

Instrukcja obsługi

Piece modułowe elektryczne

Modele: BAKE 4 TS, BAKE 6 TS, BAKE 6/L TS, BAKE 9TS



ODBIORCY

Niniejsza instrukcja jest skierowana do instalatora, operatora oraz wykwalifikowanego personelu upoważnionego do konserwacji maszyny. Określamy, że przez „operatora” rozumiemy personel odpowiedzialny za obsługę, regulację, czyszczenie i bieżącą konserwację maszyny. Przez „technika konserwacji” rozumiemy personel, który ukończył kursy specjalizacyjne, szkolenia itp., posiadający doświadczenie w zakresie instalacji, uruchamiania, konserwacji, naprawy i transportu maszyny. Przez „osobę narażoną” rozumiemy każdą osobę znajdującą się wewnątrz lub częściowo wewnątrz strefy niebezpiecznej. To urządzenie elektryczne nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub z mniejszym doświadczeniem i wiedzą, chyba że są one nadzorowane lub przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być nadzorowane, aby upewnić się, że nie używają urządzenia w niewłaściwy sposób. Maszyna jest przeznaczona do użytku przemysłowego, profesjonalnego, a nie powszechnego, dlatego jej użytkowanie może być powierzone wykwalifikowanym osobom, w szczególności:

- które osiągnęły pełnoletność;
- które są fizycznie i psychicznie zdolne do wykonywania prac o szczególnym stopniu trudności technicznej;
- które zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie użytkowania i konserwacji maszyny;
- które zostały uznane za odpowiednie przez pracodawcę do wykonywania powierzonego zadania;
- które potrafią zrozumieć i interpretować instrukcję obsługi oraz wymagania dotyczące bezpieczeństwa;
- które są świadome procedur awaryjnych i ich wdrażania;
- które mają zdolność do obsługi określonego rodzaju urządzenia;
- które są zaznajomione z odpowiednimi przepisami;
- które rozumiały procedury operacyjne określone przez producenta maszyny.

SŁOWNIK I SYMBOLE

W niniejszym paragrafie znajdują się terminy niepowszechne lub o nietypowym znaczeniu. Poniżej znajdują się wyjaśnienia używanych skrótów i symboli, których zastosowanie umożliwia szybkie i jednoznaczne przekazanie informacji niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego użytkowania maszyny.

Używane skróty:

- **Strefa niebezpieczna:** Strefa wewnątrz i/lub w pobliżu maszyny, w której obecność osoby narażonej stanowi ryzyko dla jej bezpieczeństwa i zdrowia.
- **Osoba narażona:** Każda osoba znajdującą się wewnątrz lub częściowo wewnątrz strefy niebezpiecznej.
- **Operator:** Osoba odpowiedzialna za instalację, obsługę, regulację, konserwację, czyszczenie, naprawę i transport maszyny.
- **Interakcja człowiek-maszyna:** Każda sytuacja, w której operator wchodzi w interakcję z maszyną w każdej fazie operacyjnej i w dowolnym momencie.

- **Kwalifikacje operatora:** Minimalny poziom kompetencji, które musi posiadać operator, aby wykonać opisaną operację.
- **Stan maszyny:** Tryb pracy (praca, zatrzymanie itp.) oraz stan urządzeń bezpieczeństwa znajdujących się na maszynie.
- **Ryzyko:** Zagrożenie, którego nie można było wyeliminować lub wystarczająco zredukować na etapie projektowania, wobec którego środki ochronne nie są (lub nie są całkowicie) skuteczne.
- **Element bezpieczeństwa:** Element używany do zapewnienia bezpieczeństwa działania maszyny; jeśli jest wadliwy lub uszkodzony, całkowite bezpieczeństwo maszyny jest zagrożone ryzykiem urazu osoby.

TESTY PRZEPROWADZONE PRZED DOSTAWĄ

Przed dostawą, w siedzibie producenta, maszyna jest poddawana testom bezpieczeństwa zgodnym z obowiązującymi przepisami oraz testom działania. Ponadto, wszystkie zainstalowane komponenty są poddawane szczegółowym kontrolom, zarówno wizualnym, jak i za pomocą narzędzi pomiarowych.

PRZEZNACZENIE I ELEMENTY KONSTRUKCYJNE

W swojej podstawowej konfiguracji, urządzenie elektryczne składa się z szeregu funkcjonalnych grup, obejmujących:

- **Komora pieczenia:** Wykonana ze stali aluminiowanej, w dolnej części znajduje się podłoga z materiału ogniotrwałego, otwarta z przodu, aby umożliwić wkładanie i wyjmowanie produktów spożywczych; w górnej i dolnej części komory pieczenia znajdują się grzałki, zasilane elektrycznie i sterowane termostatami; grzałki są dostępne z przedniej części (drzwi piekarnika) do wymiany; wewnątrz komory piekarnika znajduje się lampa piekarnika z lampą halogenową.
- **Komora piekarnika:** Izolowana panelami izolacyjnymi „Isover Ecoblanc” o gęstości 40/40 z podwójną warstwą szklanej tkaniny, obejmująca profile, blachy oddzielające komorę pieczenia ze wszystkich stron, z wyjątkiem przedniej części; boczne, górne i dolne blachy są wykonane ze stali lakierowanej elektrostatycznie, na bocznym panelu sterowania znajduje się szereg szczelin umożliwiających odprowadzanie ciepła.
- **Drzwi piekarnika:** Wykonane z odpowiedniej konstrukcji stalowej, wewnątrz umieszczona jest szyba hartowana do obserwacji procesu pieczenia pizzy; drzwi piekarnika są zawieszane na dolnej części i otwierane ręcznie za pomocą odpowiedniego uchwytu.
- **Wyposażenie elektryczne:** Znajduje się w prawej bocznej części stalowej konstrukcji; wyposażenie elektryczne obejmuje komponenty elektryczne do sterowania i kontroli działania.
- **Panel sterowania:** Znajduje się w prawej przedniej części urządzenia elektrycznego, steruje utrzymywaniem i automatyczną kontrolą temperatur (nieba i podłogi).

Wszystkie części maszyny, przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi, wykonane są ze stali nierdzewnej lub materiałów odpowiednich do tego celu.

Dostarczona maszyna, będąca przedmiotem niniejszej instrukcji, jest zbudowana z części wymienionych w deklaracji zgodności CE.

Dodatkowe Uwagi dotyczące Składników

Jakiegokolwiek składniki używane do przygotowania nie mogą stanowić zagrożenia dla zdrowia operatora oraz nie mogą tworzyć stref potencjalnie wybuchowych. Zawsze należy konsultować karty techniczne i karty charakterystyki dotyczące zagrożeń związanych z każdym produktem spożywcym. W przypadku, gdy powstają strefy zapylone, na przykład przy rozsypaniu mąki, należy nosić maskę ochronną.

WARUNKI UŻYTKOWANIA

Dane dla wszystkich modeli:

Dane

Kontroler Elektromechaniczny	Kontroler Cyfrowy
START: 4 - 44 - 6 - 66	
START BIG: 4 - 44 - 6 - 66 - 9 - 99 - 6L - 66L	
TL / TL-D: 4 - 44 - 6 - 66 - 9 - 99 - 6L - 66L	4D-44D-6D-66D-9D-99D-6LD-66LD
TECPRO / TECPRO-D: 4 - 44 - 6 - 66 - 9 - 99 - 6L - 66L	4D-44D-6D-66D-9D-99D-6LD-66LD
TR / TR-D: 4 - 4H - 44 - 6 - 6H - 66 - 6L - 66L	4D-4HD-44D-6D-6HD-66D-6LD-
	66LD
TS: 4 - 6 - 6L - 9	

- **Rodzaj prądu i częstotliwość:** Patrz tabliczka znamionowa maszyny
- **Wartość prądu:** Patrz tabliczka znamionowa maszyny
- **Napięcie nominalne użytkowe:** Patrz tabliczka znamionowa maszyny
- **Przypuszczalny prąd zwarciový nominalny:** 6 kA symetryczne
- **System uziemienia i neutralny:** TT i TN
- **Stopień ochrony:** IPX4B
- **Pozycja maszyny:** Stół roboczy używany w przemyśle spożywcym o wysokości między 900 a 1000 mm od poziomu podłogi, wokół maszyny musi być wolna przestrzeń co najmniej 800 mm.

Miejsce użytkowania:

- **Wewnątrz.**
- **NIE INSTALOWAĆ NA ZEWNĄTRZ,** pozostawienie maszyny na zewnątrz, narażonej na deszcz i burze, jest bardzo niebezpieczne.

Zalecana temperatura użytkowania: 50 ÷ 450 °C

Maksymalna temperatura pracy: 500 °C

Temperatura przechowywania: -5 ÷ 65 °C

Maksymalna wilgotność względna: 50% przy 40 °C

Minimalne oświetlenie miejsca pracy: 500 lux

Dodatkowe warunki użytkowania:

- Maszyna nie jest odpowiednia do pracy w środowiskach, gdzie występują czynniki zanieczyszczające, takie jak pyły, gazy korozyjne itp.
- Maszyna nie jest odpowiednia do pracy w środowiskach, gdzie występują potencjalnie wybuchowe atmosfery.
- Maszyna nie jest odpowiednia do pracy w środowiskach, gdzie występują promieniowania jonizujące, takie jak mikrofałe, promieniowanie ultrafioletowe, lasery itp.
- Wyposażenie elektryczne nie jest odpowiednie do pracy w środowiskach, gdzie występują wibracje i uderzenia: w takim przypadku należy zainstalować podpory antywibracyjne.

PRZYGOTOWANIE PRZEZ KLIENTA

Kupujący musi przygotować powierzchnię pod maszynę.

- Instalacja elektryczna zasilająca musi być zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi i wyposażona w skuteczne uziemienie.
- Na linii zasilającej, przed maszyną, należy zainstalować urządzenie do odłączania prądu z funkcją wszystkich biegunów.
- Przewody elektryczne zasilające muszą być dobrane pod kątem maksymalnego prądu wymaganego przez maszynę, aby całkowity spadek napięcia przy pełnym obciążeniu wynosił mniej niż 2%.

Jeśli kabel elektryczny jest uszkodzony, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, musi być wymieniony przez producenta, serwis lub wykwalifikowanego technika.

TRANSPORT

Transport maszyny może odbywać się za pomocą kontenerów lub transportem drogowym.

Opakowanie zawierające maszynę musi być chronione przed wpływem czynników atmosferycznych i absolutnie zabrania się umieszczania na nim innych skrzyń lub materiałów. Skrzynia powinna być manipulowana z największą ostrożnością. Podnoszenie i transport powinny odbywać się od dołu za pomocą wózka widłowego lub paletowego.

Podczas przenoszenia, należy utrzymywać ładunek na minimalnej wysokości od podłoża, aby poprawić stabilność ładunku.

Operacje podnoszenia i przenoszenia muszą być wykonywane przez specjalistyczny personel upoważniony do obsługi odpowiedniego sprzętu.

Zgłoszenie naprawy serwisowej zamówienia części zamiennych

W przypadku zgłaszania zapotrzebowania na pomoc serwisu lub zamawiania części zamiennych, zawsze należy podawać numer seryjny maszyny oraz model.

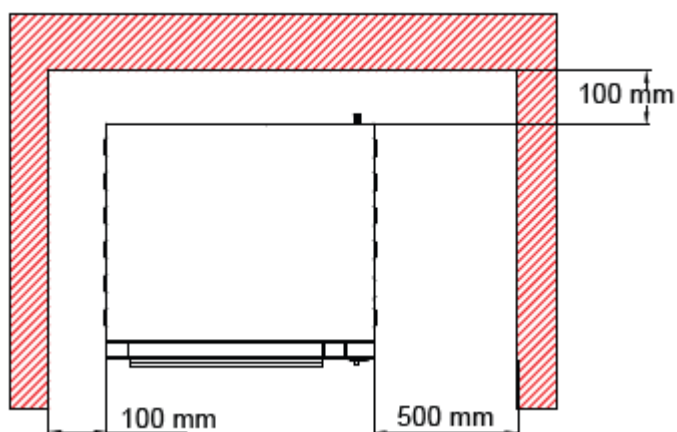
USTAWIENIE I STABILNOŚĆ MASZYNY

Upewnij się, że powierzchnia, na której ma zostać ustawiona maszyna, jest odpowiednia do podtrzymania obciążeń.

Ustaw maszynę zgodnie z instrukcjami zawartymi na rysunku poniżej, które określają minimalne odległości niezbędne do prawidłowego wykonywania wszystkich operacji roboczych i/lub konserwacyjnych przez operatora lub technika.

Stabilność maszyny w warunkach roboczych pozwala na jej bezpieczne użytkowanie bez ryzyka przewrócenia się lub upadku, dlatego też maszyna nie wymaga przymocowania do stołu roboczego.

WSZYSTKIE OPERACJE INSTALACYJNE PIEKARNIKA (USTAWIENIE, PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE, REGULACJE I KONTROLE) MUSZĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ UPRAWNIONY PERSONEL POSIADAJĄCY WYMAGANE KWALIFIKACJE TECHNICZNO-ZAWODOWE, W PEŁNEJ ZGODNOŚCI Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI W KRAJU UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA



PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie elektryczne musi być zgodne z obowiązującymi przepisami kraju, w którym jest używane. Należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna użytkownika spełnia wymagania określone w schemacie elektrycznym.

Instalacja użytkownika, znajdująca się przed urządzeniem sterującym i kontrolnym maszyny, musi być zaprojektowana i zainstalowana zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa dla „instalacji użytkowników niskiego napięcia” zgodnie z IEC364-4 / HD384 / CEI 64-8 (najnowsze wydania). W odniesieniu do instalacji elektrycznej dystrybucji energii, która zasilą urządzenie sterujące i kontrolne maszyny, konieczne jest, aby była ona w pełni zgodna z jednym z normatywnych systemów TT lub TN zgodnie z IEC364-4-41 / HD382-4-41 / CEI 64-8 (4-41) (najnowsze wydania).

W ramach powyższych przepisów, odpowiadająca im instalacja uziemiająca musi być całkowicie zgodna z wymaganiami dotyczącymi koordynacji z aktywnymi urządzeniami ochronnymi, zgodnie z IEC364-5-54 / HD382-5-54 / CEI 64-8 (5-54) (najnowsze wydania).

ZASILANIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie elektryczne musi być zgodne z obowiązującymi przepisami kraju, w którym jest używane. Zasilanie elektryczne musi być zgodne z następującymi wymaganiami technicznymi:

1. Zasilanie elektryczne musi zawsze być typu i mieć natężenie zgodne ze specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia elektrycznego. Jeśli zostaną zastosowane nadmierne napięcia, komponenty mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.
2. Nieprawidłowe podłączenie kabla zasilającego powoduje natychmiastowe i nieodwracalne uszkodzenie jego części elektrycznych i elektronicznych.
3. Należy zastosować urządzenie różnicowe skoordynowane z obwodem ochronnym, zgodnie z obowiązującymi przepisami i regulacjami w kraju instalacji.
4. Kabel zasilający, znajdujący się poza obudową urządzenia elektrycznego, musi być poprowadzony przez odpowiednie przestrzenie i odpowiednio chroniony.
5. Przewód neutralny (N) przed zasilaniem urządzenia elektrycznego musi mieć zapewnioną ciągłość (połączenie i dostępność) przewodu żółto-zielonego obwodu ochronnego.

3.11. URZĄDZENIE OCHRONNE PRZECIW PRZECIĄŻENIOM

Urządzenie jest zaprojektowane, aby wytrzymać krótkotrwały prąd zwarciaowy symetryczny nieprzekraczający 6 kA. Jeśli przypuszczalny dopuszczalny prąd zwarciaowy nominalny w miejscu instalacji jest większy niż wskazana wartość, musi być odpowiednio ograniczony.

Ponieważ w dostarczonym urządzeniu elektrycznym do sterowania i kontroli maszyn nie są zintegrowane obwody elektroniczne działające na prąd stały, zaleca się podjęcie odpowiednich środków w celu zapewnienia ochrony przed pośrednimi kontaktami: w ramach ochrony przed automatycznym przerwaniem zasilania należy przewidzieć **ODPOWIEDNIE URZĄDZENIA RÓŻNICOWE**. Urządzenie różnicowe musi być typu o wysokiej odporności na przepięcia impulsowe pochodzenia atmosferycznego i manewrowego (patrz EN 61008-1 najnowsze wydania).

Ponadto:

1. Urządzenie do odłączania zasilania elektrycznego, na szczycie panelu elektrycznego, nie ma określonej nominalnej mocy przerywania, ponieważ jest to kombinacja gniazdo-wtyczka; ponadto musi być chronione przed zwarciami za pomocą urządzenia ochronnego o prądzie nominalnym nieprzekraczającym danych technicznych.
2. Przed kablem zasilającym urządzenia elektrycznego musi być zainstalowane i utrzymywane zgodnie z przepisami technicznymi urządzenie ochronne przed przeciążeniami.

OCHRONA PRZEWODÓW

Urządzenie ochronne przed przeciążeniami w przypadku przeciążenia musi działać w czasie zgodnym z charakterystyką przewodów przeciążeniowych. Weryfikacja odbywa się poprzez porównanie prądu znamionowego z nośnością kabla. Urządzenie ochronne przed przeciążeniami w przypadku zwarcia nie może przepuszczać energii specyficznej wyższej niż ta, którą może wytrzymać kabel.

OCHRONA OSÓB PRZED POŚREDNIMI KONTAKTAMI

Środki ochrony przed pośrednimi kontaktami przez automatyczne przerwanie obwodu zasilania urządzenia zależą od używanego systemu dystrybucji:

1. W systemie TT ochrona jest zapewniona przez urządzenia różnicowe prądowe, które należy zainstalować przed linią zasilającą.
2. W systemie TN ochrona jest zapewniona przez urządzenia ochronne przed zwarciami, które należy zainstalować przed linią zasilającą.

OBWÓD WYRÓWNAWCZY OCHRONNY

Wszystkie masy obecne na maszynie są połączone z węzłem wyrównawczym i połączone z instalacją uziemiającą przez sieć zasilającą za pomocą zacisku w listwie zaciskowej i skoordynowane z urządzeniami, które zapewniają automatyczne przerwanie zasilania w przypadku awarii.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

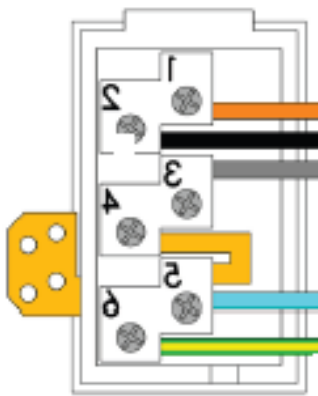
Podłączenie zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami kraju, w którym jest używane. Zasilanie elektryczne musi być zgodne z następującymi wymaganiami technicznymi:

- Zasilanie elektryczne musi zawsze być typu i mieć natężenie zgodne ze specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia elektrycznego. Zastosowanie nadmiernych napięć może nieodwracalnie uszkodzić komponenty.
- Należy zastosować urządzenie różnicowe skoordynowane z obwodem ochronnym, zgodnie z obowiązującymi przepisami i regulacjami w kraju instalacji.
- Kabel zasilający panel elektryczny na zewnątrz obudowy musi być poprowadzony przez odpowiednie przestrzenie i odpowiednio chroniony.

- Kabel zasilający panel elektryczny wewnątrz obudowy urządzenia elektrycznego musi być poprowadzony przez odpowiednie przestrzenie i odpowiednio oznaczony znakiem graficznym nr 5036 zgodnie z IEC 60417-2, zgodnie z oznaczeniem graficznym B 3.6 z ISO 3864; znak graficzny nr 5036 zgodnie z IEC 60417-2.
- Kabel zasilający panel elektryczny musi mieć przekrój i właściwości zgodne ze specyfikacjami podanymi na pierwszej stronie schematu obwodu zasilania (patrz załącznik) oraz z tymi wskazanymi w odpowiednim paragrafie.
- Kable o przekroju innym niż wskazany mogą zmieniać wartości prądu zwarciovego, co może skompromitować ochronę w przypadku zwarcia.
- Materiał użyty do przewodów zasilających musi być miedziany.
- Kabel zasilający panel elektryczny od urządzenia ochrony przeciwprzepięciowej do punktu podłączenia dostarczonego panelu elektrycznego musi być w jednym kawałku, bez pośrednich przerw.
- Przewód neutralny (N) przed zasilaniem urządzenia elektrycznego musi mieć zapewnioną ciągłość (połączenie i dostępność).
- Przed zasilaniem urządzenia elektrycznego należy zapewnić ciągłość (połączenie i dostępność) przewodu żółto-zielonego obwodu ochronnego.

Podłącz kabel zasilający panel elektryczny zgodnie z poniższymi połączeniami (Rys. 1, 2 i 3).

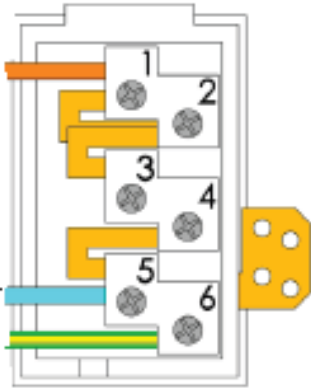
Rys. 1 Podłączenie Elektryczne 400 V. 3F + N + T



- **POS. 1 = L1** (Faza 1)
- **POS. 2 = L2** (Faza 2)
- **POS. 3 = L3** (Faza 3)
- **POS. 4 = N (NEUTRO)** (Neutralny)
- **POS. 5 = N (NEUTRO)** (Neutralny)
- **POS. 6 = PE (GIALLO VERDE)** (Uziemienie, przewód żółto-zielony)

Upewnij się, że wszystkie połączenia są wykonane zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie urządzenia.

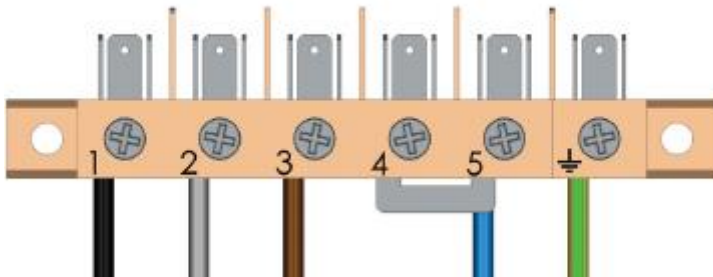
Rys. 2 Podłączenie Elektryczne Jednofazowe 230 V. (F + N + T)



- **POS. 1 = FASE (Faza)**
- **POS. 2 = FASE (Faza)**
- **POS. 3 = FASE (Faza)**
- **POS. 4 = N (NEUTRO) (Neutralny)**
- **POS. 5 = N (NEUTRO) (Neutralny)**
- **POS. 6 = PE (GIALLO VERDE) (Uziemienie, przewód żółto-zielony)**

Upewnij się, że wszystkie połączenia są wykonane zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie urządzenia.

Rys. 3 Podłączenie Elektryczne 400 V. 3F + N + T



- **POS. 1 = L1 (Faza 1)**
- **POS. 2 = L2 (Faza 2)**
- **POS. 3 = L3 (Faza 3)**
- **POS. 4 = N (NEUTRO) (Neutralny)**
- **POS. 5 = N (NEUTRO) (Neutralny)**
- **POS. 6 = PE (GIALLO VERDE) (Uziemienie, przewód żółto-zielony)**

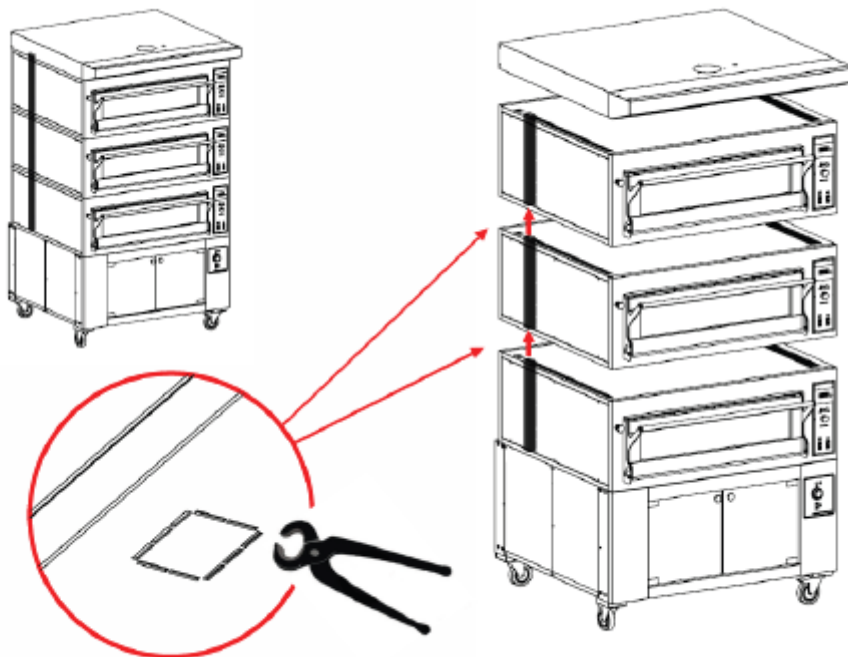
Upewnij się, że wszystkie połączenia są wykonane zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie urządzenia.

ODWADNIANIE PARY I SPALIN

Wydobywanie pary generowanej podczas pieczenia odbywa się przez komin wydechowy lub przy otwieraniu drzwi. Wylot komina znajduje się na górnej powierzchni piekarnika, w lewym tylnym rogu.

Aby urządzenie działało prawidłowo, odpływ musi być zawsze całkowicie wolny.

W przypadku ustawiania jednego piekarnika na drugim, podczas instalacji, należy usunąć korek z podstawy górnych piekarników (patrz przykład na rysunku poniżej, piekarniki „A” i „B”).



URZĄDZENIE DO ODŁĄCZANIA ZASILANIA

Urządzenie do odłączania zasilania musi być przeznaczone dla jedyne go źródła zasilania urządzenia elektrycznego i musi zostać zainstalowane przez elektryka instalatora, zgodnie z załączoną ilustracją.

Urządzenie do odłączania zasilania umożliwia oddzielenie (izolowanie) urządzenia elektrycznego od zasilania, aby umożliwić wykonywanie prac bez ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie do odłączania musi mieć dwie możliwe pozycje:

1. **OFF** lub „wyłączone” - urządzenie elektryczne jest odłączone od zasilania.
2. **ON** lub „włączone” - urządzenie elektryczne jest podłączone do zasilania.

Załączona ilustracja przedstawia prawidłowy sposób instalacji urządzenia do odłączania zasilania.



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nieprzestrzeganie norm i procedur bezpieczeństwa może stanowić źródło zagrożeń i szkód. Użytkowanie maszyny jest uzależnione od przestrzegania przepisów przez użytkownika końcowego.

- Wszystkie zasady postępowania określone w obowiązujących przepisach kraju użytkownika, w szczególności dotyczące instalacji elektrycznej przed maszyną, są obowiązujące.
- Wszystkie dodatkowe instrukcje i ostrzeżenia dotyczące użytkowania zawarte w dokumentacji graficznej dołączonej do maszyny są również obowiązujące.

URZĄDZENIA OCHRONNE I ZABEZPIECZENIA

Maszyna jest zabezpieczona obudową, która uniemożliwia dostęp do jakiegokolwiek niebezpiecznej części. Zabezpieczenia i urządzenia ochronne maszyny nie mogą być usuwane. Jeśli muszą zostać usunięte w celu przeprowadzenia konserwacji, należy natychmiast podjąć działania mające na celu minimalizację wynikających z tego zagrożeń. Ponowne zamontowanie i uruchomienie zabezpieczenia lub urządzenia ochronnego powinno nastąpić natychmiast po zakończeniu prac wymagających ich tymczasowego usunięcia.

Rodzaje osłon i zagrożenia:

- **Stała osłona:** W tylnej, górnej, dolnej i bocznej części maszyny znajdują się stałe osłony wykonane z malowanej stali, aby zapobiec kontaktowi z elementami.
- **Ruchoma osłona:** W przedniej części maszyny znajduje się drzwi piekarnika zamykające komorę pieczenia, z wbudowanym okienkiem umożliwiającym podgląd wnętrza.

Dla stałych osłon:

- Wymiary stałych osłon są takie, aby nie pozostawiały otworów w strefie roboczej i są zamocowane za pomocą śrub.

- Dostęp do obszarów chronionych przez stałą osłonę jest dozwolony tylko dla technika konserwacji.

NORMALNE UŻYTKOWANIE, NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE, ZAKAZANE UŻYTKOWANIE

Maszyna opisana w niniejszej instrukcji jest przeznaczona do użytkowania przez jednego przeszkolonego operatora, który jest świadomy zagrożeń resztkowych i ma kompetencje w zakresie bezpieczeństwa oraz przez personel techniczny zajmujący się konserwacją.

Normalne użytkowanie:

- Maszyna może być używana wyłącznie do pieczenia produktów spożywczych (pizza, chleb, focaccia i podobne) do celów profesjonalnych.

Niewłaściwe użytkowanie:

- Maszyna nie może być używana z parametrami innymi niż te podane w Tabeli 2.7.
- Nie wolno manipulować ani celowo uszkadzać, usuwać lub ukrywać etykiet.
- Maszyna nie jest przeznaczona do użytku domowego.

Zakazane użytkowanie:

- Zakazane jest ciągnięcie kabla zasilającego.
- Zakazane jest umieszczanie kabla elektrycznego na ostrych krawędziach lub w miejscach z niebezpieczeństwem oparzeń.
- Zakazane jest używanie uszkodzonych lub niekompletnych kabli zasilających oraz urządzeń sterujących.
- Zakazane jest użytkowanie maszyny przez osoby nieupoważnione lub w odzieży nieodpowiedniej do pracy.
- Zakazane jest umieszczanie na urządzeniu przedmiotów innych niż przewidziane do instalacji i które nie są wykonane z materiałów niepalnych.
- Zakazane jest używanie substancji łatwopalnych, korozyjnych lub szkodliwych do czyszczenia.
- Zakazane jest użytkowanie maszyny bez podjęcia przez użytkownika wszelkich środków dotyczących eliminacji zagrożeń resztkowych.
- Zakazane jest palenie tytoniu lub używanie otwartego ognia oraz manipulowanie materiałami rozgrzаныmi bez odpowiednich środków bezpieczeństwa.
- Zakazane jest wkładanie do maszyny nadmiernie dużych produktów spożywczych.
- Zakazane jest wkładanie do maszyny materiałów takich jak karton, plastik, papier lub podobne, ponieważ są one łatwopalne.
- Zakazane jest przechowywanie jakiegokolwiek rodzaju materiałów wewnątrz wyłączzonego urządzenia elektrycznego.
- Zakazane jest pokrywanie dna urządzenia elektrycznego folią aluminiową lub innymi przedmiotami.
- Zakazane jest wieszanie przedmiotów lub obciążeń na uchwycie drzwi dostępu do urządzenia elektrycznego.

- Zakazane jest, aby dzieci miały kontakt z elementami sterującymi i urządzeniem elektrycznym, zwłaszcza podczas i zaraz po jego pracy, aby uniknąć obrażeń, a także z opakowaniami (worki, styropian, części metalowe itp.).
- Zakazane jest blokowanie otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Zakazane jest pieczenie ciast z dodatkiem napojów alkoholowych, takich jak rum, koniak, wino itp.; alkohol paruje w wysokich temperaturach, co może prowadzić do zapłonu uwalnianych par.
- Zakazane jest podgrzewanie lub gotowanie zamkniętych słoików w urządzeniu elektrycznym, ponieważ ciśnienie wewnątrz słoików może spowodować ich wybuch, uszkadzając urządzenie elektryczne.
- Zakazane jest używanie pojemników z materiałów syntetycznych (z wyjątkiem odpowiednich) do gotowania, ponieważ mogą się one topić w wysokich temperaturach.
- Zakazane jest dotykание urządzenia elektrycznego gołymi stopami lub mokrymi/rękoma lub stopami.
- Zakazane jest używanie bezpośrednich strumieni wody lub innych płynów do czyszczenia urządzenia.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania powyższych zaleceń. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za szkody wynikające z nieprzestrzegania warunków normalnego użytkowania określonych w instrukcji. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, prosimy o kontakt z Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ZAGROŻEŃ RESZTKOWYCH

Środowisko pracy musi spełniać wymagania dyrektywy 89/654/EWG. W obszarze pracy nie mogą znajdować się żadne obce przedmioty. Pracodawca, zgodnie z dyrektywą 89/391/EWG dotyczącą wdrażania środków mających na celu poprawę bezpieczeństwa i zdrowia pracowników podczas pracy, musi eliminować lub minimalizować zagrożenia resztkowe wskazane w niniejszej instrukcji. Użytkowanie, konserwacja i czyszczenie muszą być powierzone przeszkolonemu i kompetentnemu personelowi. Odpowiedzialnością pracodawcy jest upewnienie się, że instrukcje użytkowania są odpowiednio przyswojone przez personel. Ponadto odpowiedzialność użytkownika obejmuje:

- Organizowanie szkoleń zawodowych, ewentualnie we współpracy z producentem maszyny, aby operatorzy i konserwatorzy byli odpowiednio przeszkoleni.
- Zapewnienie środków ochrony indywidualnej zgodnych z wymaganiami dyrektywy 89/656/EWG i jej późniejszych zmian.
- Upewnienie się, że użytkowanie, konserwacja i czyszczenie są wykonywane przez wykwalifikowany personel.

ZAGROŻENIA

Zagrożenie związane z operacjami podnoszenia i transportu

- Operacje podnoszenia i transportu urządzenia elektrycznego wiążą się z ryzykiem resztkowym, wynikającym przede wszystkim z uderzeń, zgnieceń, przeciągania,

otarć lub uszkodzeń. Osoba odpowiedzialna za operacje transportu i przemieszczania musi odpowiednio poinformować personel o tych zagrożeniach resztkowych. Zarówno personel odpowiedzialny za przemieszczanie, jak i operator oraz technik konserwacji, oprócz odpowiedniego przeszkolenia i przestrzegania obowiązujących zasad użytkowania, muszą używać ochrony głowy, rąk, stóp i odpowiedniej odzieży ochronnej.

Zagrożenie związane z możliwym poślizgnięciem się i/lub upadkiem

- Aby uniknąć zagrożeń związanych z poślizgnięciem się i/lub upadkiem na podłodze podczas normalnego użytkowania urządzenia elektrycznego i w trakcie prac konserwacyjnych, operator i technik konserwacji, oprócz odpowiedniego przeszkolenia, muszą zawsze używać odpowiednich ochronnych obuwia, takich jak antypoślizgowe, wytrzymałe i odpowiednie do charakteru ryzyka. Użytkownik musi utrzymywać podłogę w czystości, wolną od substancji, które mogą powodować poślizg, takich jak płyny lub jakiegokolwiek substancje granulowane lub pyłowe.

Zagrożenie związane z możliwymi oparzeniami

Dla operatora, w przedniej strefie (strefa załadunku) i na stałym blacie, istnieje ryzyko resztkowe podczas załadunku i rozładunku, konserwacji i czyszczenia oraz podczas wszelkich kolejnych operacji manualnych, które wymagają wprowadzenia rąk lub innych części ciała do stref niebezpiecznych, ze względu na możliwe oparzenia wynikające z obecności elementów o temperaturze przekraczającej poziom oparzeń (45°C).

Zarówno operator, jak i technik konserwacji, oprócz odpowiedniego przeszkolenia, muszą działać ostrożnie, przestrzegać wskazówek na etykietach umieszczonych w pobliżu stałych osłon i różnych punktów dostępu oraz zachować maksymalną ostrożność, unikając kontaktu z tymi elementami.

Zakazy użytkowania:

- Zakazane jest podgrzewanie lub gotowanie zamkniętych słoików w urządzeniu elektrycznym, ponieważ ciśnienie wewnątrz słoików może spowodować ich wybuch, uszkadzając urządzenie elektryczne.
- Zakazane jest używanie pojemników z materiałów syntetycznych (z wyjątkiem odpowiednich) do gotowania, ponieważ mogą się one topić w wysokich temperaturach.
- Zakazane jest dotykanie urządzenia elektrycznego gołymi stopami lub mokrymi rękoma lub stopami.
- Zakazane jest używanie bezpośrednich strumieni wody lub innych płynów do czyszczenia urządzenia.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania powyższych zaleceń. Użytkownik jest odpowiedzialny za szkody wynikające z nieprzestrzegania warunków normalnego użytkowania określonych w instrukcji. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

Procedury po zatrzymaniu urządzenia, w nagłych przypadkach, podczas funkcjonalnego zatrzymania lub w przypadku braku zasilania elektrycznego:

- **Operator**, podczas załadunku i rozładunku, zawsze musi używać odpowiednich środków ochrony rąk i kończyn, takich jak rękawice i odzież chroniąca przed zagrożeniami termicznymi, wytrzymałych i odpowiednich do specyficznego rodzaju ryzyka.
- **Technik konserwacji**, przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac, musi zawsze używać odpowiednich środków ochrony, takich jak opisane powyżej.
- Zarówno operator, jak i technik konserwacji, przed przystąpieniem do operacji czyszczenia, konserwacji, wymiany części itp., nie mogą wprowadzać żadnych części ciała, w tym rąk i ramion, do wnętrza maszyny. Muszą odczekać co najmniej 4 godziny po odłączeniu zasilania (czas chłodzenia elementów do temperatury bezpiecznej), zgodnie z oznaczeniami na etykietach umieszczonych w pobliżu punktów dostępu oraz osłon stałych lub ruchomych.

Dodatkowe zalecenia:

Pracownicy nie mogą nosić pierścionków, zegarków, biżuterii, podartej odzieży, szalików, krawatów ani żadnych innych luźnych ubrań lub akcesoriów, które mogą stanowić źródło zagrożenia. Rękawy powinny być dobrze związane wokół nadgarstków, a włosy powinny być zawsze dobrze zebrane.

Zagrożenie związane z pożarem i emisją dymu

Istnieje ryzyko resztkowe pożaru, jeśli produkty spożywcze pozostaną w komorze pieczenia dłużej niż czas przewidziany na pieczenie. W takim przypadku może również dojść do emisji dymu. Operator, oprócz odpowiedniego przeszkolenia, musi działać ostrożnie, przestrzegać wskazówek na etykietach umieszczonych w pobliżu osłon stałych i różnych punktów dostępu oraz zachować maksymalną ostrożność, stale monitorując proces pieczenia.

W przypadku zatrzymania, nagłego zatrzymania lub braku zasilania elektrycznego, operator musi:

- Jeśli widoczne są dymy pieczenia, z opuszczonym portelem, założyć odpowiedni sprzęt ochrony dróg oddechowych, aby uniknąć wdychania dymów, które mogą być duszące.
- Ręcznie otworzyć portel, chwytając za odpowiedni uchwyt.
- Usunąć produkty spożywcze z komory pieczenia za pomocą odpowiednich narzędzi.
- Zawsze używać odpowiednich środków ochrony rąk i kończyn, takich jak rękawice i odzież chroniąca przed zagrożeniami termicznymi, wytrzymałych i odpowiednich do specyficznego rodzaju ryzyka.

Pracownicy nie mogą nosić pierścionków, zegarków, biżuterii, podartej odzieży, szalików, krawatów ani żadnych innych luźnych ubrań lub akcesoriów, które mogą stanowić źródło zagrożenia. Rękawy powinny być dobrze związane wokół nadgarstków, a włosy powinny

być zawsze dobrze zebrane. Aby uniknąć zagrożeń związanych z pożarem, użytkownik, oprócz odpowiedniego przeszkolenia operatora i technika konserwacji, musi zapewnić odpowiednie systemy gaśnicze (np. przenośne gaśnice) w pobliżu miejsca pracy, dostosowane do rodzaju materiałów mogących się zapalić, takich jak urządzenia elektryczne i elektroniczne. Woda nie powinna być używana do gaszenia pożarów.

Zagrożenie resztkowe związane z usunięciem osłon stałych, interwencjami na uszkodzonych lub zużytych częściach

Operator nigdy nie powinien próbować otwierać ani usuwać stałej osłony lub manipulować urządzeniem ochronnym. Podczas konserwacji i czyszczenia, a także podczas wszelkich innych operacji ręcznych, które wymagają wprowadzenia rąk lub innych części ciała do niebezpiecznych obszarów urządzenia elektrycznego, istnieje ryzyko resztkowe związane głównie z:

- Uderzeniami w elementy konstrukcyjne urządzenia elektrycznego.
- Przeciągnięciem się i/lub otarciem o szorstkie części urządzenia elektrycznego.

Operator i technik konserwacji, oprócz odpowiedniego przeszkolenia, muszą zawsze używać środków ochrony głowy, rąk, stóp i odpowiedniej odzieży ochronnej podczas wykonywania powyższych czynności. Ponadto operator i technik konserwacji muszą być przeszkoleni w zakresie operacji ręcznych, muszą być poinformowani o związanych z nimi zagrożeniach i muszą być upoważnieni przez odpowiedzialną osobę.

Środki Ostrożności Podczas Użytkowania Piekarnika

Kontrola przed uruchomieniem:

- Usuń z komory pieczenia wszystkie opakowania, które miały za zadanie chronić integralność piekarnika podczas transportu i przemieszczania.
- Upewnij się, że w komorze pieczenia nie ma obcych przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie folie ochronne zostały usunięte.
- Sprawdź, czy stałe osłony i drzwi komory pieczenia są nienaruszone.
- Upewnij się, że systemy kontroli bezpieczeństwa są sprawne.

Przed dostawą:

Przed dostawą, w zakładzie producenta, maszyna jest poddawana testom bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz próbom działania. Ponadto, wszystkie zainstalowane komponenty są poddawane szczegółowym kontrolom, zarówno wizualnym, jak i instrumentalnym.

Przed rozpoczęciem każdego cyklu pracy, upewnij się, że maszyna jest całkowicie czysta.

PIERWSZE URUCHOMIENIE PIEKARNIKA

Przy pierwszym użyciu urządzenia zaleca się podgrzanie piekarnika na pusto, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy spowodowane izolacją termiczną i pozostałościami produkcyjnymi. Zaleca się wietrzenie pomieszczenia podczas tego procesu. W tej fazie normalne jest zauważenie niewielkiej ilości dymu lub zapachu.

- 1. Ustawienie temperatury na 150°C:**
 - Po osiągnięciu ustawionej temperatury, poczekaj 30 minut z włączonym piekarnikiem i zamkniętymi drzwiami.
 - Wyłącz piekarnik i poczekaj, aż ostygnie do temperatury 60/80°C przy otwartych drzwiach.
- 2. Ustawienie temperatury na 250°C:**
 - Po osiągnięciu ustawionej temperatury, poczekaj 45 minut z włączonym piekarnikiem i zamkniętymi drzwiami.
 - Wyłącz piekarnik i poczekaj, aż ostygnie do temperatury 60/80°C przy otwartych drzwiach.
- 3. Ustawienie temperatury na 350°C:**
 - Po osiągnięciu ustawionej temperatury, poczekaj 60 minut z włączonym piekarnikiem i zamkniętymi drzwiami.
 - Wyłącz piekarnik i poczekaj, aż ostygnie do temperatury 60/80°C przy otwartych drzwiach.

Po zakończeniu tych czynności piekarnik jest gotowy do użytku.

Dodatkowe środki ostrożności:

- Podczas długotrwałego pieczenia może tworzyć się kondensacja wewnątrz komory, dlatego należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika.
- Monitoruj proces pieczenia, szczególnie jeśli używasz dużo tłuszczu i oleju, ponieważ olej może się przegrzać i spowodować pożar.
- Urządzenie elektryczne jest wyposażone w drzwi piekarnika, które mają jedno lub więcej okienek z szybą. Na zewnątrz znajduje się szkło hartowane; ten rodzaj szkła jest bardziej wytrzymały niż zwykłe szkło, może pęknąć, ale nie tworzy ostrych krawędzi. Wewnątrz znajduje się szkło ceramiczne odporne na wysokie temperatury, które w razie pęknięcia może tworzyć ostre odłamki.
- Unikaj zarysowań powierzchni szkła hartowanego; jeśli szkło jest zarysowane lub uszkodzone, skontaktuj się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

UWAGI DOTYCZĄCE DZIAŁANIA PIEKARNIKA

- Po osiągnięciu ustawionej temperatury, grzałki wyłączają się chwilowo; gdy temperatura wewnątrz komory spada, grzałki włączają się automatycznie ponownie.

- W okresach mniejszego obciążenia lub przerwy, zaleca się ustawienie regulatorów na wartość pośrednią, aby uzyskać znaczną oszczędność energii i jednocześnie utrzymać piekarnik w stanie nagrzanym, co pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury roboczej.

UWAGA

Wartość temperatury wewnątrz komory jest wskazywana na wskaźniku temperatury (**POS. 3**); wartości ustawione na termostatach (**POS. 2 i POS. 5**) mogą różnić się od rzeczywistej temperatury.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS PIECZENIA

- **Kondensacja podczas długotrwałego pieczenia:** Podczas długotrwałego pieczenia może tworzyć się kondensacja wewnątrz komory pieczenia. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika.
- **Nadzór nad procesem pieczenia:** Monitoruj pieczenie, zwłaszcza jeśli używasz dużo tłuszczu i oleju. Olej może się przegrzać i spowodować pożar.
- **Drzwi piekarnika z podwójną szybą hartowaną:** Urządzenie jest wyposażone w drzwi piekarnika z podwójną szybą hartowaną. Ten rodzaj szkła jest bardziej wytrzymały niż zwykłe szkło i mniej podatny na pęknięcia. Szkło hartowane może pęknąć, ale nie tworzy ostrych krawędzi. Unikaj zarysowań powierzchni szkła hartowanego. Jeśli szkło jest zarysowane lub uszkodzone, skontaktuj się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

ZATRZYMANIE WERSJI MECHANICZNEJ

1. Obróć pokrętkę sterującą do pozycji "0", co spowoduje wyłączenie kontrolki.
2. Wyłącz trzy przełączniki (POS. 6, 7, 8).
3. W przypadku krótkotrwałego lub długotrwałego zatrzymania, przed ponownym uruchomieniem urządzenia elektrycznego, należy usunąć wszystkie produkty spożywcze znajdujące się wewnątrz urządzenia.
4. W przypadku długotrwałego zatrzymania, odłącz główne zasilanie elektryczne i odłącz wtyczkę zasilania.

WYŁĄCZANIE WERSJI MECHANICZNEJ

Procedura wyłączania urządzenia powinna przebiegać zgodnie z poniższymi krokami:

1. Przed wyłączeniem urządzenia poczekaj na zakończenie procesu pieczenia wewnątrz urządzenia elektrycznego.
2. Otwórz drzwi piekarnika komory pieczenia, chwytając za uchwyt otwierania.
3. Usuń wszystkie produkty spożywcze z wnętrza komory pieczenia.
4. Wyłącz urządzenie, aktywując urządzenie sterujące, co spowoduje wyłączenie kontrolki.
5. Wyłącz przełączniki ON/OFF.
6. Odłącz wtyczkę zasilania.
7. Przeprowadź czyszczenie dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika.

OPIS KONTROLERA CYFROWEGO (Modele: TL - TECPRO - TR)

Cyfrowy kontroler zarządza aktywacją grzałek górnej i dolnej, z kontrolą procentową i/lub oddzielną dla górnej i dolnej części.

Opcje kontroli:

- Kontroler pozwala na wybór kontroli procentowej.
- Funkcja "MAX" umożliwia ignorowanie naprzemiennego działania grzałek, dostarczając 100% mocy zarówno do górnej, jak i dolnej grzałki.

Upewnij się, że wszystkie procedury są przestrzegane, aby zapewnić bezpieczne i efektywne użytkowanie urządzenia.

URZĄDZENIA STERUJĄCE WERSJI CYFROWEJ

1. **Cyfrowy kontroler** (Zobacz Rys. 5)
2. **Pokrętko do cyfrowego kontrolera**
3. **Przełącznik ON/OFF lampy**
4. **Główny przełącznik ON/OFF**

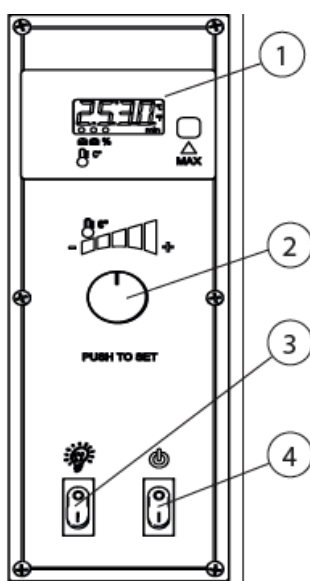
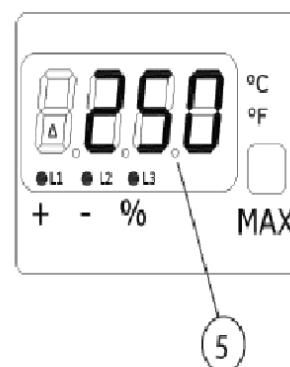
Uruchamianie wersji cyfrowej

1. Włącz główny przełącznik ON/OFF (POS. 4).
2. Włącz lampę za pomocą przełącznika ON/OFF lampy (POS. 3).
3. Ustaw odpowiednie parametry na cyfrowym kontrolerze (POS. 1) za pomocą pokrętki (POS. 2).

Wyłączanie wersji cyfrowej

1. Zakończ proces pieczenia przed wyłączeniem urządzenia.
2. Otwórz drzwi piekarnika, chwytając za uchwyt.
3. Usuń wszystkie produkty spożywcze z komory pieczenia.
4. Wyłącz cyfrowy kontroler (POS. 1).
5. Wyłącz lampę za pomocą przełącznika ON/OFF lampy (POS. 3).
6. Wyłącz główny przełącznik ON/OFF (POS. 4).
7. Odłącz wtyczkę zasilania.
8. Przeprowadź czyszczenie dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika.

Symbol	Nazwa	Opis
°C	Ikona Celsius	Włączona: jeśli jednostką miary temperatury jest stopień Celsusza
°F	Ikona Fahrenheit	Włączona: jeśli jednostką miary temperatury jest stopień Fahrenheita
	Ikona Alarmu	Miganie: wskazuje, że podczas poprzedniego użycia kontroler został wyłączony nieprawidłowo
led1	Ikona Cielo	Włączona: gdy aktywna jest grzałka górna Miganie: podczas ustawiania procentowej mocy grzałki górnej
led2	Ikona Platea	Włączona: gdy aktywna jest grzałka dolna Miganie: podczas ustawiania procentowej mocy grzałki dolnej
led3	Ikona Nie używana	-
min	Ikona Nie używana	-
MAX	Przycisk MAX	Dostarcza 100% mocy zarówno do grzałki górnej, jak i dolnej



URUCHAMIANIE WERSJI CYFROWEJ

1. Aby włączyć lampę, naciśnij przełącznik **(POS. 3)**.
2. Aby aktywować wyświetlacz, naciśnij przełącznik **(POS. 4)**. Zapali się kropka na trzeciej cyfrze.
3. Aby włączyć panel cyfrowy, naciśnij pokrętko **(POS. 2)**.
4. Z włączonym wyświetlaczem, naciśnij pokrętko **(POS. 2)**. Wyświetlacz pokaże procent grzałki górnej (LED "+" WŁĄCZONY); obróć pokrętko, aby wyświetlić procent grzałki dolnej (LED "-" WŁĄCZONY).
5. Aby zmienić wartość grzałki górnej, obróć pokrętko do pozycji LED "+" WŁĄCZONY, naciśnij pokrętko (wyświetlacz zacznie migać), obróć pokrętko, aby zmienić wartość domyślną, ponownie naciśnij, aby potwierdzić.

6. Aby zmienić wartość grzałki dolnej, obróć pokrętło do pozycji LED “-” WŁĄCZONY, naciśnij pokrętło (wyświetlacz zacznie migać), obróć pokrętło, aby zmienić wartość domyślną, ponownie naciśnij, aby potwierdzić.
7. Aby zmienić temperaturę roboczą, obróć pokrętło do pozycji LED “+” i LED “-” WŁĄCZONE, naciśnij pokrętło (wyświetlacz zacznie migać), obróć pokrętło, aby zmienić ustawioną temperaturę, ponownie naciśnij, aby potwierdzić.
8. Piekarnik jest już aktywny, wyświetlana będzie wewnętrzna temperatura komory.
9. Aby szybciej osiągnąć żądaną temperaturę, naciśnij przycisk “MAX”, ta funkcja dostarcza 100% mocy do grzałek górnej i dolnej.

Dodatkowe uwagi:

- **Kondensacja:** Podczas długotrwałego pieczenia może tworzyć się kondensacja wewnątrz komory pieczenia. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika.
- **Nadzór nad procesem pieczenia:** Monitoruj pieczenie, zwłaszcza jeśli używasz dużo tłuszczu i oleju. Olej może się przegrzać i spowodować pożar.
- **Drzwi piekarnika z podwójną szybą hartowaną:** Ten rodzaj szkła jest bardziej wytrzymały niż zwykłe szkło i mniej podatny na pęknięcia. Szkło hartowane może pęknąć, ale nie tworzy ostrych krawędzi. Unikaj zarysowań powierzchni szkła hartowanego. Jeśli szkło jest zarysowane lub uszkodzone, skontaktuj się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

ZATRZYMYWANIE WERSJI CYFROWEJ

1. Przytrzymaj pokrętło **(POS. 2)** przez 4 sekundy; wyłączy się wszystko poza kropką na trzeciej cyfrze wyświetlacza **(POS. 5)** na Rys. 5.8.1.
2. Wyłącz cały panel, naciskając przycisk **(POS. 4)**.
3. Jeśli nie wykonasz prawidłowej sekwencji wyłączenia, przy następnym uruchomieniu zapali się ikona alarmu. Naciśnij pokrętło, aby zresetować.
4. W przypadku krótkotrwałego lub długotrwałego zatrzymania, przed ponownym uruchomieniem urządzenia elektrycznego, należy usunąć wszystkie produkty spożywcze znajdujące się wewnątrz urządzenia.
5. W przypadku długotrwałego zatrzymania, odłącz główne zasilanie elektryczne i odłącz wtyczkę zasilania.

WYŁĄCZANIE WERSJI CYFROWEJ

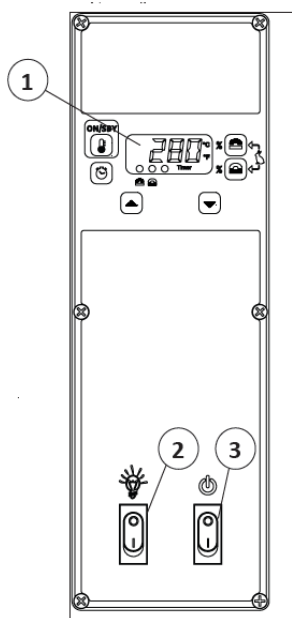
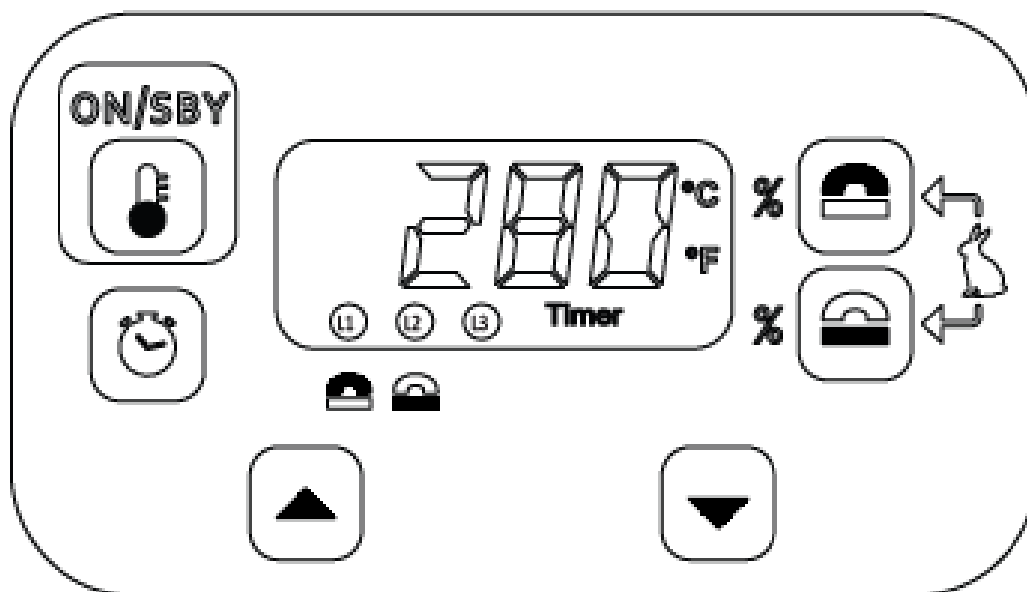
Procedura wyłączenia urządzenia powinna przebiegać zgodnie z poniższymi krokami:








1. Przed wyłączeniem urządzenia, poczekaj na zakończenie procesu pieczenia wewnątrz urządzenia elektrycznego.
2. Otwórz drzwi piekarnika komory pieczenia, chwytając za uchwyt.
3. Usuń wszystkie produkty spożywcze z wnętrza komory pieczenia.
4. Wyłącz urządzenie, aktywując urządzenie sterujące, co spowoduje wyłączenie kontrolki świetlnej.
5. Wyłącz przełącznik ON/OFF.
6. Odłącz wtyczkę zasilania.

7. Przeprowadź czyszczenie dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika.

Urządzenia Sterujące Wersji Cyfrowej (6 Przycisków)

1. Cyfrowy kontroler
2. Przełącznik ON/OFF lampy
3. Główny przełącznik ON/OFF



Tasto	Symbol	Nazwa	Opis
A	ON/SBY	TASTO ON/STAND-BY	Controller w OFF: szybkie włączenie piekarnika Controller w ON: szybkie ustawienie Setpoint Controller w ON: długie naciśnięcie (2 sekundy) wyłącza piekarnik
B		TASTO TIMER	Umożliwia ustawienie i uruchomienie timera
C		TASTO INCREMENTO	Zwiększa ustawioną wartość
D		TASTO DECREMENTO	Zmniejsza ustawioną wartość
E	%↑	TASTO SET % CIELO	Umożliwia ustawienie wartości procentowej dla grzałki górnej
F	%↓	TASTO SET % PLATEA	Umożliwia ustawienie wartości procentowej dla grzałki dolnej
G		FUNZIONE PRE-RISCALDO RAPIDO	Dostarcza 100% mocy zarówno do grzałki górnej, jak i dolnej
H	°C	ICONA CELSIUS	Włączona: jeśli jednostką miary temperatury jest stopień Celsius
I	°F	ICONA FAHRENHEIT	Włączona: jeśli jednostką miary temperatury jest stopień Fahrenheit
L		ICONA CIELO	Włączona: gdy aktywna jest grzałka górna Migająca: podczas ustawiania procentowej mocy grzałki górnej
M		ICONA PLATEA	Włączona: gdy aktywna jest grzałka dolna Migająca: podczas ustawiania procentowej mocy grzałki dolnej
N	--	ICONA NON USATA	Nie używana
O		TIMER	Migająca: gdy aktywny jest timer

DZIAŁANIE KONTROLERA CYFROWEGO (6 PRZYCISKÓW)

Kontroler pozwala na zarządzanie temperaturą piekarnika z oddzielnym sterowaniem procentowym dla grzałki górnej i dolnej.

Cykl grzania

- **Cykle grzania górnej i dolnej grzałki** są realizowane za pomocą naprzemiennych cykli włączania (ON) i wyłączenia (OFF) odpowiednich grzałek.
- **Czas cyklu grzania** jest definiowany jako suma czasu włączenia (ON) i wyłączenia (OFF) dla każdej grzałki, domyślnie ustawiony na 60 sekund (możliwa zmiana tego parametru).

Przykład działania

- **Czas cyklu:** 60 sekund
- **Procent mocy grzałki górnej (cielo):** 70%
- **Procent mocy grzałki dolnej (platea):** 50%

W takim przypadku:

- Grzałka górna będzie aktywna przez 42 sekundy (70% z 60 sekund).
- Grzałka dolna będzie aktywna przez 30 sekund (50% z 60 sekund).

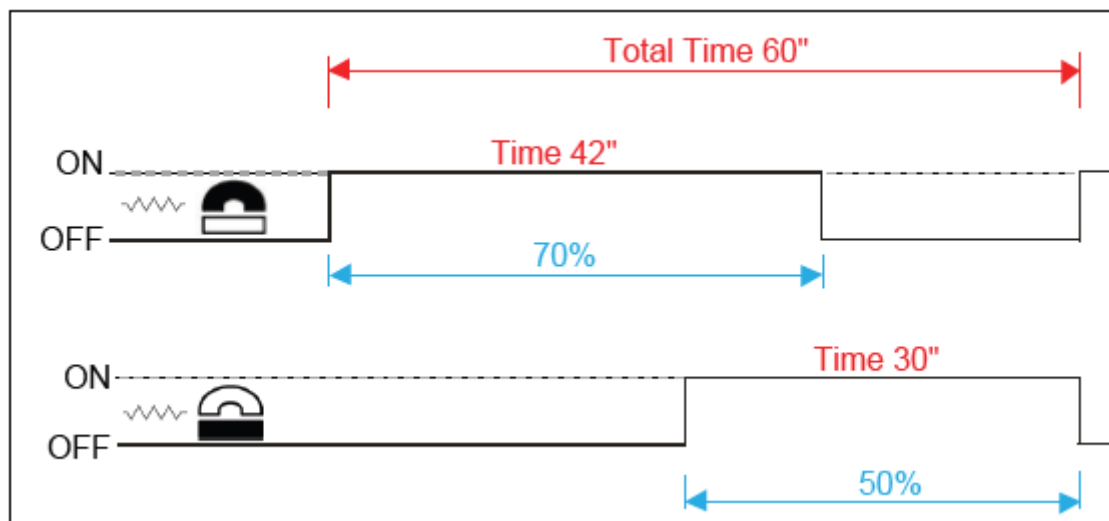
Warunki aktywacji

- Grzałki górna i dolna będą aktywowane tylko wtedy, gdy temperatura wewnątrz piekarnika jest niższa od ustawionego setpointu.

Procedura Uruchamiania i Ustawiania Temperatury:

1. **Włączenie kontrolera:**
 - Włącz cyfrowy kontroler, naciskając przycisk **ON/STAND-BY (A)**.
2. **Ustawianie procentu mocy grzałki górnej (cieło):**
 - Naciśnij przycisk **SET % CIELO (E)**.
 - Wyświetlacz zacznie migać.
 - Obracaj pokrętko **(C) TASTO INCREMENTO** lub **(D) TASTO DECREMENTO**, aby ustawić żadaną wartość procentową.
 - Ponownie naciśnij przycisk **SET % CIELO (E)**, aby potwierdzić ustawienie.
3. **Ustawianie procentu mocy grzałki dolnej (platea):**
 - Naciśnij przycisk **SET % PLATEA (F)**.
 - Wyświetlacz zacznie migać.
 - Obracaj pokrętko **(C) TASTO INCREMENTO** lub **(D) TASTO DECREMENTO**, aby ustawić żadaną wartość procentową.
 - Ponownie naciśnij przycisk **SET % PLATEA (F)**, aby potwierdzić ustawienie.
4. **Szybkie rozgrzewanie:**
 - Naciśnij przycisk **FUNZIONE PRE-RISCALDO RAPIDO (G)**, aby dostarczyć 100% mocy zarówno do grzałki górnej, jak i dolnej.

Powyższe procedury pozwalają na dokładne sterowanie temperaturą wewnątrz piekarnika, zapewniając optymalne warunki pieczenia.



Komendy Kontrolera Cyfrowego (6 przycisków)

- 1. Włączanie lampy:**
 - o Naciśnij przełącznik **(POS. 2)**.
- 2. Aktywowanie wyświetlacza:**
 - o Naciśnij przełącznik **(POS. 3)**. Wyświetlacz pokaże napis "OFF".
- 3. Włączanie piekarnika:**
 - o Naciśnij przycisk **A**. Wyświetlacz pokaże aktualną temperaturę wewnątrz komory.
- 4. Ustawianie temperatury SET-POINT:**
 - o Naciśnij przycisk **A**. Temperatura set-point zacznie migać.
 - o Ustaw żadaną temperaturę, używając przycisków strzałek **C i D**.
 - o Potwierdź wartość, naciskając przycisk **A** lub poczekaj 5 sekund, aby wartość została automatycznie zapisana.
- 5. Ustawianie procentu działania grzałki górnej (CIELO):**
 - o Naciśnij przycisk **E**. Aktualna wartość procentowa zacznie migać.
 - o Ustaw żadaną wartość procentową, używając przycisków strzałek **C i D**.
 - o Potwierdź wartość, naciskając przycisk **A** lub poczekaj 5 sekund, aby wartość została automatycznie zapisana.
 - o Po upływie 5 sekund wyświetlacz powróci do pokazywania rzeczywistej temperatury w komorze.
- 6. Ustawianie procentu działania grzałki dolnej (PLATEA):**
 - o Naciśnij przycisk **F**. Aktualna wartość procentowa zacznie migać.
 - o Ustaw żadaną wartość procentową, używając przycisków strzałek **C i D**.
 - o Potwierdź wartość, naciskając przycisk **A** lub poczekaj 5 sekund, aby wartość została automatycznie zapisana.
 - o Po upływie 5 sekund wyświetlacz powróci do pokazywania rzeczywistej temperatury w komorze.
- 7. Aktywacja piekarnika:**
 - o Piekarnik jest już aktywny, a na wyświetlaczu widoczna jest wewnętrzna temperatura komory.
- 8. Wskaźniki LED:**
 - o Świejące się diody **L i M** wskazują, że odpowiednie grzałki są aktywne.
- 9. Szybkie osiągnięcie temperatury:**
 - o Naciśnij jednocześnie przyciski **E i F** na 3 sekundy.
 - o Ta funkcja aktywuje grzałki górną i dolną na maksymalną moc, aż do osiągnięcia ustawionej temperatury set-point.
- 10. Ustawianie timera:**
 - o Naciśnij przycisk **B**. Wartość timera zacznie migać.
 - o Ustaw żadaną wartość czasu, używając przycisków strzałek **C i D**.
 - o Aby rozpocząć odliczanie, ponownie naciśnij przycisk **B**. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
 - o Ikona **TIMERA** będzie migać, wskazując aktywne odliczanie. Po upływie ustawionego czasu ikona **TIMERA** będzie świecić ciągle, a buzzer będzie wydawał przerywany sygnał dźwiękowy.

Uwagi dotyczące bezpiecznego użytkowania:

- Podczas długotrwałego pieczenia może tworzyć się kondensacja wewnątrz komory pieczenia. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika.
- Monitoruj pieczenie, zwłaszcza jeśli używasz dużo tłuszczu i oleju. Olej może się przegrzać i spowodować pożar.
- Piekarnik jest wyposażony w drzwi z podwójną szybą hartowaną. Ten rodzaj szkła jest bardziej wytrzymały niż zwykłe szkło i mniej podatny na pęknięcia. Szkło hartowane może pęknąć, ale nie tworzy ostrych krawędzi. Unikaj zarysowań powierzchni szkła hartowanego. Jeśli szkło jest zarysowane lub uszkodzone, skontaktuj się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

Uwagi dotyczące bezpiecznego użytkowania podczas pieczenia

- **Kondensacja:** Podczas długotrwałego pieczenia może tworzyć się kondensacja wewnątrz komory pieczenia. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika.
- **Nadzór nad pieczeniem:** Monitoruj pieczenie, zwłaszcza jeśli używasz dużo tłuszczu i oleju. Olej może się przegrzać i spowodować pożar.
- **Drzwi piekarnika z podwójną szybą hartowaną:** Ten rodzaj szkła jest bardziej wytrzymały niż zwykłe szkło i mniej podatny na pęknięcia. Szkło hartowane może pęknąć, ale nie tworzy ostrych krawędzi. Unikaj zarysowań powierzchni szkła hartowanego. Jeśli szkło jest zarysowane lub uszkodzone, skontaktuj się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

Zatrzymywanie Kontrolera Cyfrowego (6 przycisków)

Aby wyłączyć piekarnik, należy wykonać poniższe kroki:

- **Wyłączanie piekarnika:**

Naciśnij i przytrzymaj przycisk "A" przez 2 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się napis "OFF".

Wyłącz cały panel, naciskając przełącznik (POS. 3).

- **Nieprawidłowa sekwencja wyłączenia:**

Jeśli nie zostanie wykonana prawidłowa sekwencja wyłączenia, przy następnym uruchomieniu kontroler wyświetli na wyświetlaczu napis "PF" aż do naciśnięcia dowolnego przycisku.

- **Zatrzymanie chwilowe lub długotrwałe:**

Przed ponownym uruchomieniem urządzenia elektrycznego należy usunąć wszystkie produkty spożywcze z wnętrza urządzenia.

W przypadku długotrwałego zatrzymania odłącz główne zasilanie elektryczne i odłącz wtyczkę zasilania.

Wyłączanie Kontrolera Cyfrowego (6 przycisków)

Procedura wyłączania urządzenia powinna przebiegać zgodnie z poniższymi krokami:

1. Zakończenie procesu pieczenia:

Przed wyłączeniem urządzenia, poczekaj na zakończenie procesu pieczenia wewnątrz urządzenia elektrycznego.

2. Otwieranie drzwi piekarnika:

Otwórz drzwi piekarnika komory pieczenia, chwytając za uchwyt.

3. Usuwanie produktów spożywczych:

Usuń wszystkie produkty spożywcze z wnętrza komory pieczenia.

4. Wyłączanie urządzenia:

Wyłącz urządzenie, aktywując urządzenie sterujące, co spowoduje wyłączenie kontrolki świetlnej.

5. Wyłączanie przełącznika ON/OFF:

Wyłącz przełącznik ON/OFF.

6. Odłączanie wtyczki zasilania:





Odłącz wtyczkę zasilania.

7. Czyszczenie piekarnika:

- Przeprowadź czyszczenie dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika.

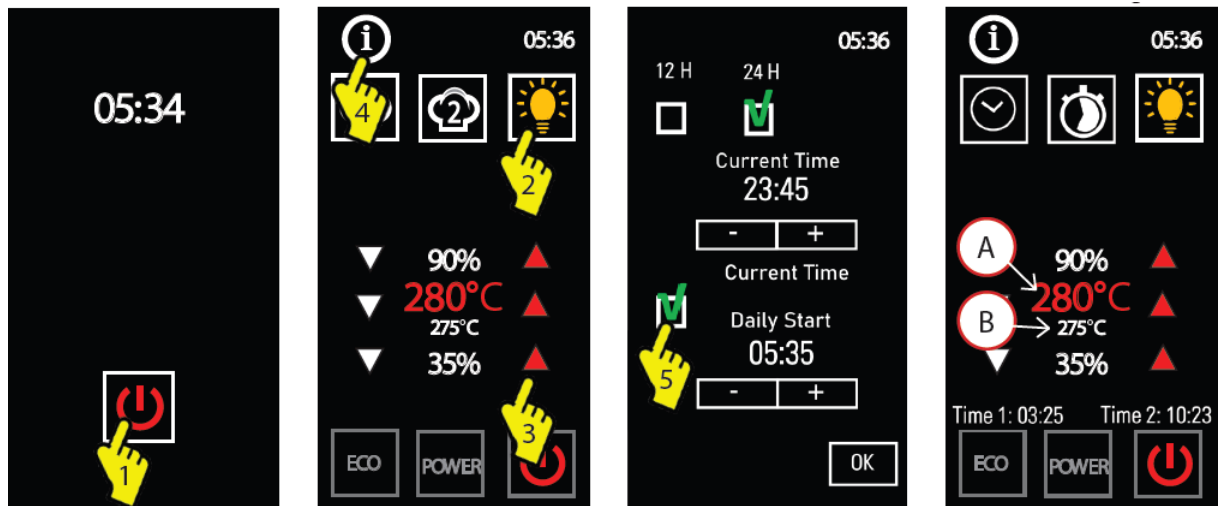
Działanie Kontrolera Touch Screen TS

Uruchamianie piekarnika

1. Aby włączyć piekarnik, przytrzymaj przez dwie sekundy przycisk  (Rys.1)
2. Z włączonym wyświetlaczem (Rys. 2) włącz wewnętrzne oświetlenie komory piekarnika.
3. Za pomocą strzałek   w centralnej części wyświetlacza można regulować temperaturę setpoint oraz moc procentową grzałek górnej i dolnej (dla działania procentowego zobacz Rys.1). Symbol  wskaże, czy odpowiednia grzałka jest włączona (czerwona) czy wyłączona (biała).
4. Temperatura wewnętrzna komory jest wyświetlana na czerwono jako "A", a w małym białym polu jako "B" wyświetlana jest temperatura setpoint (Rys.4).

5. Naciśnięcie ikony ⓘ przenosi do menu godzinowego (Rys. 3), z którego można:

- Ustawić format godziny (12/24h).
- Ustawić bieżącą godzinę za pomocą przycisków + i -.
- Ustawić zaplanowany start piekarnika. Należy pamiętać, że aby aktywować tę funkcję, należy zaznaczyć pole, aby funkcja była aktywna przy następnym wyłączeniu.



MENU PROGRAMÓW PIECZENIA

Kontroler umożliwia zapisywanie dwóch programów pieczenia. Aby je ustawić, należy postępować zgodnie z poniższymi krokami:

1. Ustawianie Programu 1:

- Wejść do menu programu 1, przytrzymując przez dwie sekundy przycisk (Rys.1).
- Pojawi się ekran 5.17.2, na którym można wprowadzić parametry działania:
 - (a) Timer pieczenia
 - (b) Temperatura Setpoint
 - (c) Procent mocy grzałek górnej i dolnej
- Naciśnij **OK**, aby potwierdzić, lub **ESC**, aby wyjść bez zapisywania zmian (Rys.2)

2. Ustawianie Programu 2:

- Wejść do menu programu 2, przytrzymując przycisk (Rys.1).

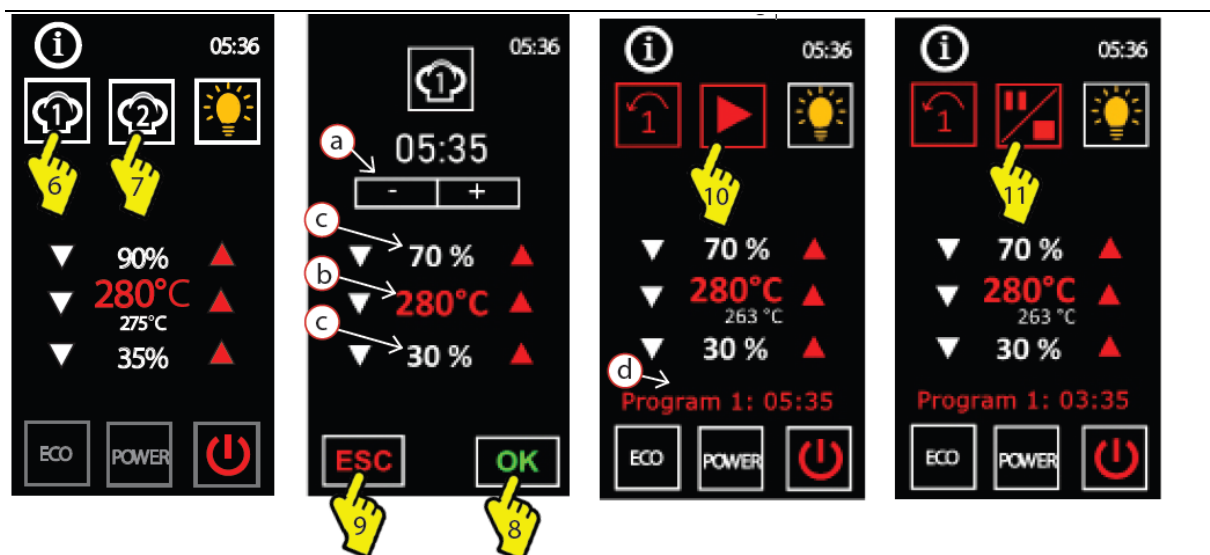
3. Ładowanie Programu Pieczenia:

- Szybko naciśnij przycisk programu 1 lub programu 2, aby załadować odpowiedni program.
- Pojawi się ekran 5.17.3, a kontroler osiągnie Setpoint zgodnie z ustawieniami programu.

4. Uruchamianie Timera Pieczenia:

- Po osiągnięciu Setpoint, naciśnij przycisk, aby uruchomić timer pieczenia (d).
- Odliczanie pojawi się na dole wyświetlacza; można wstrzymać odliczanie, ponownie naciskając przycisk (Rys.4).
- Po zakończeniu odliczania kontroler wyda dźwięk Buzzer.

Powyższe kroki pozwalają na precyzyjne zarządzanie procesem pieczenia, zapewniając optymalne warunki i łatwość obsługi urządzenia.



Rys. 1

Rys. 2

Rys. 3

Rys.4

Funkcje ECONOMY i POWER

Kontroler cyfrowy oferuje funkcje oszczędzania energii oraz zwiększenia mocy. Oto jak działają:

Funkcja ECO - Rys.1

- **Opis:** Funkcja „ECONOMY” zmniejsza czas aktywacji grzałek o 50%.
- **Aktywacja:** Naciśnij przycisk ECO.
- **Wskaźniki aktywacji:**
 - Jeśli ECO jest aktywne:
 - Ikona ECO jest zielona.

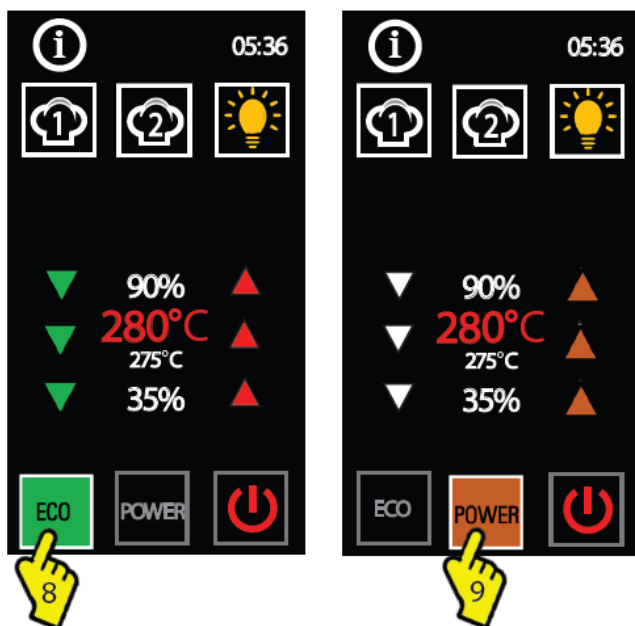
- Tło przycisku jest zielone.
- Trzy strzałki zmniejszania są zielone.
- Jeśli ECO jest wyłączone:
 - Ikona ECO jest szara.
 - Tło przycisku jest czarne.
 - Trzy strzałki zmniejszania są białe.

Funkcja POWER - Rys.2

- **Opis:** Funkcja „POWER” aktywuje grzałki na 100% mocy, jeśli temperatura w komorze jest o co najmniej 50°C niższa niż temperatura set-point, aż do osiągnięcia ustawionej temperatury.
- **Aktywacja:** Naciśnij przycisk POWER.
- **Wskaźniki aktywacji:**
 - Jeśli POWER jest aktywne:
 - Ikona POWER jest czerwona.
 - Tło przycisku jest pomarańczowe.
 - Trzy strzałki zwiększania są pomarańczowe.
 - Jeśli POWER jest wyłączone:
 - Ikona POWER jest szara.
 - Tło przycisku jest czarne.
 - Trzy strzałki zwiększania są czerwone.

Podsumowanie

Te funkcje pozwalają na elastyczne zarządzanie energią w piekarniku, umożliwiając zarówno oszczędność energii podczas mniej intensywnego użytkowania, jak i szybkie osiągnięcie wymaganej temperatury przy intensywnym pieczeniu.



Zatrzymywanie Kontrolera Touch Screen TS

Aby bezpiecznie wyłączyć piekarnik z kontrolerem dotykowym TS, należy postępować zgodnie z poniższymi krokami:

1. Zakończenie procesu pieczenia:

- Przed wyłączeniem urządzenia, poczekaj na zakończenie procesu pieczenia wewnątrz urządzenia elektrycznego.

2. Otwieranie drzwi piekarnika:

- Otwórz drzwi piekarnika komory pieczenia, chwytając za uchwyt.

3. Usuwanie produktów spożywczych:

- Usuń wszystkie produkty spożywcze z wnętrza komory pieczenia.

4. Wyłączanie piekarnika:

- Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk na panelu dotykowym.

5. Programowane włączenie:

- Jeśli wcześniej ustawiono programowane włączenie piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się godzina następnego włączenia piekarnika "C" (Rys.1).

6. Odłączanie zasilania:

- Odłącz wtyczkę zasilania.

7. Czyszczenie piekarnika:

- Przeprowadź czyszczenie dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika.

Powyższe kroki zapewniają bezpieczne i prawidłowe wyłączenie piekarnika oraz przygotowanie go do kolejnych operacji.



Zawór Otwierania/Zamykania Komina (Modele: TECPRO - TR - TS)

Zawór do odprowadzania pary powstającej w komorze pieczenia znajduje się na lewej kolumnie piekarnika.

- **Pozycja OTWARTE** (Rys.2):
 - W tej pozycji dymy i pary powstające podczas pieczenia są odprowadzane przez komin umieszczony na górze urządzenia.
- **Pozycja ZAMKNIĘTE** (Rys.3):
 - W tej pozycji dymy i pary są zatrzymywane wewnątrz komory pieczenia.

Wybór odpowiedniej pozycji zaworu zależy od wymagań procesu pieczenia i warunków otoczenia. Upewnij się, że zawór jest w odpowiedniej pozycji przed rozpoczęciem pieczenia.

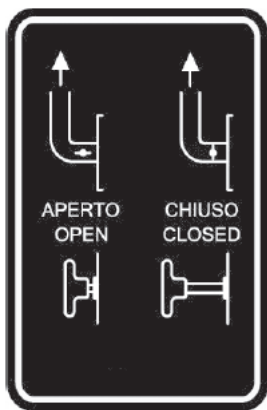


Fig. 5.20.1



Fig. 5.20.2

Wymagania dla Pracowników Serwisowych

Termin „konserwacja” nie odnosi się jedynie do okresowego sprawdzania prawidłowego działania maszyny, ale także do rozwiązywania wszelkich problemów powodujących jej wyłączenie. Personel musi przeczytać i zrozumieć niniejszą instrukcję oraz być świadomym pozostałych zagrożeń.

Ważne jest, aby czynności konserwacyjne, wymiana części i diagnozowanie usterek były powierzone doświadczonemu, kompetentnemu personelowi upoważnionemu przez pracodawcę. Personel wykonujący operacje opisane w niniejszym rozdziale, oprócz spełniania wcześniej wymienionych wymagań, musi przeczytać i zrozumieć zalecenia dotyczące bezpieczeństwa zawarte w tym rozdziale. W przypadku utylizacji zużytych i wymienionych materiałów należy odnieść się do przepisów rozdziału 9.

Zadania konserwatora obejmują:

- Czyszczenie wewnętrznych części maszyny.
- Konserwacja i serwisowanie.
- Diagnozowanie usterek.
- Wymiana zużytych lub uszkodzonych części.

Konserwacja

Wszystkie operacje konserwacyjne, czyszczenie i wymiana części muszą być wykonywane wyłącznie po:

- Usunięciu produktu spożywczego z urządzenia.
- Odłączeniu urządzenia od źródła zasilania elektrycznego i innych źródeł energii.
- Odczekaniu, aż urządzenie schłodzi się do temperatury otoczenia.

Zalecenia dotyczące konserwacji

Lista zaleceń dotyczących konserwacji

- **Regularne czyszczenie:**

- Usuń zanieczyszczenia i resztki produktów spożywczych z wewnętrznych części urządzenia.
- Sprawdź stan uszczelek, drzwi i innych elementów, które mogą wpływać na szczelność komory pieczenia.
- **Sprawdzanie stanu technicznego:**
 - Regularnie sprawdzaj stan techniczny wszystkich części urządzenia, zwłaszcza tych narażonych na zużycie.
 - Zwracaj szczególną uwagę na elementy grzewcze, termostaty, przewody elektryczne i zabezpieczenia.
- **Diagnostyka usterek:**
 - W przypadku wystąpienia problemów z działaniem urządzenia, przeprowadź dokładną diagnostykę w celu zidentyfikowania przyczyny.
 - W razie potrzeby, skonsultuj się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- **Wymiana części:**
 - Wymieniaj zużyte lub uszkodzone części zgodnie z zaleceniami producenta.
 - Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych lub części zalecanych przez producenta.
- **Bezpieczeństwo podczas konserwacji:**
 - Zawsze stosuj się do zaleceń dotyczących bezpieczeństwa zawartych w niniejszym podręczniku.
 - Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych.
 - Noszenie odpowiedniego sprzętu ochronnego jest obowiązkowe podczas wykonywania czynności konserwacyjnych.

ZALECENIA DOTYCZĄCE KONSERWACJI

Lista zaleceń dotyczących konserwacji (Tabela poniżej):

Usuwanie osłon i urządzeń zabezpieczających

- W celu wykonania niektórych prac konieczne jest usunięcie stałych osłon. Usuwanie może być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego konserwatora; po zakończeniu prac osłony muszą zostać przywrócone na swoje miejsce i zablokowane za pomocą przewidzianych systemów mocowania.

Izolacja od źródeł zewnętrznych

- Odpowiedzialny za konserwację musi całkowicie odłączyć maszynę od zewnętrznych źródeł energii elektrycznej przed przystąpieniem do usuwania stałych osłon:
 - Przełączyć urządzenie ochronne znajdujące się przed linią zasilającą urządzenie elektryczne w pozycję (0 - OFF) (Rys.1).
 - Odłączyć główny wyłącznik zasilania i zabezpieczyć wtyczkę odpowiednimi środkami (Rys.2).



- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych, czyszczenia lub wymiany części, należy zwrócić uwagę na etykiety umieszczone na maszynie. Podczas tych czynności nie wolno manipulować ani usuwać etykiet ostrzegawczych ani urządzeń zabezpieczających, pod żadnym pozorem.
- Ewentualna wymiana powinna odbywać się z użyciem oryginalnych produktów producenta lub co najmniej produktów o równoważnej jakości, bezpieczeństwie i charakterystyce. W celu uzyskania szczegółowych informacji należy skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac czyszczących, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.
- Prace czyszczące należy wykonywać wyłącznie przy pustym i całkowicie schłodzonym piekarniku.
- Osoba odpowiedzialna za czyszczenie powinna używać odpowiednich rękawic i odzieży ochronnej, aby uniknąć porażeń.

Maszyna powinna być czyszczona po każdym cyklu pracy. Wszystkie powierzchnie i części maszyny mające kontakt z produktami spożywczymi, czyli strefy żywnościowe i powierzchnia zewnętrzna maszyny, muszą być czyszczone i dezynfekowane.

Instrukcje dotyczące czyszczenia maszyny:

- Nie używaj detergentów i narzędzi, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnie.

- Nie stosuj gąbek ściernych ani agresywnych lub korozyjnych środków czyszczących.
- Unikaj stosowania produktów w postaci piany, takich jak środki do samoczyszczenia piekarników.
- Nie czyść urządzenia strumieniami wody ani strumieniami pary pod ciśnieniem, ponieważ mogą one uszkodzić instalację elektryczną. Używaj produktów komercyjnych i zatwierdzonych do tego celu.
- Przestrzegaj sposobów użytkowania oraz stosuj środki ochrony indywidualnej przewidziane do użycia tych produktów.

Proces czyszczenia przez pirolizę

Utrzymując piekarnik w temperaturze 450°C przez co najmniej 1,5 godziny, umożliwiamy przeprowadzenie procesu pirolizy, który pozwala na dokładne wyczyszczenie piekarnika, eliminując zapachy i zabrudzenia. Po zakończeniu cyklu czyszczenia piekarnika, usuń resztki za pomocą szczotki.

Używanie przepisów

Podczas korzystania z przepisu, upewnij się, że timer jest uruchomiony i/lub sprawdź, czy timer nie jest ustawiony na zero, aby uniknąć niewłaściwego użytkowania piekarnika i zapobiec poważnym uszkodzeniom. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie powyższych zaleceń.

Schemat czyszczenia

- Należy zwrócić szczególną uwagę na czyszczenie wnętrza piekarnika, ponieważ nagromadzenie tłuszczu i innych resztek spożywczych wewnątrz piekarnika może spowodować pożary.
- **Czyszczenie płyty ogniotrwalej:**
 - Wykonuj tę czynność przy ciepłym piekarniku. Po osiągnięciu temperatury około 350°C, wyłącz piekarnik, otwórz drzwi i oczyść płytę za pomocą szczotki z włókna roślinnego lub miękkiego metalu z długą rączką, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami piekarnika.
- **Czyszczenie komory piekarnika:**
 - Użyj wilgotnej szmatki, unikaj ściernych detergentów lub substancji kwasowych.
- **Czyszczenie zewnętrznych części piekarnika:**
 - Zwróć uwagę na panel sterowania i drzwi kontaktów elektrycznych, nie pozwól, aby woda dostała się do wnętrza ramy piekarnika.
 - Regularnie czyść otwory wentylacyjne paneli piekarnika.

- Czyszczenie szyb hartowanych powinno być wykonywane tylko i wyłącznie na zimnym piekarniku, aby uniknąć ich pęknięcia z powodu nagłej zmiany temperatury.

Lista kontrolna: Konserwacja rutynowa wykonywana przez operatora

Dla wszelkich rodzajów interwencji lub wymiany części, aktywuj serwis konserwacyjny.

Tabela konserwacji rutynowej:

1. Codzienna konserwacja:

- **Czyszczenie powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych:**
 - Po zakończeniu każdego dnia pracy dokładnie oczyść wszystkie powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne piekarnika.
 - Użyj wilgotnej szmatki, unikaj ściernych detergentów lub substancji kwasowych.
- **Czyszczenie płyty ogniotrwałej:**
 - Wykonaj czyszczenie, gdy piekarnik jest ciepły, używając szczotki z włókna roślinnego lub miękkiego metalu.
- **Sprawdzenie stanu uszczelek drzwi:**
 - Upewnij się, że uszczelki drzwi są w dobrym stanie i szczelne.

2. Cotygodniowa konserwacja:

- **Kontrola stanu technicznego wszystkich części:**
 - Sprawdź elementy grzewcze, termostaty, przewody elektryczne i zabezpieczenia pod kątem uszkodzeń lub zużycia.
- **Czyszczenie otworów wentylacyjnych:**
 - Regularnie czyść otwory wentylacyjne paneli piekarnika.

3. Miesięczna konserwacja:

- **Smarowanie ruchomych części:**
 - Upewnij się, że wszystkie ruchome części są odpowiednio nasmarowane, aby zapewnić ich płynne działanie.
- **Kontrola i wymiana uszczelek:**
 - Sprawdź stan uszczelek drzwi i innych elementów. W razie potrzeby wymień zużyte lub uszkodzone uszczelki.

4. Okresowa konserwacja (co 6 miesięcy):

- **Kalibracja urządzeń pomiarowych:**
 - Sprawdź i skalibruj urządzenia pomiarowe, takie jak termostaty i czujniki temperatury.
- **Pełna diagnostyka usterek:**
 - Przeprowadź dokładną diagnostykę w przypadku problemów z działaniem urządzenia. Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem technicznym, jeśli wystąpią problemy, których nie można rozwiązać na miejscu.

Uwaga:

- Dla wszelkich rodzajów interwencji lub wymiany części, aktywuj serwis konserwacyjny.
- Wszystkie operacje konserwacyjne powinny być wykonywane zgodnie z zaleceniami producenta i przy użyciu odpowiednich narzędzi oraz materiałów.

Lista kontrolna: Konserwacja zaplanowana wykonywana przez konserwatora

Weryfikacja / kontrola Metody i wyniki

1. Sprawdzenie skuteczności:

- **Połączenia mechaniczne:**
 - Wykonaj kontrolę dokręcenia zacisków, śrub, nakrętek, śrub i połączeń za pomocą odpowiednich narzędzi.

2. Kontrole ogólne:

- **Urządzenia elektryczne:**
 - Sprawdź całe wyposażenie elektryczne pod kątem ciągłości działania i funkcjonowania. Należy sprawdzić, czy wszystkie elementy narażone na zużycie, takie jak przewody, zaciski, siłowniki obsługiwane przez użytkownika, są nienaruszone i działają poprawnie.

3. Sprawdzenie skuteczności:

- **Obwód ekwipotencjalny i ochronny:**
 - Za pomocą odpowiedniej aparatury zmierz opór względem uziemienia instalacji ekwipotencjalnej i ochronnej oraz każdego

połączenia, aby upewnić się, że wartości mieszczą się w dopuszczalnych granicach norm obowiązujących w kraju, w którym zainstalowana jest maszyna. W ramach powyższych przepisów i wskazówek, odpowiednia instalacja uziemiająca musi być w pełni zgodna z wymaganiami dotyczącymi koordynacji z urządzeniami aktywnymi, zgodnie z IEC364-5-54, HD382-5-54, CEI64-8 (5-54) (ostatnie edycje).

4. Sprawdzenie:

- **Pobór prądu przez poszczególne fazy obciążenia:**

- Za pomocą odpowiedniej aparatury zmierz pobór prądu na każdym przewodzie zasilającym obciążenie; wartości, które nie mieszczą się w zakresie 10%, wskazują na uszkodzenia. W takim przypadku aktywuj serwis konserwacyjny, aby sprawdzić wszystkie inne cechy obciążenia i silnika, ponieważ może on wkrótce ulec awarii.

5. Sprawdzenie skuteczności:

- **Połączenia elektryczne:**

- Sprawdź, czy nie ma luzów. Jeśli występują, przywróć stabilne i trwałe połączenia, dokręcając połączenia odpowiednim momentem obrotowym bezpośrednio na elementach elektrycznych. Kontrola powinna również obejmować:
 - Integralność skrzynek rozgałęźnych, obudów, paneli kontrolnych i osłon kabli.
 - Funkcjonalność wszystkich siłowników sterowania i mocy.

Poniżej opisano działania w zakresie wykrywania usterek lub awarii oraz odblokowywania elementów ruchomych (Tab. 1.), które mogą być wykonywane przez konserwatorów o kwalifikacjach, jak opisano wcześniej:

1. Brak zasilania elektrycznego:

- **Przyczyna:** Brak napięcia w sieci elektrycznej.
- **Działanie:** Sprawdź źródło zasilania i bezpieczniki. Upewnij się, że maszyna jest prawidłowo podłączona do zasilania.

2. Maszyna nie uruchamia się:

- **Przyczyna:** Uszkodzony wyłącznik główny lub awaria w obwodzie sterowania.
- **Działanie:** Sprawdź i wymień uszkodzony wyłącznik główny lub skonsultuj się z elektrykiem w celu naprawy obwodu sterowania.

3. Elementy grzewcze nie działają:

- **Przyczyna:** Uszkodzone elementy grzewcze lub termostat.

- **Działanie:** Sprawdź elementy grzewcze i termostat. W razie potrzeby wymień uszkodzone części.

4. Niewłaściwa temperatura w komorze:

- **Przyczyna:** Niewłaściwe ustawienia termostatu lub awaria czujnika temperatury.
- **Działanie:** Skoryguj ustawienia termostatu lub wymień uszkodzony czujnik temperatury.

5. Drzwi piekarnika nie zamykają się poprawnie:

- **Przyczyna:** Uszkodzona uszczelka drzwi lub zawiasy.
- **Działanie:** Sprawdź i wymień uszczelkę drzwi lub napraw zawiasy.

6. Wycieki z komory piekarnika:

- **Przyczyna:** Uszkodzona uszczelka lub nieszczelność w systemie odprowadzania wody.
- **Działanie:** Sprawdź i wymień uszkodzoną uszczelkę lub napraw system odprowadzania wody.

7. Zablockowane elementy ruchome:

- **Przyczyna:** Brud lub ciała obce blokujące mechanizmy.
- **Działanie:** Oczyszczyć mechanizmy z brudu i usunąć ciała obce.

Tabela 1: Interwencje w zakresie wykrywania usterek i odblokowywania elementów ruchomych

Objaw usterki	Możliwa przyczyna	Działanie naprawcze
Brak zasilania	Brak napięcia w sieci	Sprawdź źródło zasilania
Maszyna nie uruchamia się	Uszkodzony wyłącznik główny	Wymień wyłącznik główny
Elementy grzewcze nie działają	Uszkodzony element grzewczy	Wymień element grzewczy
Niewłaściwa temperatura	Niewłaściwe ustawienie termostatu	Skoryguj ustawienia termostatu
Drzwi nie zamykają się	Uszkodzona uszczelka drzwi	Wymień uszczelkę drzwi
Wycieki z komory	Uszkodzona uszczelka	Wymień uszczelkę
Zablokowane elementy	Brud lub ciała obce	Oczyszczyć mechanizmy

Pamiętaj, aby zawsze konsultować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym w przypadku problemów, których nie można rozwiązać samodzielnie.

Wymiana

Wymiana elementów grzewczych obejmuje delikatne operacje wymagające znacznego doświadczenia, dlatego muszą być one wykonywane przez personel wyznaczony przez producenta lub autoryzowany przez producenta. Instrukcje dotyczące wymiany elementów grzewczych nie są zawarte w niniejszym podręczniku.

Wymiana żarówki w komorze piekarnika

Wnętrze komory piekarnika jest oświetlane przez lampę. W przypadku jej uszkodzenia, należy zaopatrzyć się w odpowiednią żarówkę wymienną:

- Dla modeli START i TL: żarówka o napięciu 220 ÷ 240 V (50 / 60 Hz), mocy 25 W i gwincie G9.
- Dla modeli TECPRO, TR i TS: żarówka o napięciu 12 V, mocy 20 W i gwincie G4.

Następnie postępuj zgodnie z poniższymi krokami:

1. Odkręcenie ochronnego szkła:

- Ręcznie odkręć szkło ochronne w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

2. Usunięcie szkła ochronnego:

- Ostrożnie zdejmij szkło ochronne.

3. Wyjęcie starej żarówki:

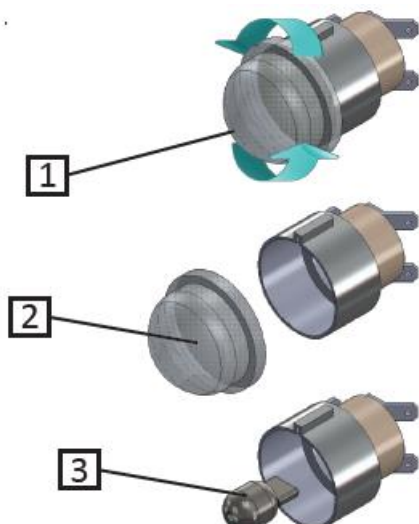
- Wyciągnij uszkodzoną żarówkę z jej gniazda.

4. Włożenie nowej żarówki:

- Włóż nową żarówkę do gniazda.

5. Ponowny montaż:

- Zamontuj ponownie szkło ochronne, odkręcając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zabezpieczyć je na swoim miejscu.



Wymiana szyby w drzwiach piekarnika

Drzwi piekarnika komory gotowania są wykonane z hartowanego szkła i odpowiedniej izolowanej konstrukcji stalowej. W przypadku pęknięcia szyby, postępuj zgodnie z poniższymi krokami:

1. Otwórz drzwi piekarnika:

- Ręcznie otwórz drzwi piekarnika komory gotowania.

2. Poluzuj śruby blokujące:

- Za pomocą odpowiedniego narzędzia poluzuj śruby blokujące wewnętrznej części drzwi piekarnika.

3. Usuń wewnętrzny panel:

- Ręcznie zdejmij wewnętrzny panel drzwi piekarnika.

4. Usuń uszkodzoną szybę:

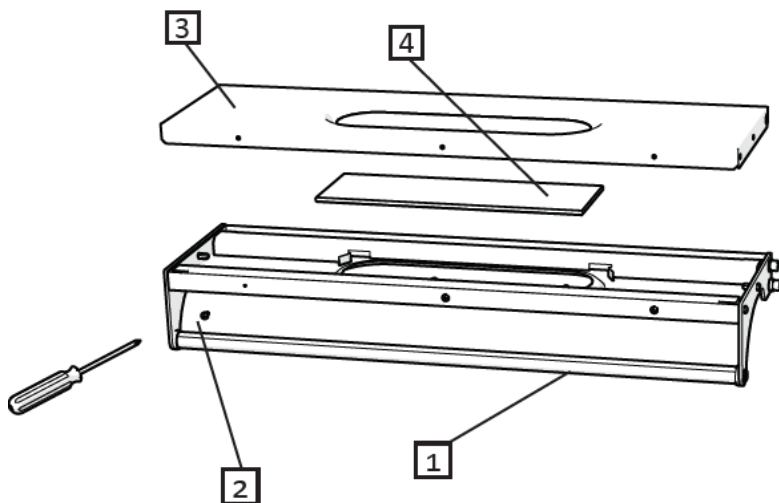
- Usuń pękniętą szybę i wszelkie jej pozostałości.

5. Zamontuj nową szybę:

- Umieść nową szybę hartowaną o wymiarach i grubości odpowiadających usuniętej szybie.

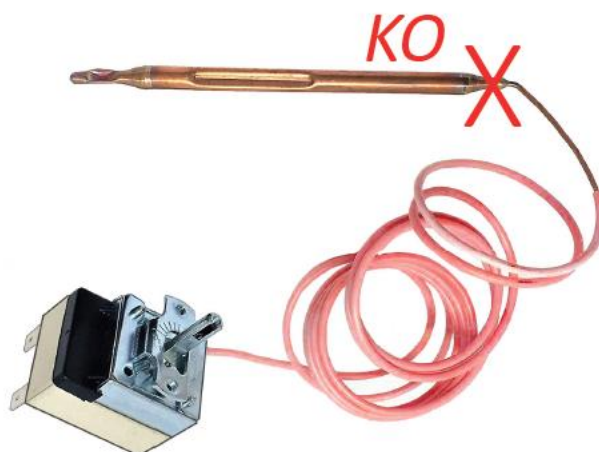
6. Ponowny montaż:

- Zmontuj wszystko w odwrotnej kolejności.



!!! UWAGA !!!

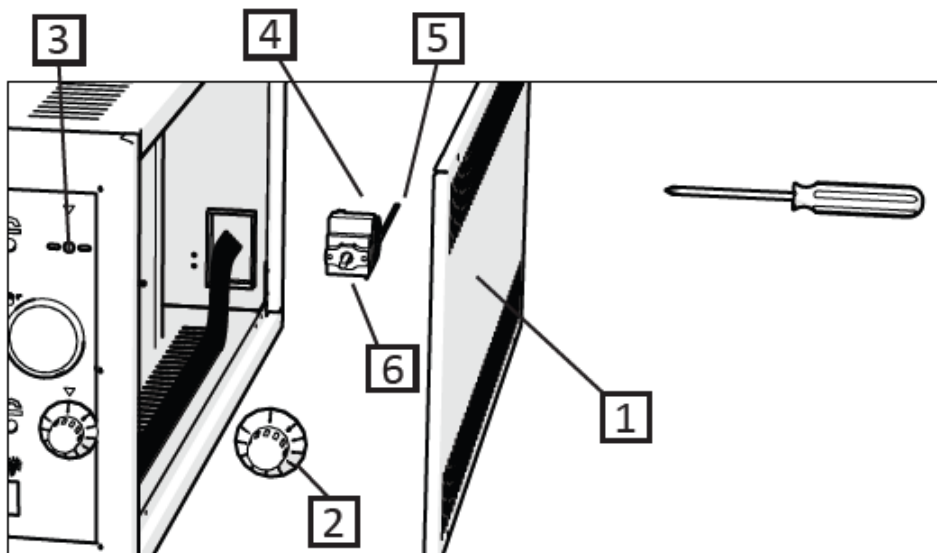
Podczas wymiany nie zginać kapilary w pobliżu zgrzewu bańki.



Prawidłowa procedura wymiany termostatu:

1. **Zdjąć boczną osłonę stałą:**
 - Usunąć boczny panel, aby uzyskać dostęp do termostatu.
2. **Zdjąć pokrętło regulacji:**
 - Ręcznie odłączyć pokrętło regulacji termostatu.
3. **Odkręcić śruby mocujące termostat:**
 - Za pomocą odpowiedniego narzędzia odkręcić śruby mocujące termostat.
4. **Odłączyć połączenia elektryczne:**

- Odłącz przewody elektryczne podłączone do termostatu.
5. **Wyjąć sondę termostatu z wnętrza komory:**
 - Ostrożnie wyciągnij sondę termostatu z komory pieczenia.
 6. **Usunąć termostat:**
 - Całkowicie usuń termostat z jego obudowy.
 7. **Zamontować wszystko w odwrotnej kolejności:**
 - Zainstaluj nowy termostat, wykonując powyższe kroki w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że wszystkie połączenia są mocne, a termostat jest bezpiecznie zamocowany.



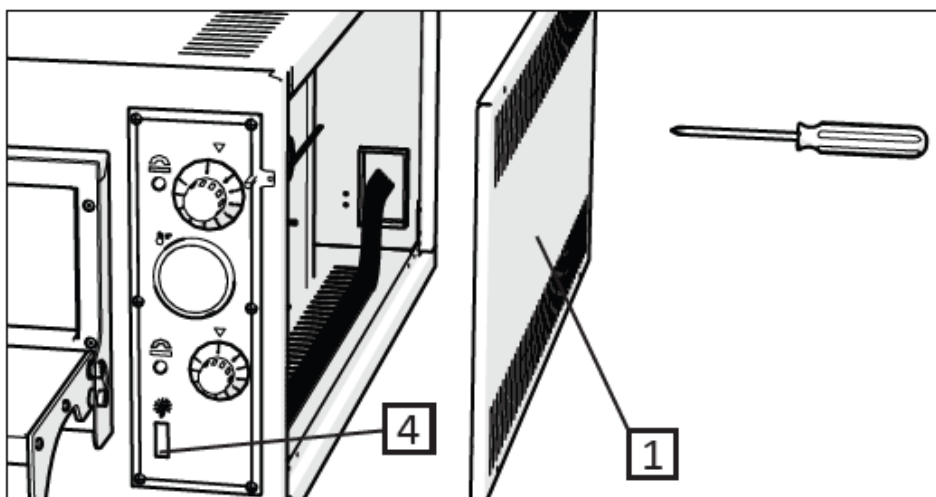
Prawidłowa procedura wymiany wyłącznika:

1. **Zdjąć boczną osłonę stałą:**
 - Usunąć boczny panel, aby uzyskać dostęp do wyłącznika.
2. **Odłączyć połączenia elektryczne:**
 - Odłączyć przewody elektryczne podłączone do wyłącznika.
3. **Za pomocą płaskiego śrubokręta podważyć zaczepy mocujące wyłącznik:**
 - Delikatnie podważ zaczepy mocujące wyłącznik, używając płaskiego śrubokręta.
4. **Usunąć wyłącznik:**

- Wyjmij wyłącznik z jego obudowy.

5. Zamontować wszystko w odwrotnej kolejności:

- Zainstaluj nowy wyłącznik, wykonując powyższe kroki w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że wszystkie połączenia są mocne, a wyłącznik jest bezpiecznie zamocowany.



Prawidłowa procedura wymiany termometru:

1. Zdjąć boczną osłonę stałą:

- Usunąć boczny panel, aby uzyskać dostęp do termometru.

2. Za pomocą narzędzia odkręcić śruby mocujące termometr:

- Użyć odpowiedniego narzędzia, aby odkręcić śruby mocujące termometr.

3. Wyjąć sondę termometru z wnętrza komory:

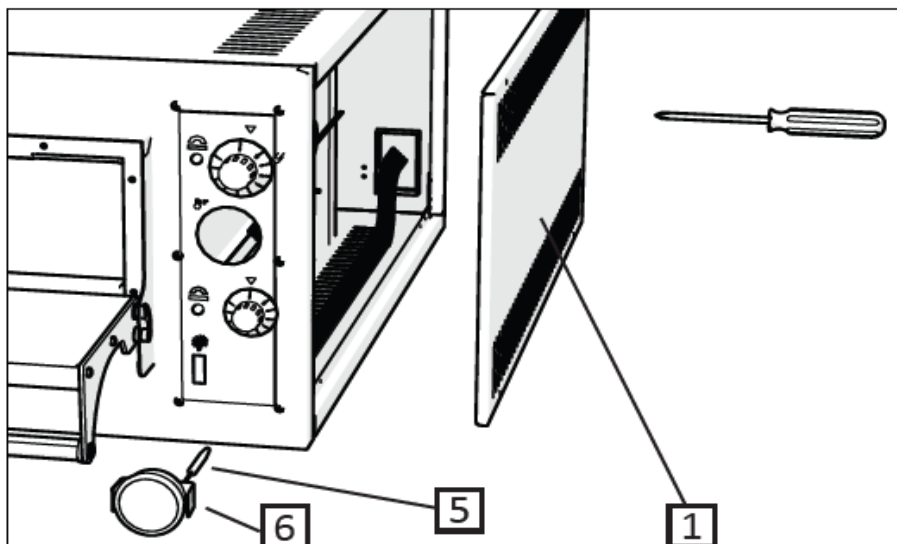
- Ostrożnie usunąć sondę termometru z wnętrza komory.

4. Usunąć termometr:

- Wyjąć termometr z jego obudowy.

5. Zamontować wszystko w odwrotnej kolejności:

- Zainstaluj nowy termometr, wykonując powyższe kroki w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że wszystkie połączenia są mocne, a termometr jest bezpiecznie zamocowany.



Informacje zawarte w niniejszym rozdziale są niezbędne do prawidłowej instalacji oraz instrukcji użytkowania i konserwacji produktu. Zaleca się dokładne przeczytanie poniższych instrukcji.

Dla informacji ogólnych proszę zapoznać się z rozdziałem 2.

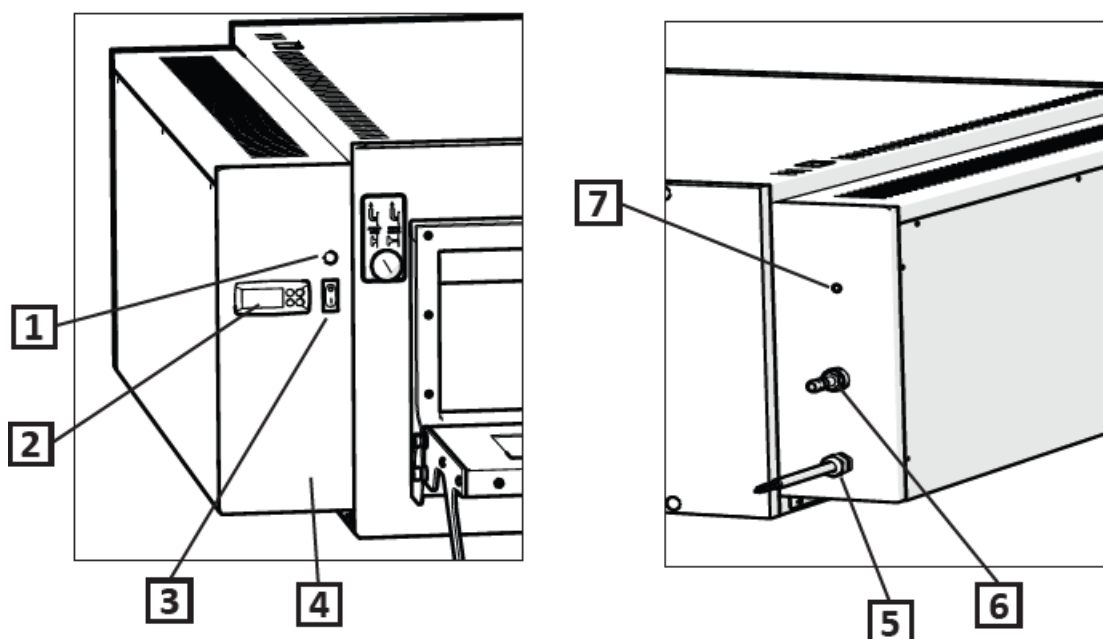
W zakresie instalacji proszę zapoznać się z rozdziałem 3.

W kwestii bezpieczeństwa proszę zapoznać się z rozdziałem 4.

W celu konserwacji proszę zapoznać się z rozdziałem 6.

IDENTYFIKACJA KOMPONENTÓW

1. Lampka gotowości parowaru
2. Panel sterowania
3. Włącznik
4. Obudowa
5. Przewód zasilający
6. Przyłącze węża 1/2" do doprowadzenia wody
7. Termostat bezpieczeństwa



DANE TECHNICZNE PAROWARU Z MASĄ TERMICZNĄ

KORPUS KOTŁA: AISI 304, wymiary 100 x 80 x 400 mm

KONTROLA TEMPERATURY: Sonda J / Termostat z automatycznym resetowaniem styków

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM: Termostat kapilarny z ręcznym resetowaniem i pozytywnym zabezpieczeniem wymiany

IZOLACJA: Mata izolacyjna z włókna szklanego i blacha aluminiowa

Połączenie elektryczne

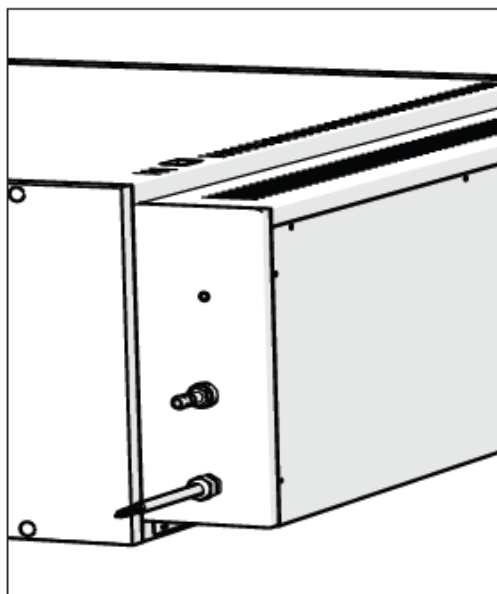
Model	Moc (W)	Natężenie (A)	Napięcie (V)
VAPORIERA	750	3,5	230 V - 50 Hz

POŁĄCZENIE HYDRAULICZNE

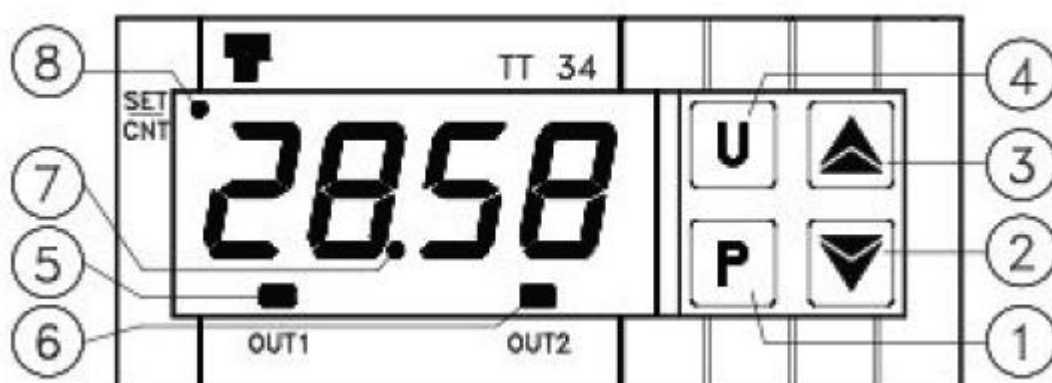
UPEWNIJ SIĘ, ŻE WODA DOPROWADZANA DO PAROWARU JEST ZDATNA DO PICIA ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI W KRAJACH UŻYTKOWANIA. NAJLEPSZA WODA DO WPROWADZANIA PARY DO KOMORY, PRZEZNACZONA DO PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOSCI, POWINNA BYĆ CZYSTA, BEZ NIEPRZYJEMNYCH ZAPACHÓW I SMAKÓW (BOGATA W SOLE MAGNEZU I WAPNIA), W PRZECIWNYM RAZIE WYGENERUJE NADMIERNIE SZTYWNĄ I KRÓTKĄ SIATKĘ GLUTENOWĄ.

Parowar jest zaprojektowany do pracy przy ciśnieniu sieciowym wynoszącym maksymalnie 3 bary.

Jeśli ciśnienie sieciowe jest wyższe, należy zainstalować reduktor ciśnienia na dopływie wody.



OPIS PANELU PRZEDNIEGO STEROWANIA PAROWAREM



1. **Przycisk P:** Używany do ustawiania punktów nastawy oraz do programowania parametrów.
2. **Przycisk DOWN:** Używany do zmniejszania wartości do ustawienia.
3. **Przycisk UP:** Używany do zwiększania wartości do ustawienia.
4. **Przycisk U:** Używany do poleceń START/STOP lub RESET licznika.
5. **Diody OUT 1:** Wskazuje stan wyjścia OUT 1.
6. **Diody OUT 2:** Wskazuje stan wyjścia OUT 2.
7. **Diody separatora:** Wskazuje podział między godzinami i minutami, minutami i sekundami, sekundami i setnymi częściami sekundy.
8. **Diody SET/CNT:** Wskazuje wejście w tryb programowania (szybkie miganie), stan trwającego liczenia (miga z częstotliwością 1 sekundy), stan przerwane go liczenia (świeci się ciągle) lub stan RESET (wyłączona).

OBSZAR PRACY

Para potrzebna do nasycenia komory przy wilgotności względnej 120% jest przedstawiona w poniższej tabeli.

Wymagane Litry do Osiągnięcia Nasycenia

Model	Wymiary Wewnętrzne Komory (mm)	Litry potrzebne do osiągnięcia nasycenia
TR 4	830 x 840 x 180h	0,09
TR 4H	830 x 840 x 270h	0,13
TR 6	820 x 1240 x 180h	0,13
TR 6H	820 x 1240 x 270h	0,19
TR 6L	1240 x 840 x 180h	0,13

Przykład czasów wtrysku pary:

- **Maksymalna pojemność parowania:** 0,16 litra/cykl.
- **Czas wstępnego nagrzewania pierwszego cyklu:** około 20 minut.
- **Czas między dwoma kolejnymi cyklami z wtryskami po 0,1 litra:** około 6 minut i 30 sekund.
- **Czas między dwoma kolejnymi cyklami z wtryskami po 0,16 litra:** około 10 minut.

PROGRAMOWANIE - USTAWIANIE PUNKTÓW NASTAWCZYCH

Urządzenie pozwala na ustawienie do 3 czasów nastawczych: „t1”, „t2”, „t3”. Aby ustawić czasy, należy postępować zgodnie z poniższą procedurą:

1. Ustawianie t1:

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **P**. Na wyświetlaczu pojawi się „t1”, a dioda **SET/CNT** zacznie migać szybko.
- Zwolnij przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas **t1**.
- Aby go zmienić, użyj przycisków **UP** (w górę) lub **DOWN** (w dół) w celu zwiększenia lub zmniejszenia wartości.

2. Ustawianie t2 (jeśli tryb pracy wymaga ustawienia czasu t2, F1 = 3, 4 lub 5):

- Naciśnij ponownie przycisk **P** w ciągu 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się „t2”.
- Zwolnij przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas **t2**.
- Aby go zmienić, użyj przycisków **UP** lub **DOWN**.

3. Ustawianie t3 (jeśli tryb pracy wymaga ustawienia trzeciego punktu nastawczego, F2 = 3 lub 4):

- Naciśnij ponownie przycisk **P** w ciągu 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się „t3”.
- Zwolnij przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas **t3**.
- Aby go zmienić, użyj przycisków **UP** lub **DOWN**.

4. Zakończenie ustawiania punktów nastawczych:

- Wyjście z trybu ustawiania punktów nastawczych następuje automatycznie, jeśli przez około 5 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, lub przez jednokrotne naciśnięcie przycisku **U**. Wtedy wyświetlacz wróci do wyświetlania bieżącego odliczania.

Uwaga: Ustawianie czasów jest zawsze możliwe, zarówno podczas trwającego odliczania, jak i gdy odliczanie jest zatrzymane.

Komora Fermentacyjna

Ogólne środki ostrożności dotyczące maszyny

- Komora fermentacyjna powinna być używana wyłącznie przez przeszkolony personel, który dokładnie zna zasady bezpieczeństwa zawarte w niniejszym podręczniku.
- W przypadku wymiany personelu, należy odpowiednio wcześniej zapewnić przeszkolenie nowego personelu.
- Nawet jeśli maszyna jest wyposażona w urządzenia zabezpieczające, należy unikać zbliżania rąk do części grzewczych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć maszynę od sieci elektrycznej.
- Podczas konserwacji lub czyszczenia maszyny (a więc przy zdejmowaniu osłon) należy dokładnie ocenić ryzyko związane z jej obsługą.
- W trakcie konserwacji lub czyszczenia należy skupić się na wykonywanych czynnościach.
- Regularnie sprawdzać stan przewodu zasilającego: zużyty lub uszkodzony przewód stanowi poważne zagrożenie elektryczne.
- W przypadku podejrzenia lub stwierdzenia nieprawidłowego działania komory fermentacyjnej zaleca się jej nie używać i skontaktować się z „Centrum Serwisowym”.
- Nie używać do produktów nieżywnościowych.
- Nie podejmować samodzielnie prób naprawy, zawsze kontaktować się z autoryzowanymi technikami.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności w następujących przypadkach:
 - maszyna została naruszona przez nieupoważniony personel;
 - części zostały zastąpione innymi, nieoryginalnymi;
 - nie przestrzegano dokładnie instrukcji zawartych w podręczniku;
 - powierzchnie maszyny były traktowane niewłaściwymi produktami.

Zabezpieczenia zainstalowane na maszynie

Zabezpieczenia przed ryzykiem natury elektrycznej i mechanicznej zostały wdrożone zgodnie z normami EN 60335-1. Komora fermentacyjna jest więc wyposażona w środki bezpieczeństwa dla zabezpieczeń elektrycznych i mechanicznych zarówno w fazie pracy, jak i w fazie czyszczenia oraz konserwacji. Istnieją jednak „RESZTKOWE RYZYKA”, które nie zostały całkowicie wyeliminowane, wymienione w tym podręczniku w formie

„UWAGA”, dotyczą one ryzyka oparzeń podczas operacji załadunku i rozładunku produktu, otarć i porażenia prądem podczas operacji czyszczenia maszyny.

Opis maszyny

Komora fermentacyjna została zaprojektowana i wykonana przez naszą firmę, z myślą o zapewnieniu:

- maksymalnej higieny, osiągniętej dzięki starannej selekcji materiałów mających kontakt z żywnością;
- minimalnej utraty ciepła wytwarzanego przez grzałki;
- solidności i stabilności wszystkich jej elementów;
- doskonałej manewrowości.

Charakterystyka konstrukcyjna

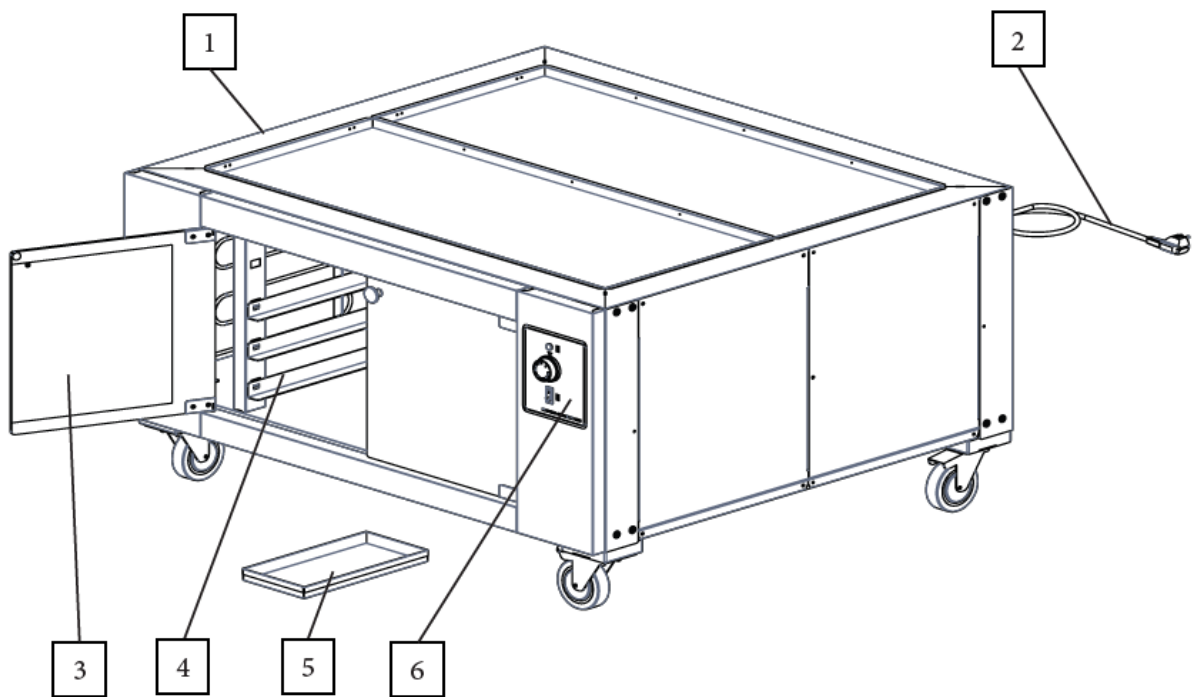
Komora fermentacyjna jest wykonana ze stali malowanej lub stali aluminizowanej, co zapewnia higieniczność i odporność na działanie kwasów i soli, a także doskonałą odporność na utlenianie. Komora fermentacyjna ma solidną i kompaktową formę, specjalnie zaprojektowaną do podtrzymywania ciężaru pieców, jak opisano w rozdziale 4, w paragrafie „INSTALACJA”. Grzałki opancerzone ze stali Aisi 321 są chronione przed przypadkowymi uderzeniami, co zapewnia większe bezpieczeństwo i trwałość.

Skład Maszyny

Rys. 1 - Ogólny widok maszyny

Legenda:

1. Obudowa
2. Przewód zasilający
3. Drzwi szklane
4. Półki na blachy
5. Tacka nawilżająca
6. Panel sterowania



Umiejscowienie maszyny

Urządzenie powinno być zainstalowane w dobrze wentylowanym miejscu. Może być umieszczone blisko ścian, jednak należy zachować co najmniej 15 cm odstępu między maszyną a ścianami, aby uniknąć ryzyka pożaru.

Należy upewnić się, że podłoga jest idealnie równa. Jeśli komora fermentacyjna jest wyposażona w kółka, należy upewnić się, że są one zawsze zablokowane.

Umiejscowienie pieców na komorze fermentacyjnej

Komora fermentacyjna "WYSOKA" została zaprojektowana do podtrzymywania pieca modelu TR o tych samych wymiarach, z maksymalnym limitem 2 komór.

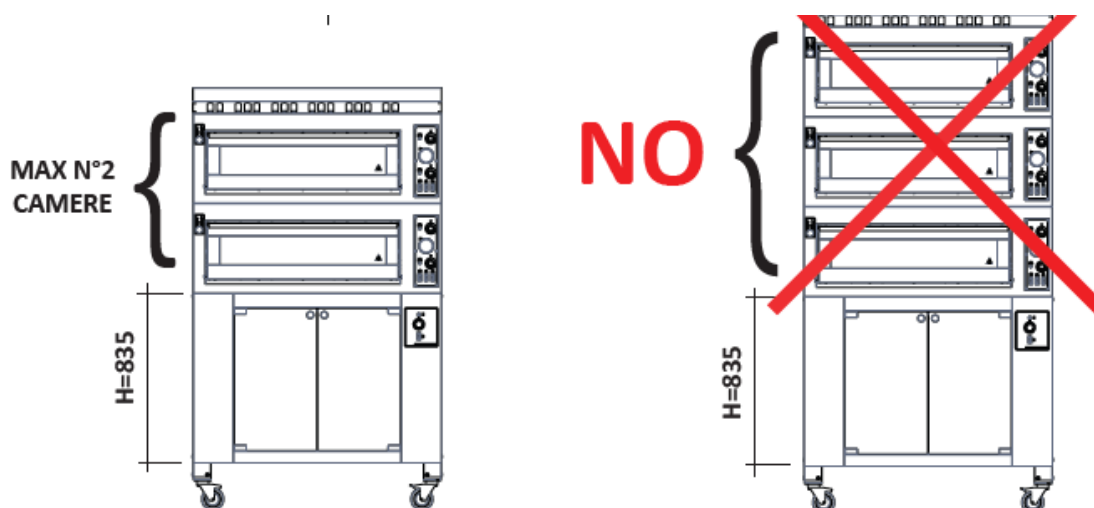
Komora fermentacyjna "NISKA" została zaprojektowana do podtrzymywania pieca modelu TR o tych samych wymiarach, z maksymalnym limitem 3 komór.

Komora jest zaprojektowana do podtrzymywania ograniczonej liczby komór zgodnie ze schematem poniżej.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie komory fermentacyjnej.

Nakładanie pieców na komorę fermentacyjną "WYSOKĄ"

Instrukcje dotyczące nakładania pieców na komorę fermentacyjną "WYSOKĄ":



Podłączenie Elektryczne

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający o przekroju $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ i długości 1.5 m oraz wtyczkę SHUKO. Podłącz urządzenie do zasilania 230 Volt 50 Hz, stosując wyłącznik różnicowoprądowy - magnetotermiczny o wartości 15A, $A I = 0.03A$. Upewnij się, że instalacja uziemiająca działa prawidłowo.

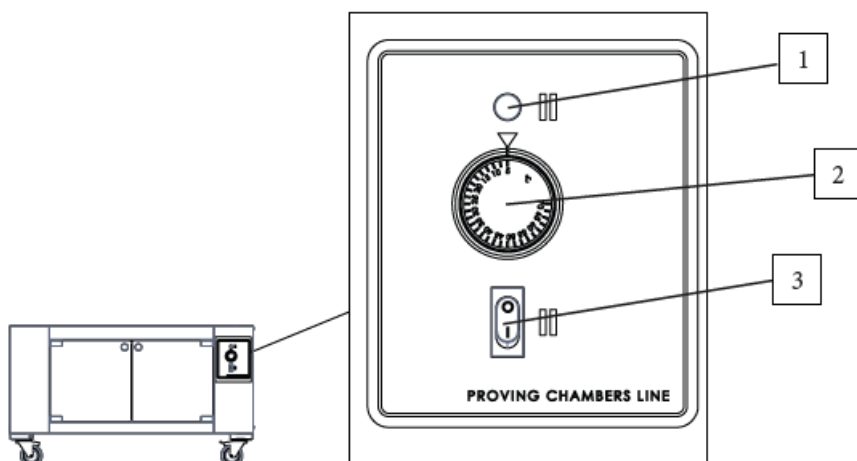
Instrukcje Bezpieczeństwa

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa znajdują się w Rozdziale 4.

Sterowanie

Elementy sterujące są rozmieszczone zgodnie z Rysunkiem:

1. Lampka Kontrolna
2. Termostat
3. Główny Wyłącznik



Pierwsze Użycie Urządzenia

Urządzenie jest dostarczane z zewnętrznymi powierzchniami chronionymi przez folię nylonową przeciw zarysowaniom. Przed rozpoczęciem użytkowania należy dokładnie usunąć tę folię oraz wszelkie pozostałości kleju. Podczas tej operacji nie używaj ostrych narzędzi, substancji ściernych ani łatwopalnych.

Następnie należy uruchomić urządzenie na pełnej mocy przez 15-20 minut w otwartym pomieszczeniu. Jest to konieczne, ponieważ elementy konstrukcyjne komory mogą zawierać resztki tłuszczu, wynikające z obróbki mechanicznej.

Użycie Urządzenia

- Włącz wyłącznik [3].
- Obróć pokrętkę termostatu [2] na żądaną temperaturę w zakresie 0-70°C.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury, kontrolka [1] zgaśnie, co oznacza, że ustawiona temperatura została osiągnięta. System po ustawieniu żądanej temperatury działa automatycznie.
- Aby zatrzymać urządzenie, obróć pokrętkę sterowania na pozycję 0°C i ustaw wyłącznik [3] w pozycji „0”.
- W przypadku długotrwałego zatrzymania, odłącz główny zasilacz od sieci elektrycznej i odłącz wtyczkę zasilania.

Czyszczenie i Konserwacja Urządzenia

Zasady czyszczenia i konserwacji są takie same jak przy piecu.

Złomowanie

Złomowanie jest zakończeniem cyklu życia urządzenia. Staje się konieczne, gdy ogólna struktura elementów, które je tworzą, nie zapewnia bezpiecznych i efektywnych warunków operacyjnych. Większość komponentów jest poddawana recyklingowi.

Demontaż i Likwidacja

Główne sekwencyjne etapy demontażu i złomowania obejmują:

- Odłączenie przewodów od wszystkich komponentów wewnątrz panelu elektrycznego oraz wszystkich elementów zamontowanych na maszynie i przekazanie ich do odpowiednich instytucji lub firm zajmujących się zbiórką selektywną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Demontaż wszystkich komponentów wewnątrz panelu elektrycznego oraz zamontowanych na maszynie i przekazanie ich do odpowiednich instytucji lub firm zajmujących się zbiórką selektywną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wszystkie metalowe lub plastikowe obudowy, śruby oraz wszelkie inne części wykonane ze stali lub plastiku powinny zostać przekazane do odpowiednich instytucji lub firm zajmujących się zbiórką selektywną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Utylizacja

Sprzęt elektryczny nie może być traktowany jako odpad komunalny, ale musi być zbierany oddzielnie zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów pochodzących ze sprzętu elektrycznego (D.Lgs n. 151 z dnia 25 lipca 2005, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Sprzęt elektryczny jest oznaczony symbolem przekreślonego kosza na kółkach. Symbol ten wskazuje, że urządzenie zostało wprowadzone na rynek po 13 sierpnia 2005 roku i musi być zbierane oddzielnie. Nieodpowiednia lub nielegalna utylizacja sprzętu albo jego niewłaściwe użycie, ze względu na zawarte w nim substancje i materiały, może spowodować szkody dla ludzi i środowiska. Niewłaściwe utylizowanie odpadów elektrycznych niezgodne z obowiązującymi przepisami podlega sankcjom administracyjnym i karnym.

Przechowywanie

Jeśli zajdzie potrzeba przechowywania maszyny, konieczne warunki są następujące:

- Powinna być umieszczona w chronionym miejscu, aby uniknąć możliwych uderzeń i/lub wstrząsów, które mogą ją uszkodzić.
- Odłączyć zasilanie elektryczne.
- Możliwie przykryć plandekami ochronnymi, aby uniknąć długotrwałego narażenia na działanie promieni słonecznych lub czynników atmosferycznych (mróz, deszcz itp.), które mogą nieodwracalnie uszkodzić niektóre części maszyny.
- Powinna być umieszczona na płaskiej powierzchni, aby uniknąć problemów ze stabilnością.

Ogólne warunki gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę **Resto Quality sp. z o.o.** na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały z innych przyczyn skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.

- h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
- 8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
- 9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
- 10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
- 11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
- 12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
- 13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
- 14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
- 15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania

reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).

- d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient



RESTOQUALITY

