



HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIECE DOME

- *model OM08205*
- *model OM08207*



HORECA PROFESSIONALS
ul. Sławińska 50
60-183, Poznań, Poland



VAT: PL7772751709
REGON: 301634594
www.horecaprofessionals.pl



SPIS TREŚCI

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. INFORMACJE OGÓLNE..... | 3 |
| 2. INSTALACJA..... | 10 |
| 3. SYSTEMY ZABEZPIECZAJĄCE..... | 17 |
| 4. OBSŁUGA URZĄDZENIA..... | 20 |
| 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA..... | 30 |
| 6. UTYLIZACJA URZĄDZENIA..... | 35 |
| 7. WARUNKI GWARANCJI..... | 37 |
| 8. DANE TECHNICZNE..... | 41 |
| 9. SCHEMATY ELEKTRYCZNE..... | 43 |



1. INFORMACJE OGÓLNE

- Niniejszą instrukcję użycia należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, instalacji, użycia i konserwacji.
- Niniejszą instrukcję należy przechowywać razem z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.
- Po zdjęciu opakowania należy upewnić się, że urządzenie jest w stanie nienaruszonym. W razie wątpliwości zaniechać dalszych działań, nie podłączać urządzenia oraz skontaktować się z przedstawicielem producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że przyłącza w lokalu użytkownika odpowiadają parametrom instalowanego urządzenia.
- Urządzenie może być używane wyłącznie przez personel przeszkolony w jego obsłudze.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W przypadku wykrycia usterki lub nieprawidłowego działania należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie. W przypadku jakiegokolwiek napraw należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym i wnieść o użycie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia.
- Podłączenie, montaż instalacji i urządzeń, wentylacja i odciąg spalin muszą być wykonane zgodnie z instrukcjami producenta, przez wykwalifikowaną kadrę pracowników technicznych, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zapewnione tylko wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do skutecznego systemu uziemienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ten podstawowy wymóg bezpieczeństwa musi zostać sprawdzony, a w razie wątpliwości, musi zostać wykonana dokładna kontrola systemu przez wezwany, wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane brakiem uziemienia systemu.
- **Urządzenie może być wykorzystywane tylko i wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane.**
- Zabrania się zasłaniania otworów wentylacyjnych służących do odprowadzania spalin i/lub ciepła powstałego w trakcie pracy urządzenia.
- Aby uniknąć ryzyka powstania korozji, urządzenie należy regularnie czyścić i konserwować.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za błędy zawarte w niniejszej instrukcji, które można przypisać błędom w druku lub transkrypcji. Zastrzega sobie również prawo do wprowadzania zmian w produkcie, jeśli zachowuje on użyteczność lub są konieczne, bez narażania podstawowych właściwości.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za powstałe szkody, jeżeli zasady zawarte w niniejszej instrukcji nie są ściśle przestrzegane. W szczególności dotyczy to niewłaściwej instalacji, ingerencji w konstrukcję urządzenia, niewłaściwego użycia i konserwacji urządzenia oraz nieprzestrzegania lokalnych przepisów bezpieczeństwa.
- **UTYLIZACJA URZĄDZENIA PO OKRESIE UŻYCIA MUSI BYĆ WYKONANA ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYM PRAWEM. UTYLIZOWANE URZĄDZENIE MUSI BYĆ DOSTARCZONE DO PODMIOTÓW DO TEGO UPOWAŻNIONYCH. DOTYCZY TO RÓWNIEŻ JEGO POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTÓW.**
- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że miejsce do tego przeznaczone jest odpowiednio przygotowane pod względem wymiarów i wagi urządzenia.
- Narzędzia służące do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia i jego części w przy-



przypadku ewentualnego demontażu, muszą być przystosowane do jego masy oraz cech geometrycznych.

- Jeżeli przewód zasilający (gdy występuje w zestawie z urządzeniem) jest uszkodzony, należy fakt ten zgłosić producentowi. Przewód może być wymieniony przez przedstawiciela producenta, jego serwis techniczny lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.

1.1. OPIS SYMBOLI

Wiele wypadków może być spowodowanych niewystarczającą wiedzą i nieprzestrzeganiem zasad bezpieczeństwa, które należy brać pod uwagę podczas korzystania z urządzenia i jego konserwacji. Aby uniknąć wypadków, należy przeczytać, zrozumieć i przestrzegać wszystkich wskazówek ostrzegawczych i instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji oraz na urządzeniu.

W celu poprawnej identyfikacji zastosowano poniższe symbole:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Symbol jest używany w ostrzeżeniach dotyczących bezpieczeństwa, zawartych w instrukcji w przypadku potencjalnych sytuacji zagrożenia lub możliwości spowodowania poważnych obrażeń lub śmierci.



WAŻNE

Symbol wykorzystywany jest w celu uniknięcia czynności mogących skutkować skróceniem żywotności urządzenia lub w celu przekazania ważnych informacji.

- Do pracy przy urządzeniu należy korzystać z odpowiednich narzędzi. Praca gołymi rękami grozi wypadkiem.
- Nie używać rąk do zatrzymania jakichkolwiek części ruchomych.
- W pobliżu urządzenia nie używać otwartego ognia (zapałki, zapalniczki, otwarte płomienie itp.)



UWAGA

Symbol używany w ostrzeżeniach dotyczących bezpieczeństwa w odniesieniu do sytuacji niebezpiecznych, których zlekceważenie może spowodować niewielkie lub średnie obrażenia i szkody. Symbol może być również używany w odniesieniu do niebezpieczeństw, które mogą uszkodzić urządzenie.



Symbol ten znajduje się na powierzchniach urządzenia, które osiągają wysoką temperaturę. Wskazuje na niebezpieczeństwo poparzenia.



Symbol ten umieszczony jest w pobliżu określonego złącza i wskazuje, że urządzenie musi być podłączone do systemu o jednym potencjale.



Symbol ten oznacza, że obowiązkowym jest zapoznanie się z instrukcją użycia i konserwacji przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.



1.2. ELEMENTY GŁÓWNE URZĄDZENIA

Wyprodukowane urządzenie jest wynikiem długoletniego doświadczenia producenta w ich projektowaniu.

- Urządzenie ma kształt kopuły i składa się z komory pieczenia ze ścianami wewnętrznymi, sufitem i podłogą wykonanymi z płyt szamotowych „Biscotto”. Z zewnątrz całkowicie pokryta materiałem wykonanym ze wzmocnionego betonu cementowego.

1.3. PRZYGOTOWANIE PO STRONIE NABYWCY

- Przygotowanie miejsca instalacji
 - Powierzchnia nośna, na której ma być umieszczone urządzenie, powinna mieć cechy opisane w rozdziale „Instalacja”.
- Przygotowanie zasilania elektrycznego
 - Instalacja elektryczna powinna być przygotowana zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wyposażona w sprawny system uziemienia.
 - Wielobiegunowy wyłącznik bezpieczeństwa powinien być zamontowany w widocznym i łatwo dostępnym miejscu w pobliżu urządzenia.
 - Przewody zasilania elektrycznego należy zwymiarować z uwzględnieniem najwyższego współczynnika mocy wymaganej

- Urządzenie można ustawić na specjalnej, oryginalnej podstawie z kołami lub na podstawie o ściśle określonych cechach zakupionej lub wykonanej przez klienta we własnym zakresie. W przypadku wykorzystania własnej podstawy, producent nie bierze odpowiedzialności za jej jakość oraz wytrzymałość.

- Przygotowanie wyciągu
 - Niezbędne jest wcześniejsze przygotowanie systemu wentylacji, której cechy powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami w kraju, w którym urządzenie będzie instalowane.
- Przewód neutralny
 - Urządzenie wyposażone jest w wiązkę przewodu neutralnego, w związku z czym przygotowano specjalny zacisk identyfikowany zgodnie z odpowiednimi wskazówkami.

przez urządzenie, tak aby całkowity spadek napięcia był niższy niż 2 % w warunkach pełnego obciążenia.

1.4. DZIAŁANIA AWARYJNE W PRZYPADKU POŻARU

- W przypadku pożaru odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej przy pomocy wyłącznika bezpieczeństwa.
- Gasić ogień przy wykorzystaniu odpowiednich do tego celu gaśnic.
- Ryzyko wybuchu - urządzenie nie nadaje się do użytku w niebezpiecznym środowisku.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Kiedy urządzenie jest pod napięciem, nie próbować gasić ognia wodą.

1.5. POZIOM CIŚNIENIA AKUSTYCZNEGO

W przypadku pieców DOME utrzymywany jest ciągły, równoważny poziom ci-

śnienia akustycznego (dB) poniżej maksymalnego dozwolonego poziomu 70 dB.



1.6. DODATKOWE INFORMACJE**TRANSPORT [Rys. 1]**

Urządzenie ustawione jest na drewnianej paletce, mocowane za pomocą śrub i przykryte opakowaniem kartonowym, zabezpieczonym taśmami i/lub metalowymi spinkami.

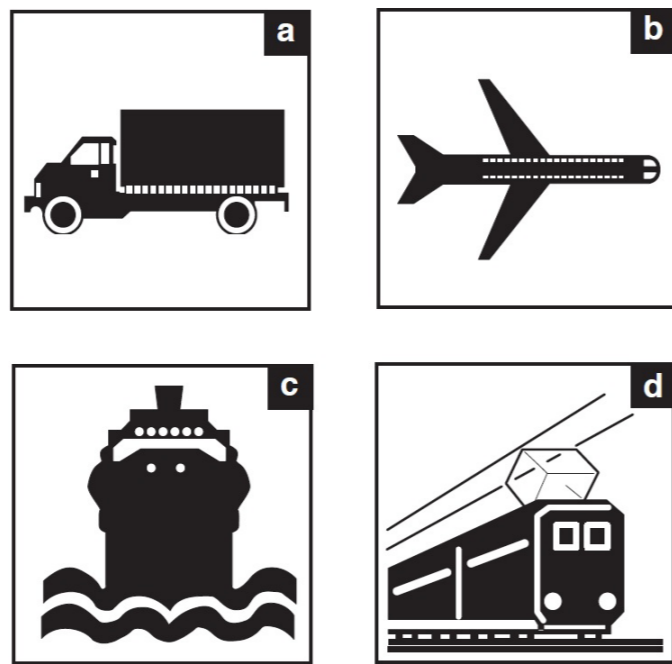
Wysyłka urządzenia odbywa się poprzez jedno z poniższych rozwiązań:

- A. Transport lądowy (ciężarówka)
- B. Transport lotniczy
- C. Transport morski
- D. Transport kolejowy

Sposób transportu zostanie uzgodniony w ramach umowy pomiędzy dostawcą a nabywcą.

**WAŻNE**

Opakowanie zawierające urządzenie należy przewozić chroniąc je przed czynnikami atmosferycznymi oraz bezwzględnie zabrania się umieszczania na nim innych skrzynek lub towarów.



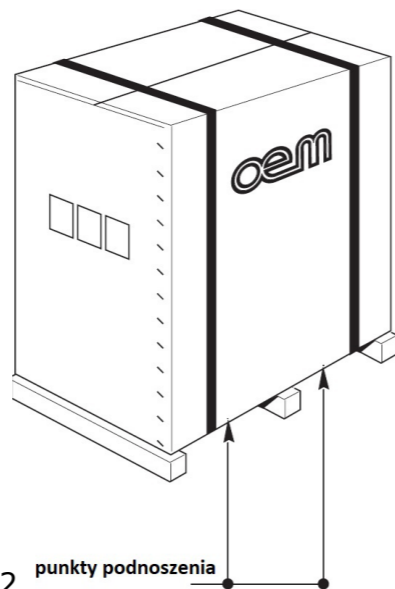
RYSUNEK 1

PODNIOSZENIE OPAKOWANIA [Rys. 2]

Z przesyłką należy obchodzić się bardzo ostrożnie. Do przenoszenia i ustawiania przesyłki należy używać odpowiednich systemów podnoszenia, dostosowanych do ciężaru urządzenia. Przesyłkę należy podnosić przy użyciu dźwigu za pomocą pasów mocujących lub wózka widłowego z dopasowanymi widłami.

Wszelkie operacje przenoszenia i podnoszenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, upoważniony do korzystania z odpowiedniego sprzętu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom lub rzeczom, spowodowane nieprzebraniem

obowiązujących przepisów bezpieczeństwa, dotyczących podnoszenia i przenoszenia materiałów wewnątrz lub na zewnątrz.



RYSUNEK 2

**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Wszelkie operacje przenoszenia i podnoszenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, upoważniony do korzystania z odpowiedniego

MAGAZYNOWANIE**WAŻNE****ODBIÓR URZĄDZENIA**

Przy odbiorze urządzenia należy upewnić się, że opakowanie jest kompletne i nieuszkodzone. Jeżeli opakowanie jest kompletne, usunąć je zgodnie z opisem w punkcie 1.6. - ROZPAKOWANIE. Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi oraz elementy określone w dokumentacji transportowej.

ROZPAKOWANIE [Rys. 3][Rys. 4]

Aby wyjąć urządzenie z opakowania, należy wykonać następujące czynności:

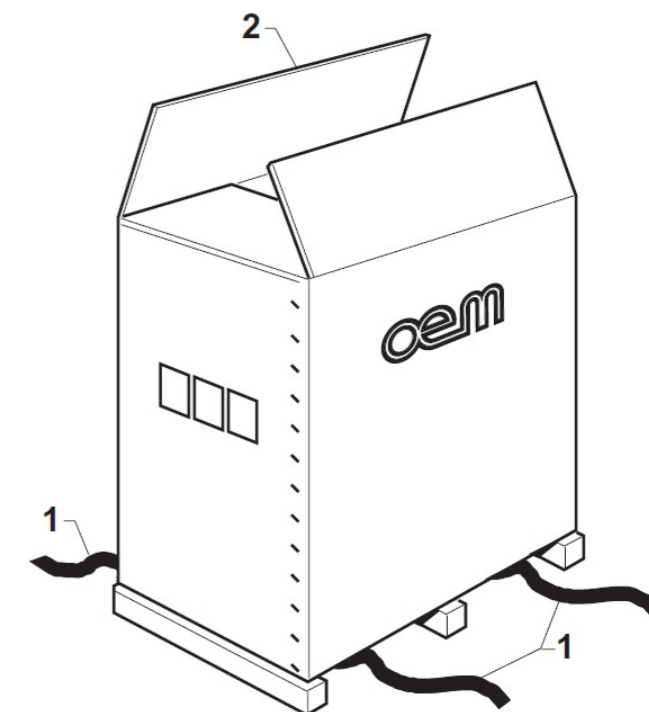
- Przeciąć paski (1) spinające karton.
- Otworzyć karton (2), usuwając metalowe klipsy.
- Zdjąć opakowanie kartonowe (2).
- Sprawdzić, czy wszystko jest kompletne.
- Usunąć elementy opakowania, które zabezpieczają elementy kopuły wykonane z betonu cementowanego oraz wewnętrzne elementy zabezpieczające płyty szamotowe „Biscotto”
- Sprawdzić czy zawartość przesyłki jest zgodna z informacjami umieszczonymi na liście przewozowym.

sprzętu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom lub rzeczom spowodowane nieprzebraniem obowiązujących przepisów bezpieczeństwa dotyczących podnoszenia i przenoszenia materiałów wewnątrz lub na zewnątrz.

Przesyłkę z urządzeniem należy przechowywać chroniąc ją przed czynnikami atmosferycznymi i surowo zabrania się umieszczania na niej innych skrzynek lub towarów.

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub wady należy niezwłocznie poinformować firmę transportową i sprzedawcę, zarówno telefonicznie, jak i drogą mailową za potwierdzeniem odbioru. Zgłoszenie musi zawierać zdjęcia ukazujące wszelkie uszkodzenia;

Niniejsza instrukcja dostępna jest w formie elektronicznej do pobrania na stronie: www.horecaprofessionals.pl w zakładce „do pobrania”.



RYSUNEK 3





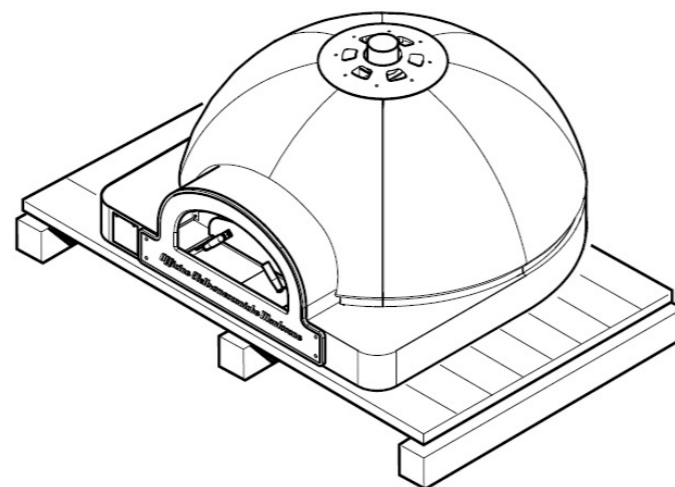
UWAGA

Wszystkie materiały opakowaniowe należy zebrać i posegregować w celu prawidłowego recyklingu oraz przewekazać do odpowiedniej jednostki utylizującej.



WAŻNE

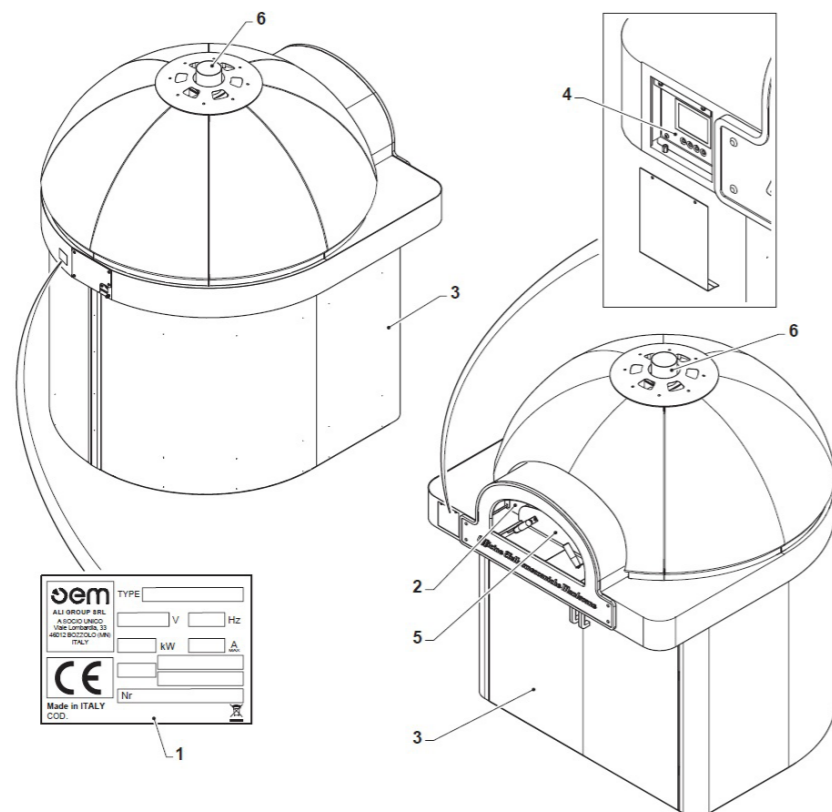
Wszelkie uszkodzenia, wady lub niezgodności z listem przewozowym należy niezwłocznie zgłaszać u dystrybutora



RYSUNEK 4

1.7. POSZCZEGÓLNE ELEMENTY [Rys. 5]

1. Tabliczka znamionowa
2. Komora pieczenia ze ścianami obłożonymi płytami szamotowymi, z płytą wypiekową „Biscotto”, oświetleniem wewnętrznym i wzmocnionym system grzania górnego oraz dolnego
3. Podstawa
4. Panel sterowania
5. Drzwi komory
6. Komin



RYSUNEK 5



1.8. IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA [Rys. 5]

Numer seryjny i dane identyfikacyjne urządzenia wybite są na tabliczce znamionowej (1) przymocowanej do konstrukcji urządzenia w tylnej części.



WAŻNE

Numer seryjny urządzenia należy zawsze podawać we wniosku o pomoc techniczną lub przy zamówieniu części zamiennych.



2. INSTALACJA



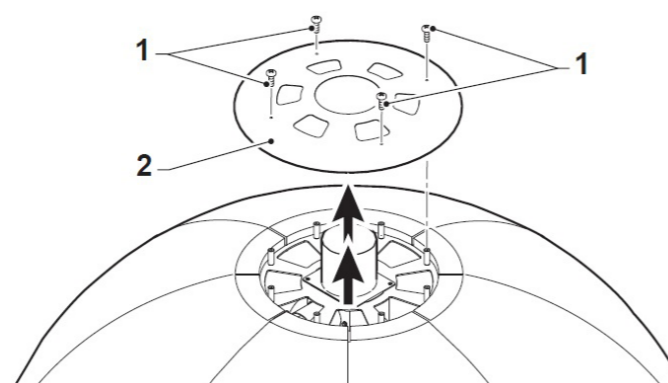
NIEBEZPIECZEŃSTWO

2.1. PODNOSZENIE URZĄDZENIA

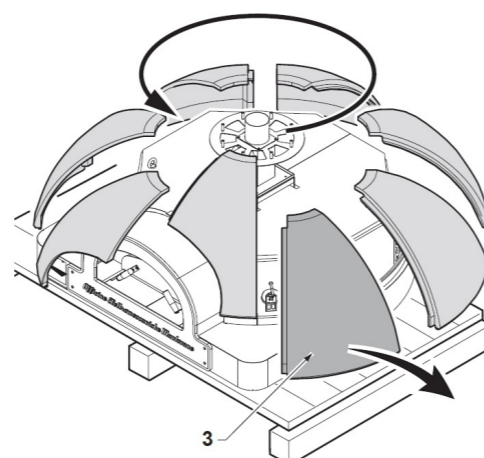
Piec należy podnosić za pomocą odpowiednich narzędzi, takich jak dźwig, wózek widłowy lub wciągnik, zgodnie z następującymi instrukcjami:

- Odkręcić śruby (1) i zdjąć górną osłonę zabezpieczającą betonowe elementy kopuły (2). (rys.6)
- Usunąć pierwszy betonowy element kopuły (3) i powtórzyć tę czynność z pozostałymi betonowymi elementami kopuły w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usunięcia wszystkich betonowych elementów kopuły.(rys.7)
- Zaczepić 4 liny lub zawiesie pasowe/łańcuchowe do śrub oczkowych (4) umieszczonych w górnej części pieca, a drugi koniec do wideł wózka widłowego. Zarówno liny/zawiesie jak i widły oraz nośność wózka muszą być dostosowane do wagi pieca.
- Unieść piec, upewniając się, że jest on odpowiednio wyważony. (rys. 8)

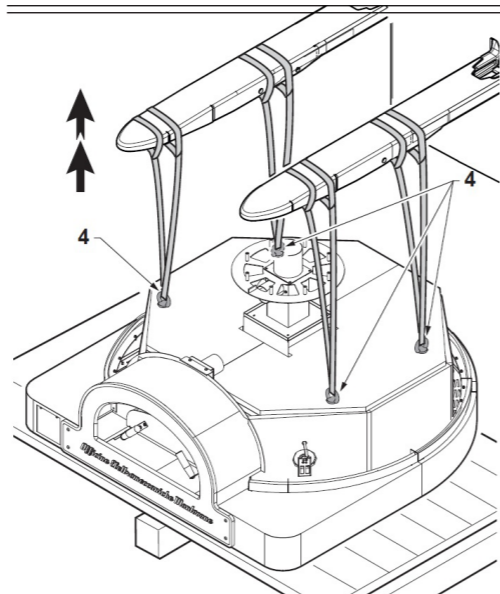
Wszystkie czynności opisane w tym rozdziale powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych i autoryzowanych techników.



RYSUNEK 6



RYSUNEK 7



RYSUNEK 8



2.2. MONTAŻ NA PODSTAWIE PRZEZNACZONEJ DO TRANSPORTU W PIONIE

Przy wykorzystaniu specjalnej podstawy, istnieje możliwość ustawienia pieca w pionie tak, aby możliwy był jego wygodny transport przez wąskie drzwi i korytarze.

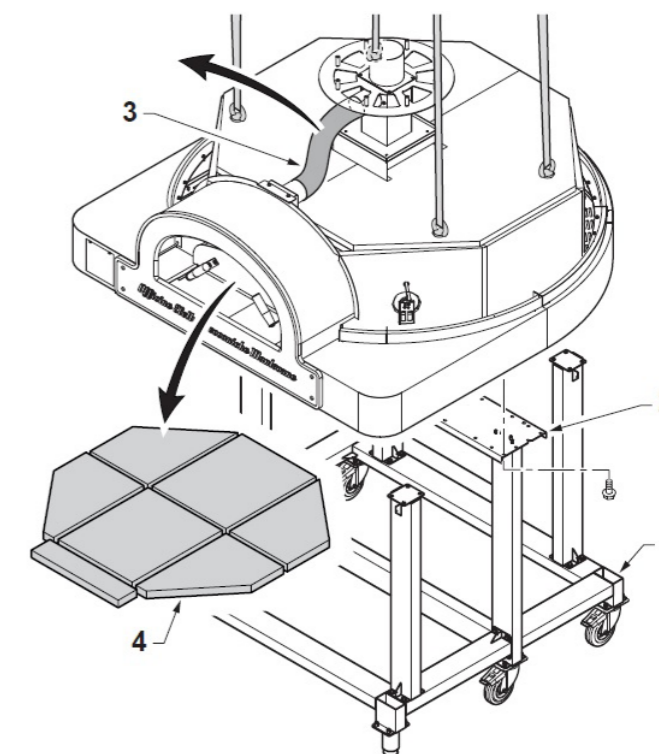


WAŻNE

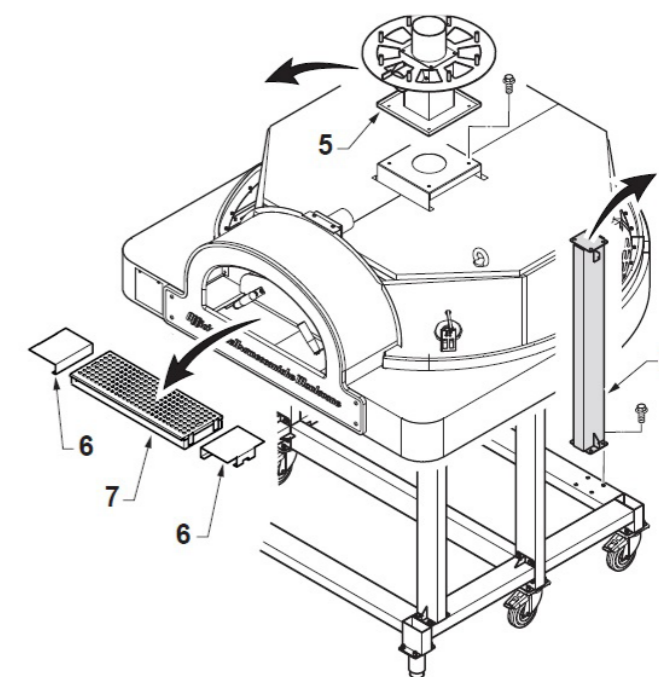
Operacja obalania pieca w pion musi być wykonana przez zespół co najmniej dwóch osób.

Film instruktorzowy dostępny na stronie www.horecaprofessionals.pl

- Unieść piec zgodnie z instrukcjami opisanymi w punkcie 2.1. – PODNOSZENIE URZĄDZENIA (rys.8)
- Położyć piec na podstawie. Upewnić się, że otwory z gwintami na spodzie pieca licują się z otworami w elementach montażowych na podstawie. Przykręcić piec do zawiasów (2). (rys.9)
- Zdemontować rurę kominową typu flex (3). (rys.9)
- Wyjąć płyty wypiekowe „Biscotto” z komory pieczenia (4). (rys.9)
- Zdemontować zestaw kominowy (5) odkręcając odpowiednie śruby. (rys. 10)
- Wyjąć dwie osłony boczne (6) i kratkę z tacką do zbierania okruszków (7). (rys.10)
- Odkręcić i zdemontować dwie tylne podpory(8). (rys.10)



RYSUNEK 9

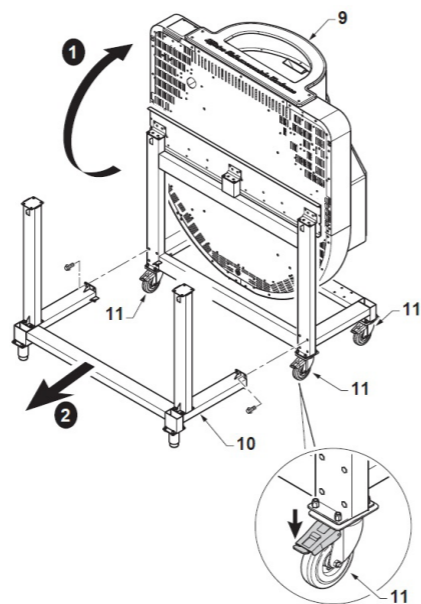


RYSUNEK 10



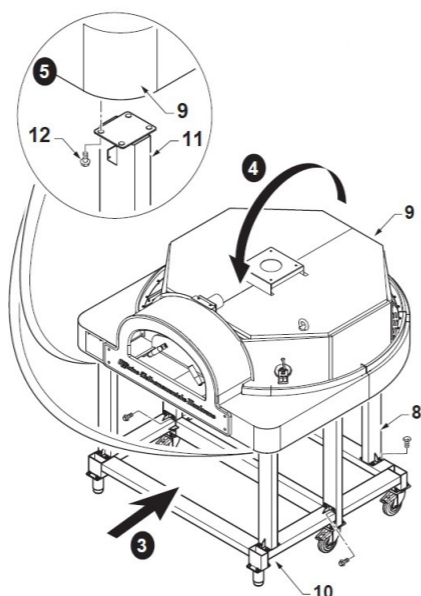
- Odkręcić śruby mocujące piec do przednich podpór (jeżeli wcześniej został on do nich przykręcony) i ostrożnie ustawić piec w pozycji pionowej (9), pochylając go do tyłu. (rys.11)
- Zablokować hamulce w dwóch kołach (11) oraz zdemontować przednie nogi podstawy z podporami (10) odkręcając śruby w miejscu wskazanym na rysunku. (rys.11)
- Zwolnić hamulce w dwóch kołach (11), i ostrożnie przemieścić piec w docelowe miejsce, unikając progów i wstrząsów.
- Zablokować hamulce w dwóch kołach (11), aby unieruchomić piec w docelowym miejscu jego pracy. (rys. 11)

RYSUNEK 11

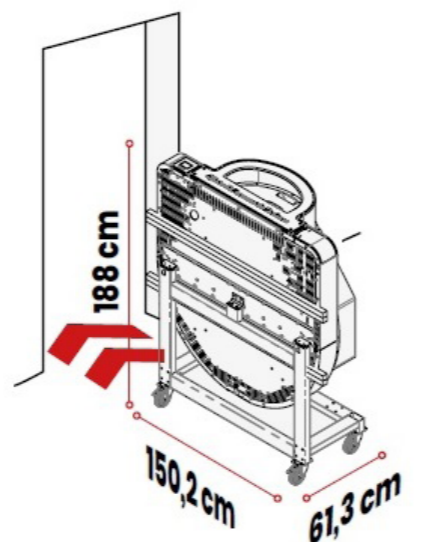


- Zamontować przednie nogi z podporami do podstawy (10), przykręcając je śrubami. (rys.12)
- Ostrożnie ustawić piec w pozycji poziomej (4), pochylając go do przodu. (rys. 12)
- Przymocować piec (9) do wsporników przednich (11) za pomocą śrub (12). (rys.12)
- Zamontować i przykręcić tylne podpory (8) za pomocą śrub. (rys.12)
- Włożyć płyty wypiekowe „Biscotto” do komory pieczenia (5), upewniając się, że pomiędzy nimi nie pozostały szczeliny, a same płyty są odpowiednio wypoziomowane. Przy drobnych nierównościach w poziomach, można wykorzystać stalowe podkładki oczkowe.
- Włożyć dwie osłony boczne (6) i kratkę z tacką do zbierania okruchów (7). (rys.9 i 10)
- Zamontować zestaw kominowy (5) za pomocą śrub oraz nałożyć rurę kominową typu flex (3). (rys.10)
- Nałożyć wcześniej zdemontowane betonowe elementy kopuły rozpoczynając od ostatniego zdemontowanego do pierwszego.

RYSUNEK 12



RYSUNEK 13



2.3. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Linia zasilająca powinna być wyposażona w odpowiedni wielobiegunowy **WYŁĄCZNIK ODŁĄCZAJĄCY** (wyłącznik magnetotermiczny i wyłącznik różnicowoprądowy) umieszczony przed głównym wyłącznikiem, z minimalnym rozwarciem styków 3 mm.
- System uziemienia powinien być zgodny z obowiązującymi lokalnymi przepisami elektrycznymi.
- Przygotowanie przewodów elektrycznych należy do obowiązków klienta, należy dobrać je zgodnie z maksymalnym poborem prądu. Przewód zasilający powinien być elastyczny, olejoodporny z powłoką wykonaną z polipropylenu lub syntetycznego elastomeru o równoważnej powłoce (oznaczenie 60245 IEC 57) i w każdym przypadku musi być zgodny z przepisami obowiązującymi w kraju użycia
- Specyfikacje linii elektrycznej powinny odpowiadać specyfikacjom na tabliczce znamionowej oraz podanym w tabeli specyfikacji technicznych, która zawarta jest w punkcie 8 niniejszej instrukcji.



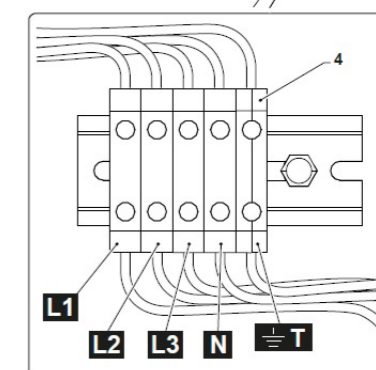
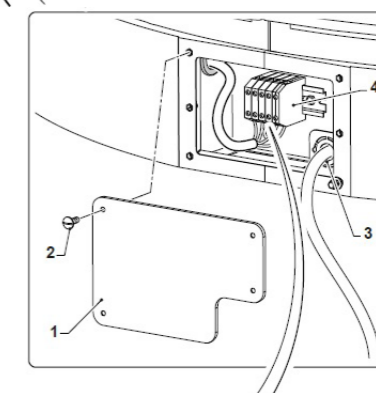
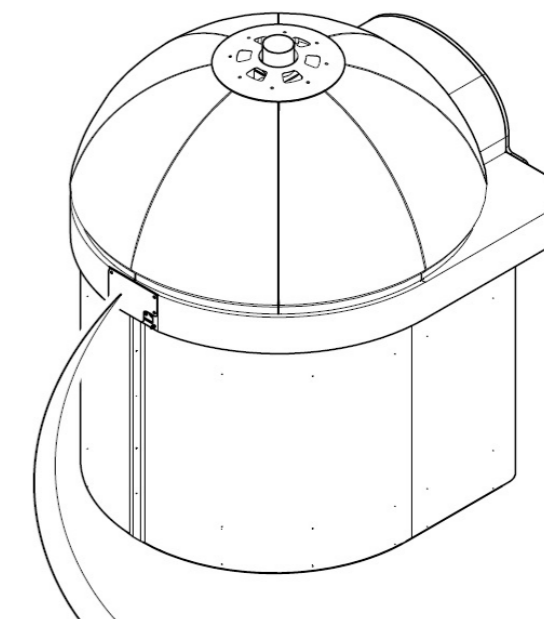
NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przed podłączeniem urządzenia do linii elektrycznej należy upewnić się, że **WYŁĄCZNIK ODŁĄCZAJĄCY** jest odłączony (linia nie jest pod napięciem)



WAŻNE

Odłącznik zasilania pieca musi znajdować się w miejscu łatwo dostępnym dla operatora podczas wszystkich czynności związanych z obsługą i konserwacją pieca.



RYSUNEK 14

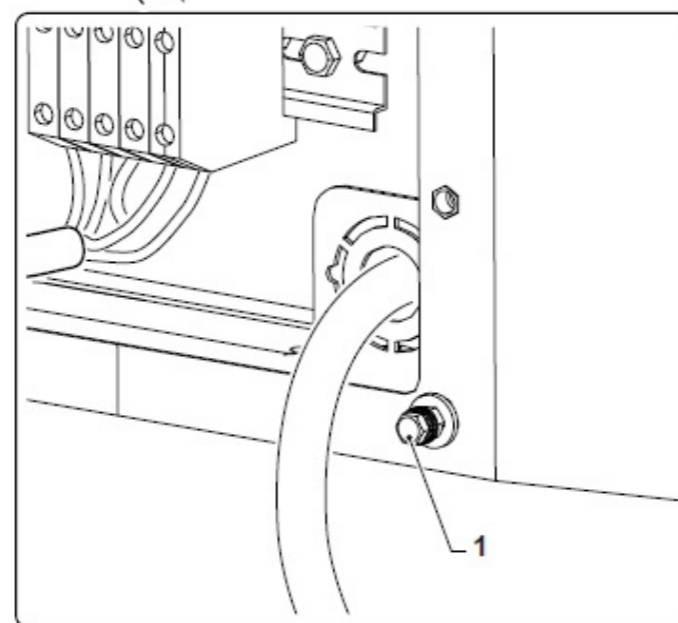
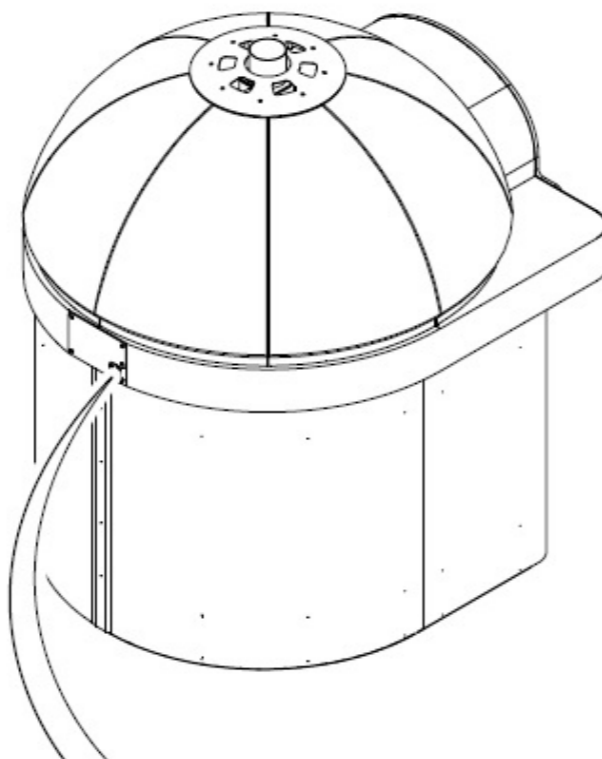


2.3.1 PODŁĄCZENIE PIECA ELEKTRYCZNEGO [Rys. 14]

- Aby dostać się do zacisków przyłącza elektrycznego należy zdjąć pokrywę (1) odkręcając śruby (2).
- Przełożyć przewód przez dedykowany dławik (3) i podłączyć go do zacisków w ścianie lub wtyczki siłowej. Skręcić dławik.
- Podłączyć przewód do zacisków (4) zgodnie z oznaczeniami na zaciskach. Dla faz: L1-L2-L3, dla przewodu neutralnego N i dla uziemienia T.
- Założyć pokrywę (1) przykręcając śruby (2).

2.3.2 PODŁĄCZENIE EKWIPOWENCJALNE [Rys. 15]

Urządzenie należy podłączyć w systemie o wyrównanym potencjale, którego skuteczność należy zweryfikować zgodnie z obowiązującymi przepisami. Złącze systemu ekwipotencjalnego oznaczono nr 1 na rysunku nr 15.



RYSUNEK 15

2.4. UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA [Rys. 16]**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Pieca NIE NALEŻY montować w pobliżu łatwopalnych ścian, takich jak meble, ścianki działowe, okładziny z tektury falistej itp.

Podłoga, na której zainstalowano piec, nie może być wykonana z łatwopalnego materiału. W żadnym wypadku nie wolno umieszczać łatwopalnych przedmiotów w pobliżu pieca. Pomieszczenie musi spełniać zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego.

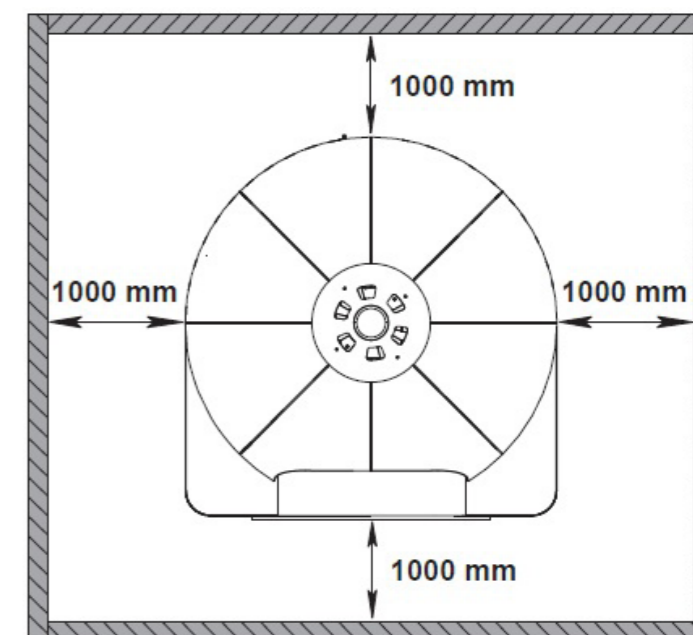
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za skutki pożaru - śmierci lub uszkodzenia mienia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszych zasad.

• Piec należy ustawić w miejscu docelowym zgodnie ze wskazówkami (rys.16), ponieważ zakładają one bezpieczne odległości wymagane do prawidłowego funkcjonowania pieca.

- Piec należy instalować w pomieszczeniach, w których nie ma przeciągów, kurzu, wycie-

ków cieczy, kondensacji lub aerozoli, ponieważ mogłyby one niekorzystnie wpłynąć na jakość przygotowanych posiłków i zakłócić prawidłowe funkcjonowanie komory pieczenia. Zwiększy się również zużycie energii elektrycznej.

- Unieruchomić piec w wybranej pozycji blokując hamulce kół oraz regulując wysokość nóg, jeżeli występują.



RYSUNEK 16

2.5. PIERWSZE URUCHOMIENIE**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Po zainstalowaniu pieca i przed jego uruchomieniem należy dokładnie wyczyścić jego wewnętrzną część zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja” oraz upewnić się, że wewnątrz komory pieczenia nie ma niepożądanych lub łatwopalnych przedmiotów.

- Uruchomić piec zgodnie z opisem w rozdziale dotyczącym obsługi, upewniając się, że ustawiona temperatura została prawidłowo osiągnięta, a różne opcje (w

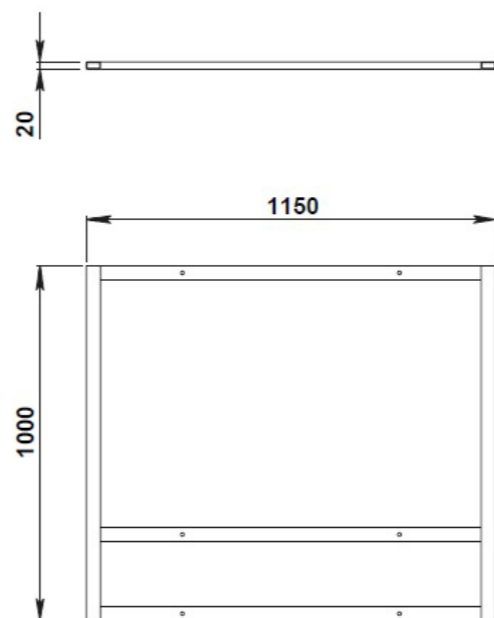
zależności od modelu) działają prawidłowo.

- **Pierwsze nagrzanie pieca musi odbyć się stopniowo. Należy kierować się zasadą 100°C/1h – stopniowe podnoszenie temperatury zadanej o 100°C co jedną godzinę, aż do osiągnięcia temperatury maksymalnej.**



2.6. USTAWIENIE PIECA NA PODSTAWIE KLIENTA [Rys. 17]**WAŻNE**

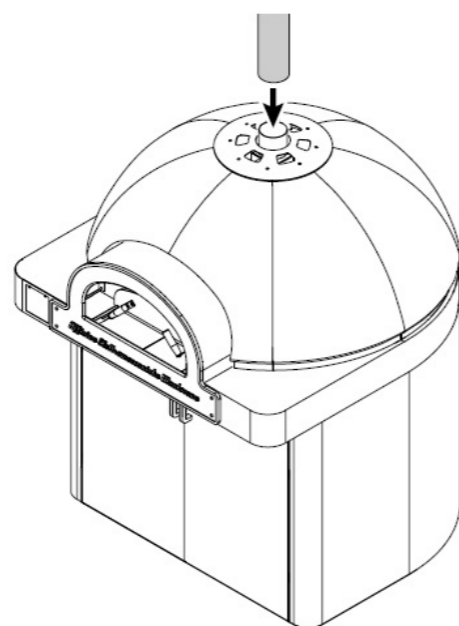
- Jeżeli piec ma być umieszczony na podstawie zakupionej przez klienta we własnym zakresie, musi być ona odpowiednio dostosowana do wagi i wymiarów pieca oraz nie może być wykonana z materiałów łatwopalnych.
- Podstawa powinna mieć odpowiedni kształt i wymiar (rys.14) oraz zapewniać odpowiednią wentylację otworów wlotowych na spodzie pieca.
- Istnieje również możliwość zamówienia oryginalnej, dedykowanej podstawy.



RYSUNEK 17

2.7. PODŁĄCZENIE DO SYSTEMU WENTYLACYJNEGO [Rys. 18]

Podłączyć wyciąg do zestawu kominowego pieca przy użyciu rury wentylacyjnej o średnicy 120 mm oraz odpowiednich opasek zaciskowych. Materiały, z których wykonana jest wentylacja MUSZĄ być odporne na wysoką temperaturę.



RYSUNEK 18

3. SYSTEMY ZABEZPIEZAJĄCE**3.1 ZASTOSOWANIE****WAŻNE**

Piec do pizzy DOME to profesjonalne urządzenie używane do ciągłego wypiekania pizzy i produktów pochodnych np. chleby, focaccia itp.

3.2. NIEWŁAŚCIWE UŻYCIĘ

Piec DOME został zaprojektowany i skonstruowany wyłącznie do użytku w przemyśle spożywczym, w związku z czym zabronione jest:

- Korzystanie z pieca przez operatorów nieprofesjonalnych, bez odpowiedniego przeszkolenia z jego obsługi.

Urządzenie może być wykorzystywane tylko do tego celu; każde inne użycie zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności za wypadki osób lub mienia i unieważnia wszelkie prawa gwarancyjne.

- Podgrzewanie płynów, napojów i/lub innych substancji.
- Wkładanie do komory pieczenia produktów niespożywczych.
- Wkładanie do komory pieczenia materiałów łatwopalnych.

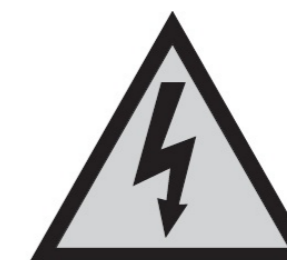
3.3. TABLICZKI OSTRZEGAWCZE [Rys. 19]

Tabliczki ostrzegawcze z symbolami objaśniającymi możliwe zagrożenia znajdują się we wszystkich obszarach, które mogą być niebezpieczne dla operatora lub technika.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Osoby wydelegowane do pracy przy urządzeniu powinny uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, znać znaczenie tabliczek ostrzegawczych z symbolami oraz możliwe zagrożenia i przestrzegać wszelkich instrukcji bezpieczeństwa. Nieprzestrzeganie instrukcji podanych w podręczniku oraz na tabliczkach ostrzegawczych zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności za szkody lub obrażenia osób lub mienia, które mogą wystąpić.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - Urządzenie pod napięciem elektrycznym:



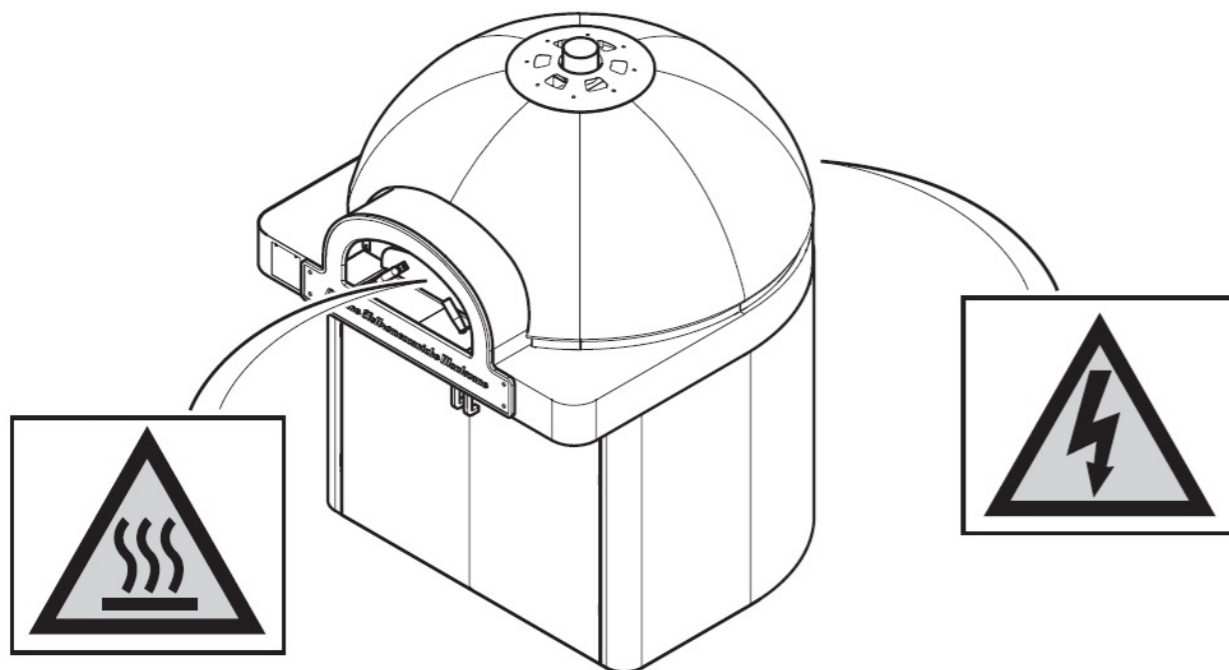
- Nie wykonywać czynności konserwacyjnych lub naprawczych na urządzeniu pod napięciem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA:



- Nie dotykać gołymi rękoma – niebezpieczeństwo poparzenia.



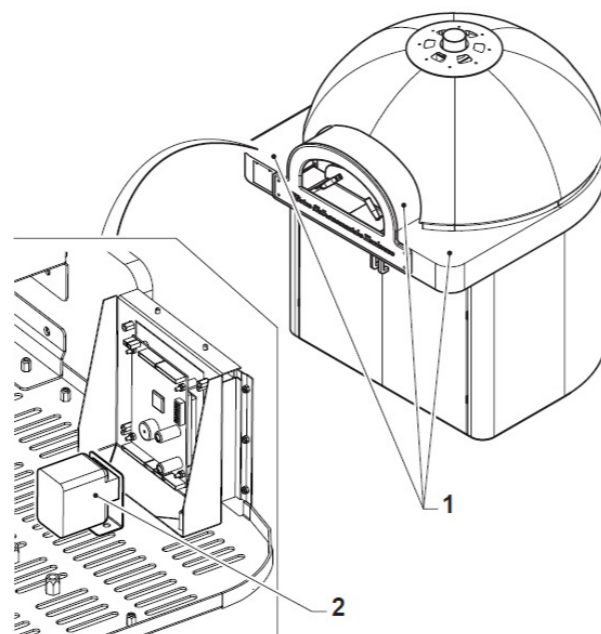


RYSUNEK 19

3.4. SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA [Rys. 20]

Urządzenie wyposażone jest w następujące systemy bezpieczeństwa:

1. Wszystkie niebezpieczne obszary są zamknięte pokrywami zabezpieczającymi przykręconymi śrubami.
2. Każdy piec wyposażony jest w termostat bezpieczeństwa (2), który odłącza zasilanie w przypadku przekroczenia temperatury (650°C) wewnątrz komory pieczenia. W przypadku pieców sterowanych cyfrowo płyta przekaźnikowa wyposażona jest w specjalny element blokujący działanie urządzenia w przypadku, gdy temperatura wewnątrz przedziału sterowania przekroczy 70°C.

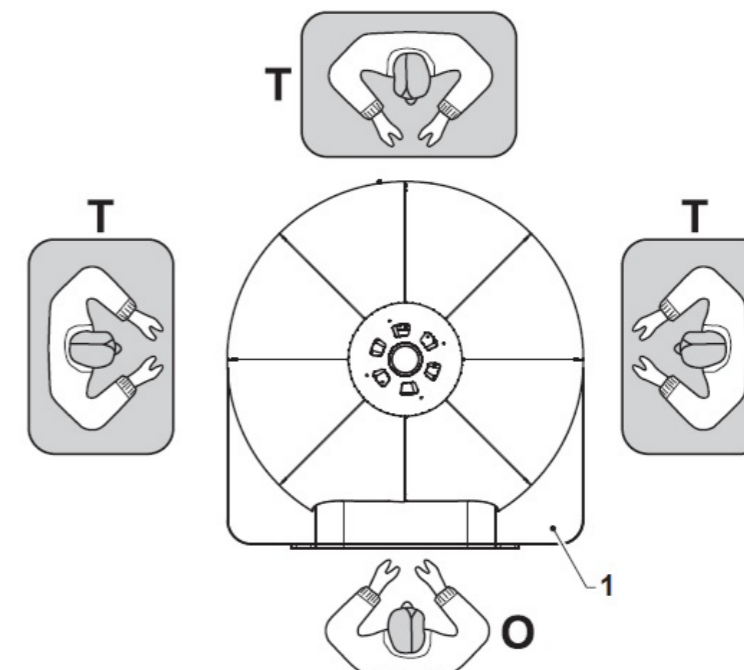


RYSUNEK 20

3.5. PRZESTRZEŃ ROBOCZA [Rys. 21]

Podczas pracy przy piecu operator znajduje się przed urządzeniem w pozycji oznaczonej symbolem literowym „O”, aby móc łatwo wkładać i wyjmować pizzę przez otwór drzwiowy w komorze (1). W celu przeprowadzenia czynności konserwacyjnych, technik

może znajdować się z tyłu lub z boku pieca w pozycji oznaczonej symbolem literowym „T”.



RYSUNEK 21

3.6. RYZYKO RESZTKOWE [Rys. 21]

Pozostałe obszary niebezpieczne: obszary, które nie mogą być chronione ze względu na konkretny rodzaj produkcji; co do pieca można je odczytać następująco:

- Obszar wokół drzwi i wewnątrz komory pieczenia: ryzyko oparzenia.
- Króciec rury wylotowej komina

3.7. STREFY NIEBEZPIECZNE [Rys. 21]

Strefy niebezpieczne (1) to wszystkie te strefy, w których panele ochronne są zdejmowane w trakcie prac naprawczych, kiedy piec pozostaje w trybie pracy. SĄ ONE PRZEZNACZONE I UDOSTĘPIONIE TYLKO DLA TECHNIKA.

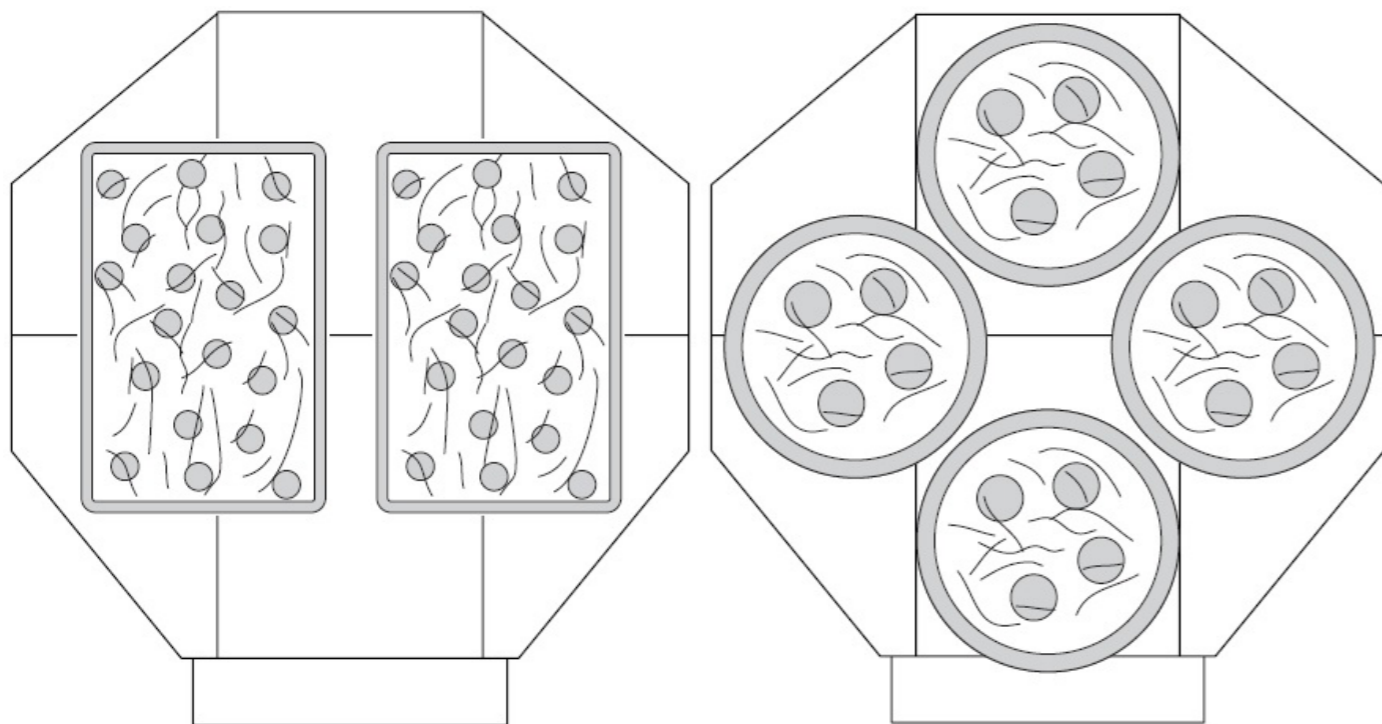
staje w trybie pracy. SĄ ONE PRZEZNACZONE I UDOSTĘPIONIE TYLKO DLA TECHNIKA.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA**4.1 ROZMIESZCZENIE PIZZY W KOMORZE**

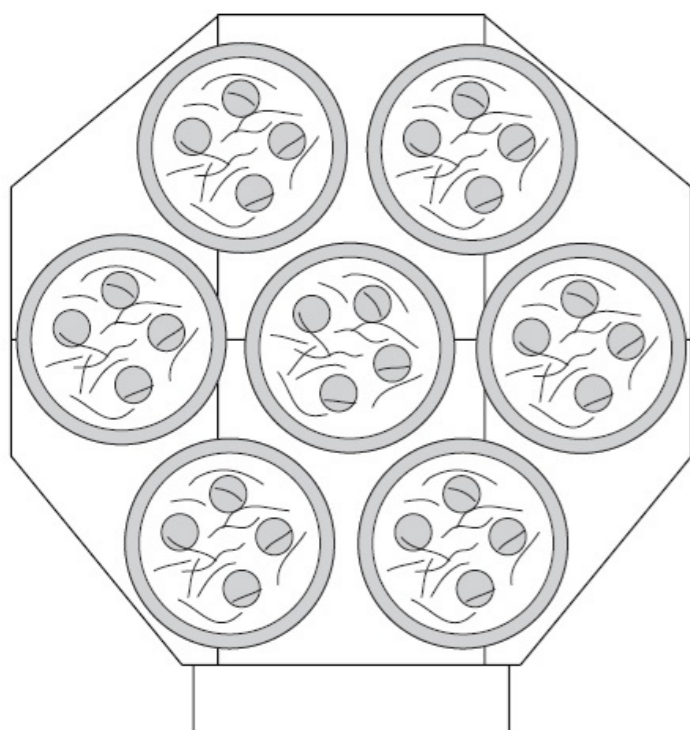
Możliwe kombinacje w układaniu pizzy w komorze pieczenia, w zależności od jej rozmiaru i kształtu przedstawiają poniższe rysunki:

2 pizze 60x40 cm:

4 pizze Ø45 cm:



7 pizz Ø35 cm:

**4.2. PANEL STEROWANIA [Rys. 22]**

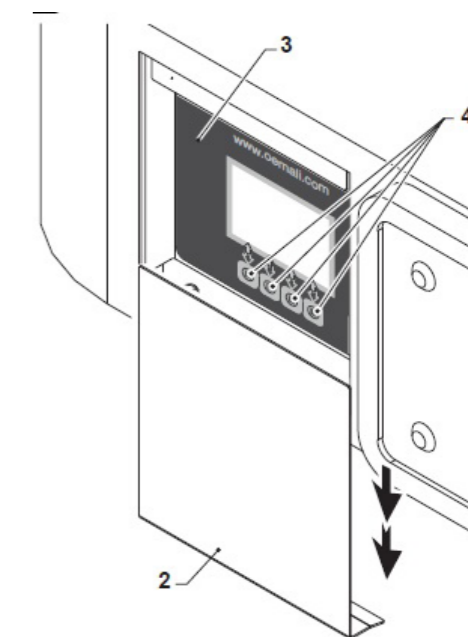
1. Dotyczy starszych modeli: Aby uzyskać dostęp do panelu sterującego pieca, należy zdjąć osłonę mocowaną za pomocą magnesów (2).

2. Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są wszystkie funkcje związane z obsługą pieca oraz alarmy, ustawienia itp.

3. Przyciski funkcyjne

Przyciski umożliwiające nawigację po menu i wybór poszczególnych funkcji.



RYSUNEK 22

4.3. EKRAN STARTOWY [Rys. 23]

Po podłączeniu pieca do zasilania na wyświetlaczu pojawia się ekran startowy z poniższymi informacjami:

1. Kalendarz

pokazuje dzień tygodnia, miesiąc i rok.

2. Zegar

pokazuje godziny i minuty.

3. Auto-start

jeśli funkcja jest aktywna, wyświetlacz pokazuje harmonogram uruchamiania, wyświetlany jest dzień tygodnia i godzina uruchomienia.

4. Symbol żarówki

pokazuje stan oświetlenia wewnętrznego komory pieczenia (włączone/wyłączone).

5. Przycisk światła

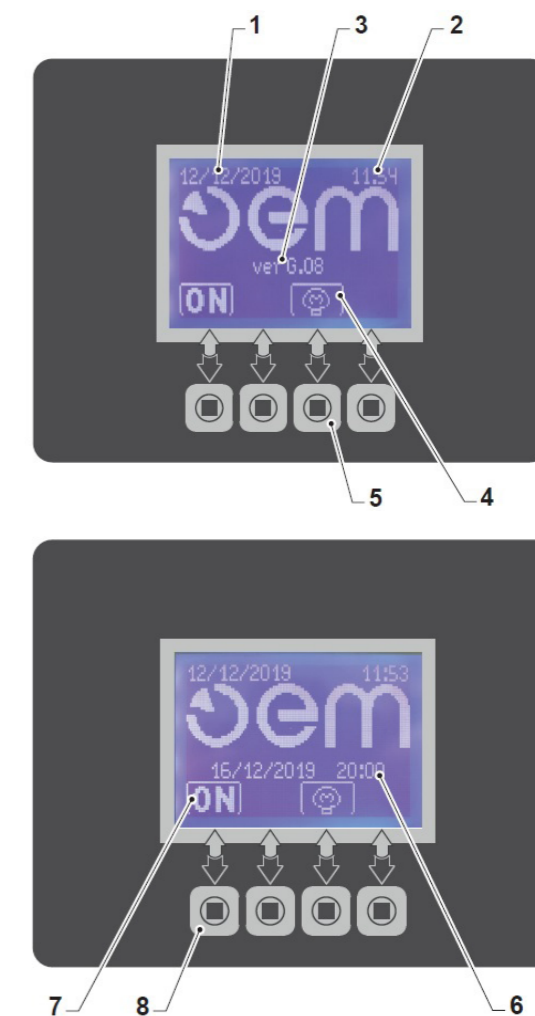
pozwała włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory pieczenia w momencie, w którym piec jest w stanie spoczynku.

6. Wersja oprogramowania

wyświetla wersję oprogramowania panelu sterującego i płyty przekątnikowej.

7. Symbol ON/OFF

Naciśnięcie przycisku (8) uruchamia piec.



RYSUNEK 23



4.4. EKRAŃ GŁÓWNY [Rys. 24]

Po uruchomieniu pieca, wyświetli się ekran główny, który zawiera następujące informacje:

1. Czas**2. Grzałka górna, frontowa**

- Gdy symbol ten świeci w trybie stałym, oznacza to, że grzałka frontowa jest włączona.
- Gdy symbol ten świeci w trybie migania, oznacza to, że grzałka frontowa jest wyłączona.

3. Moc grzałek górnych

Wartość procentowa udziału grzałek górnych w procesie wypieku.

3a. Temperatura zadana

Pokazuje temperaturę komory pieczenia ustawioną przez operatora.

4. Moc grzałek dolnych

Wartość procentowa udziału grzałek dolnych w procesie wypieku.

5. Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są wszystkie funkcje związane z obsługą pieca oraz alarmy, ustawienia itp.

5a. Dioda sygnalizująca stan grzałek dolnych

Gdy symbol kropki jest widoczny (wyświetla się z lewej strony wartości procentowej) grzałki pracują.

6. Minutnik (timer)

Pokazuje ustawiony czas pieczenia. Czas pieczenia można ustawić w zakresie 5'' – 30' (co każde 5'')

7. Przycisk minutnika (timera)

Wciśnięcie przycisku uruchamia minutnik. Po zakończeniu odliczania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Ponowne wciśnięcie przycisku wyłącza sygnał dźwiękowy.

8. Przycisk wyboru funkcji

Przyciski te umożliwiają przełączanie pomiędzy funkcjami, które można modyfikować.

9. Przycisk OFF

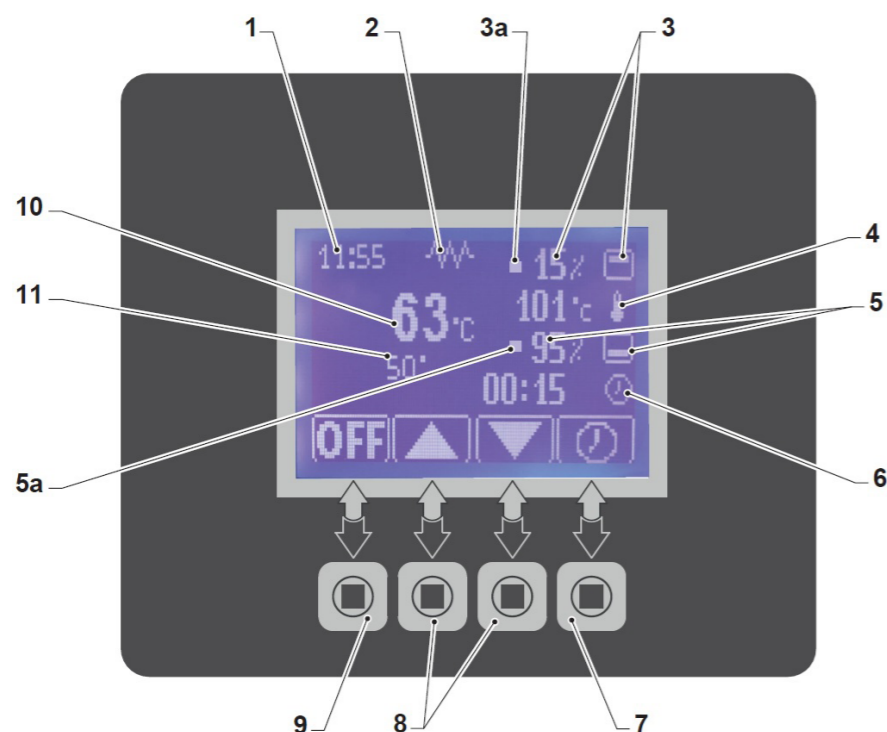
Wciśnięcie przycisku powoduje wyłączenie pieca w tryb stand-by.

10. Temperatura komory

Wskazuje rzeczywistą temperaturę wewnątrz komory pieczenia.

11. Temperatura Biscotto

Wskazuje temperaturę powierzchni płyty wypiekowej „Biscotto”.



RYSUNEK 24

**4.5. MENU FUNKCJI [Rys. 25]**

Z ekranu głównego poprzez kilkukrotne wciśnięcie przycisku (1) operator może przejść do menu z dodatkowymi funkcjami. Każde następne wciśnięcie przycisku (1) pozwala na przełączanie pomiędzy kolejnymi funkcjami. Wciśnięcie przycisku z symbolem strzałki, umieszczonego pod ikoną (8) aktywuje/dezaktywuje bądź pozwala na modyfikację wybranej funkcji.

2. Grzałka górna, frontowa

Wciśnięcie przycisku z symbolem strzałki, umieszczonego pod ikoną (8) aktywuje/dezaktywuje grzałkę frontową.

3. Oświetlenie komory pieczenia

Wciśnięcie przycisku z symbolem strzałki, umieszczonego pod ikoną (8) aktywuje/dezaktywuje oświetlenie komory.

4. Pyroliza

Wciśnięcie przycisku z symbolem strzałki, umieszczonego pod ikoną (8) uruchamia proces czyszczenia (pyroliza).

5. Kalendarz

Wciśnięcie przycisku z symbolem strzałki, umieszczonego pod ikoną (8) pozwala ustawić aktualną datę i godzinę.

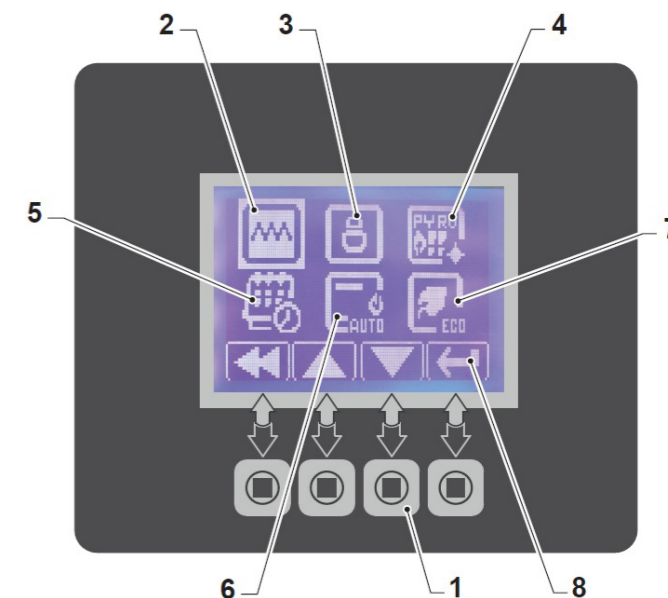
6. Auto-start

Wciśnięcie przycisku z symbolem strzałki, umieszczonego pod ikoną (8) pozwala na

personalizowanie funkcji automatycznego włączania pieca. Dla każdego dnia tygodnia możliwe jest ustawienie dwóch godzin automatycznego włączania pieca.

7. TRYB EKO

Wciśnięcie przycisku z symbolem strzałki, umieszczonego pod ikoną (8) aktywuje/dezaktywuje funkcję ECO. Przy aktywnej funkcji ECO grzałki komory pieczenia pracują naprzemiennie z 50% swojej mocy nominalnej. Pozwala to na utrzymanie równej temperatury w komorze pieczenia, jednocześnie oszczędzając energię elektryczną.



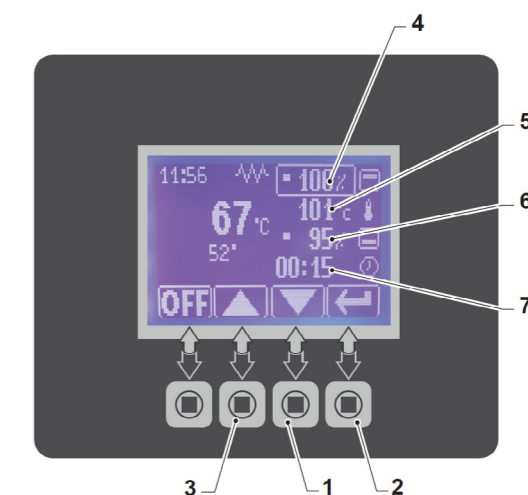
RYSUNEK 25

4.6. ZMIANA PARAMETRÓW PIECZENIA [Rys. 26]

Wciskając przycisk (1) podświetlają się kolejno wybrane funkcje/parametry (podświetlenie ramkowe), które można modyfikować po zatwierdzeniu wyboru poprzez wciśnięcie przycisku (2). Wciskając przyciski (1) i (3) można zwiększyć/zmniejszyć wartość parametru. Po wybraniu żądanej wartości należy ponownie wcisnąć przycisk (2) w celu zatwierdzenia wyboru.

Parametry, które można modyfikować to:


- Procentowy udział grzałek górnych (4)
- Temperatura komory pieczenia (5)
- Procentowy udział grzałek dolnych (6)
- Minutnik (7)



RYSUNEK 26



4.7. KALENDARZ [Rys. 27]

Datę oraz godzinę można ustawić przechodząc do ustawień menu funkcji zgodnie z opisem w punkcie 4.5 „MENU FUNKCJI”, wybierając ikonę „”.

1. Data

Ustawienie dnia, miesiąca i roku.

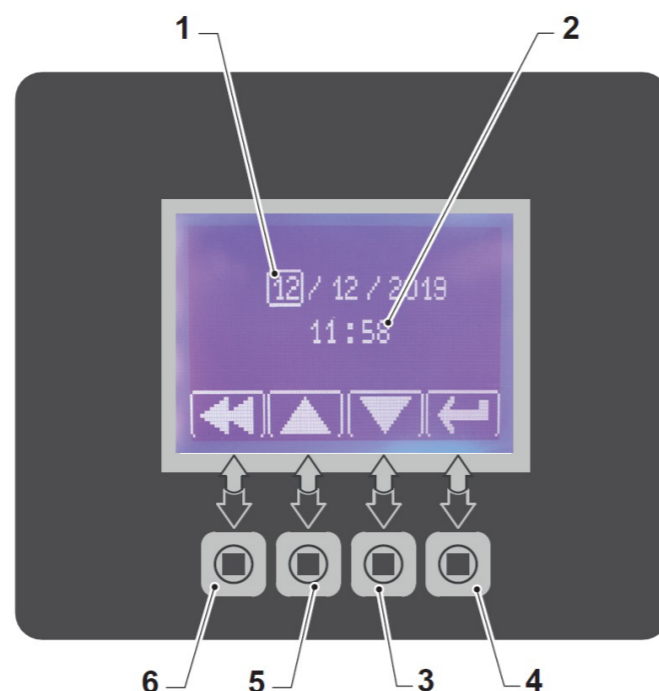
2. Czas

Ustawienie godziny i minuty.

3. Kalendarz


Aby zmienić datę lub godzinę należy:

- Przejść do wybranej wartości wciskając przycisk (3).
 - Zatwierdzić wybór wartości wciskając przycisk (4)
 - Zmienić wartość wciskając przycisk (5 lub 3)
 - Zatwierdzić zmiany wciskając przycisk (4)
- Aby powrócić do ekranu menu funkcji należy wcisnąć przycisk (6).



RYSUNEK 27

4.8. FUNKCJA AUTO-START [Rys. 28]

Funkcję auto-start można aktywować/dezaktywować oraz dostosować do własnych preferencji przechodząc do ustawień menu funkcji zgodnie z opisem w punkcie 4.5 „MENU FUNKCJI”, wybierając ikonę „”.

Możliwe jest ustawienie dwóch, dziennych godzin automatycznego włączenia pieca.

1. Kolumna Dni tygodnia

- Wyświetla dzień tygodnia (1 = poniedziałek, 7 = niedziela)
- Jeśli w polu 2 i/lub 3 godzina nie jest wyświetlana, oznacza to, że wybrany dzień jest pomijany.

2. Godzina 1

To pole służy do ustawienia godziny pierwszego automatycznego włączenia pieca.

3. Godzina 2

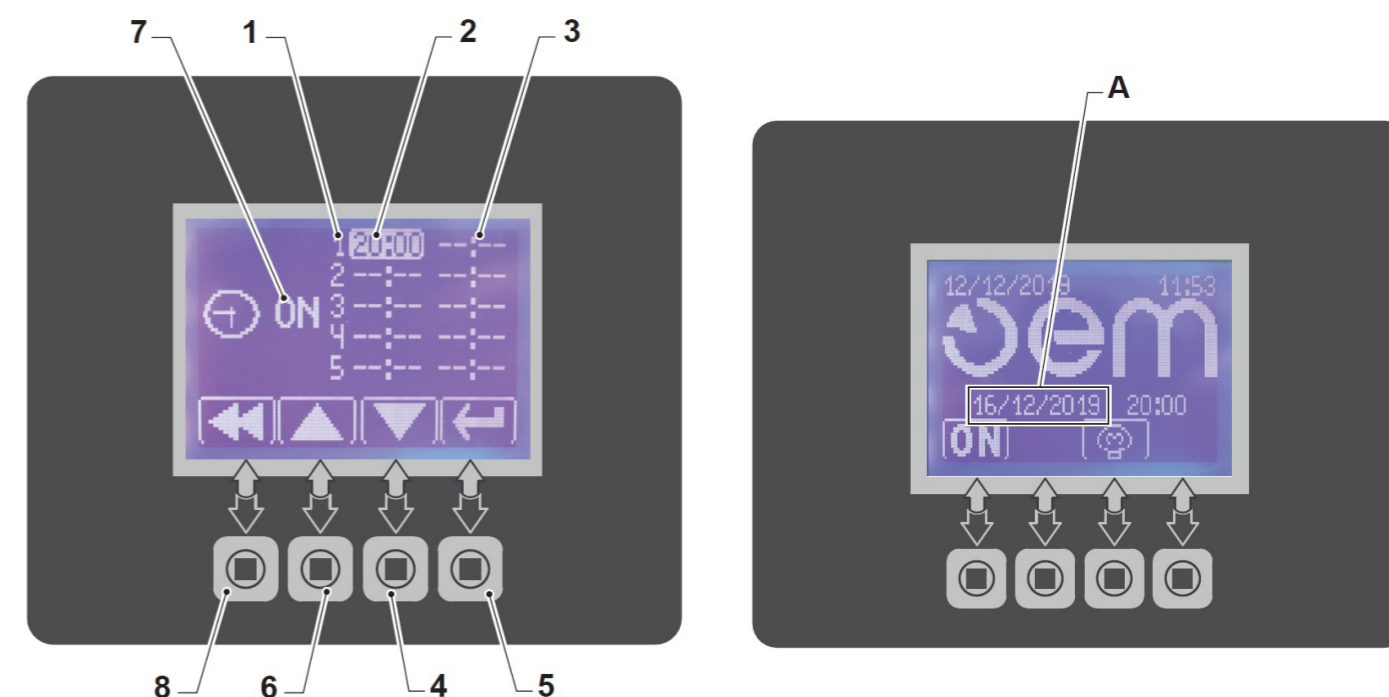
To pole służy do ustawienia godziny drugiego automatycznego włączenia pieca.

Procedura ustawienia:

- Wciskając przycisk (4) należy wybrać dzień automatycznego włączenia.
- Wciśnięcie przycisku (5) zatwierdzi pole, które będzie edytowane.
- Wciśnięcie przycisków (6) i (4) pozwala na edycję godziny.
- Wciśnięcie przycisku (5) zatwierdza wprowadzone zmiany.


6. Aktywacja/dezaktywacja funkcji auto-start.

Funkcję automatycznego włączania można aktywować lub dezaktywować bez konieczności kasowania ustawień dziennych. Aby włączyć lub wyłączyć funkcję auto-start należy przejść do ikony (7) za pomocą przycisków (6) lub (4) i wciskając przycisk (5) wybrać opcję „ON” (aktywacja) lub „OFF” (dezaktywacja). Gdy funkcja auto-start jest aktywna, na wyświetlaczu w trybie stand-by wyświetlana jest data i godzina najbliższego automatycznego włączenia pieca (A). Aby powrócić do ekranu menu funkcji należy wcisnąć przycisk (8).

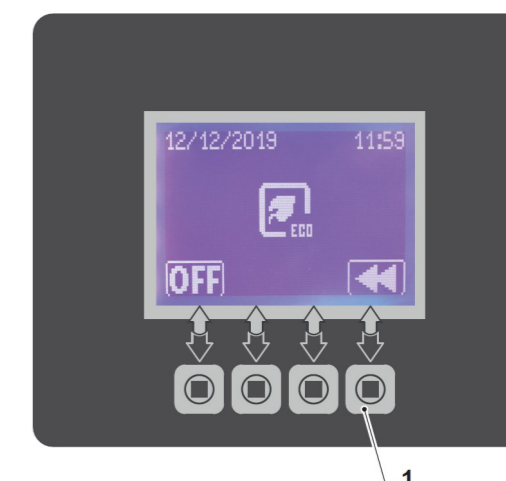


RYSUNEK 28

4.9. TRYB ECO [Rys. 29]

Tryb ECO można ustawić przechodząc do ustawień menu funkcji zgodnie z opisem w punkcie 4.5 – MENU FUNKCJI, wybierając ikonę „”.

- Aby aktywować funkcję ECO należy wcisnąć przycisk znajdujący się pod ikoną „OFF”
- Aby powrócić do strony głównej, należy wcisnąć przycisk (1).



RYSUNEK 29

4.10. PRZYGOTOWANIE PIECA

Pizza może być wypiekana zarówno bezpośrednio na płycie Biscotto jak i również w przeznaczonych do tego blachach do pizzy. Poniżej przedstawiono kilka podstawowych informacji dotyczących regulacji różnych parametrów pieczenia.

**WAŻNE**

Informacje podane poniżej powinny być przestrzegane, dopóki doświadczenie operatora nie pozwoli na samodzielne zarządzanie parametrami w sposób indywidualny.



Operator w zależności od stopnia wyszkolenia, może samodzielnie ustawić poniższe parametry:

- Czas wypieku
- Temperaturę komory pieczenia

- Pracę z włączoną lub wyłączoną grzałką frontową
- Procentowy udział grzałek górnych i dolnych.

OGÓLNE ZASADY WYPIEKU BEZPOŚREDNIO NA PŁYCCIE BISCOTTO

Rozgrzewanie pieca należy rozpocząć przynajmniej godzinę i piętnaście minut (1h 15 min) przed rozpoczęciem pracy.



UWAGA

- Nie solić powierzchni Biscotto
- Nie chłodzić powierzchni wilgotną szmatką nasączoną wodą
- Nie wypiekać pizzy tylko w jednej strefie płyt „Biscotto” – Miejsca wypieku należy zmieniać zgodnie z przyjętym przez operatora schematem, aby każda ze stref miała odpowiednio dużo czasu na wyrównanie temperatury płyt „Biscotto”.

- **Używać tylko ciasta przeznaczonego do wypieku pizzy. W ten sposób nie dochodzi do nadmiernego zużycia się powierzchni płyt „Biscotto”.**



WAŻNE

Parametry mogą się zmieniać w zależności od użytego typu ciasta oraz ilość dodatków.

OGÓLNE ZASADY WYPIEKU NA BLACHACH DO PIZZY - ORIENTACYJNE

Rozgrzewanie pieca należy rozpocząć przynajmniej godzinę i piętnaście minut (1h 15 min) przed rozpoczęciem pracy.



WAŻNE

Wstępne ustawienie parametrów wypieku:

- Temperatura komory pieczenia - 400 ° C
- Procentowy udział grzałek górnych - 50%
- Procentowy udział grzałek dolnych - 60%

Parametry mogą się zmieniać w zależności od użytego typu ciasta oraz ilość dodatków.

URUCHOMIENIE PIECA [Rys. 30]

- Jeżeli ustalono tygodniowy harmonogram automatycznego włączenia pieca, wypiekanie można rozpocząć co najmniej godzinę i piętnaście minut (1h 15 min) po ustalonym czasie automatycznego włączenia pieca.
- Jeżeli nie ustalono tygodniowego harmonogramu automatycznego włączenia pieca, należy wcisnąć przycisk (1).
- Piec włączy się z ostatnimi wprowadzonymi ustawieniami parametrów pieczenia. Należy sprawdzić czy ustawienia te są odpowiednie i w razie konieczności dostosować je do tych pożądaných przez operatora.
- Po osiągnięciu zadanej temperatury komory pieczenia można przystąpić do wypiekania pizzy.

- Zaleca się każdorazowe zamknięcie drzwi komory pieczenia (2) w celu zwiększenia oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.



UWAGA

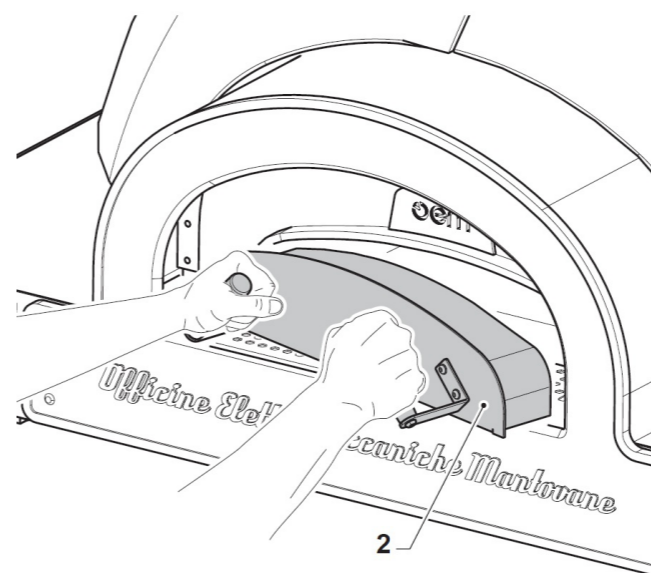
Temperatura wewnątrz komory pieczenia jak również w najbliższej okolicy otworu wlotowego do komory pieczenia jest bardzo wysoka. Z tego względu do pracy przy wypiekaniu pizzy należy stosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Istnieje WYSOKIE RYZYKO OPARZENIA.

- Podczas pracy możliwa jest zmiana parametrów wypieku za pomocą dedykowanych do tego celu przycisków, zgodnie z instrukcjami podanymi w całym rozdziale 4.
- W przypadku zmiany jakichkolwiek parametrów w trakcie pracy i wyłączenia pieca, parametry te zostaną zapisane.
- Po zakończeniu procesu wypiekania należy otworzyć drzwi komory pieczenia (2) i wyjąć gotowy produkt.

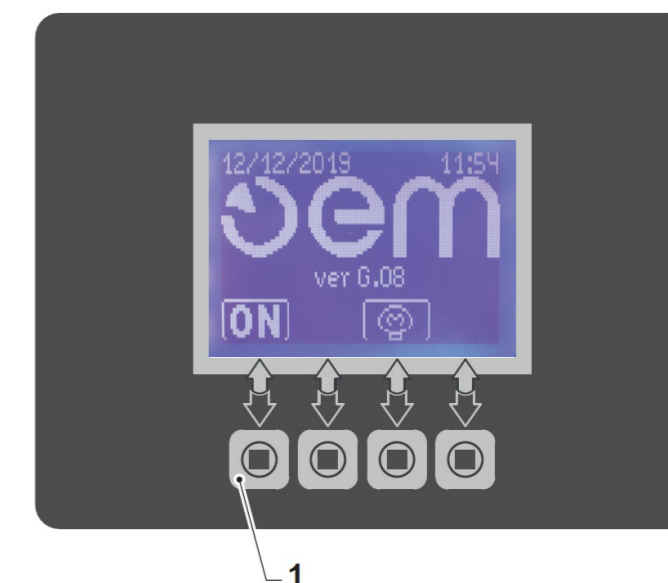


NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przy wkładaniu i wyjmowaniu pizzy z komory pieczenia należy stosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Istnieje WYSOKIE RYZYKO OPARZENIA.



RYSUNEK 30



4.11. ALARMY**Przegrzanie komory pieczenia**

Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „TC1” wraz z ikoną przedstawioną po prawej stronie.

Oznacza to, że temperatura w komorze przekroczyła 550°C i grzałki komory zostają odcięte od zasilania. Należy wyłączyć piec i odczekać, aż komora pieczenia ostygnie. Jeżeli alarm zostanie aktywowany ponownie należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta.

**Czujnik temperatury komory rozwarty lub odłączony**

Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „TC1” wraz z ikoną przedstawioną po prawej stronie.

Oznacza to, że czujnik temperatury komory jest rozwarty, odłączony lub uszkodzony i piec zostaje odcięty od zasilania. Należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta, która sprawdzi poprawność połączeń i/lub wymieni wadliwy element (sondę).

**Zwarcie czujnika temperatury w komorze**

Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „TC1” wraz z ikoną przedstawioną po prawej stronie.

Oznacza to, że czujnik temperatury komory jest zwarty i piec zostaje odcięty od zasilania. Należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta, która wymieni wadliwy element (sondę).

**Przegrzanie płyty przekątnikowej (płyty głównej)**

Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „NTC” wraz z ikoną przedstawioną po prawej stronie.

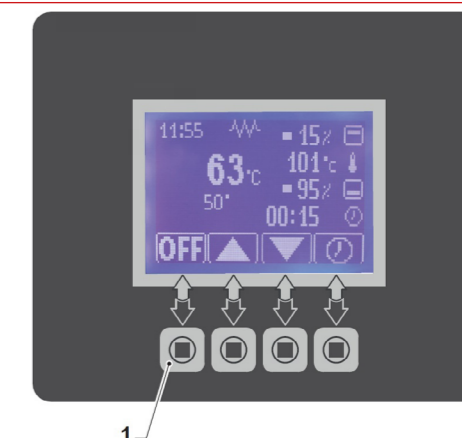
Oznacza to, że temperatura radiatora płyty przekątnikowej osiągnęła nadmierną wartość. Należy wyłączyć piec i odczekać, aż komora pieczenia ostygnie. Jeżeli alarm zostanie aktywowany ponownie należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta.

**4.12. WYŁĄCZENIE PIECA [Rys. 31]**

- Na koniec każdego dnia roboczego wyłączyć piec wciskając przycisk „OFF” (1).

**WAŻNE**

Jeśli aktywna jest funkcja automatycznego włączania, nie odłączać zasilania głównego zamontowanego przed piecem.



RYSUNEK 31

4.13. MOŻLIWE PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIA**Piec nie uruchamia się:**

- Sprawdzić stan wyłącznika awaryjnego zamontowanego przed urządzeniem.
- Sprawdzić stan zabezpieczeń prądowych i nadprądowych.
- Sprawdzić czy wtyczka zasilająca jest wpięta w gniazdo zasilające.
- Sprawdzić połączenie elektryczne.
- Sprawdzić przewód zasilający pod kątem uszkodzeń mechanicznych.
- Skontaktować się z serwisem technicznym producenta.

Piec działa nieprawidłowo:

- Skompletować możliwie jak najbardziej szczegółową dokumentację zdjęciową i wideo pokazującą naturę problemu i skontaktować się z serwisem technicznym producenta. Przy każdym kontakcie z serwisem należy przygotować zdjęcie tabliczki znamionowej urządzenia.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

W przypadku wszelkich innych problemów prosimy o kontakt z serwisem technicznym producenta.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**5.1. INFORMACJE OGÓLNE****NIEBEZPIECZEŃSTWO**


Przed rozpoczęciem jakichkolwiek procedur czyszczenia i/lub konserwacji, urządzenie należy odłączyć od zasilania za pomocą wyłącznika głównego, zamontowanego na ścianie w pobliżu urządzenia.

Prace konserwacyjne podzielone są na dwa rodzaje:

- **RUTYNOWA KONSERWACJA:**

Obejmuje wszystkie prace konserwacyjne, które należy wykonywać codziennie, po zakończeniu pracy na urządzeniu.

5.2. RUTYNOWA KONSERWACJA**PYROLIZA [Rys. 32]**

Piec wyposażony jest w funkcję automatycznego czyszczenia (pyroliza). Funkcję można aktywować przechodząc do ustawień menu funkcji zgodnie z opisem w punkcie 4.5 – MENU FUNKCJI, wybierając ikonę .

- Rozpocznie się nagrzewanie pieca do temperatury przy wykorzystaniu 100% mocy grzałek górnych i dolnych.
- Odliczanie czasu pyrolizy - 20-minutowe - (2) rozpoczyna się, gdy temperatura pieca (1) osiągnie 400°C.
- Możliwe jest ręczne zakończenie cyklu samooczyszczania, poprzez naciśnięcie przycisku OFF (3).

**WAŻNE**

Aby przyspieszyć proces czyszczenia i zapobiec niepotrzebnej stracie energii elektrycznej, zaleca się przeprowadze-

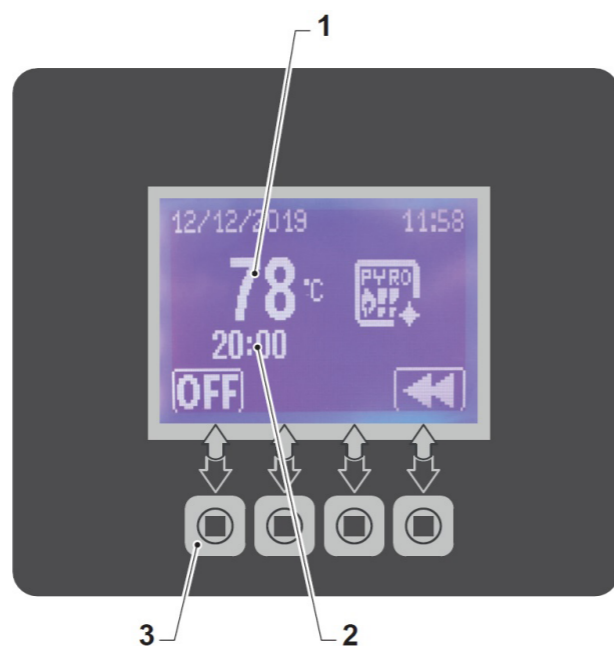
- **PLANOWANA KONSERWACJA:**

Obejmuje wszystkie prace konserwacyjne, które należy wykonać zgodnie z planem konserwacji w celu zapewnienia prawidłowej pracy urządzenia.

- **KONSERWACJA W RAZIE POTRZEBY:**

Obejmuje niektóre prace konserwacyjne, które należy wykonać w razie potrzeby, np. wymiana uszkodzonych lub zużytych elementów.

nie automatycznego czyszczenia z zamkniętymi drzwiami komory pieczenia.



RYSUNEK 32

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW PIECA**UWAGA**

Zabrania się czyszczenia urządzenia za pomocą:

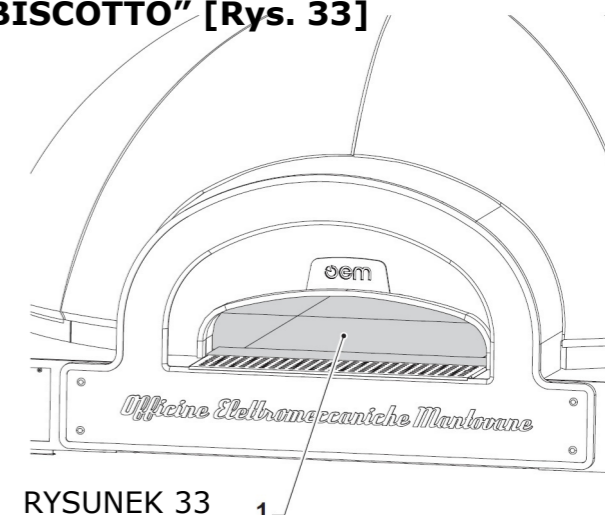
- wełny stalowej
- szczotek
- skrobaków wykonanych ze stali (możliwość utworzenia się ognisk rdzy z pozostawionych cząsteczek żelaza podczas czyszczenia)
- ostrzy, które mogą powodować uszkodzenia i chropowatość powierzchni
- żrących środków czyszczących

Nie należy czyścić urządzenia bezpośrednim strumieniem wody lub strumieniem wody pod ciśnieniem, ponieważ istnieje wysokie ryzyko zalania elementów elektrycznych co może zagrozić normalnemu funkcjonowaniu urządzenia, jego systemów bezpieczeństwa i operatorowi.

Do czyszczenia zewnętrznych elementów obudowy oraz betonowych elementów kopuły należy w pierwszej kolejności ostudzić piec do temperatury pokojowej i używać wilgotnej ściereczki oraz detergentu dobranego do czyszczonej powierzchni.

CZYSZCZENIE PŁYT WYPIEKOWYCH „BISCOTTO” [Rys. 33]

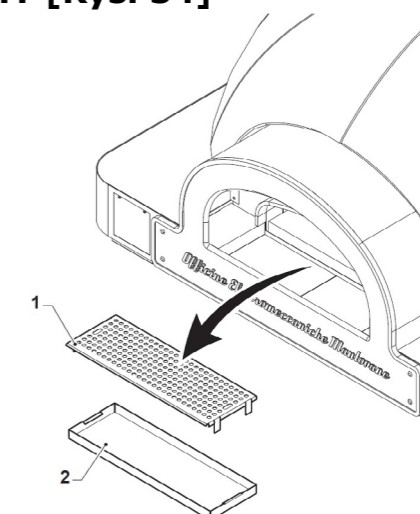
- Po wykonaniu cyklu pyrolizy i pełnym ostygnięciu pieca, powierzchnie płyt Biscotto (1) należy wyczyścić za pomocą specjalnej szczotki do czyszczenia płyty szamotowych



RYSUNEK 33

CZYSZCZENIE KRATKI I TACKI NA OKRUCHY [Rys. 34]

- Wyjąć kratkę na okruchy (1).
- Wyjąć tackę na okruchy (2) i wyczyścić ją.
- Włożyć tackę na okruchy (2) i kratkę na okruchy (1) z powrotem na swoje miejsce



RYSUNEK 34



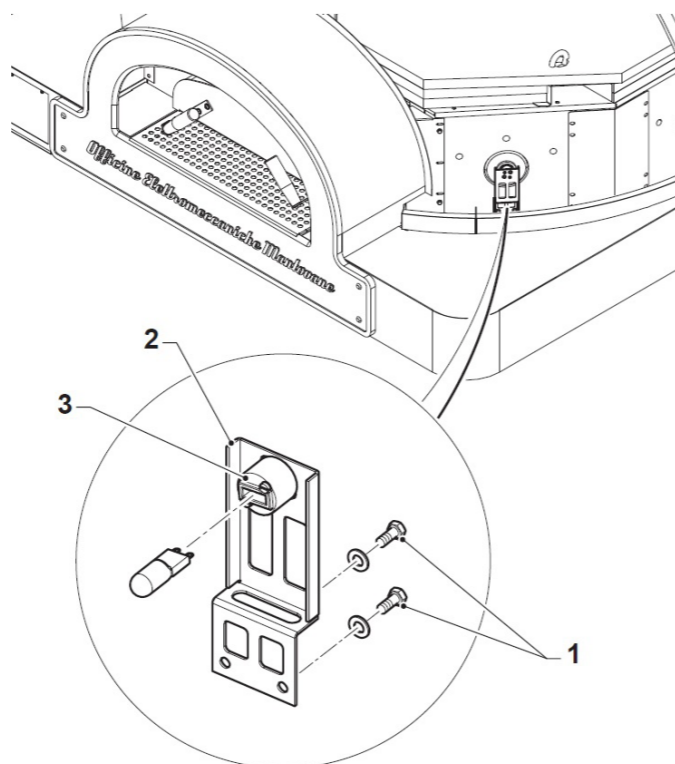
5.3. PLANOWANA KONSERWACJA

- W zależności od intensywności użytkowania zaleca się przeprowadzenie przeglądu

technicznego urządzenia 1 raz w roku.

5.4. PODSTAWOWE CZYNNOŚCI SERWISOWE**WYMIANA ŻARÓWKI [Rys. 35]**

- Usunąć betonowe elementy kopuły wokół oprawy przepalanej żarówki. Procedura demontażu betonowych elementów kopuły opisana jest w punkcie 2.1. - PODNOSZENIE URZĄDZENIA.
- Odkręcić dwie śruby (1) i zdjąć wsporniki (2) wraz z oprawą (3).
- Wyjąć przepaloną żarówkę i wymienić ją na nową, a następnie zmontować całość, postępując w sposób odwrotny do procedury demontażu.

**UWAGA**

RYSUNEK 35

Żarówki stosowane do oświetlenia komory pieczenia są żarówkami halogenowymi. Tego typu żarówek NIE wolno dotykać gołymi palcami.

CZYSZCZENIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO ELEKTRONIKĘ [Rys. 36]

Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się alarm „PRZEGRZANIE PRZEDZIAŁU TECHNICZNEGO/PŁYTY PRZEKAŹNIKOWEJ” należy wyczyścić lub wymienić wentylator chłodzący elektronikę pieca.

Procedura czyszczenia wentylatora chłodzącego elektronikę:

- Usunąć betonowe elementy kopuły wokół wentylatora chłodzącego elektronikę. Procedura demontażu betonowych elementów kopuły opisana jest w punkcie 2.1. - PODNOSZENIE URZĄDZENIA.
- Odkręcić śruby (1).
- Odkręcić śruby (2).
- Wyjąć kratkę na okruchy (3) i tackę na

okruchy (4).

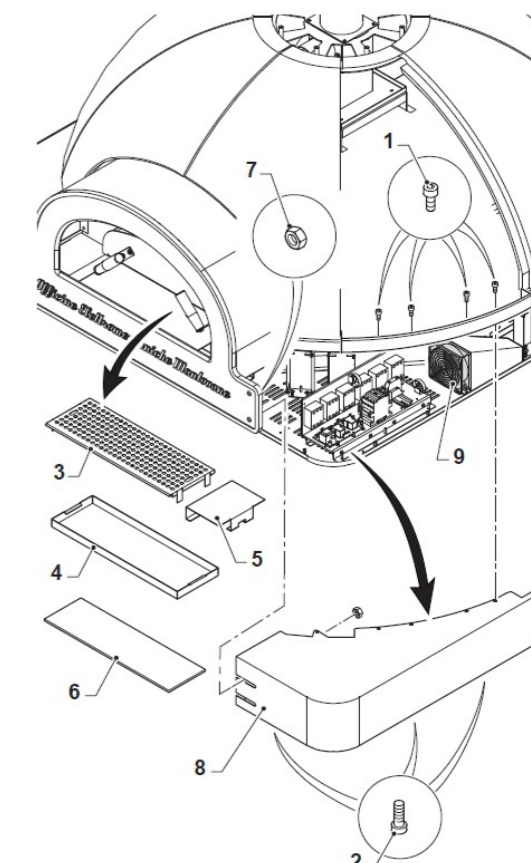
- Wyjąć prawą pokrywę (5), odkręcić śruby mocujące prawą metalową płytkę ochronną (6) i ją wyjąć.
- Wykręcić śruby mocujące (7) zamontowane po prawej stronie od wewnątrz pod metalową płytkę ochronną.
- Zdjąć panel ochronny elektroniki (8).
- Za pomocą sprężonego powietrza usunąć zanieczyszczenia nagromadzone na łopatkach wentylatora (9). Jeżeli poprawne wyczyszczenie wentylatora nie jest możliwe lub wentylator nie pracuje, należy go wymienić.

**ZAGROŻENIE**

Należy upewnić się, że podczas prac konserwacyjnych zasilanie pieca jest odłączone.

**WAŻNE**

Jeżeli alarm zostanie aktywowany ponownie należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta.



RYSUNEK 36

5.5 RESET TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA [Rys. 37]**ZAGROŻENIE**

Należy upewnić się, że podczas prac konserwacyjnych zasilanie pieca jest odłączone.

Aby zresetować termostat bezpieczeństwa, należy postępować w następujący sposób:

- Procedura dotycząca starszych modeli**
 - Odkręcić śruby (1) i zdjąć panel (2)
 - Odkręcić śruby (3) i zdjąć panel sterowania (4).
 - Nacisnąć przycisk (5), aby zresetować termostat bezpieczeństwa (6) znajdujący się w przedziale technicznym.

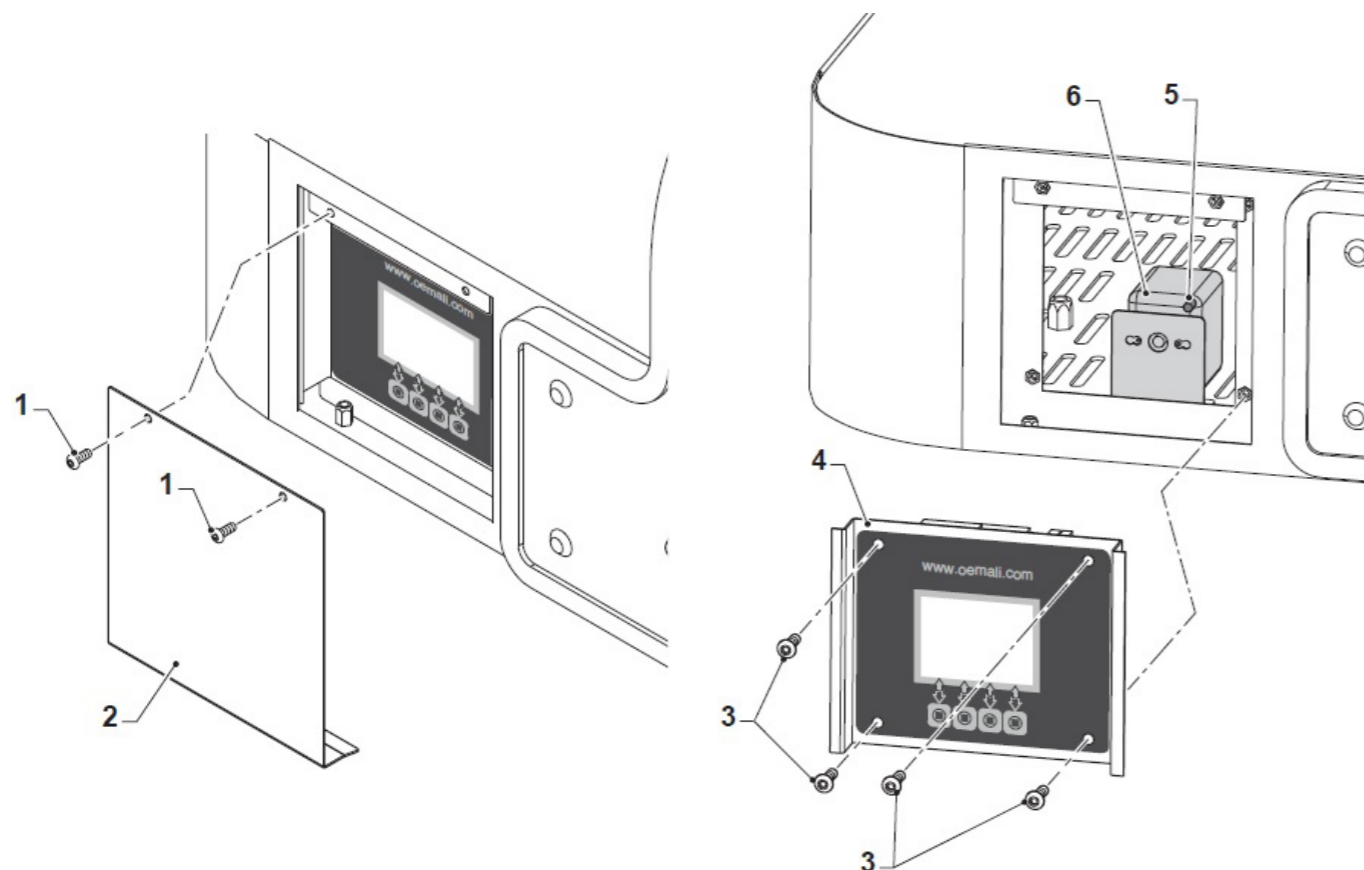
2. Procedura dotycząca nowszych modeli (rys. 36)

- Wyjąć kratkę na okruchy (3) i tackę na okruchy (4).
- Wyjąć lewą pokrywę (5), odkręcić śruby mocujące lewą metalową płytkę ochronną (6) i ją wyjąć.
- Wykręcić śruby mocujące (7) panel sterowania zamontowane po lewej stronie od wewnątrz pod metalową płytkę ochronną.
- Wyjąć panel sterujący (4) (rys.37).
- Nacisnąć przycisk (5), aby zresetować termostat bezpieczeństwa (6) znajdujący się w przedziale technicznym.

**UWAGA**

Jeżeli alarm zostanie aktywowany ponownie należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta.





RYSUNEK 37



6. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

6.1. DEMONTAŻ URZĄDZENIA

W przypadku konieczności demontażu urządzenia, należy postępować w kolejności odwrotnej do opisu podanego w rozdziale „Instalacja”. W celu ponownego montażu należy postępować zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Instalacja”.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przed demontażem urządzenia lub niektórych jego elementów należy odłączyć zasilanie.

6.2. UTYLIZACJA

Przy utylizacji urządzenia, niezależnie z jakiego powodu, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, gazowej i/lub wodociągowej, postępując odwrotnie do instrukcji podanych w rozdziale „Instalacja”
- Zdemontować wszystkie możliwe elementy urządzenia (obudowy, lampy, osłony, uchwyty, łańcuchy, silniki, palniki itp.) i podzielić je według ich odmiennego charakteru (np.: elementy wykonane z różnych metali, elementy gumowe, smary, rozpuszczalniki, produkty powłokowe, aluminium, materiały żelazne, miedź, szkło, izolacja, plastiki itp.).
- Przed utylizacją urządzenia powiadomić uprawnione do tego organy państwowe lub unijne drogą pisemną zgodnie z prawem obowiązującym w kraju utylizacji.
- Po otrzymaniu upoważnienia od w/w organów, można przystąpić do prawidłowej utylizacji opisaną w tym rozdziale.

Aby chronić środowisko, należy postępować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami. Gdy nie jest możliwa dalsza eksploatacja lub naprawa urządzenia, należy przystą-

Montaż urządzenia powinien być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowanych i autoryzowanych techników.



UWAGA

W przypadku konieczności demontażu pieca lub niektórych jego elementów w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji, należy skontaktować się z producentem lub jego przedstawicielem.

pić do procedury utylizacji i recyklingu jego elementów. Urządzenia elektryczne nie mogą być utylizowane jako zwykłe odpady miejskie: należy je usuwać zgodnie ze specjalną dyrektywą UE dotyczącą recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dekret ustawodawczy nr 49 z dnia 14.03.2014 wdrażający dyrektywę 2012/ 19/EU RAEE oraz dekret nr 27 z dnia 04.03.2014 wdrażający dyrektywę 2011/65/EU ROHS). Urządzenia elektryczne są oznaczone piktogramem kosza w przekreślonym okręgu. Ten symbol oznacza, że sprzęt został wprowadzony na rynek po 13 sierpnia 2005 r. i należy go odpowiednio zutylizować. Ze względu na zawarte w urządzeniu substancje i materiały, niewłaściwa lub nielegalna utylizacja tego typu urządzeń lub ich niewłaściwe użytkowanie może być szkodliwe dla ludzi i środowiska. Niewłaściwa utylizacja urządzeń elektrycznych niezgodna z obowiązującymi przepisami będzie podlegać karom administracyjnym i sankcjom karnym nałożonym przez uprawnione do tego organy państwowe lub Unijne.



6.3 USUWANIE SUBSTANCJI SZKODLIWYCH

Przed utylizacją takich substancji należy zapoznać się z przepisami ustanowionymi przez normy obowiązujące w każdym kraju, w którym dokonywana jest utylizacja,



UWAGA

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowo-

ści popełnionych przez Klienta przed, w trakcie lub po utylizacji urządzenia lub jego elementów, a także w przypadku błędów popełnionych przez Klienta w interpretacji i przestrzeganiu obowiązujących przepisów.



7. WARUNKI GWARANCJI

- Niniejsze Ogólne Warunki gwarancji obejmują Produkty dystrybuowane przez Horeca Professionals z siedzibą w Poznaniu przy ul. Sławińskiej 50 na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
- Ilekcioć w niniejszych Ogólnych Warunkach Gwarancji stosuje się poniższe określenia i definicje, należy je rozumieć jak następuje:
 - **GWARANT** – Horeca Professionals z siedzibą w Poznaniu 60-183, przy ul. Sławińskiej 50
 - **DYSTRYBUTOR** – osoba/firma mająca prawo do kupowania, sprzedawania i rozprowadzania na danym terenie towarów wprowadzonych na rynek Polski przez Horeca Professionals.
 - **PRODUCENT** - to osoba fizyczna lub prawna, która produkuje towar w celu wprowadzenia go na rynek konsumencki.
 - **KLIENT** – Osoba nabywająca towar lub usługę.
 - **PRODUKT** – Urządzenie gastronomiczne oraz inne towary sprzedane przez Horeca Professionals do Dystrybutora.
 - **GWARANCJA** – Podstawa złożenia reklamacji na podstawie dobrowolnego oświadczenia Gwaranta dotyczącego sprzedawanego jakości towaru lub usługi.
 - **OKRES OCHRONY GWARANCYJNEJ** – czas, w którym kupiony Produkt jest objęty ochroną gwarancyjną.
 - **ANEKS** – dodatek do dokumentu uzupełniający lub zmieniający jego treść.
 - **ZGŁOSZENIE REKLAMACYJNE** – oficjalne pismo reklamacyjne skierowane do Gwaranta, zawierające dane klienta oraz opisujące wykrytą usterkę wraz z możliwie najbardziej szczegółowym przebiegiem zaistniałych zdarzeń. Obowiązujący wzór formularza Zgłoszenia Reklamacyjnego stanowi załącznik nr 1. do Ogólnych Warunków Gwarancji.
 - **RĘKOJMIA** - ustawowa odpowiedzialność sprzedawcy za wady fizyczne i prawne, o których kupujący nie wiedział w chwili zakupu.
- **DOKUMENT ZAKUPU** – dowód zawarcia umowy sprzedaży towarów lub usług.
 - **PROTOKÓŁ MONTAŻU** – dokument potwierdzający prawidłowe zainstalowanie Produktu zgodnie z obowiązującymi w kraju normami instalacyjnymi, BPH i PPOŻ. Obowiązujący wzór Protokołu Montażu stanowi załącznik nr 2. do Ogólnych Warunków Gwarancji.
 - **PROTOKÓŁ NAPRAWY** – dokument potwierdzający prawidłowe wykonanie naprawy Produktu, która przywraca jego funkcjonalność sprzed wystąpienia usterki. Obowiązujący wzór Protokołu Naprawy stanowi załącznik nr 3. do Ogólnych Warunków Gwarancji.
 - **CZĘŚCI ZAMIENNE** - element przeznaczony do zainstalowania w maszynie lub urządzeniu w celu zastąpienia uszkodzonej lub zużytej oryginalnej części.
 - **KOSZT ROBOCIZNY** - Koszt ten wyznacza się jako sumę iloczynów jednostkowych nakładów rzeczowych robocizny poszczególnych czynności wchodzących w skład całego procesu i stawki robocizny (ceny jednostkowej robocizny).
- Gwarant udziela Dystrybutorowi Okresu Ochrony Gwarancyjnej w wymiarze 24 – miesięcy, począwszy od daty zakupu Produktu przez Dystrybutora, określonej w Dokumentie Zakupu.
- Gwarant udziela Gwarancji wyłącznie na Części Zamienne do Produktów z oferty Gwaranta.
- Gwarancja na Produkt obejmuje jedynie koszty Części Zamiennych oraz ich przesyłek.
- Gwarancja na Produkt nie obejmuje Kosztów Robocizny powstałych w trakcie jej usuwania. Koszty te w pełni ponosi Dystrybutor.
- Dokument Zakupu wraz z Protokołem Montażu stanowi podstawę do realizacji



uprawnień Klienta z tytułu Gwarancji na Produkt.

8. Klient zobowiązany jest do niezwłocznego, pisemnego zgłoszenia powstałej wady wyłącznie do Dystrybutora, który dalej rejestruje je w formie Zgłoszenia Reklamacyjnego u Gwaranta, przy czym zgłoszenie wady nie może nastąpić później niż w terminie 7 dni od dnia, w którym wada została lub mogła zostać przez Klienta zauważona.

9. Aby Zgłoszenie Reklamacyjne można było uznać za skuteczne Gwarant wymaga dostarczenia drogą mailową poniższych dokumentów:

- numer Dowodu Zakupu
- protokół montażu Produktu
- zdjęcia tabliczki znamionowej Produktu
- poprawnie wypełniony formularz Zgłoszenia Reklamacyjnego zawierający wszystkie newralgiczne dane, a w szczególności:
 - pełne dane Klienta
 - pełne dane o urządzeniu
 - opis awarii
 - data zgłoszenia

10. Gwarancją nie są objęte Produkty, w których wykryto uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne, elektryczne hydrauliczne lub układu spalania gazu oraz wywołane przez nie wady, powstałe nie z winy Gwaranta. W szczególności dotyczy to uszkodzeń powstałych na skutek:

- używania Produktu niezgodnie z przeznaczeniem, instrukcją obsługi lub przepisami bezpieczeństwa.
- nieprawidłowego transportu i/lub przeładunku oraz przechowywania.
- nieprawidłową instalacją i eksploatacją Produktu.
- zanieczyszczenia wody lub przepływu wody o zbyt dużej twardości
- działania czynników zewnętrznych takich jak: przepięcia w sieci energetycznej, wyładowania lub opady atmosferyczne.
- zastosowania źle dobranych zabezpie-

czeń elektrycznych.

- zaniedbania czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją Produktu powodujące zmniejszenie wydajności bądź ustanie pracy Produktu.
- stosowania środków czystości nieprzeznaczonych do kontaktu z Produktem.
- wykonywania napraw przez osoby do tego nieuprawnione
- samowolnych przeróbek lub zmian konstrukcyjnych w Produkcie
- normalnego zużycia części eksploatacyjnych takich jak: uszczelki, węże silikonowe, węże przyłączeniowe oraz odpływowe, płyty szamotowe, ostrza noży, kosze do zmywarek, żarówki, klosze, elementy szklane, naturalnie powstałe odbarwienia termiczne podzespołów wystawionych na działanie wysokich temperatur.

11. W przypadku stwierdzenia przez Gwaranta nieuzasadnionego Zgłoszenia Reklamacyjnego, naprawa może zostać wykonana jedynie odpłatnie. W przypadku przyjęcia przez Dystrybutora bezpodstawnego Zgłoszenia Reklamacyjnego, Dystrybutor poniesie wszelkie koszty związane z jego realizacją. W uznaniu zasadności Zgłoszenia Reklamacyjnego decyzja ostateczna należy tylko i wyłącznie do Producenta, który w przypadku nie uznania roszczenia poinformuje o tym Gwaranta na piśmie w formie elektronicznej wraz z uzasadnieniem decyzji.

12. Gwarant zobowiązuje się do odpowiedzi w ciągu 14 dni roboczych od daty poprawnie złożonego Zgłoszenia Reklamacyjnego. W praktyce termin ten jest znacznie krótszy i wynosi średnio 3 dni robocze.

13. Gwarant zobowiązuje się do dostarczenia Części Zamiennych w terminie do 10 dni roboczych od dnia zgłoszenia przez Dystrybutora zapotrzebowania na Części Zamienne, przy czym termin ten może ulec wydłużeniu w

uprawnień Klienta z tytułu Gwarancji na Produkt.

8. Klient zobowiązany jest do niezwłocznego, pisemnego zgłoszenia powstałej wady wyłącznie do Dystrybutora, który dalej rejestruje je w formie Zgłoszenia Reklamacyjnego u Gwaranta, przy czym zgłoszenie wady nie może nastąpić później niż w terminie 7 dni od dnia, w którym wada została lub mogła zostać przez Klienta zauważona.

9. Aby Zgłoszenie Reklamacyjne można było uznać za skuteczne Gwarant wymaga dostarczenia drogą mailową poniższych dokumentów:

- numer Dowodu Zakupu
- protokół montażu Produktu
- zdjęcia tabliczki znamionowej Produktu
- poprawnie wypełniony formularz Zgłoszenia Reklamacyjnego zawierający wszystkie newralgiczne dane, a w szczególności:
 - pełne dane Klienta
 - pełne dane o urządzeniu
 - opis awarii
 - data zgłoszenia

10. Gwarancją nie są objęte Produkty, w których wykryto uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne, elektryczne hydrauliczne lub układu spalania gazu oraz wywołane przez nie wady, powstałe nie z winy Gwaranta. W szczególności dotyczy to uszkodzeń powstałych na skutek:

- używania Produktu niezgodnie z przeznaczeniem, instrukcją obsługi lub przepisami bezpieczeństwa.
- nieprawidłowego transportu i/lub przeładunku oraz przechowywania.
- nieprawidłową instalacją i eksploatacją Produktu.
- zanieczyszczenia wody lub przepływu wody o zbyt dużej twardości
- działania czynników zewnętrznych takich jak: przepięcia w sieci energetycznej, wyładowania lub opady atmosferyczne.
- zastosowania źle dobranych zabezpie-

czeń elektrycznych.

- zaniedbania czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją Produktu powodujące zmniejszenie wydajności bądź ustanie pracy Produktu.
- stosowania środków czystości nieprzeznaczonych do kontaktu z Produktem.
- wykonywania napraw przez osoby do tego nieuprawnione
- samowolnych przeróbek lub zmian konstrukcyjnych w Produkcie
- normalnego zużycia części eksploatacyjnych takich jak: uszczelki, węże silikonowe, węże przyłączeniowe oraz odpływowe, płyty szamotowe, ostrza noży, kosze do zmywarek, żarówki, klosze, elementy szklane, naturalnie powstałe odbarwienia termiczne podzespołów wystawionych na działanie wysokich temperatur.

11. W przypadku stwierdzenia przez Gwaranta nieuzasadnionego Zgłoszenia Reklamacyjnego, naprawa może zostać wykonana jedynie odpłatnie. W przypadku przyjęcia przez Dystrybutora bezpodstawnego Zgłoszenia Reklamacyjnego, Dystrybutor poniesie wszelkie koszty związane z jego realizacją. W uznaniu zasadności Zgłoszenia Reklamacyjnego decyzja ostateczna należy tylko i wyłącznie do Producenta, który w przypadku nie uznania roszczenia poinformuje o tym Gwaranta na piśmie w formie elektronicznej wraz z uzasadnieniem decyzji.

12. Gwarant zobowiązuje się do odpowiedzi w ciągu 14 dni roboczych od daty poprawnie złożonego Zgłoszenia Reklamacyjnego. W praktyce termin ten jest znacznie krótszy i wynosi średnio 3 dni robocze.

13. Gwarant zobowiązuje się do dostarczenia Części Zamiennych w terminie do 10 dni roboczych od dnia zgłoszenia przez Dystrybutora zapotrzebowania na Części Zamienne, przy czym termin ten może ulec wydłużeniu w



przypadku opóźnień powstałych nie z winy Gwaranta takich jak: opóźnienia w dostawie wynikające z pracy firm kurierskich, braku Części Zamiennej na stanie magazynowym Producenta. Niemniej jednak Gwarant podejmie wszystkie możliwe kroki, aby Części Zamienne udostępnić Dystrybutorowi w jak najkrótszym terminie, również przy wykorzystaniu innych kanałów dystrybucji Części Zamiennej.

14. Gwarant nie dysponuje i w żadnym wypadku nie udostępnia Produktu Zastępczego na czas usunięcia usterki Produktu, nawet odpłatnie. Przedstawienie takiej możliwości pozostaje jedynie w gestii Dystrybutora.

15. Za naprawę gwarancyjną uważa się tylko i wyłącznie naprawę wadliwego Produktu dokonaną w okresie, o którym mowa w pkt. 1 i na warunkach określonych w Ogólnych Warunkach Gwarancji.

16. Za naprawy gwarancyjne nie uważa się w szczególności konserwacji, przeglądów okresowych, regulacji (dozowników, termostatów, poziomów podstaw / urządzeń chłodniczych/ urządzeń grzewczych itp.), sprawdzenia działania, zmiany parametrów pracy Produktu na życzenie Klienta, rozruchu po dłuższym przestoju oraz czyszczenia Produktu.

17. Klientowi przysługuje prawo wymiany Produktu na nowy, wyłącznie w sytuacji, w której Gwarant stwierdzi brak możliwości naprawy produktu w Okresie Gwarancji.

18. Jeżeli wymiana Produktu na nowy, zgodnie z pkt. 15, jest niemożliwa, Klientowi przysługuje prawo do żądania zwrotu zapłaconej kwoty, zgodnie z Dowodem Zakupu.

19. Wszelkie wadliwe Produkty lub Części Zamienne, które wymieniono na nowe stają się własnością Gwaranta, z chwilą dokonania wymiany. Dotyczy to również przyznanego zwrotu Produktu.

20. Wymiana Produktu na nowy przedłuża Okres Gwarancji o kolejne 12 miesięcy.

21. Wszelkie Zgłoszenia Reklamacyjne dostarczone przez Klienta do Dystrybutora,

jak również przez Dystrybutora do Gwaranta z niezachowaniem procedur i terminów, określonych w niniejszych Ogólnych Warunkach Gwarancji, powodują utratę praw z tytułu Gwarancji i nie będą rozpatrywane.

22. Gwarant nie ponosi w żadnym razie odpowiedzialności prawnej ani materialnej za jakiegokolwiek straty będące konsekwencją wady, a poniesione przez Dystrybutora lub Klienta. Dotyczy to np. strat handlowych, utraconych zysków, strat pośrednich lub wtórnych.

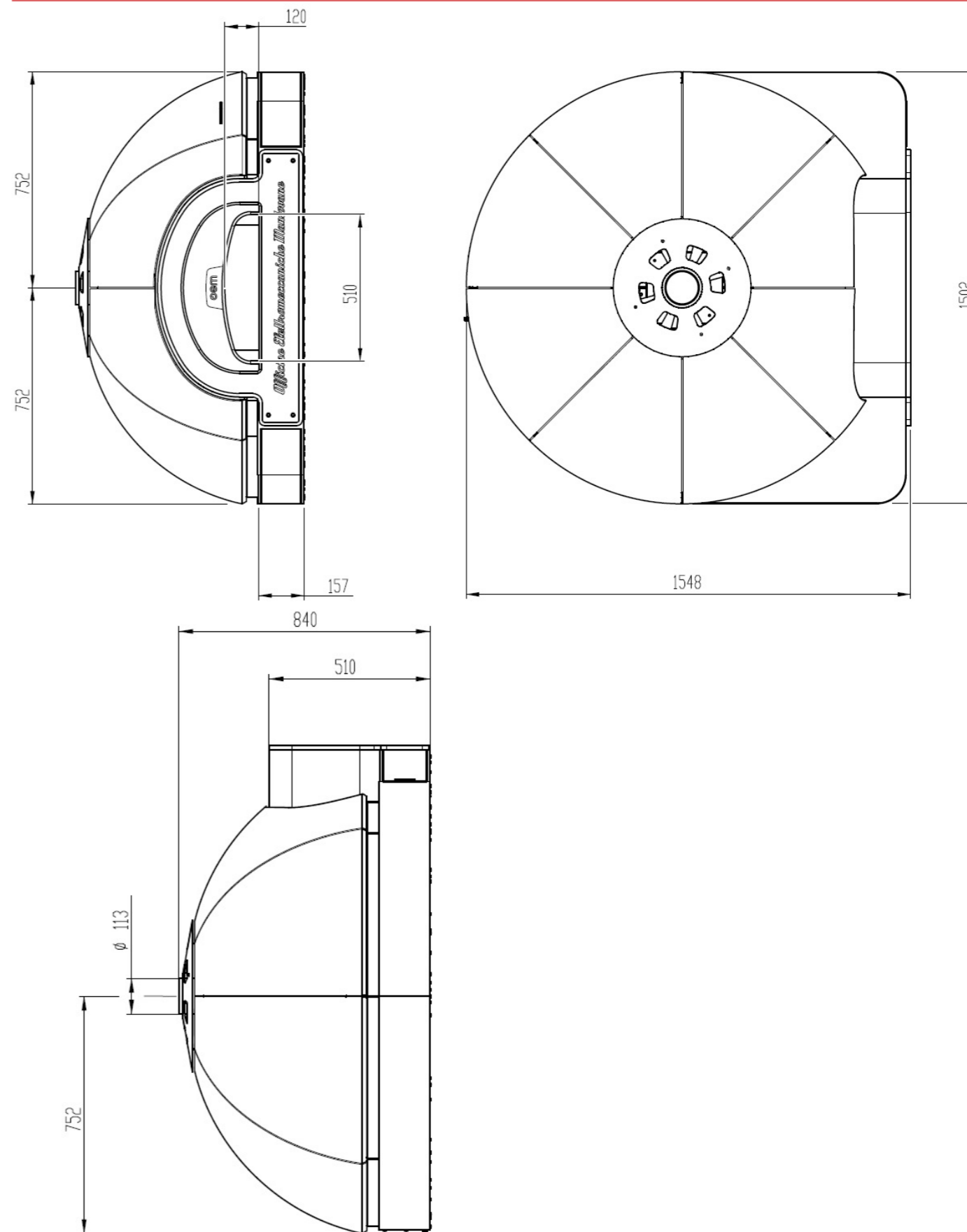
23. Gwarant ma prawo do jednostronnej zmiany niniejszych Ogólnych Warunków Gwarancji. Zmiana ta może nastąpić w wybranej przez Gwaranta formie, również poprzez umieszczenie na stronie internetowej Horeca Professionals nowej wersji Ogólnych Warunków Gwarancji lub dedykowanych aneksów do Ogólnych Warunków Gwarancji. Wprowadzone zmiany w Ogólnych warunkach Gwarancji wchodzi w życie z chwilą ich publikacji. Gwarant będzie informował Dystrybutora o każdej zmianie Ogólnych Warunków Gwarancji..

24. Gwarancja na sprzedany Produkt nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego, wynikających z przepisów ustawy z dnia 27 lipca 2002r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego (Dz. U.02.141.1176 z późn. zm.), dotyczących niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.

25. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej gwarancji w zakresie gwarancji mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego. Uprawnienia z niniejszej gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

8. DANE TECHNICZNE

8.1. WYMIARY URZĄDZENIA [Rys. 38]



8.2. PARAMETRY TECHNICZNE

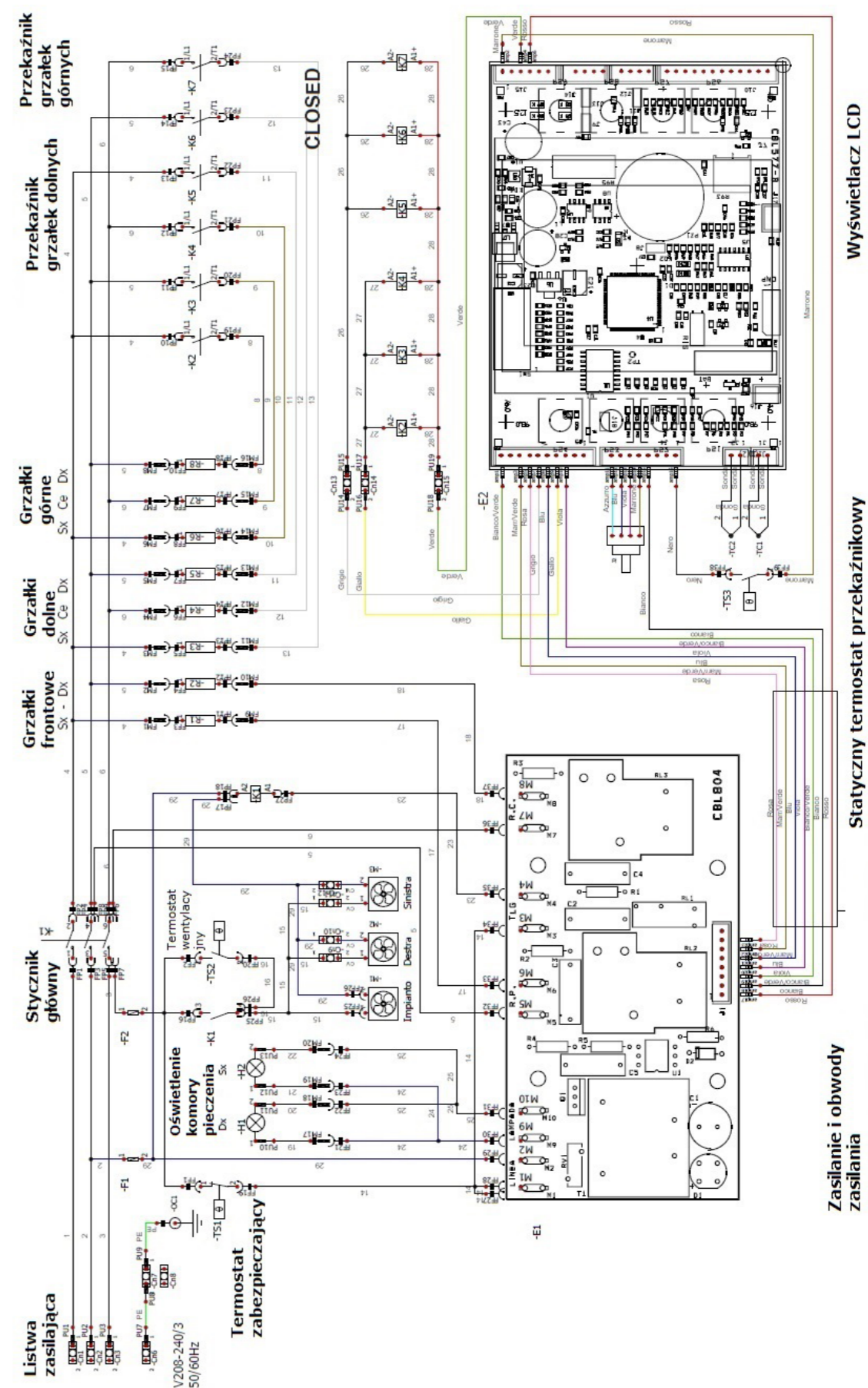
| MODEL | Wymiary wewnętrzne [mm] | | | Wymiary zewnętrzne [mm] | | | Waga netto [kg] |
|-------|-------------------------|-----------|----------|-------------------------|-----------|----------|-----------------|
| | Szerokość | Głębokość | Wysokość | Szerokość | Głębokość | Wysokość | |
| DOME | 1104 | 1150 | 170 | 1502 | 1548 | 840 | 470 |

| Model | DOME | | |
|-----------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Przyłącze elektryczne | 208/240V 1Ph+PE 70,26A | 208/240V 3Ph+PE 40,5A | 380/416V 3Ph+N+PE 23,4A |
| Moc | 16,16kW | | |
| Przekrój przewodu | 3 x 16 mm ² | 4 x 10 mm ² | 5 x 6 mm ² |
| Waga netto | 500 kg | | |
| Wilgotność względna | 10-80 % | | |

| Model | Pozycja | Kod części | Moc grzałki [kW] | Moc całkowita [kW] |
|-------|--------------------------|------------|------------------|--------------------|
| DOME | Grzałka drzwi | OM20.00109 | 0,58 | 16,16 |
| | Grzałka otworu wlotowego | OM20.00109 | 0,58 | |
| | Grzałka boczna górna | OM20.00107 | 3,00 | |
| | Grzałka centralna górna | OM20.00108 | 3,00 | |
| | Grzałka boczna górna | OM20.00107 | 3,00 | |
| | Grzałka boczna dolna | OM20.00110 | 2,00 | |
| | Grzałka centralna dolna | OM20.00111 | 2,00 | |
| | Grzałka boczna dolna | OM20.00110 | 2,00 | |



9. SCHEMATY ELEKTRYCZNE

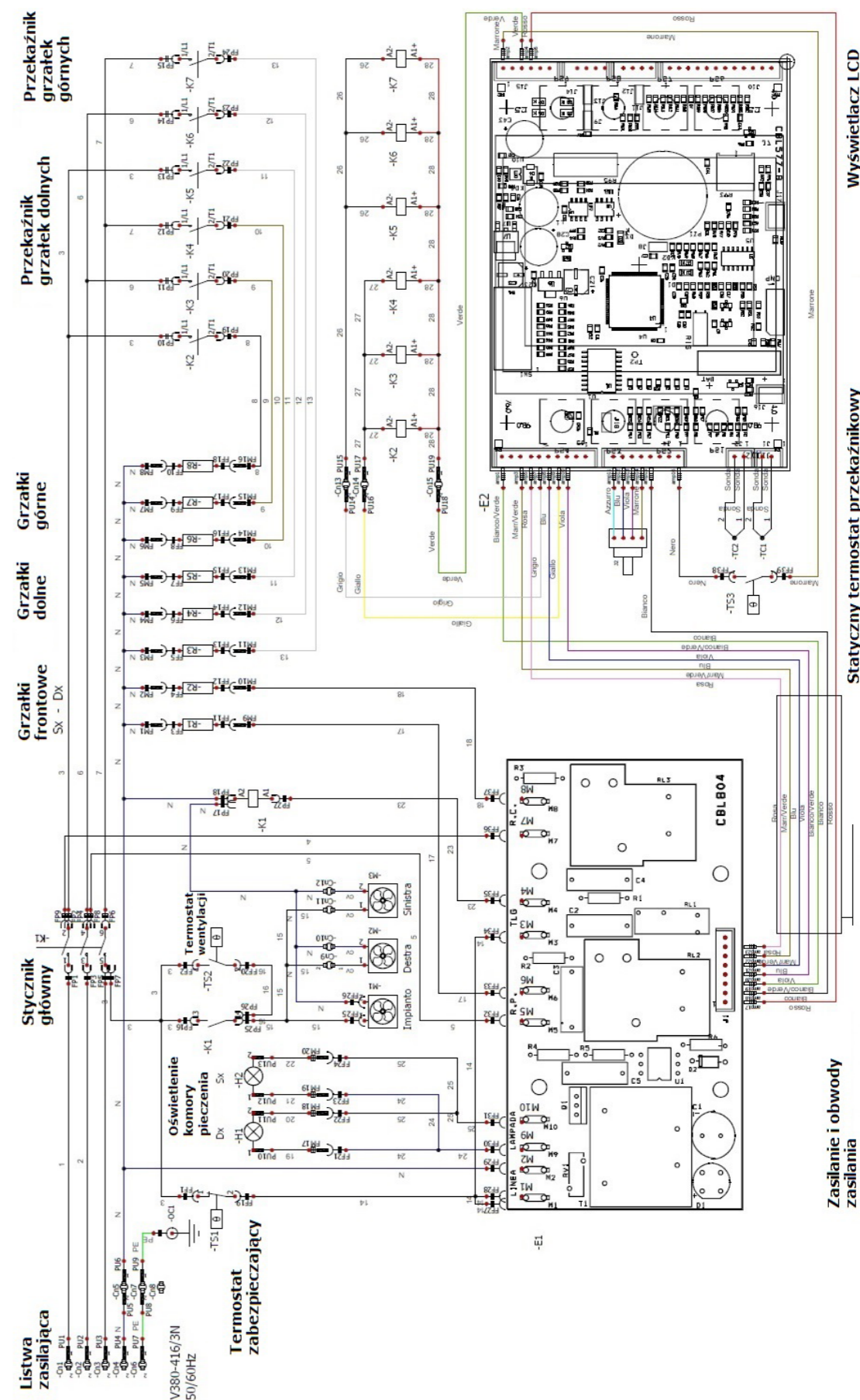


SCHEMAT ELEKTRYCZNY INDEX - 208 / 240 V / 3

| kod | element |
|-----------|--|
| Cn1..Cn15 | Zacisk |
| E1 | Płyta główna |
| E2 | Panel sterujący CBL755-C |
| F1 | Zacisk |
| F2 | Zacisk |
| H1 | Oświetlenie komory pieczenia |
| H2 | Oświetlenie komory pieczenia |
| K1 | Stycznik |
| K2-K7 | Przełącznik półprzewodnikowy (SSR) |
| M1-M3 | Wentylator |
| R1-R2 | Grzałka frontowa lewa/prawa |
| R3-R5 | Grzałka górna |
| R6-R8 | Grzałka dolna |
| TC1 | Sonda temperatury komory pieczenia |
| TS1 | Termostat zabezpieczający (high limiter) |
| TS2 | Termostat wentylacji |
| TS3 | Termostat |



9. SCHEMATY ELEKTRYCZNE



SCHEMAT ELEKTRYCZNY „DOME” - 380-416 V / 3N (OM.23.00529)

| kod | element |
|------------------|--|
| Cn1..Cn15 | Zacisk |
| E1 | Płyta główna |
| E2 | Panel sterujący CBL755-C |
| F1 | Zacisk |
| F2 | Zacisk |
| H1 | Oświetlenie komory pieczenia |
| H2 | Oświetlenie komory pieczenia |
| K1 | Stycznik |
| K2-K7 | Przełącznik półprzewodnikowy (SSR) |
| M1-M3 | Wentylator |
| R1-R2 | Grzałka frontowa lewa/prawa |
| R3-R5 | Grzałka górna |
| R6-R8 | Grzałka dolna |
| TC1 | Sonda temperatury komory pieczenia |
| TS1 | Termostat zabezpieczający (high limiter) |
| TS2 | Termostat wentylacji |
| TS3 | Termostat |



HORECAPROFESSIONALS
STRONGER TOGETHER

