duration of the equipment and made available to users for every possible consultation. The manual should be consulted for any information concerning installation, use and maintenance of the appliance.
- After removing the packaging, check the integrity of the equipment.
- All packaging materials (plastic bags, polystyrene, staples, etc.) must be disposed of in compliance with current regulations.
- Before connecting the appliance, make sure that the information on the data plate matches the electricity and gas mains where the appliance is installed. **The manufacturer accepts no liability if the equipment is not connected in accordance with current regulations.**
- Always keep all parts of the equipment clean to avoid the risk of oxidation/rust and/or aggression by chemical agents.
- The equipment must only be used by personnel trained for the purpose.
- **The installation must be implemented by professionally qualified personnel in accordance with the manufacturer's instructions and current reference standards.**
- The electrical safety of this equipment is only ensured when it is correctly connected to an effective ground/earth system as required by current electrical safety standards. The manufacturer cannot be held liable for any damage caused if the system is not connected to ground/earth.
- Before carrying out any cleaning or maintenance tasks on the equipment, unplug it from the electricity mains. In the event of faults or malfunctions, always deactivate the appliance.
- **Repair work of any kind must only be performed by qualified personnel.**
- This appliance must only be used for its expressly intended purpose for cooking or heating food. Any other use is considered improper.
- The appliance is intended for professional use and must be used by trained personnel.
- The installation and possible transformation to another power supply voltage (if envisaged), or transformation for operation with another type of gas, must be implemented exclusively by qualified and authorised professional personnel.
- Before using the appliance, carefully clean all surfaces intended to come into contact with food.
- The manufacturer declines any and all liability for any direct or indirect damage resulting from improper use of the equipment. The manufacturer declines any and all liability for damage caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and unskilled use. Moreover, the manufacturer declines any liability for possible inaccuracies that may be contained in this booklet attributable to errors in transcription or printing and equally reserves the right to make any changes to the product it deems useful and/or necessary without compromising its essential characteristics.
- **The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by failure to comply with these basic standards and all other use and maintenance standards contained in this booklet.**

2.2 User information, RAEE Directive on waste electrical and electronic equipment

With regard to the regulatory framework of reference of the European Community, we remind the user of the following:

- Used AAE (Electrical and Electronic Equipment) products must be collected separately
- The user can carry out this collection in the RAEE collection systems and return the equipment to the distributor when purchasing a new one
- Plus being RoHS compatible, (in accordance with Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment) the potential effects on the environment and human health may be due to the misuse of the same equipment or parts of it
- The symbol  next to the rating plate indicates the obligation of separate collection
- The penalties provided for in the event of improper disposal of RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) are those provided for by the national transpositions of European Directives 2012/19/EU

2.3 Technical data table

Technical data table PCI S70E

MODEL	DIMENSIONS	POWER SUPPLY	MAXIMUM INPUT (A)	MAXIMUM POWER (kW)	Silicon POWER SUPPLY CABLE
PCI-74ET	40x70x90h	400V~3 50/60Hz	14,4	10	4 x 1,5 mm ²
PCIT-74ET	40x70x29h	400V~3 50/60Hz	14,4	10	4 x 1,5 mm ²
PCI-78ET	80x70x90	400V~3 50/60Hz	29	20	4 x 4 mm ²
PCIT-78ET	80x70x29h	400V~3 50/60Hz	29	20	4 x 4 mm ²
PCIW-74ET	40x70x90	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²
PCIWT-74ET	40x70x29h	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²

General technical data for induction hobs



Minimum pot diameter: **120 mm**



Relative humidity: **10% ÷ 90% no condensation**



Temperature in work area: **0°C ÷ 40°C**



Power Supply Voltage Tolerance: **-10% ÷ +6%**

Power Supply Frequency: **50 – 60 Hz**

3 INSTALLATION

3.1 Delivery checks

On delivery, it is important to check the following:

- External conditions of the packaging
- The general status of the equipment
- The conformity of the model with the information in the technical data plate and the instruction manual
- The conformity of the equipment and components to the order form

3.2 Removing the packaging

While removing the packaging, take care not to damage the appliance. Remove the protective film from the stainless steel and eliminate any traces of glue. Do not smoke. Perform this operation away from sources of heat and wear protective gloves. Do not disperse packaging material in the environment, keep it out of the reach of children and dispose in compliance with current legislation.

3.3 Mechanical installation

Place the appliance on a flat base. Adjust and stabilise the appliance by acting on the support feet. Make sure that the surrounding walls and/or equipment are capable of withstanding the heat emitted by this appliance. Connect the water supply (if necessary).



Caution

Do not install the appliance near equipment/machines used in cold processes. If the appliance has to be installed close to cold process equipment, it is advisable to install non-combustible thermal insulating material and/or neutral elements between them.

3.4 Electrical/gas connections

Before being offered for sale on the market, the appliance was subjected to gas and electrical testing (as required). The appliance is supplied without a power cable. The installation technician must connect the equipment in compliance with current safety regulations on the basis of the power of the appliance.



Note

The ID plate is located in the compartment inside the door for appliances with compartments, or on the left side for appliances with an oven or a top. A second plate with the model and serial number is located inside the dashboard and a third is included with the certificate of conformity. The serial number can also be tracked from the sales document (after 2008). The plate has all the data needed for correct electrical installation. The installation and possible conversion to another power supply voltage (if envisaged) must be implemented exclusively by professionally qualified and authorized personnel. Before using the appliance, carefully clean all surfaces intended to come into contact with food.



Warning

Installation operations, any conversion to other types of gas and start-up must only be performed by qualified personnel, in accordance with current regulations.

Gas systems, electrical connections and premises where the appliances are installed must comply with current regulations in the country of installation; in particular, the appliance must be installed in a room with good ventilation, if possible under a suction hood to ensure complete evacuation of the exhaust gases formed during combustion. The air required for combustion is 2 m³/h per kW of installed power. The appliance can be installed alone or in series with other appliances in our production range. A minimum distance of 10 cm between appliances must be respected to prevent contact with any walls made of flammable material; furthermore, appropriate measures should also be adopted to ensure the thermal insulation of flammable parts, such as the installation of heat shields; take special care to ensure that appliances are installed in an appropriate and safe manner. The support feet can be adjustable in height and any unevenness can therefore be eliminated.

ELECTRICAL CONNECTION



Caution

In accordance with international provisions, when connecting the appliance an automatic device must be installed up-line of it so that the device can be fully disconnected from the mains; this device must have a contact aperture of at least 3 mm.

The connection terminal is located behind the rear wall. Proceed as follows to install the power supply cable:

- Remove the rear panel.
- Pass the new connection cable through the cable gland, connect the leads to the corresponding terminal on the terminal block and fasten them securely.
- Lock the cable with the cable gland and refit the panel. The earth/ground lead must be longer than the others so that if the cable gland breaks it is disconnected after the power cables.



Note

Make sure that the mains voltage complies with the data on the appliance's ID plate and that there is good conductivity to earth/ground. Pay attention when inserting leads to ensure they do not obstruct the normal course of work and routine appliance cleaning operations. Also make sure that the power cable is never pulled taut and is not placed in contact with sources of heat.



Note

The connection cable must have the following characteristics: it must be silicone type (to withstand temperatures of 180 °C), and must have an appropriate cross-section for the power of the appliance (see technical data table).



EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotential system. The connecting screw is located on the rear of the appliance and is marked by the yellow symbol above it.



Warning

The manufacturer is not liable for and does not indemnify damages caused by incorrect inadequate installations that do not comply with these instructions.

4 INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 General information

This appliance must only be used for its expressly intended purpose for cooking or heating food. Any other use is considered improper. The appliance is also intended for industrial use and **must only be used by personnel trained for use and aware of the risks that the hot element entails.**

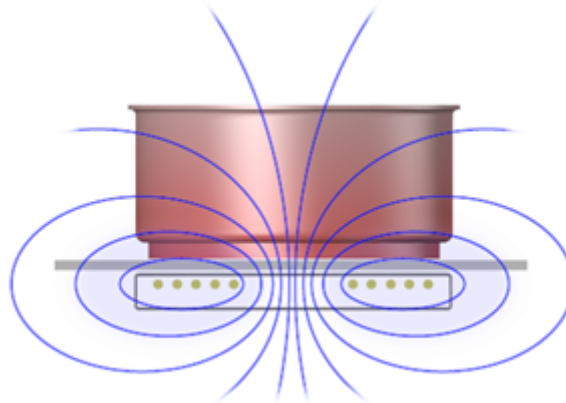


Warning

The appliance operates at high temperatures, so the following is necessary:

- *Pay attention to the areas surrounding the hot surface during routine normal operation (danger of scalding);*
- ***RISK OF BURNS*** *Do not touch hot surfaces floor with your hands or other parts of the body to avoid burns caused by high temperatures;*
- *After switching off the appliance, wait for a sufficient time for it to cool before carrying out any cleaning or maintenance operation.*

4.2 Induction cooker hobs



What is induction cooking?

The basic principle of induction cooking is very simple. When the pan is placed on the glass ceramic surface of the hob, it enters in a magnetic field generated by an induction system. The iron base of the pot heats up quickly as the molecules are "rubbed" together, which creates heat. The speed and intensity of the heat are regulated by controlling the magnetic field

Why select induction?

- For the **safety**, there are no flames or sources of heat that can create hazards when the pot is removed from the cooking hob. The hob turns off automatically as soon as the pot is removed
- For the **speed**, the heat is generated inside the pot itself, which makes it heat up immediately. For the same reason, the temperature is adjusted immediately in comparison to cooking with gas
- For the **efficiency**, in comparison with other types of cooking, induction has a very high energy yield, around 85%. This cooking system also makes the surrounding environment healthy and fresh as the heat is not dispersed as for other types of cooking appliances

4.2.1 Induction generator



Note

INDUCTION GENERATORS ARE A COMPONENT AND NOT A FINISHED AND COMPLETE MACHINE

Possible uses: The induction generators can be installed in the cooking hobs of countertop cookers and ovens and are used for cooking, heating, keeping food warm and roasting



Caution

The improper use and handling of the generators cause hazards to people, objects or animated or non-animated items. It is dangerous not to read and study this installation and user manual

Safety for personnel assigned to use

- Hazards due to electric current must be excluded. The induction generator must be used by qualified personnel and it must be installed by an authorised professional with respect to the applicable international, national and regional regulations concerning electrical and electronic equipment for collective use and civil and industrial electrical systems
- The area in glass ceramic is heated by the heat of the pot. To avoid burns, do not touch the heated area. To avoid excessive overheating, do not leave the pot empty or heat it without a reason. In cooking with multiple pots at the same time, make sure that the handles do not cross and that they are outside the induction field. Depending on the type of material, the handles can heat up considerably



Warning

Risk of burns

- The pots must always have some distance from each other. They must not touch. When you remove the pot, it is recommended to turn off the cooking area to avoid that if it is put back on the hob inadvertently the heating system does not turn back on if not required.
- Do not place other material (paper, cardboard, fabric etc...) between the pot and the cooking area as it could catch on fire.
- Metal objects heat up very quickly if positioned in the area that is heated, therefore do not place other objects on the cooker hob (tins, closed cans, aluminium foil, cutlery, rings, keys, watches, etc...) except for the pots.
- Persons with pacemakers must consult their doctor to check if they can stay near a cooker hob with an induction generator.
- Never place credit cards, telephone cards, cassettes or other magnetic objects on the glass ceramic plate with induction system
- The induction generator has an internal cooling system. Make sure that the air inlet and outlet holes are not obstructed by objects (paper, rags or other. This could cause excessive heating and cause the induction to shut off
- Do not allow liquids to enter the induction generator (water, oil or other)
- The induction appliance must not be placed near or above hot surfaces
- The appliance has a filter. Even though the appliance has this filter, always make sure that the grease created by other activities does not deposit on the induction appliance (e.g. next to a fryer or plate)
- The temperature of the input air must be less than +35°C
- Never clean it with a water jet

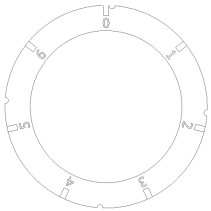
**Caution**


If the glass ceramic hob is cracked or broken, turn off the induction cooking job and disconnect the electrical power supply

**Caution**

Do not touch any part inside the induction generator

4.3 Lighting and adjusting the open rings



On the front panel, a plate is indicated above the knob to which it corresponds, marked by the index 

- Turn on the switch located upstream of the appliance. Turn the control knob that corresponds to the plate from "0" to the desired heating level, between 1 and 6

**Note**

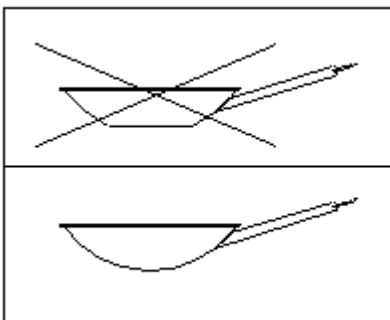
- Each plate is connected to a power regulator, which makes it possible to select from among 6 different temperatures. Higher temperatures are recommended at the start of cooking
- Each plate has a temperature limiter that is triggered when the temperature that was reached could damage the glass

4.3.1 Pans

The induction generators only function correctly when using pans with an **iron** bottom (recommended brands: Spring, Demeyere, Noser)

PCI The pan diameters must be between 120 mm and 260 mm. The bottom must be flat

PCIW The pot must have a concave shape that adapts to standard glass Ø 311 (see image)




The generator does not accept unsuitable pots. Any other product not mentioned in this paragraph is to be considered automatically excluded and unsuitable for the correct operation of the induction generators

4.3.2 Function checks

After all connections are made, check the functionality of the appliance:

- Remove the pot from the cooking area
- Adjust the cooking level to zero
- Turn on the mains power supply
- The green and red indicator lights must not turn on or flash
- For appliances with an electronic control, the display must only show the cooking level 0
- Increase the cooking level to the desired number
- The green lamp must flash regularly each second (pot detection mode)



- For appliances with electronic control, the pot detection symbol  must flash
- There may not be any faults
- The red indicator light must not turn on / For appliances with an electronic control, no error code must be shown on the display
- Place a specific induction pot that is filled with water in the cooking area. This pot diameter must be minimum 12 cm
- The green warning light or the display must be on continuously



- Adjust to the maximum power
- The fan must turn on after a few minutes

If an error occurs, refer to the "troubleshooting" paragraph



Caution

- **Do not heat empty pots if they are unsupervised**
 - **The pots must always be placed in the centre of an inductor area**
 - **The pots must not be heated above 300°C**

4.3.3 Shut-off

- Turn the switch/potentiometer clockwise or anticlockwise to the [OFF] position
- Certain parts of the generator remain energised even when the stove is off. Therefore, when performing maintenance, first disconnect the equipment from the mains
- Make sure that no liquid arrives inside the induction generator during normal use or during cleaning or maintenance of the component

4.3.4 Lin Knob

The configuration of the LIN knob can be set using the DIP Switch on the back. The DIP Switch can be set using a small screwdriver.

Before changing DIP switch settings, the corresponding generator must be disconnected from the mains voltage.

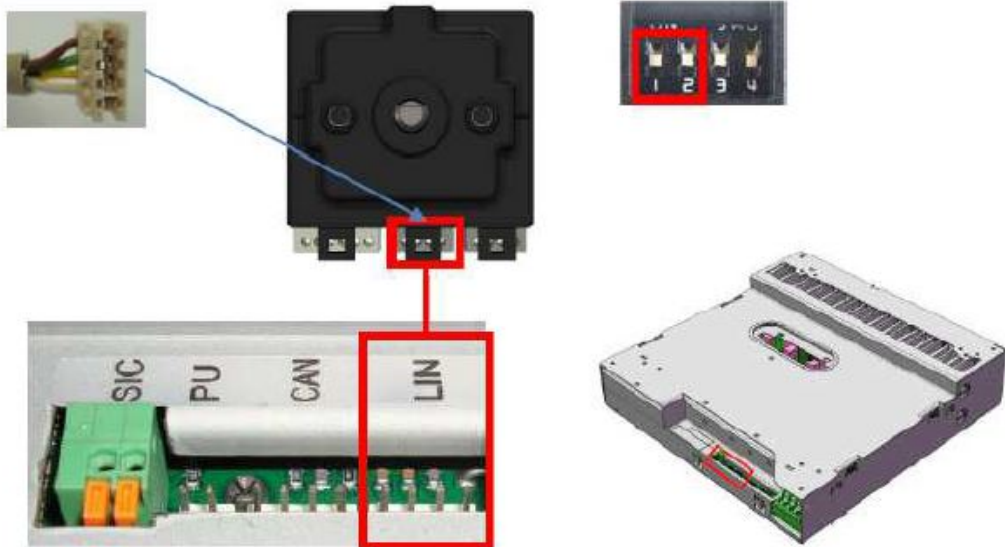


Figure 7

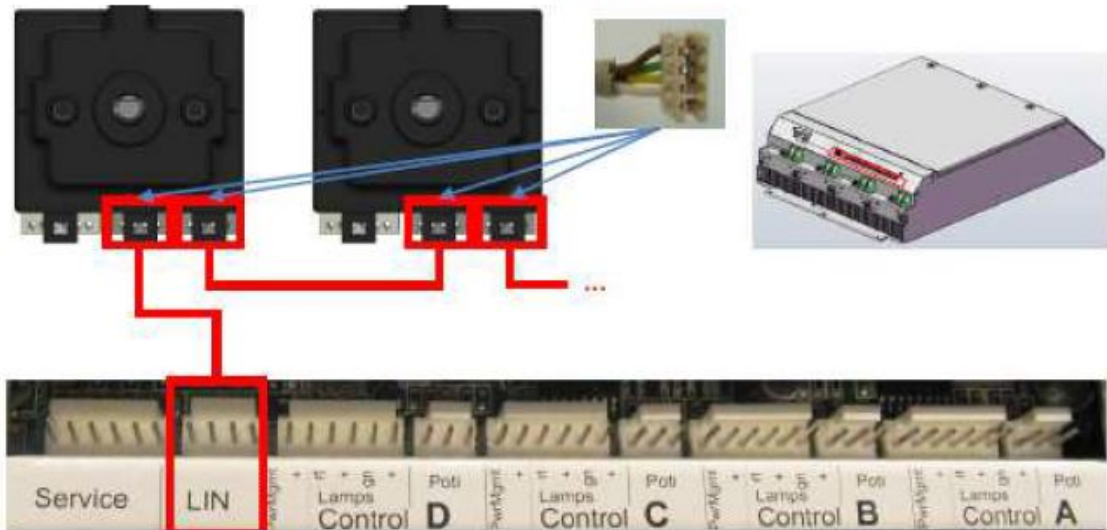


Figure 8

Channel	Control			
	D	C	B	A
D				
C		X		
B			X	
A				X

Check the control assignment in the allocation matrix label of the equipment.



Figure 3

DIP SWITCH				
Pin position	1	2	3	4
Description	Node Id		DSC*	Rotation
Configuration	0..3		0=OFF 1=ON	0=CW** 1=CCW**

*DSC: Double-Sided Control

** CW: Clockwise; CCW: Counter-Clockwise

Table 1

	Pin1	Pin2	Node Id	Control
	OFF	OFF	0	A
	ON	OFF	1	B
	OFF	ON	2	C
	ON	ON	3	D

Node Id

Identifies the LIN Knob address. Up to 4 addresses are possible.

Two or more knobs cannot have the same Node Id. configured, except when using DSC.

Check sections 4 and 5.5 to address the LIN Knob to Atics and Quad+ respectively.

DSC

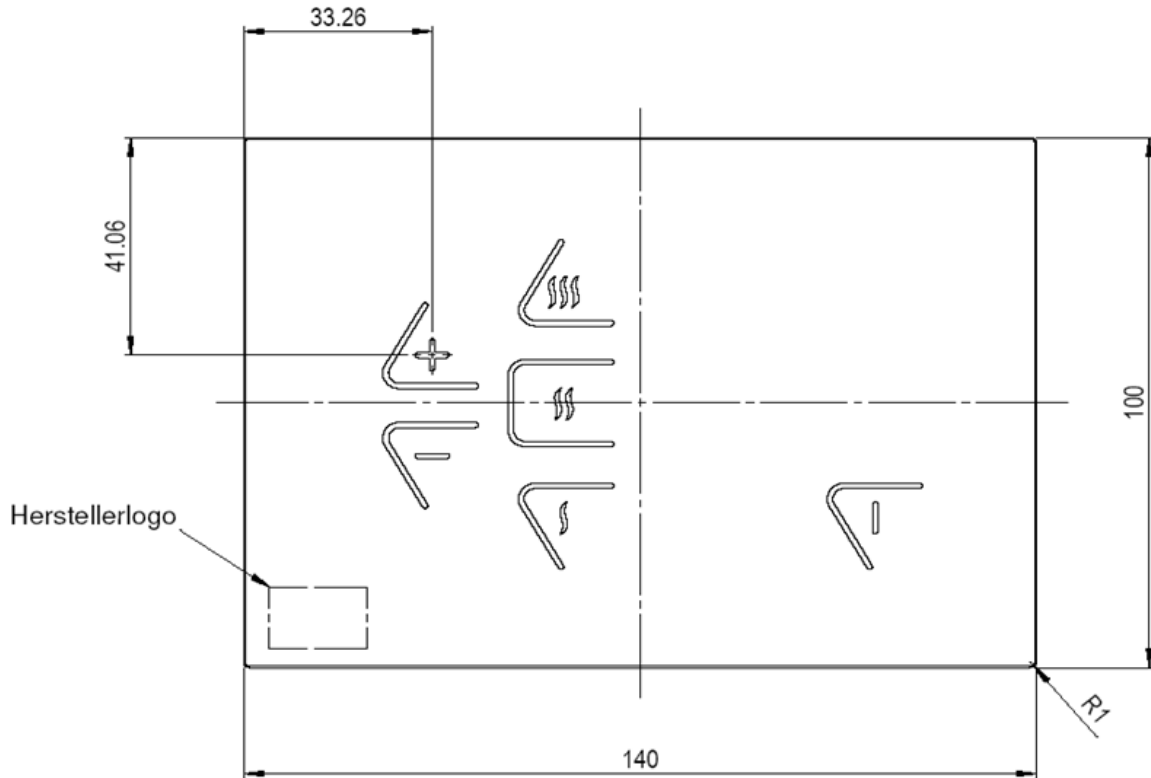
Double-Sided Control

- OFF: DSC disabled.
- ON: DSC enabled.

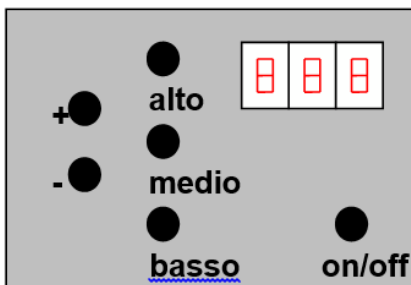
Rotation

- CW: Clockwise (ON by turning right).
- CCW: Counter-clockwise (ON by turning left).

4.3.5 Flex touch



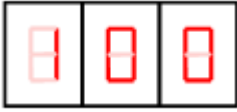
4.3.6 Normal mode



4.3.7 Function keys

- **On/off button:** The on/off button turns the Flex Touch control on and off. 0 appears on the 3-digit display if Flex Touch is ON. After turning on, if no key is pressed, Flex Touch turns off automatically. The display turns off
- **+ key:** The + key allows to gradually increase the cooking level. The current cooking level is shown on the display

- **- key :** The - key allows to gradually decrease the cooking level. The current cooking level is shown on the display
- **High key:** The high key allows to set the maximum cooking level possible. The preset cooking level is 100



- **Medium key:** The medium key allows to set a medium cooking level. The preset cooking level is 70

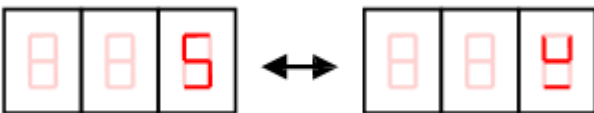


- **Low key:** The low key allows to set a low cooking level. The preset cooking level is 40



4.3.8 Pot detection

If a pot is not present in the cooking area, the display switches between the pot symbol and the preset cooking level



4.3.9 Parameter table

Description	Range	Default
High preset cooking level	1 – 100	100
Medium preset cooking level	1 – 100	70
Low preset cooking level	1 – 100	40

4.3.10 Residual heat symbol h

The symbol **H** appears on the display when the temperature of the glass-ceramic exceeds 65° C. The cooker hob must not be touched as there is a risk of burns. The symbol turns on when the appliance is off. However, in case of a power failure it does not turn on



Warning

NEVER perform any type of work on the induction generators before disconnecting them from the electrical mains

4.3.11 Troubleshooting

FAULT	CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Insufficient heating of the cooking area	Use of unsuitable pots	Use pots with a ferritic base specific for induction cooking
Continued heating of the cooking area at maximum power	Defective knob control	Control/repair the knob control
Heating of the cooking area without pots	Pot detection sensor defective	Replace the generator/have it repaired
Heating in the cooking area of small metal objects	Pot detection sensor defective	Replace the generator/have it repaired
Lack of heating in the cooking area	Pot base smaller than Ø 12 cm / Generator defective	Use pots with a base greater than Ø 12 cm/Replace the generator / have it repaired
Entire appliance does not function	Power supply interrupted	Check the status of the electrical connection
Activation of the differential circuit breaker upstream of the appliance	Short circuit in the generator / dispersion towards the ground	Check the status of the electrical connection / replace the generator/have it repaired

4.3.12 Error signals

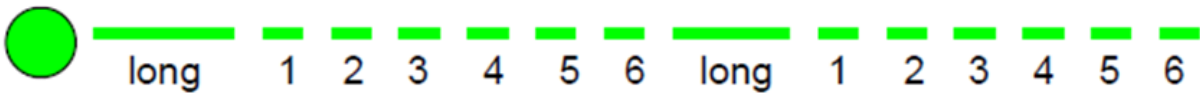
There are two types of signalled errors:

- (E1) Errors due to the generator
- (E2) Errors due to the digital control (only for appliances with digital control)

Errors due to the generator

These are faults detected by the generator and transmitted to the control. For appliances with digital control, "E1" appears on the display. For appliances with analogue control, the faults are detected based on the duration and frequency of the flashing green indicator light. The green indicator light turns on once for longer and then with brief regular flashes. The number of these brief flashes corresponds to the error number. This scheme is repeated constantly.

For example: Generator error code E1 06



4.3.13 Lin knob error messages

When indicator lights are used, the error message is displayed on the basis of the duration and frequency of the green indicator flashing. The green indicator light comes ON only once, with one medium flash (E1) or two medium flashes (E2) and then short and regular flashes. The number of these short flashes indicates the error number. This pattern is constantly repeated.

Example: error code E2 05 for digital control:



TABLE OF ERRORS DUE TO THE GENERATOR (E1)

ERROR	NO.	DESCRIPTION	CAUSE	CORRECTIVE ACTION
E1	1	Too much current on the hardware	1 - Use of unsuitable pots 2 - Inductance broken or defective	1 - Use a suitable pot 2 - Check the inductance
E1	2	No current on the inductor	Connection interrupted	Reconnect the inductor
E1	3	Temperature on the IGBT too high	Ventilation ducts obstructed, fan clogged, IGBT sensor defective	Clean the ventilation ducts, clean the fan, check that the fan rotates correctly
E1	4	Temperature in the cooking area too high or too low	1 - Pot empty 2 - Temperature sensor defective 3 - Power supply board defective	1 - Remove the pot, turn off the appliance and wait a few minutes until the cooking area has cooled down 2 - Replace the temperature sensor 3 - Replace the generator
E1	5	Control unit not functioning	1- Defective wiring 2 - The ID of the digital control is defective 3 - Control unit defective	1 - Check the wiring of the control unit 2 - Turn off the generator, adjust the DIP switch correctly 3 - Replace the control unit
E1	6	Temperature in the electronics too high	Ventilation ducts obstructed, fan clogged, temperature sensor defective	Clean the ventilation ducts, clean the fan, check that the fan rotates correctly
E1	7	Winding temperature	1 - Winding temperature too high 2 - Temperature sensor defective	1 - Remove the pot, turn off the appliance and wait a few minutes until the cooking area has cooled down 2 - Replace the temperature sensor
E1	8	No mains phase	Insufficient quality of mains phase distribution	Control the main power supply
E1	10	Communication error	No LIN or CAN-Bus, no connection between the keyboard and generator	Disconnect the power supply mains and check the connections
E1	11	Initialisation error	1 - No control unit connected 2 - The ID of the digital control is defective 3 - Error during hardware initialisation	1 - Correctly connect the control unit 2 - Turn off the generator, correctly regulate the DIP switch 3 - Wait, the device is reset every 30 sec. approx.
E1	13	Power supply mains connection error	The mains voltage is too high or too low	Check the mains connection
E1	14	Mains adaptor error	The mains voltage is too high or too low	Check the mains connection
E1	15	Empty pot protection	1 - Mains error 2 - Pot empty 3 - Inductor temperature sensor defective	1 - Turn off the appliance, wait a few seconds and turn it back on 2 - Remove the pot, turn off the appliance and wait a few minutes until the cooking area has cooled down 3 - Replace the inductor temperature sensor

Errors due to the digital control (only for appliances with digital control)

These are errors due to the digital control system and are signalled by the "E2" on the display followed by the error number

TABLE OF ERRORS DUE TO THE DIGITAL CONTROL (E2)

ERROR	NO.	DESCRIPTION	CAUSE	CORRECTIVE ACTION
E2	3	Keypad permanently ON	1 - Water or pot in the cooking area 2 - Keys defective	1 - Clean the control area 2 - Replace the control unit
E2	5	LIN bus open	No connection detected	LIN bus control
E2	10	1 - Wiring interruption 2 - Defective ID	1 - Check the connection between the keypad and the generator 2 - The control unit has a defective ID	1 - Make the connection correctly 2 - Turn off the generator, adjust the DIP switch correctly
E2	11	Self-diagnostics error	Self-diagnostics software	Turn the appliance off and back on, if the problem persists contact customer service
E2	13	Invalid configuration data	The device found invalid configuration data	Contact customer service
E2	14	Power supply voltage	Keypad power supply voltage problems	Automatic reset
E2	20	LIN version compatibility	LIN version not compatible	Contact customer service
E2	FF	Unknown error	Cause unknown	Contact customer service

5 MAINTENANCE

5.1 Routine

When using the appliance over time, it is essential to perform regular maintenance to ensure safe operation. We therefore recommend stipulating a service contract.

**Caution**

Maintenance must only be performed by specialist personnel in compliance with current regulations and our own instructions.

Before carrying out any maintenance and/or cleaning operation:

- Disconnect the appliance from the mains power supply and/or close the gas.
- Wait for a sufficient time for the appliance to cool down.
- Do not wash the appliance with direct or high-pressure jets of water, since any infiltration of water into the electrical components could jeopardise correct operation of the appliance and its safety systems.

**Warning**

For maintenance/replacement of components, order and use only original spare parts.

Replacing parts must exclusively be performed by authorised and/or qualified personnel. When replacing the electrical components of the machine and the electrical panels, scrupulously follow the technical characteristics for the replacement component indicated on the component itself. The appliance does not require any special maintenance but during the use of the equipment it is advisable to check the following at least once a year (possibly increasing the frequency depending on the degree of use):

- The status of connections especially on the terminal board and the power supply cable, as well as the status of the gas connections;
- The operating condition of the various components (perform a functional test);
- For appliances fitted with rotary resistances, remove the hub, grease it and replace the three o-ring seals to avoid possible leaks.

**Warning**

The manufacturer does not accept any responsibility if NON ORIGINAL components are used

5.2 Spare parts

It is possible to replace parts such as the valve, the piezoelectric or the ignition control unit (depending on the type of appliance) or the gas pipes easily and quickly.

To replace such parts, proceed as follows:

- **POWER REGULATOR or SWITCH:** Remove the knob and open the panel, unscrew the two screws that fasten the switch/regulator to the panel, remove all the electrical connections and proceed with replacement
- **GENERATOR** ; remove the panel and the rear spacer and disconnect all the cables. From the front, unscrew the two screws that fasten the generator and remove it. Then remove the protective enclosure, apply it on the new generator and proceed with replacement.



Caution

WHAT TO DO IN THE EVENT OF FAULTS:

Close the gas connection cock and/or switch off the power using the up-line device. Notify customer service.



Warning

MEASURES TO BE TAKEN IF THE APPLIANCE IS NOT TO BE USED FOR A LONG TIME:

Close the gas cock and/or disconnect the power supply. Clean the system as specified above.



Note

The induction generators must be opened only by authorised and qualified personnel. No reproductions and/or modifications on the generator are permitted

6 CLEANING

6.1 Routine cleaning

**Caution**

The use of flammable fluids to clean the appliance is forbidden

To ensure hygiene and the durability of the appliance, perform external cleaning on a regular basis, taking care not to damage the cables and the electrical connections. Before starting cleaning, disconnect the appliance from the power supply. Parts in steel can be washed with warm water and a neutral detergent: Rinse them thoroughly to eliminate all traces of detergent and then dry with a dry cloth. Do not use abrasive and corrosive detergents. Enamelled parts must be washed with soapy water. For appliances that included an oven, cleaning it is made easier by removing the support grid. Thorough, daily cleaning prevents faults and accumulated deposits of fat and/or food. The steels used in the manufacture of professional equipment are tried and tested materials of the highest quality. Thanks to their characteristics, they are ideal materials for use with food substances.

Consequently, when using stainless steel appliances, the following suggestions must be observed:

- Stainless steel surfaces must always be kept clean, also ensuring contact with the air. The lack of oxygen under layers of scale, starch, egg white or other deposits means that surfaces can be affected by corrosion
- Do not use products containing salt or sulphuric acid to remove scale. Suitable products are available commercially but a diluted solution of acetic acid can also be used
- To clean STAINLESS STEEL appliances, it is advisable to use detergents specifically formulated for this material. For "minor cleaning", a mild washing up liquid solution may also be used
- **Do not wash the appliance with jets of water under pressure**
- Avoid using detergents containing abrasive powders or bleaches of any kind
- Lockable stainless steel appliances, during periods of inactivity, must be left uncovered so that air can freely access internal metal surfaces
- Stainless steel must not remain in contact for long periods with concentrated acids or with aromatised concentrates such as salt solutions, mustard, spice mixtures or the like. At certain temperatures and concentrations, these substances can damage the passive layer. Contact surfaces must therefore be immediately rinsed with clean water and then dried
- It is inadvisable to use stainless steel pots exclusively to cook foods in salt water (pasta, rice, potatoes, etc.). From time to time, these pots must also be used to cook foods containing fats or vegetables. This helps to prevent damage caused by corrosion
- After cooking foods in salt water, rinse the tanks with fresh water since salt water residues from cooking form layers of highly concentrated saline solution that can cause spotting corrosion
- To prevent so-called secondary corrosion, prolonged contact of stainless steel with ferritic steels should be avoided
- Any secondary corrosion spots must be eliminated immediately
- Do not use sharp objects that may scratch stainless steel parts and consequently give rise to deterioration

6.2 Cleaning the glass

The glass must be washed with liquid degreasers, vinegar and lemon based acids that are suitable for cleaning ceramic and glass. It is recommended to perform cleaning when the glass is not completely cold, as residual food, burnt grease or other items can be softened with a moist cloth and removed while hot using a common scraper to prevent the glass surface from being tainted.

SCHOTT CERAN® HOB

This is an original SCHOTT product, the largest international glass ceramic manufacturer and consequently an assurance of the highest quality and durability. To ensure that your hob retains all its good looks over time, we are pleased to provide some important maintenance suggestions.



CERAN® is a registered trademark of SCHOTT AG, an international leader in the manufacture of special glass products. CERAN® from SCHOTT is synonymous with the highest quality - Made in Germany.

6.3 Maintenance suggestions

We recommend that you clean your SCHOTT CERAN® hob regularly, preferably every time it is used. Do not use abrasive sponges or abrasive detergents. Also avoid harsh chemicals, such as oven cleaning sprays and stain removers, as well as bathroom or universal cleaners.

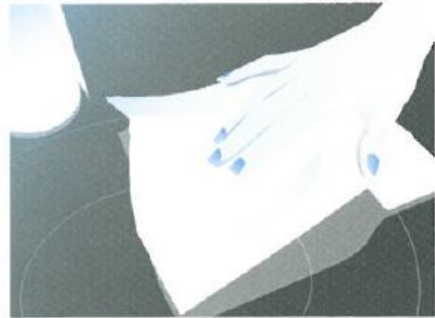
6.4 How to achieve a brilliant result in three simple steps:

1



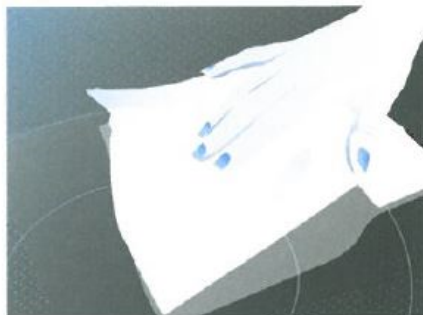
To ensure thorough cleaning, first remove the worst encrustations and food remains using a special cleaning spatula or a special sponge for glass ceramic hobs.

2



Then pour a few drops of a specific detergent on to the cold SCHOTT CERAN® hob and wipe with kitchen paper or a clean cloth. Alternatively, you can also use a special cleaning sponge: we recommend the special Vileda sponge

3



Lastly, wipe the hob with a wet cloth and then dry it with a clean cloth or the smooth side of a special sponge for CERAN. Done!

6.5 How to your SCHOTT CERAN® hob bright and shining for a long time

- The dimensions of the cooking pots must always be suitable for those of the cooking area
- Use cooking pots with smooth bases to avoid damaging the surface
- The base of the hot cooking pot must stand perfectly on the cooking area; in this way, the heat is transmitted in the best possible way
- We recommend cooking pots with 2-3 mm thick bases for enamelled steel and 4-6 mm for stainless steel with a sandwich base
- If you use the cold hob as a worktop, remember to clean it to avoid scratches caused by particles of dirt or the like.
- When moving pots on the hob, always lift them to avoid scratching the surface.



Warning

A moment's distraction is more than enough ... for plastic, aluminium foil, sugar or foods containing sugar to come into contact with the hob. These substances must be eliminated immediately from the hot cooking area using the special cleaning spatula. If they melt, they may damage the surface. We therefore recommend treating the hob with a suitable product before cooking foods with high sugar content.

Service centres RM Gastro

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

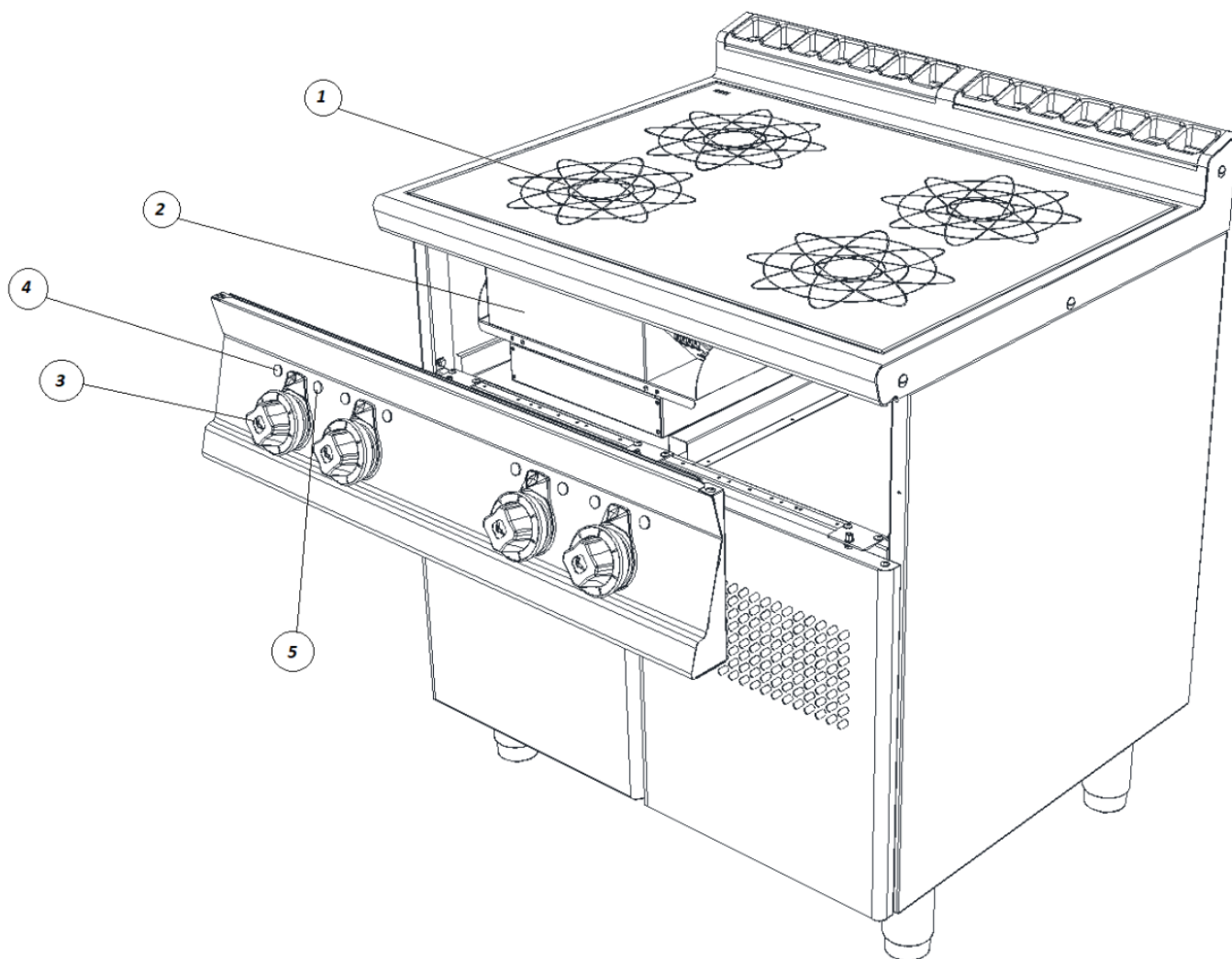
Ogólny spis treści

1	WSTĘP	5
1.1	Rysunek instalacji	5
1.2	Komponenty	6
1.3	Przyłącza/Połączenia	7
1.4	Przykład umocowania urządzeń	8
2	INFORMACJE OGÓLNE	9
2.1	Deklaracja zgodności	9
2.2	Informacja dla użytkownika, dyrektywa RAEE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych	10
2.3	Tabela danych technicznych	10
3	INSTALACJA	12
3.1	Kontrole przy dostawie	12
3.2	Usunięcie opakowania	12
3.3	Instalacja mechaniczna	12
3.4	Połączenia elektryczne/gazowe	12
4	INSTRUKCJA OBSŁUGI	14
4.1	Uwagi ogólne	14
4.2	Płyty kuchenne indukcyjne	14
4.2.1	<i>Generator indukcyjny</i>	15
4.3	Włączenie płyt	16
4.3.1	<i>Garnki</i>	16
4.3.2	<i>Kontrola działania</i>	18
4.3.3	<i>Wyłączanie</i>	18
4.3.4	<i>Lin Knob</i>	19
4.3.5	<i>Flex touch</i>	21
4.3.6	<i>Tryb normalny</i>	21
4.3.7	<i>Klawisze funkcyjne</i>	21
4.3.8	<i>Wykrywanie garnka</i>	22
4.3.9	<i>Tabela parametrów</i>	22
4.3.10	<i>Symbol pozostałego ciepła H</i>	22
4.3.11	<i>Rozwiązywanie problemów</i>	23
4.3.12	<i>Sygnalizacja błędów</i>	23
4.3.13	<i>Sygnalizacja błędów Lin knob</i>	24
5	KONSERWACJA	27
5.1	Zwyczajna	27
5.2	Części zamienne	28
6	CZYSZCZENIE	29
6.1	Czyszczenie zwyczajne	29

6.2	Czyszczenie szkła.....	29
6.3	Rady dotyczące konserwacji.....	30
6.4	Połyskujący efekt w trzech prostych krokach:.....	31
6.5	Jak przez długi czas utrzymać wspaniały połysk płyty grzejnej SCHOTT CERAN®	32

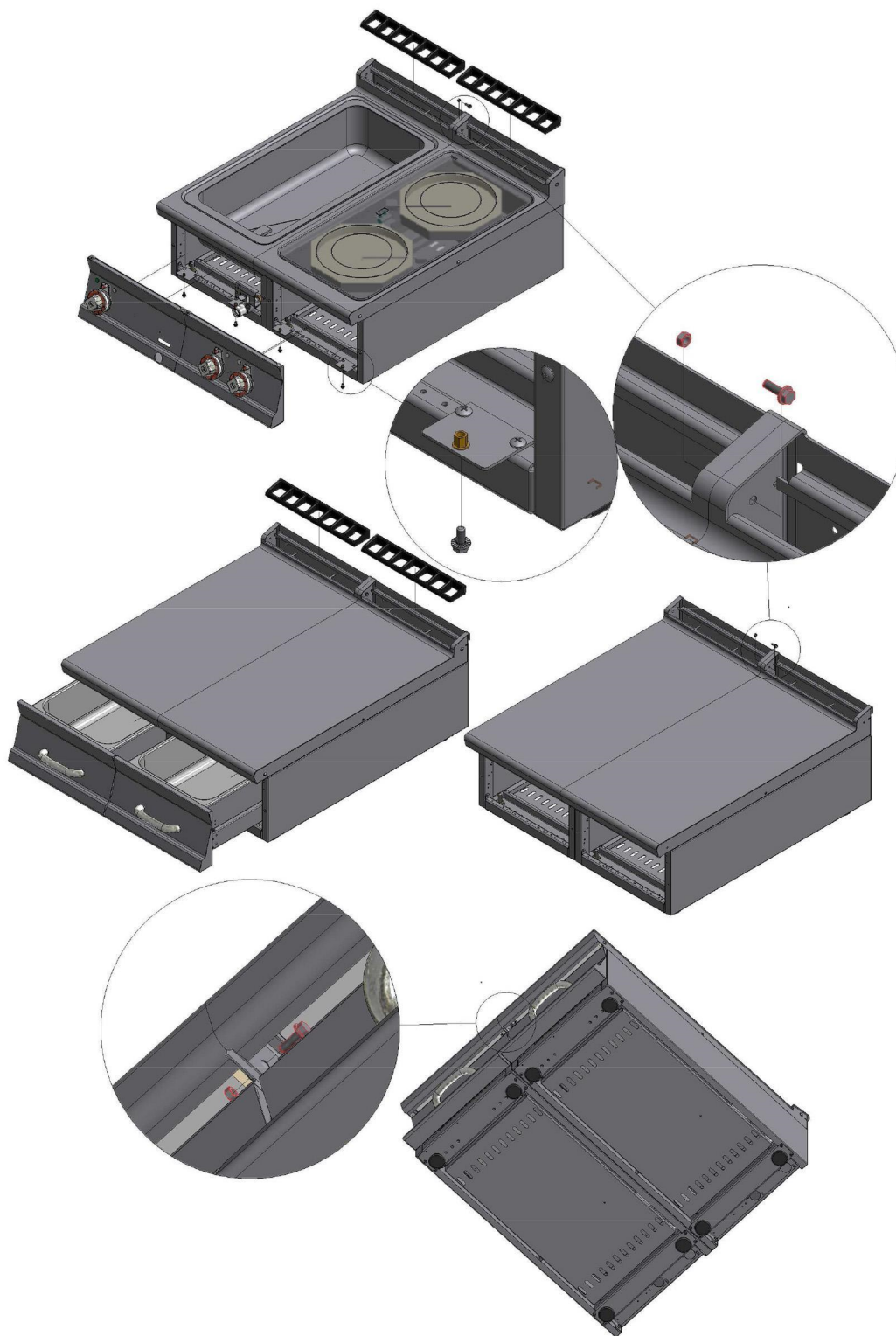
1.2 Komponenty

RYS. A



- 1 Strefy gotowania
- 2 Generator
- 3 Pokrętko
- 4 Kontrolka zielona
- 5 Kontrolka czerwona

1.4 Przykład umocowania urządzeń



562026000M00P00.idw 1 di 1

2 INFORMACJE OGÓLNE


2.1 Deklaracja zgodności

Producent oświadcza, że urządzenia są zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) GAR 2016/426 dotyczącymi części gazowej oraz dyrektywami 2014/30/EU, 2014/35/EU dotyczącymi części elektrycznej. Instalacja powinna być wykonana z przestrzeganiem obowiązujących norm zwłaszcza dotyczących wentylacji pomieszczeń oraz systemu usuwania gazów spalinowych.

- Uważnie przeczytać uwagi zawarte w niniejszej instrukcji, gdyż podają ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi i konserwacji.
- Instrukcja obsługi powinna być przechowywana przez cały okres pracy urządzenia i być dostępna dla użytkowników do każdorazowej ewentualnej konsultacji. W podręczniku można znaleźć różne informacje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji urządzenia.
- Po usunięciu opakowania, upewnić się, że urządzenie nie jest wybrakowane lub uszkodzone.
- Elementy opakowania (plastikowe woreczki, polistyren, spinacze itd.) muszą być likwidowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, że dane przedstawione na tabliczce odpowiadają danym sieci dystrybucji elektrycznej lub gazowej gdzie urządzenie ma być zainstalowane. **Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku, gdy podłączenie urządzenia nie będzie wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.**
- Wszystkie części urządzenia zawsze należy utrzymywać w doskonałej czystości, aby uniknąć niebezpieczeństwa utleniania i/lub agresji środków chemicznych.
- Urządzenie powinno być używane tylko przez personel przeszkolony do jego obsługi.
- **Instalacja powinna być wykonana przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis, zgodnie z instrukcjami producenta oraz odnośnymi obowiązującymi przepisami.**
- Bezpieczeństwo elektryczne zapewnione jest tylko wtedy, gdy urządzenie jest prawidłowo podłączone do skutecznego uziemienia, zgodnego z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie może być odpowiedzialny za ewentualne szkody spowodowane brakiem uziemienia.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakiejkolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji, należy odizolować urządzenie od sieci dystrybucji elektrycznej. W przypadku awarii lub złego funkcjonowania, zawsze należy wyłączyć urządzenie.
- **Wszelki rodzaj interwencji naprawczej powinien być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.**
- Urządzenie to powinno być przeznaczone tylko do użycia, dla którego zostało wyraźnie wyprodukowane, to jest do gotowania lub podgrzewania żywności. Każde inne użycie uważa się za niewłaściwe.
- Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użycia, które powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Instalacja i ewentualne przekształcenie na inne napięcie zasilania elektrycznego (jeżeli jest przewidziane), lub przekształcenie na funkcjonowanie z innym rodzajem gazu, musi być wykonane wyłącznie przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić wszystkie powierzchnie przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody bezpośrednie i pośrednie, wynikłe z niewłaściwego użycia urządzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane przez błędną instalację, manipulację, złą konserwację, brak doświadczenia obsługi. Ponadto producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe niedokładności występujące w broszurze spowodowane błędami drukarskimi oraz zastrzega sobie prawo nanoszenia zmian do produktu, które uważa za korzystne i/lub konieczne, bez ujemnego wpływu na jego podstawową charakterystykę.
- **Producent nie może być odpowiedzialny za ewentualne szkody spowodowane brakiem przestrzegania tych podstawowych norm oraz wszystkich innych norm dotyczących obsługi i konserwacji zawartych w niniejszej instrukcji.**

2.2 Informacja dla użytkownika, dyrektywa RAEE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych.

W kwestii odpowiednich ram prawnych Wspólnoty Europejskiej przypominamy użytkownikowi, co następuje:

- Zużyte produkty AAE (sprzęt elektryczny i elektroniczny) muszą być segregowane osobno
- Użytkownik może dokonać takiej segregacji w systemie segregacji RAEE lub oddać sprzęt dystrybutorowi przy okazji zakupu nowego sprzętu.
- Mimo że są to urządzenia zgodne z RoHS (zgodnie z dyrektywą 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym), ich potencjalny szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie może być spowodowany nieprawidłowym użytkowaniem samych urządzeń lub ich części.
- Symbol  umieszczony obok tabliczki z cechami wskazuje na obowiązek osobnej segregacji.
- Sankcje przewidziane w przypadku nielegalnego składowania RAEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) są takie jak te przewidziane przez krajowe transpozycje dyrektyw europejskich 2012/19/UE

2.3 Tabela danych technicznych

Tabela danych technicznych PCI S70E

MODEL	WYMIARY	ZASILANIE	POCHŁANIANIE MAKSYMALNE (A)	MOC MAKSYMALN A (kW)	KABEL ZASILANIA z sylikonu
PCI-74ET	40x70x90h	400V~3 50/60Hz	14,4	10	4 x 1,5 mm ²
PCIT-74ET	40x70x29h	400V~3 50/60Hz	14,4	10	4 x 1,5 mm ²
PCI-78ET	80x70x90	400V~3 50/60Hz	29	20	4 x 4 mm ²
PCIT-78ET	80x70x29h	400V~3 50/60Hz	29	20	4 x 4 mm ²
PCIW-74ET	40x70x90	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²
PCIWT-74ET	40x70x29h	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²

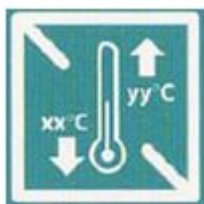
Ogólne dane techniczne dla płyt kuchennych indukcyjnych



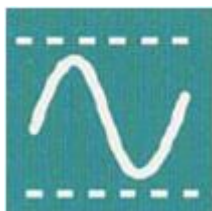
Minimalna średnica garnka: **120 mm**



Wilgotność względna: **10% ÷ 90% nie skroplona**



Temperatura środowiska roboczego: **0°C ÷ 40°C**



Tolerancja napięcia zasilania: **-10% ÷ +6%**
Częstotliwość zasilania: **50 – 60 Hz**

3 INSTALACJA

3.1 Kontrole przy dostawie

W momencie dostawy ważne jest, aby sprawdzić:

- Zewnętrzny stan opakowania
- Ogólny stan urządzenia
- Zgodność modelu z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej i w instrukcji obsługi
- Zgodność urządzenia i jego komponentów z drukiem zamówienia

3.2 Usunięcie opakowania

Zdejmując opakowanie, uważać aby nie uszkodzić urządzenia. Zdjąć folię ochronną z części ze stali nierdzewnej i usunąć ewentualne ślady kleju, nie palić papierosów, czynności wykonywać z dala od źródeł ciepła, używać rękawic ochronnych, materiału opakowania nie porzucać w środowisku i nie pozostawiać w zasięgu dzieci lecz likwidować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3.3 Instalacja mechaniczna

Urządzenie ustawić na płaskim podłożu. Urządzenie wyregulować i ustabilizować poprzez nóżki. Upewnić się, że ściany i/lub urządzenia znajdujące się w pobliżu są wytrzymałe na ciepło wytwarzane przez to urządzenie. Podłączyć zasilanie wodne (jeżeli trzeba).



Uwaga!

Nie instalować urządzenia w pobliżu urządzeń/maszyn do wytwarzania zimna. Jeżeli urządzenie ma być umieszczone w pobliżu urządzeń do wytwarzania zimna, zaleca się umieszczenie między nimi okładzin z termicznego, izolacyjnego, niepalnego materiału i/lub elementów neutralnych.

3.4 Połączenia elektryczne/gazowe

Urządzenie przed wprowadzeniem na rynek zostało poddane testom na działanie gazu i elektryczności (zgodnie z przepisami). Urządzenie dostarczane jest bez kabla zasilania. Instalator musi wykonać podłączenie urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, na podstawie mocy urządzenia.



Uwaga

W urządzeniach z komorą tabliczka identyfikacyjna umieszczona jest w komorze wewnątrz drzwi, a w urządzeniach z piekarnikiem lub blatem, z lewego boku. Druga tabliczka zawierająca model i numer fabryczny znajduje się wewnątrz tablicy rozdzielczej, a trzecia tabliczka przedstawiona jest w certyfikacie zgodności. Numer fabryczny można odczytać także w WZ (dokumencie przewozowym) sprzedaży (po 2008 roku). Na tabliczce umieszczone są wszystkie dane potrzebne do prawidłowej instalacji elektrycznej. Instalacja i ewentualne przekształcenie na inne napięcie zasilania (jeżeli przewidziane) musi być wykonywane wyłącznie przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis. Przed użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić wszystkie powierzchnie przeznaczone do kontaktu z żywnością.



Ostrzeżenie!

Czynności instalacji, ewentualne przekształcenia na inne rodzaje gazu oraz rozruch, powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowany serwis, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Instalacje gazowe, podłączenia elektryczne oraz lokale do zainstalowania urządzeń, muszą być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju zainstalowania; urządzenie powinno być zainstalowane zwłaszcza w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, możliwie pod okapem z wyciągiem, aby zapewnić całkowite wydalanie spalin wytwarzanych w trakcie spalania. Powietrze potrzebne do spalania wynosi 2 m³/godz. na kW mocy zainstalowanej. Urządzenie może być zainstalowane oddzielnie albo w szeregu z innymi urządzeniami naszej produkcji. Należy przestrzegać minimalnej odległości 10 cm od urządzenia, aby uniknąć kontaktu z ewentualnymi ścianami z łatwopalnych materiałów; stosuje się ponadto odpowiednie środki dla zapewnienia izolacji termicznej części łatwopalnej, takie jak na przykład instalację ochronną przed promieniowaniem, zwracając szczególną uwagę, aby urządzenia były zainstalowane w odpowiedni i bezpieczny sposób. Wysokość jest regulowana poprzez nóżki, a więc ewentualna nierówność może być wyeliminowana.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Uwaga!

Zgodnie z przepisami międzynarodowymi, w trakcie podłączania urządzenia należy przygotować na wejściu automatyczne urządzenie pozwalające odłączyć na wszystkich biegunach urządzenie od sieci; urządzenie to powinno mieć otwarcie styków przynajmniej 3 mm.

Skrzynka zaciskowa podłączenia znajduje się za tylną ścianką. W celu zainstalowania kabla zasilania należy postępować w następujący sposób:

- Zdjąć tylny panel.
- Przeprowadzić nowy kabel podłączenia przez kanał kablowy, podłączyć przewody do odnośnych zacisków w skrzynce zaciskowej i umocować je.
- Kabel zablokować zaciskiem kabla i z powrotem założyć panel. Przewód uziemienia musi być dłuższy od innych, tak aby w razie pęknięcia zacisku kablowego przewód ten odłączył się po kablach napięcia.



Uwaga

Sprawdzić, czy napięcie sieci zasilania jest zgodne z danymi zawartymi na tabliczce identyfikacyjnej oraz czy jest obecna dobra przewodność w kierunku ziemi. Uważać przy przeprowadzaniu przewodów, aby nie okazały się przeszkodą przy normalnych czynnościach roboczych oraz przy normalnych czynnościach czyszczenia urządzenia. Uważać ponadto, aby kabel zasilania nigdy nie był ciągnięty albo w kontakcie ze źródłami ciepła.



Uwaga

Kabel podłączenia musi mieć następującą charakterystykę: musi być typu silikonowego (aby wytrzymać temperaturę 180°C), musi mieć przekrój odpowiedni do mocy urządzenia (patrz tabela danych technicznych).



SYSTEM EKWIPOTENCJALNY

Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Śruba podłączenia znajduje się w tylnej części urządzenia, oznaczona żółtym symbolem.



Ostrzeżenie!

Producent nie jest odpowiedzialny oraz nie wypłaca odszkodowania gwarancyjnego za szkody wynikłe z nieodpowiedniej lub niezgodnej z instrukcją instalacji.

4 INSTRUKCJA OBSŁUGI

4.1 Uwagi ogólne

Urządzenie to powinno być przeznaczone tylko do użycia, dla którego zostało wyprodukowane, to jest do gotowania lub podgrzewania żywności. Każde inne użycie uważa się za niewłaściwe. Urządzenie jest ponadto przeznaczone do użycia przemysłowego **ipowinno być obsługiwane tylko przez personel przeszkolony oraz rozumiejący niebezpieczeństwo, jakie stwarza gorący element.**

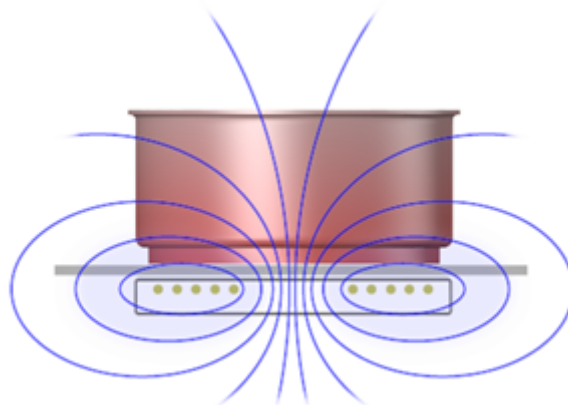


Ostrzeżenie!

Sprzęt wytwarza wysokie temperatury, dlatego należy:

- **Uważać w strefach wokół gorącej płaszczyzny w trakcie jej normalnego działania (niebezpieczeństwo oparzeń);**
- **RYZIKO OPARZEŃ Nie dotykać rękami lub innymi częściami ciała gorącej powierzchni, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wysoką temperaturą;**
- **Po wyłączeniu urządzenia, aby wykonać jakąkolwiek czynność czyszczenia lub konserwacji, poczekać wystarczająco dużo czasu aby urządzenie ostygło.**

4.2 Płyty kuchenne indukcyjne



Co to jest gotowanie indukcyjne?

Podstawowa zasada gotowania indukcyjnego jest bardzo prosta. Gdy garnek zostanie ustawiony na powierzchni płyty ze szkła ceramicznego, wchodzi w pole magnetyczne generowane przez system indukcyjny. Żelazna podstawa garnka szybko rozgrzewa się, gdyż powstaje "tarcie" cząsteczek powodujące ciepło. Można regulować prędkość i intensywność ciepła poprzez sterowanie pola magnetycznego

Dlaczego wybieramy indukcję?

- **Dla bezpieczeństwa**, gdyż nie ma płomieni lub źródeł ciepła, mogących stworzyć niebezpieczeństwo gdy garnek zostanie zdjęty z płyty kuchennej. Płyta wyłącza się automatycznie zaraz po zdjęciu garnka
- **Dla prędkości**, gdyż ciepło generowane jest wewnątrz garnka i pozwala na jego natychmiastowe rozgrzanie. Z tego samego powodu regulacja temperatury ma natychmiastowy efekt w stosunku jak na przykład do gotowania na gazie

- **Dławydażności**, gdyż porównując z innymi rodzajami gotowania, indukcja ma wydajność energetyczną bardzo wysoką, około 85%. Ten system gotowania powoduje, że środowisko jest bardziej zdrowe i świeże, gdyż nie ma rozproszenia ciepła jak w innych rodzajach urządzeń do gotowania

4.2.1 Generator indukcyjny



Uwaga

GENERATORY INDUKCYJNE SĄ KOMPONENTAMI I NIE SĄ MASZYNĄ SKOŃCZONĄ I KOMPLETNA

Możliwość zastosowania:Generatory indukcyjne mogą być montowane w płytach kuchennych i w ustawianych piecykach oraz powinny być używane do gotowania, podgrzewania, utrzymywania ciepła i prażenia



Uwaga!

Nieprawidłowe użycie i manipulacja generatorów stwarzają niebezpieczeństwo dla żywych istot i przedmiotów lub rzeczy ożywionych i nieożywionych. Powodem niebezpieczeństwa może być nieprzeczytanie i nieprzyswojenie niniejszej instrukcji instalacji i obsługi

Bezpieczeństwo dla personelu upoważnionego do obsługi

- Należy wykluczyć niebezpieczeństwo z powodu prądu elektrycznego. Generator indukcyjny powinien być obsługiwany przez wykwalifikowany personel, a jego instalacja musi być wykonywana przez uznanego profesjonalistę zgodnie z przepisami norm międzynarodowych, krajowych i regionalnych obowiązujących w dziedzinie urządzeń elektrycznych i elektronicznych do zbiorowego użycia oraz instalacji elektrycznych cywilnych i przemysłowych
- Strefa ze szkła ceramicznego rozgrzewana jest przez ciepło garnka. Aby uniknąć oparzeń, nie dotykać strefy grzewczej. Aby uniknąć nadmiernego przegrzania, nie zostawiać pustego garnka lub rozgrzewać go bez powodu. W przypadku gotowania w kilku garnkach równocześnie, uważać aby uchwyty nie krzyżowały się oraz aby były poza polem indukcji. Zależnie od rodzaju materiału, uchwyty mogą się bardzo rozgrzewać



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo oparzenia

- Garnki zawsze muszą być w małej odległości od siebie. Nie mogą się dotykać. Gdy zdejmuje się garnek, zaleca się wyłączyć strefę gotowania, gdyż niechcący ponownie stawiając garnek, automatycznie włączy się system podgrzewania nawet jak nie celowo.
- Nie kłaść innego materiału (papieru, kartonu, tkaniny itd. ...) między garnkiem a strefą gotowania, gdyż może się zapalić.
- Metalowe przedmioty rozgrzewają się bardzo szybko w działającej strefie grzewczej, dlatego nie kłaść na indukcyjną płytę kuchenną innych przedmiotów (puszek, zamkniętych pudełek, folii aluminiowej, sztuczków, kluczy, zegarków itd. ...) a tylko garnki.
- Osoby z rozrusznikiem serca powinny poradzić się lekarza, aby sprawdzić czy mogą przebywać czy nie w pobliżu płyty kuchennej z generatorem indukcyjnym.
- Na płytę ze szkła ceramicznego z systemem indukcyjnym nie kłaść kart kredytowych, kart telefonicznych, kaset albo innych przedmiotów magnetycznych
- Generator indukcyjny ma wewnętrzny system chłodzenia. Uważać, aby otwory wlotu i wylotu powietrza nie były zatkane przez jakieś przedmioty (papier, ścierki lub inne). Mogłyby to spowodować nadmierne rozgrzanie, a w konsekwencji wyłączenie indukcji
- Starać się, aby do generatora indukcyjnego nie dostawały się płyny (woda, olej lub inne)
- Urządzenie indukcyjne nie może być ustawione blisko lub na ciepłych powierzchniach

- Urządzenie wyposażone jest w filtr. Mimo obecności tego filtra, zawsze należy upewnić się, aby tłuszcze pochodzące z innych prac nie dostawały się do urządzenia indukcyjnego (np. bliskość smażelnic lub rusztów)
- Temperatura wprowadzanego powietrza musi być niższa od +35°C
- Bezwzględnie wzbronione jest czyszczenie strumieniem wody

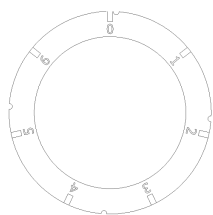
**Uwaga!**

Jeżeli płyta ze szkła ceramicznego jest pęknięta lub popsuta, wyłączyć płytę indukcyjną i odłączyć zasilanie elektryczne

**Uwaga!**

Nie dotykać żadnej wewnętrznej części generatora indukcyjnego

4.3 Włączenie płyt



Na przednim panelu, na każdym pokrętle wskazana jest płyta, której odpowiada dane pokrętko 

- Włączyć przełącznik znajdujący się na panelu przednim. Obrócić pokrętko steru odpowiadającego płycie z pozycji "0" na żądany stopień rozgrzania, od 1 do 6

**Uwaga**

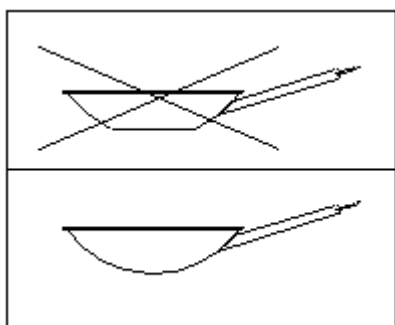
- Każda płyta podłączona jest do regulatora energii, który pozwala wybrać spośród 6 różnych temperatur. Zaleca się gotowanie początkowe w wyższych temperaturach
- Każda płyta wyposażona jest w ogranicznik temperatury, który włącza się gdy osiągnięta temperatura mogłaby uszkodzić szkło

4.3.1 Garnki

Generatory indukcyjne działają w prawidłowy sposób tylko gdy garnki mają spódz żelaza (zalecane z oznakowaniem Spring, Demeyere, Noser)

PCI Patelnie muszą mieć średnicę od 120 mm do 260 mm. Muszą mieć płaskie dno

PCIW Garnki muszą mieć wklęsłość, która dopasuje się do szkła standard Ø 311 (patrz ilustracja)




Generator nie przyjmuje garnków nieodpowiednich. Każdy inny produkt, który nie został wspomniany w tym rozdziale, uważa się automatycznie za wykluczony i nieodpowiedni dla prawidłowego funkcjonowania generatorów indukcyjnych

4.3.2 Kontrola działania

Po kompletnym podłączeniu, sprawdzić funkcjonalność urządzenia:

- Zdjąć garnek ze strefy gotowania
- Poziom gotowania ustawić na zero
- Włączyć zasilanie sieciowe
- Zielona i czerwona kontrolka nie powinny się włączyć lub migać
- W urządzeniach ze sterowaniem elektronicznym, wyświetlacz musi tylko pokazywać stopień gotowania 0
- Zwiększyć poziom gotowania dożądanego numeru
- Zielona kontrolka musi migać regularnie co sekundę (tryb wykrywania garnka)



- W urządzeniach ze sterowaniem elektronicznym, symbol wykrywania garnka  musi migać
- Nie może wystąpić żadna usterka
- Czerwona kontrolka nie powinna się włączyć / W urządzeniach ze sterowaniem elektronicznym, żaden kod błędu nie może być obecny na wyświetlaczu
- W strefie gotowania ustawić napełniony wodą garnek odpowiedni do indukcji; garnek ten musi mieć \varnothing minimum 12 cm
- Zielona kontrolka lub wyświetlacz muszą być ciągle włączone



- Wyregulować na maksymalnej mocy
- Po kilku minutach wentylator musi się włączyć

Jeżeli pojawi się błąd, patrz paragraf “rozwiązywanie problemów”



Uwaga!

- **Nie rozgrzewać pustych garnków, bez nadzoru**
 - **Garnki muszą być zawsze ustawiane w centrum jakiejś strefy induktora**
 - **Garnki nie są rozgrzewane powyżej 300°C**

4.3.3 Wyłączanie

- Obrócić przełącznik/potencjometr w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara lub w odwrotnym, aby ustawić go na pozycji spoczynkowej [OFF]
- Pewne części generatora pozostają pod napięciem także gdy piecyk jest wyłączony. Dlatego w razie konserwacji najpierw należy odłączyć oprzyrządowanie od sieci
- Upewnić się, aby żaden płyn nie dostawał się do wnętrza generatora indukcyjnego, zarówno w trakcie normalnego użycia jak i w trakcie czyszczenia lub konserwacji komponentu

4.3.4 Lin Knob

Konfiguracja pokrętła LIN może być określona poprzez użycie DIP Switch w tylnej części. Manipulacja DIP Switch może być wykonana małym śrubokrętem.

Przed modyfikacją nastawienia DIP switch, odnośny generator musi być odłączony od napięcia sieciowego.



Figure 7

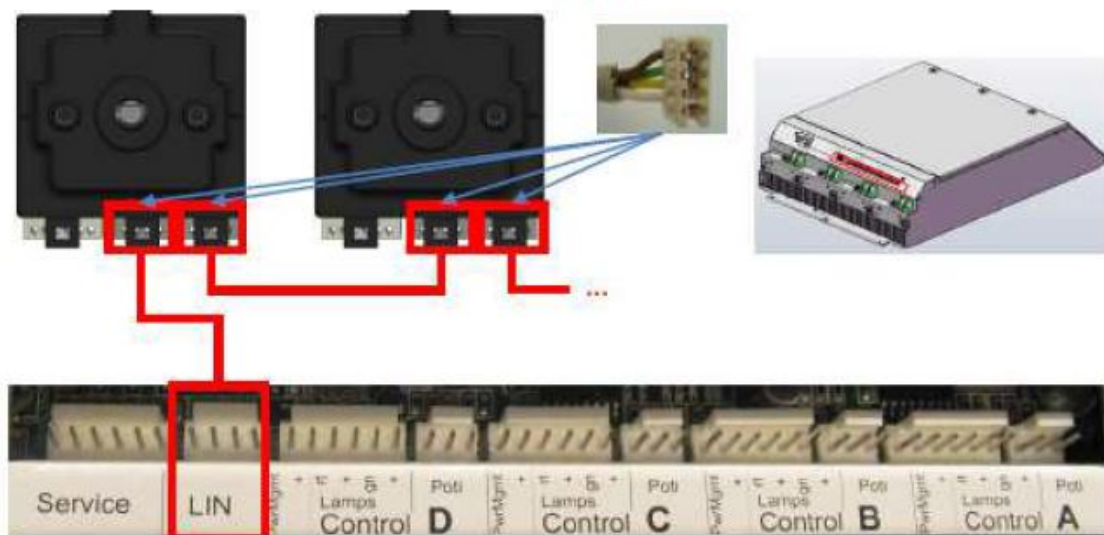


Figure 8

Channel	Control			
	D	C	B	A
D				
C		X		
B			X	
A				X

Check the control assignment in the allocation matrix label of the equipment.



Figure 3

DIP SWITCH				
Pin position	1	2	3	4
Description	Node Id		DSC*	Rotation
Configuration	0..3		0=OFF 1=ON	0=CW** 1=CCW**

*DSC: Double-Sided Control

** CW: Clockwise; CCW: Counter-Clockwise

Table 1

	Pin1	Pin2	Node Id	Control
	OFF	OFF	0	A
	ON	OFF	1	B
	OFF	ON	2	C
	ON	ON	3	D

Node Id

Identifies the LIN Knob address. Up to 4 addresses are possible.

Two or more knobs cannot have the same Node Id. configured, except when using DSC.

Check sections 4 and 5.5 to address the LIN Knob to Atics and Quad+ respectively.

DSC

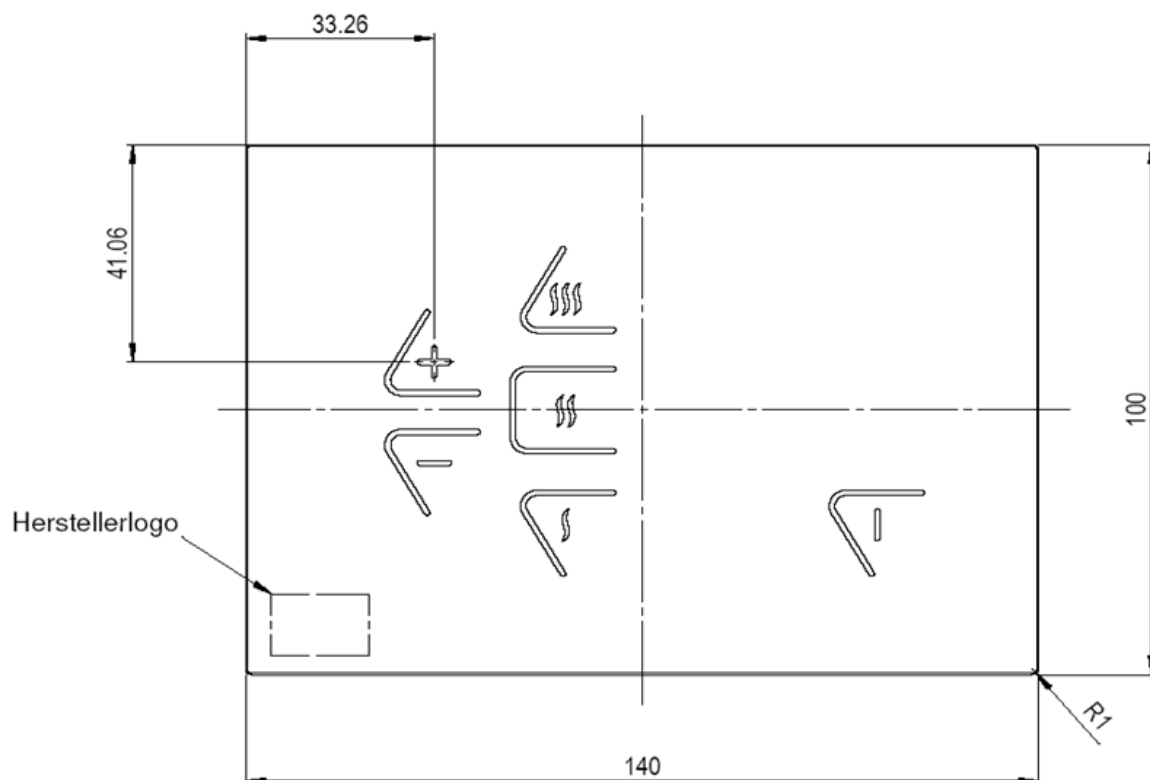
Double-Sided Control

- OFF: DSC disabled.
- ON: DSC enabled.

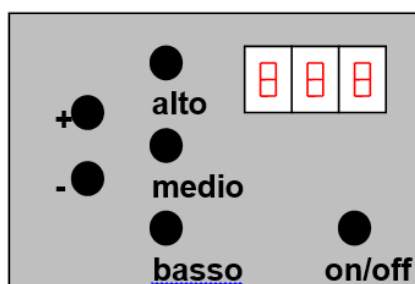
Rotation

- CW: Clockwise (ON by turning right).
- CCW: Counter-clockwise (ON by turning left).

4.3.5 Flex touch



4.3.6 Tryb normalny

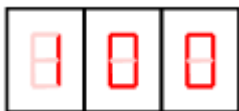


4.3.7 Klawisze funkcyjne

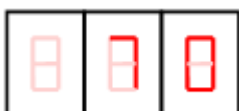
Klawisz on/off: Klawisz on/off włącza i wyłącza sterowanie Flex Touch. Na wyświetlaczu 3 cyfrowym pojawia się 0, jeżeli Flex Touch jest na ON. Po włączeniu, jeżeli żaden klawisz nie będzie naciśnięty, Flex Touch automatycznie się wyłączy. Wyświetlacz wyłączy się

Klawisz +: Klawisz + pozwala stopniowo zwiększyć poziom gotowania. Na wyświetlaczu będzie zasygnalizowany aktualny poziom gotowania

- **Klawisz -**: Klawisz - pozwala stopniowo zmniejszyć poziom gotowania. Na wyświetlaczu będzie zasygnalizowany aktualny poziom gotowania
- **Klawisz wysoki**: Klawisz wysoki pozwala nastawić maksymalnie możliwy poziom gotowania. Poziom gotowania jest ustalony fabrycznie na 100



- **Klawisz średni**: Klawisz średni pozwala nastawić średni poziom gotowania. Poziom gotowania jest ustalony fabrycznie na 70



- **Klawisz niski**: Klawisz niski pozwala nastawić niski poziom gotowania. Poziom gotowania jest ustalony fabrycznie na 40



4.3.8 Wykrywanie garnka

Gdy w strefie gotowania nie ma garnka, wyświetlacz zmienia się między symbolem patelni a nastawionym fabrycznie poziomem gotowania



4.3.9 Tabela parametrów

Opis	Range/Zakres	Default/Domyślny
Preset cooking level/Ustalony poziom gotowania wysoki	1 – 100	100
Preset cooking level/Ustalony poziom gotowania średni	1 – 100	70
Preset cooking level/Ustalony poziom gotowania niski	1 – 100	40

4.3.10 Symbol pozostałego ciepła H

Symbol **H** pojawia się na wyświetlaczu, gdy temperatura szkła ceramicznego przekracza 65° C. Płyta kuchenna nie może być dotykana, gdyż istnieje ryzyko oparzeń. Symbol włącza się, gdy urządzenie jest wyłączone. Jednak w razie braku zasilania nie włącza się

**Ostrzeżenie!**

NIGDY NIE wykonywać czynności jakiegokolwiek rodzaju w generatorach indukcyjnych przed odłączeniem ich od sieci elektrycznej

4.3.11 Rozwiązywanie problemów

USTERKA	POWÓD	CZYNNOŚĆ NAPRAWCZA
Niedostateczne podgrzewanie strefy gotowania	Użycie nieodpowiednich garnków	Użyć garnka z dnem ferrytycznym specyficznym do gotowania indukcyjnego
Ciągłe podgrzewanie strefy gotowania na maksymalnej mocy	Ster pokręta uszkodzony	Sprawdzić/naprawić ster pokręta
Podgrzewanie strefy gotowania bez garnka	Czujnik wykrywania garnka uszkodzony	Wymienić generator/naprawić
Podgrzewanie w strefie gotowania małych metalowych przedmiotów	Czujnik wykrywania garnka uszkodzony	Wymienić generator/naprawić
Brak podgrzewania w strefie gotowania	Dno garnka mniejsze od Ø 12 cm/generator uszkodzony	Użyć garnka z dnem powyżej Ø 12 cm/wymienić generator/naprawić go
Całe urządzenie nie działa	Przerwane zasilanie	Sprawdzić stan połączenia elektrycznego
Interwencja bezpiecznika magnetotermicznego-różnicowego na początku urządzenia	Zwarcie w generatorze/rozproszenie w kierunku ziemi	Sprawdzić stan połączenia elektrycznego/wymienić generator/naprawić go

4.3.12 Sygnalizacja błędów

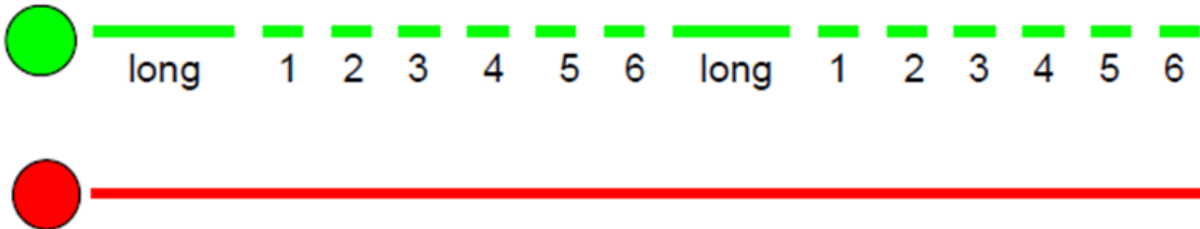
Istnieją dwa typy sygnalizowanych błędów:

- (E1) Błędy z powodu generatora
- (E2) Błędy z powodu sterowania cyfrowego (tylko dla urządzeń sterowanych cyfrowo)

Błędy z powodu generatora

Są to usterki wykryte przez generator i przesłane do sterownika. W urządzeniach ze sterowaniem cyfrowym, na wyświetlaczu pojawi się wizualizacja "E1". W urządzeniach ze sterowaniem analogowym, usterki są wykrywane zależnie od czasu trwania i częstotliwości zielonej migającej kontrolki. Zielona kontrolka raz włącza się długo, a następnie krótko regularnie miga, natomiast czerwona kontrolka pozostaje stale włączona dopóki błąd istnieje. Numer/ilość tych krótkich migań odpowiada numerowi błędu. Schemat ten stale się powtarza.

Na przykład: Kod błędu E1 06 generatora



4.3.13 Sygnalizacja błędów Lin knob

Gdy używa się kontrolki, komunikat błędu jest pokazany na podstawie czasu trwania i częstotliwości migania zielonej kontrolki. Zielona kontrolka włącza się tylko raz, błysk średni (E1) albo dwa błyski średnie (E2), a następnie krótkie regularne migania. Numer/ilość tych krótkich migań jest numerem błędu. Schemat ten powtarzany jest stale.

Przykład: kod błędu E2 05 sterowania cyfrowego:



TABELA BŁĘDÓW Z POWODU GENERATORA (E1)

BŁĄD	NR	OPIS	POWÓD	CZYNNOŚĆ NAPRAWCZA
E1	1	Za duży prąd w hardware	1 - Użycie garnków nieprawidłowe 2 - Indukcyjność uszkodzona	1 - Użyć odpowiednich garnków 2 - Sprawdzić indukcyjność
E1	2	Brak prądu w cewce indukcyjnej	Połączenie przerwane	Podłączyć ponownie cewkę indukcyjną
E1	3	Temperatura w IGBT za wysoka	Przewody wentylacyjne zatkane, wentylator zatkany, czujnik IGBT uszkodzony	Wyczyścić przewody wentylacyjne, wyczyścić wentylator, sprawdzić prawidłowe obroty wentylatora
E1	4	Temperatura strefy gotowania za wysoka lub za niska	1 - Garnek pusty 2 - Czujnik temperatury uszkodzony 3 - Karta zasilania uszkodzona	1 - Zdjąć garnek, wyłączyć urządzenie i poczekać około dwóch minut, aż ostygnie strefa gotowania 2 - Wymienić czujnik temperatury 3 - Wymienić generator
E1	5	Jednostka sterująca nie działa	1- Okablowanie uszkodzone 2 - Sterownik cyfrowy ma ID uszkodzony 3 - Jednostka sterująca uszkodzona	1 - Sprawdzić okablowanie jednostki sterującej 2 - Wyłączyć generator, prawidłowo wyregulować DIP switch 3 - Wymienić jednostkę sterującą
E1	6	Temperatura wewnętrzna elektroniki za wysoka	Przewody wentylacyjne zatkane, wentylator zatkany, czujnik temperatury uszkodzony	Wyczyścić przewody wentylacyjne, wyczyścić wentylator, sprawdzić prawidłowe obroty wentylatora
E1	7	Temperatura zwoju	1 - Temperatura zwoju za wysoka 2 - Czujnik temperatury uszkodzony	1 - Zdjąć garnek, wyłączyć urządzenie i poczekać około dwóch minut, aż ostygnie strefa gotowania 2 - Wymienić czujnik temperatury
E1	8	Brak fazy sieciowej	Rozdzielenie faz sieciowych niedostatecznej jakości	Sprawdzić zasilanie ogólne
E1	10	Błąd komunikacji	Brak LIN lub CAN-Bus, brak połączenia między klawiaturą a generatorem	Odłączyć od sieci zasilania i sprawdzić połączenia
E1	11	Błąd inicjalizacji	1 - Żadna jednostka sterująca nie jest połączona 2 - Sterowanie cyfrowe ma ID uszkodzony 3 - Błąd w trakcie inicjalizacji hardware	1 - Prawidłowo podłączyć jednostkę sterującą 2 - Wyłączyć generator, prawidłowo wyregulować DIP switch 3 - Poczekać, urządzenie będzie resetowane co około 30 sekund
E1	13	Błąd podłączenia do sieci zasilania	Napięcie sieciowe za wysokie lub za niskie	Sprawdzić połączenie sieciowe
E1	14	Błąd adaptatora sieciowego	Napięcie sieciowe za wysokie lub za niskie	Sprawdzić połączenie sieciowe
E1	15	Zabezpieczenie garnek pusty	1 - Błąd sieci 2 - Garnek pusty 3 - Czujnik temperatury cewka indukcyjna uszkodzona	1 - Wyłączyć urządzenie, poczekać kilka sekund i ponownie je włączyć 2 - Zdjąć garnek, wyłączyć urządzenie i poczekać około dwóch minut, aż ostygnie strefa gotowania 3 - Wymienić czujnik temperatury cewki indukcyjnej

Błędy z powodu sterowania cyfrowego (tylko dla urządzeń sterowanych cyfrowo)

Są to błędy wynikające z systemu sterowania cyfrowego; sygnalizowane są wizualizacją "E2" z następującym numerem błędu na wyświetlaczu

TABELA BŁĘDÓW Z POWODU GENERATORA (E2)

BŁĄD	NR	OPIS	POWÓD	CZYNNOŚĆ NAPRAWCZA
E2	2	Całkowitość systemu	Pokrętło LIN uszkodzone	Wymienić pokrętło LIN
E2	3	Klawiatura stale na ON	1 - Woda lub garnki w strefie gotowania 2 - Klawisze uszkodzone	1 - Wyczyścić obszar sterujący 2 - Wymienić jednostkę sterującą
E2	5	Magistrala LIN otwarta	Nie ma żadnej komunikacji	Sprawdzić magistralę LIN
E2	6	Kolizja magistrali LIN	Konflikt adresów	Sprawdzić ID węzła/Sprawdzić połączenie magistrali LIN
E2	10	1 - Przerwanie okablowania 1 - ID błędny	1 - Sprawdzić połączenie między klawiaturą a generatorem 2 - Jednostka sterująca ma ID błędny	1 - Prawidłowo połączyć 2 - Wyłączyć generator, prawidłowo wyregulować DIP switch
E2	11	Błąd autodiagnostyki	Software autodiagnostyki	Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie; jeżeli problem występuje nadal, skontaktować się z serwisem pomocy technicznej
E2	13	Dane konfiguracji nieważne	Urządzenie znajduje nieważne dane konfiguracji	Skontaktować się z serwisem pomocy technicznej
E2	14	Napięcie zasilania	Problemy napięcia zasilania klawiatury	Reset automatyczny
E2	20	Zgodność wersji LIN	Wersja LIN niezgodna	Skontaktować się z serwisem pomocy technicznej
E2	FF	Błąd nieznan	Powód nieznan	Skontaktować się z serwisem pomocy technicznej

5 KONSERWACJA

5.1 Zwyczajna

Konieczne jest wykonywanie regularnej konserwacji w celu bezpieczeństwa funkcjonowania, dlatego zaleca się zawarcie umowy serwisowej.

**Uwaga!**

Konserwacja musi być wykonywana tylko przez wyspecjalizowany personel, przestrzegający obowiązujących przepisów oraz naszych wskazówek.

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacyjnej i/lub czyszczenia:

- Odłączyć urządzenie od sieci dystrybucji elektrycznej i/lub zamknąć gaz.
- Poczekać aż urządzenie będzie zimne.
- Urządzenia nie myć bezpośrednim strumieniem wody lub pod wysokim ciśnieniem, gdyż ewentualne przecieki do komponentów elektrycznych mogłyby ujemnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz systemów bezpieczeństwa.

**Ostrzeżenie!**

Do konserwacji/wymiany komponentów, użyć tylko oryginalnych części zamiennych.

W celu ułatwienia dostawy części zamiennych, zawsze ważne jest podanie fabrycznego numeru urządzenia, który można odczytać na tabliczce znamionowej.

W urządzeniach z komorą tabliczka znamionowa umieszczona jest w komorze wewnątrz drzwi, a w urządzeniach z piekarnikiem lub blatem. Druga tabliczka zawierająca model i numer fabryczny znajduje się wewnątrz tablicy rozdzielczej (z lewej strony), a trzecia tabliczka przedstawiona jest w certyfikacie zgodności.

Numer fabryczny można odczytać także w WZ (dokumencie przewozowym) sprzedaży (po 2008 roku).

Wymiana części musi być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany i/lub upoważniony serwis. Przy wymianie komponentów elektrycznych maszyny oraz rozdzielni elektrycznych, należy skrupulatnie przestrzegać danych technicznych wymienianego komponentu, które zaznaczone są na tym komponentcie. Urządzenie nie wymaga szczególnej konserwacji, lecz w trakcie użycia urządzenia zaleca się profesjonalny przegląd techniczny przynajmniej raz w roku (ewentualnie częściej w zależności od stopnia użycia); podczas przeglądu należy zwrócić uwagę na:

- Stan połączeń, zwłaszcza w skrzynce zaciskowej i na kablu zasilania oraz stan podłączenia gazu;
- Funkcjonalność poszczególnych komponentów (wykonać sprawdzenie działania);
- W przypadku urządzeń wyposażonych w grzałkę obrotową, wymontować piastę, nasmarować ją i wymienić trzy uszczelki o-ring, aby zapobiec ewentualnym wyciekom.

**Ostrzeżenie!**

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie gdy będą użyte komponenty **NIE ORYGINALNE**

5.2 Części zamienne

W sposób łatwy i szybki można wymienić części takie jak regulator energii i generator, albo okablowanie lub skrzynki zaciskowe.

Aby wymienić części, należy postępować następująco:

- **PRZEŁĄCZNIK lub REGULATOR TEMPERATURY:** Usunąć pokrętkę i otworzyć tablicę rozdzielczą, odkręcić dwie śruby mocujące do tablicy przełącznik/regulator, odłączyć wszystkie połączenia elektryczne i wymienić część
- **GENERATOR:** usunąć tablicę rozdzielczą i tylną podkładkę odległościową i odłączyć wszystkie kable. Od części czołowej odkręcić dwie śruby mocujące generator i go wyjąć. Następnie zdjąć obudowę ochronną, założyć ją na nowy generator i zamontować.



Uwaga!

POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII:

Zamknąć dopływ gazu i/lub odłączyć napięcie poprzez urządzenie znajdujące się na początku i zwrócić się do serwisu pomocy technicznej.



Ostrzeżenie!

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU DŁUŻSZEJ PRZERWY W UŻYCIU:

Zamknąć dopływ gazu i/lub odłączyć napięcie, wyczyścić urządzenie jak przedstawiono powyżej.



Uwaga

Generatory indukcyjne powinny być otwarte tylko przez upoważniony i wykwalifikowany personel. Nie są dopuszczalne reprodukcje i/lub modyfikacje w generatorach

6 CZYSZCZENIE

6.1 Czyszczenie zwyczajne



Uwaga!

Do czyszczenia urządzeń wzbronione jest używanie płynów łatwopalnych

Aby zapewnić higienę i konserwację urządzenia, regularnie czyścić na zewnątrz, uważając aby nie uszkodzić kabli i połączeń elektrycznych. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć napięcie od urządzenia. Części stalowe myć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu, następnie dokładnie spłukać usuwając wszelki ślad detergentu i wysuszyć suchą ścierką. Nie używać ściernych i korodujących detergentów. Części lakierowane myć wodą z mydłem. W urządzeniach wyposażonych w piekarnik, czyszczenie piekarnika jest ułatwione poprzez wyjęcie podpierającej kraty. Codzienne dokładne czyszczenie zapobiega uszkodzeniom i osadzaniu się tłuszczu i/lub resztek żywności. Stal zastosowana do produkcji profesjonalnych urządzeń jest materiałem wypróbowanym i najwyższej jakości. Ze względu na jej charakterystykę jest ona idealnym materiałem do zastosowania przy produktach żywnościowych.

Używając urządzeń ze stali nierdzewnej, należy więc przestrzegać następujących zaleceń:

- Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy zawsze utrzymywać w czystości, zapewniając kontakt z powietrzem. Pod warstwą osadu z wody, skrobii, białka jajek lub czegoś innego, z braku tlenu powierzchnie mogą ulec korozji
- Do usuwania kamienia nie używać preparatów zawierających sól lub kwas siarkowy. W handlu znajdują się odpowiednie preparaty, ale może być także stosowany rozcieńczony roztwór kwasu octowego
- Do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej zaleca się stosowanie specyficznych detergentów, przeznaczonych do tego materiału. Do "małego przeczyszczenia" może być użyty także słaby roztwór detergentu do naczyń
- **Urządzenia nie myć strumieniem wody pod ciśnieniem**
- Unikać używania detergentów zawierających proszki cierne lub wszelkiego rodzaju wybielacze
- Urządzenia nierdzewne, które zamykają się, w okresie nie używania powinny zawsze pozostawać otwarte, aby powietrze mogło swobodnie dochodzić do wewnętrznych metalowych powierzchni
- Stal nierdzewna nie powinna być przez dłuższy czas w kontakcie ze stężonymi kwasami albo z koncentratami aromatyzacyjnymi jak roztwory solne, musztarda, mieszanki przypraw lub podobne. Przy temperaturze i odpowiednim stężeniu, te substancje mogą uszkodzić pasywną warstwę metalu. Powierzchnie styku powinny być więc natychmiast spłukane czystą wodą i wysuszone
- Nie zaleca się używania garnków ze stali nierdzewnej wyłącznie do gotowania żywności w słonej wodzie (makaron, ryż, ziemniaki itd.). Czasami garnki te powinny być użyte także do gotowania substancji zawierających tłuszcz lub warzywa. Zapobiega to uszkodzeniom z powodu korozji
- Po ugotowaniu potrawy w słonej wodzie, pojemniki przepłukać zimną wodą, gdyż pozostałości słonej wody z gotowania tworzą warstwy słonego roztworu o dużym stężeniu, co może spowodować korozję punktową
- Aby zapobiec tak zwanej korozji wtórnej, należy unikać dłuższego kontaktu stali nierdzewnej z normalną stalą ferrytyczną
- Ewentualne punkty korozji wtórnej powinny być natychmiast wyeliminowane
- Nie używać ostrych przedmiotów, które mogą spowodować rysy a więc uszkodzić części ze stali nierdzewnej

6.2 Czyszczenie szkła

Szkło musi być myte odtłuszczającymi kwasowymi płynami na bazie octu i cytryny, dostosowanymi do czyszczenia ceramiki i szkła. W trakcie takich czynności zaleca się, aby szkło było niezupełnie zimne, gdyż w ten sposób potrawy, które wykłapały, przypalony tłuszcz lub co innego, można zmiękczyć wilgotną ścierką i usunąć jeszcze ciepłe zwykłym skrobakiem, w celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni szkła.

**PŁYTA GRZEJNA
SCHOTT CERAN®**


Informacja dotyczy oryginalnego produktu firmy SHOTT, czyli największego międzynarodowego producenta vitroceramiki, który zapewni Wam maksimum jakości i trwałości. Aby nasza płyta grzejna mimo upływu czasu zachowała całe swoje piękno, pragniemy dać Wam kilka ważnych wskazówek dotyczących jej konserwacji.

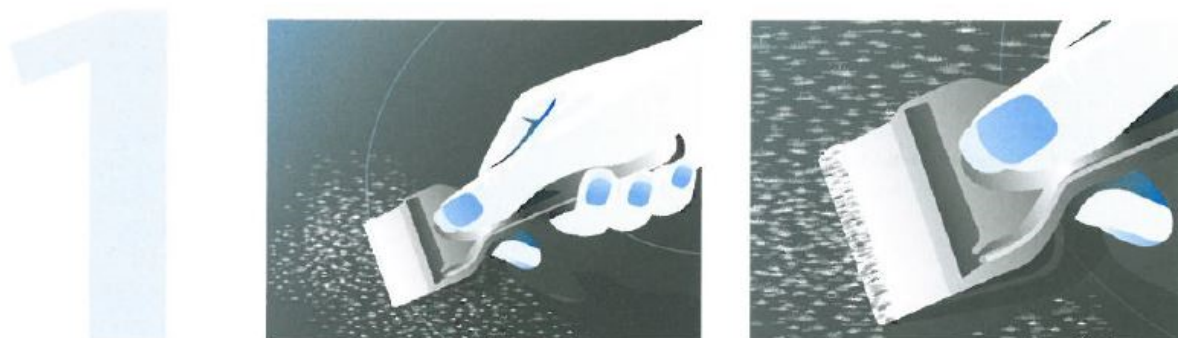


CERAN® to znak towarowy firmy SHOTT AG, będącej międzynarodowym liderem w produkcji specjalnego szkła. CERAN® od SHOTT to synonim jak najwyższej jakości – made in Germany.

6.3 Rady dotyczące konserwacji

Zalecamy regularne czyszczenie płyty grzejnej SHOTT CERAN®, jeśli to możliwe, po każdym użyciu. Nie należy używać ściernych gąbek i detergentów. Należy unikać stosowania agresywnych środków chemicznych, np. sprayów do czyszczenia piekarników, środków odplamiających, a także produktów do czyszczenia łazienek oraz uniwersalnych produktów czyszczących.

6.4 Połyskujący efekt w trzech prostych krokach:



W celu dokładnego wyczyszczenia najpierw należy usunąć grubsze osady i resztki jedzenia, używając specjalnej łopatki czyszczącej lub specjalnej gąbki do płyt grzejnych z vitroceramiki.



Nalać kilka kropli specjalnego detergentu na zimną płytę grzejną SHOTT CERAN® i przetrzeć ją ręcznikiem papierowym lub czystą szmatką. Zamiast tego można użyć także odpowiedniej gąbki czyszczącej. Zaleca się specjalną gąbkę firmy Vileda



Na koniec należy przetrzeć płytę grzejną mokrą ścierką, a następnie osuszyć ją czystą ścierką lub gładką stroną specjalnej gąbki do płyt CERAN. Gotowe!

6.5 Jak przez długi czas utrzymać wspaniały połysk płyty grzejnej SCHOTT CERAN®

- Rozmiary naczyń do gotowania muszą być zawsze dostosowane do powierzchni gotowania
- Należy używać naczyń do gotowania o gładkim dnie, aby nie uszkodzić powierzchni
- Gorące dno naczyń do gotowania powinno zawsze dokładnie przylegać do strefy gotowania; w ten sposób energia elektryczna jest lepiej przekazywana
- Zalecamy naczynia do gotowania o dnie o grubości 2-3 mm w przypadku naczyń ze stali emaliowanej oraz o grubości 4-6 mm w przypadku naczyń ze stali nierdzewnej z dnem typu sandwich.
- Jeśli zimna płyta grzejna jest używana jako powierzchnia robocza, należy pamiętać o czyszczeniu jej, aby uniknąć zarysowań spowodowanych drobinami zanieczyszczeń itp.
- Przy przestawianiu naczyń na płycie grzejnej należy zawsze je podnosić, aby nie zarysować powierzchni.



Ostrzeżenie!

Wystarczy moment nieuwagi, aby powierzchnia weszła w reakcję z plastikiem, folią aluminiową, cukrem lub produktami spożywczymi zawierającymi cukier. Takie substancje należy natychmiast usunąć z rozgrzanej strefy gotowania, używając specjalnej łopatkki czyszczącej. Jeśli się roztopią, mogą uszkodzić powierzchnię. Przed gotowaniem dań zawierających dużo cukrów zalecamy zabezpieczenie płyty grzejnej odpowiednim produktem.

Centra usług RM Gastro

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9
tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM GASTRO - JAZ s.r.o., Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
tel. +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Sportowa 15A 43-450 Ustroń
tel. +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl