



# HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### PIECE SUPERTOP, SUPERTOP-VARIO

- modele SUPERTOP 435, 635L, 635S, 935
- modele SUPERTOP-VARIO 440, 640L, 640S, 940



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



**VAT:** PL7772751709  
**REGON:** 301634594  
[www.horecaprofessionals.pl](http://www.horecaprofessionals.pl)



## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE OGÓLNE.....	3
2. INSTALACJA.....	10
3. SYSTEMY ZABEZPIECZAJĄCE.....	17
4. OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	20
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	44
6. UTYLIZACJA URZĄDZENIA.....	50
7. WARUNKI GWARANCJI.....	52
8. DANE TECHNICZNE.....	55
9. SCHEMATY ELEKTRYCZNE.....	60



## 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 znajduje się na powierzchniach urządzenia, które osiągną wysoką temperaturę. Wskazuje na niebezpieczeństwo poparzenia.



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



Symbol 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.

- Piec jedno-, dwu- i trzykomorowe, sterowane cyfrowo z wyświetlaczem LCD.
- Okap systemowy neutralny lub mechaniczny - opcja.
- Podstawa regulowana na kołach - opcja.

### 1.3. PRZYGOTOWANIE PO STRONIE NABYWCY

A. Przygotowanie miejsca instalacji.

- Powierzchnia nośna, na której ma być umieszczone urządzenie, powinna mieć cechy opisane w rozdziale „Instalacja”.

powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami w kraju, w którym urządzenie będzie instalowane.

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

D. Przewód neutralny

- Urządzenie wyposażone jest w wiązkę przewodu neutralnego, w związku z czym przygotowano specjalny zacisk identyfikowany zgodnie z odpowiednimi wskazówkami.

E. DOPROWADZENIE WODY (dot. modelu Vario - opcja)

- Systemy doprowadzenia wody oraz jej odprowadzenia muszą być zainstalowane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.

DOPROWADZENIE WODY

- Zawór zasilania w wodę z sieci wodociągowej zamontować na ścianie za urządzeniem.

ODPROWADZENIE WODY

- Rurę kanalizacyjną doprowadzić na ścianę z tyłu pieca.

C. Przygotowanie wyciągu.

- Niezbędne jest wcześniejsze przygotowanie systemu wentylacji, której cechy

### 1.4. DZIAŁANIA AWARYJNE W PRZYPADKU POŻARU

A. W przypadku pożaru odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej przy pomocy wyłącznika bezpieczeństwa.

B. Gasić ogień przy wykorzystaniu odpowiednich do tego celu gaśnic.

C. 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 SUPERTOP utrzymywany jest ciągły, równoważny poziom ciśnienia 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.

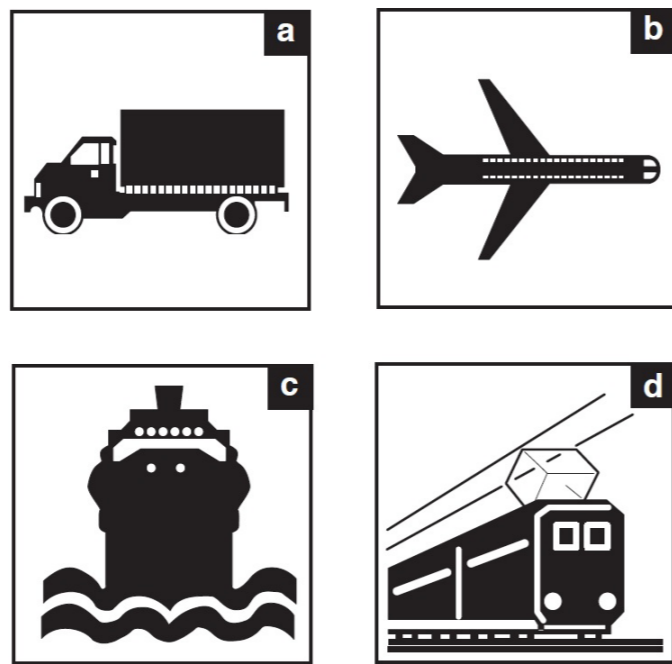
Wysyłka urządzenia odbywa się poprzez jedno z poniższych rozwiązań:

- 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.**



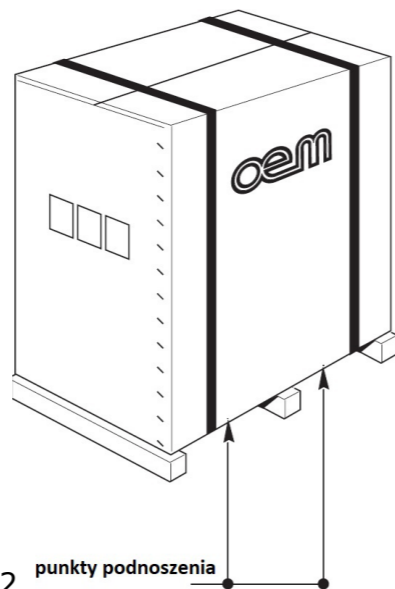
RYSUNEK 1

**PODNOSENIE 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:

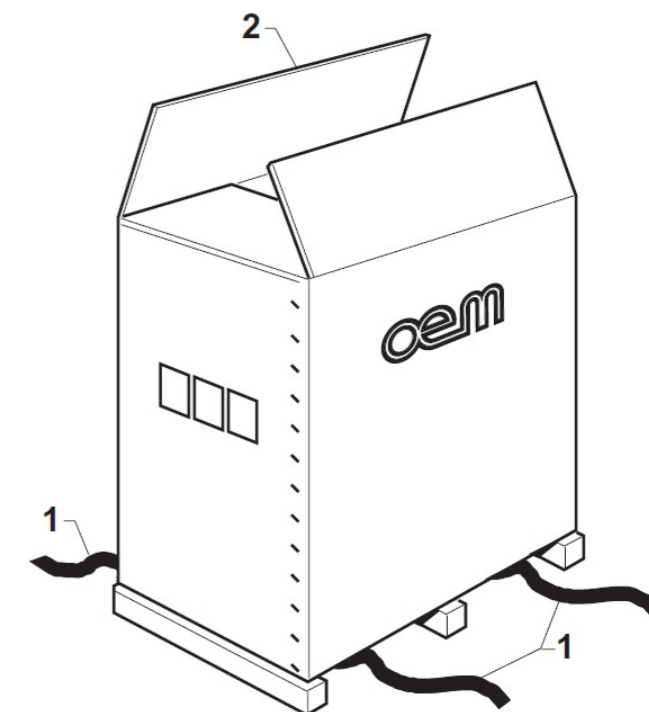
- Przeciąć paski (1) spinające karton.
- Otworzyć karton (2), usuwając metalowe klipsy.
- Zdjąć opakowanie kartonowe (2).
- Sprawdzić, czy wszystko jest kompletne.
- Usunąć elementy opakowania, które zabezpieczają obudowę urządzenia oraz wewnętrzne elementy zabezpieczające płyty szamotowe
- Sprawdzić 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](http://www.horecaprofessionals.pl) w zakładce „do pobrania”.



RYSUNEK 3





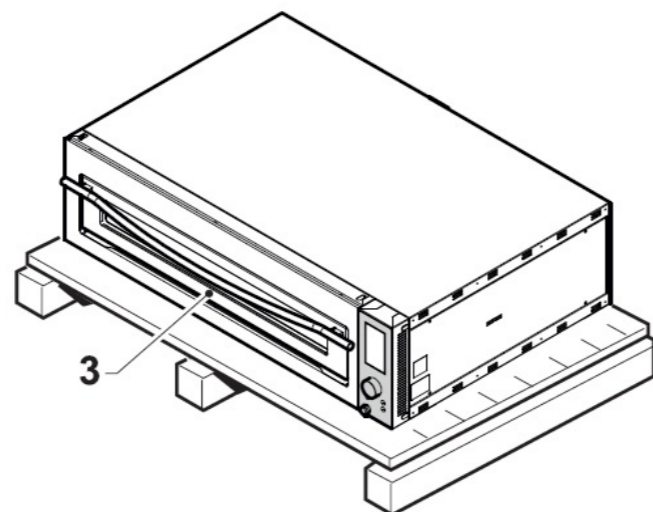
**UWAGA**

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



**WAŻNE**

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



RYSUNEK 4

**1.7. POSZCZEGÓLNE ELEMENTY [Rys. 5]**

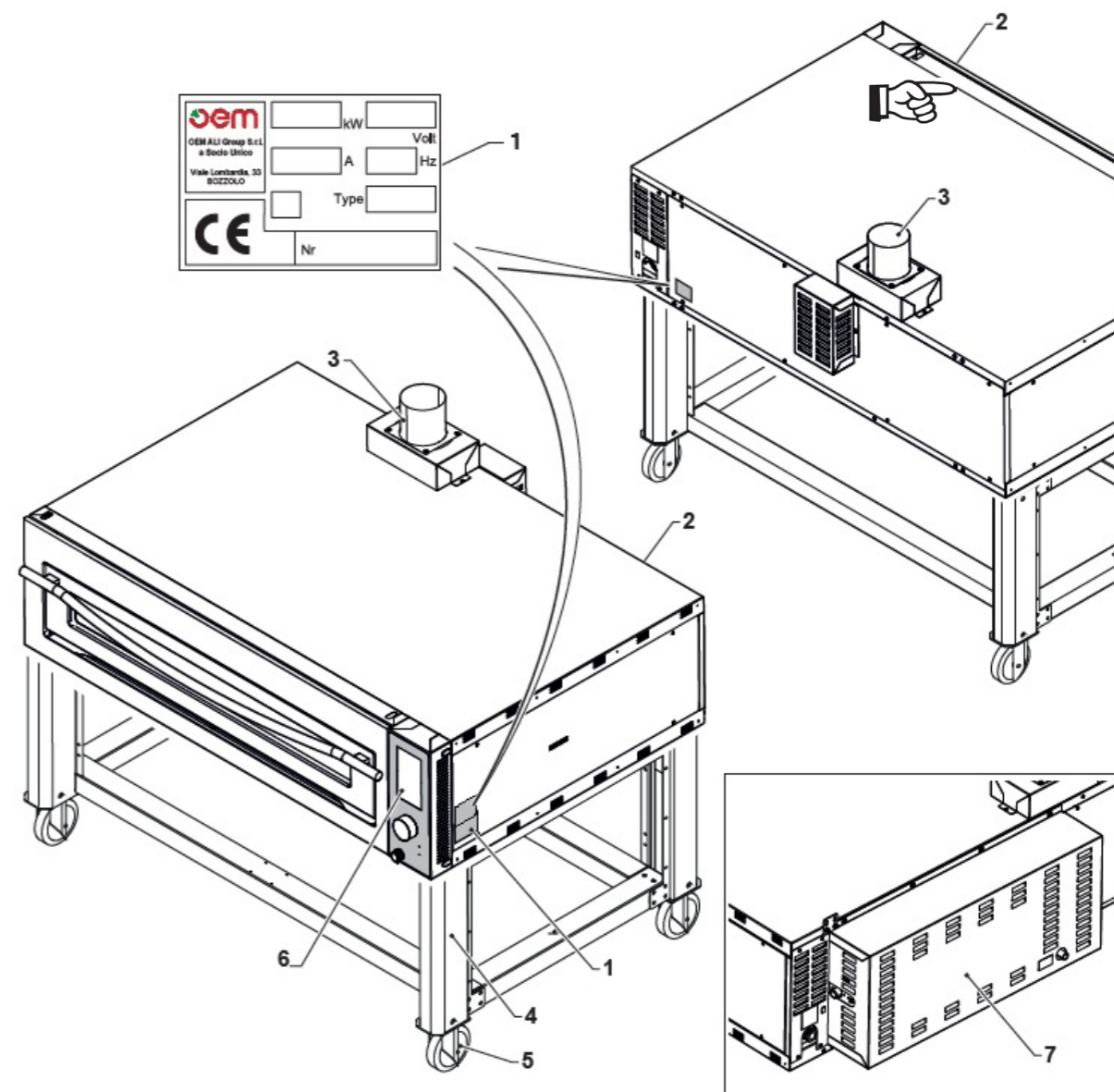
- |   |  |
|---|--|
| 1. Tabliczka znamionowa   | 3. Komin                                     |
| 2. Piec z komorą pieczenia wykonaną ze stali nierdzewnej, z płytami szamotowymi o grubości 19 mm, oświetleniem zewnętrznym, wzmocnionym systemem grzania górnego i dolnego oraz turbiną obiegu powietrza w komorze pieczenia. | 4. Podstawa regulowana - opcja               |
|   | 5. Koła (2 z hamulcem) w zestawie z podstawą |
|   | 6. Panel sterowania                          |
|   | 7. Bojler - Modele Vario - opcja             |

**1.8. IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA [Rys. 5]**

Numer seryjny i dane identyfikacyjne urządzenia wybite są na tabliczce znamionowej (1) przymocowanej do obudowy urządzenia na prawym boku.

**WAŻNE**

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



RYSUNEK 5



**2. INSTALACJA****NIEBEZPIECZEŃSTWO**

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

**2.1. PODNOSZENIE URZĄDZENIA**

Podnoszenie pieca należy wykonać za pomocą dźwigu, wózka widłowego lub wciągnika w następujący sposób:

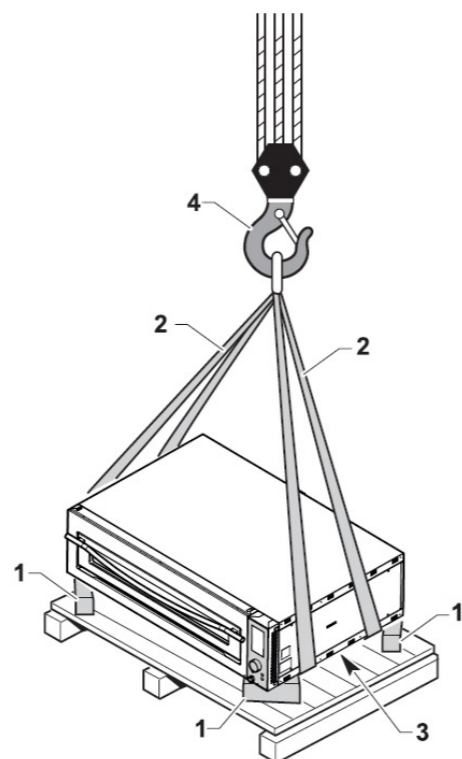
- Delikatnie unieść piec z czterech boków za pomocą dźwigni, upewniając się, że panele nie zostały uszkodzone. Następnie ustawić urządzenie na podpórkach (1).
- Włożyć pod piec (3) dwa pasy (2) wymiarowane zgodnie z ciężarem pieca. Połączyć je za pomocą haka (4) i podnosić przy użyciu dźwigu lub przeznaczonego do tego sprzętu.

**UWAGA**

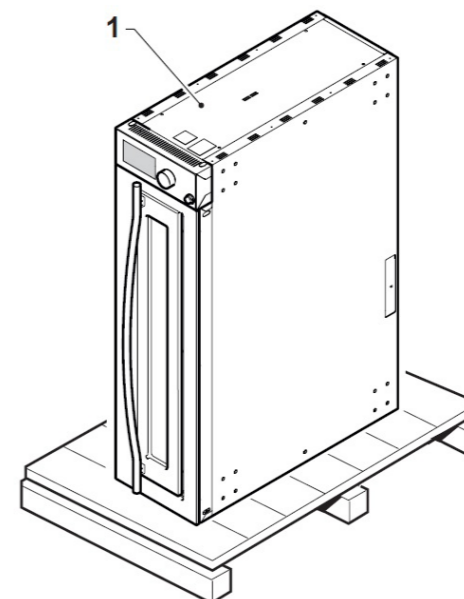
**Do podnoszenia urządzenia nie należy używać pasów stalowych, ponieważ mogą one uszkodzić korpus zewnętrzny.**

**2.2. PRZENOSZENIE PIECA W PIONIE [Rys. 7]**

- Wyjąć płyty szamotowe, ceownik klinujący płyty szamotowe znajdujący się w komorze pieczenia (umieszczony po prawej stronie) oraz tackę na okruchy (umieszczoną pod drzwiami komory pieczenia).
- Ustawić paletę lub wózek transportowy na podłodze w pobliżu palety z piecem. Aby uniknąć ewentualnych zadrapań należy możliwie jak najlepiej zabezpieczyć lewy bok pieca. powierzchnia transportowa również musi być zabezpieczona, aby chronić obudowę pieca przed uszkodzeniem.
- Piec postawić w pionie na lewym boku tak, aby strona z panelem sterowania (1) była skierowana do góry. Kategorycznie zabrania się stawiania pieca w pionie na prawym boku.



RYSUNEK 6



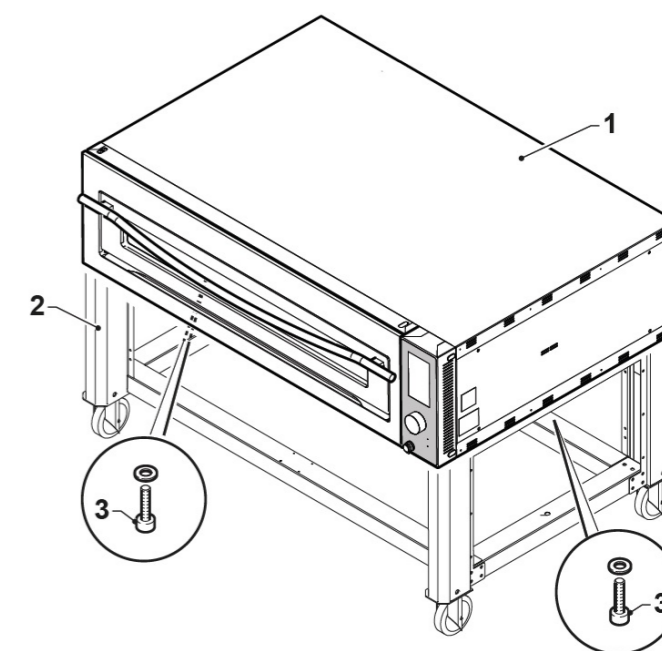
RYSUNEK 7

**2.3. MONTAŻ KOMPONENTÓW****WAŻNE**

**W odniesieniu do montażu podstawy, okapu lub innych komponentów należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi do tych elementów.**

**MONTAŻ PIECA JEDNOKOMOROWEGO [Rys. 8]**

- Umieścić podstawę (2) w pobliżu końcowego obszaru instalacji pieca, upewniając się, że koła wyposażone w hamulce zamontowano z jej przodu. Zablokować przednie koła dźwignią.
- Piec (1) należy podnieść zgodnie z opisem przedstawionym w rozdziale „podnoszenie” i ustawić na podstawie (2).
- Przymocować piec (1) do podstawy (2) za pomocą śrub i podkładek (3) dostarczonych razem z podstawą.

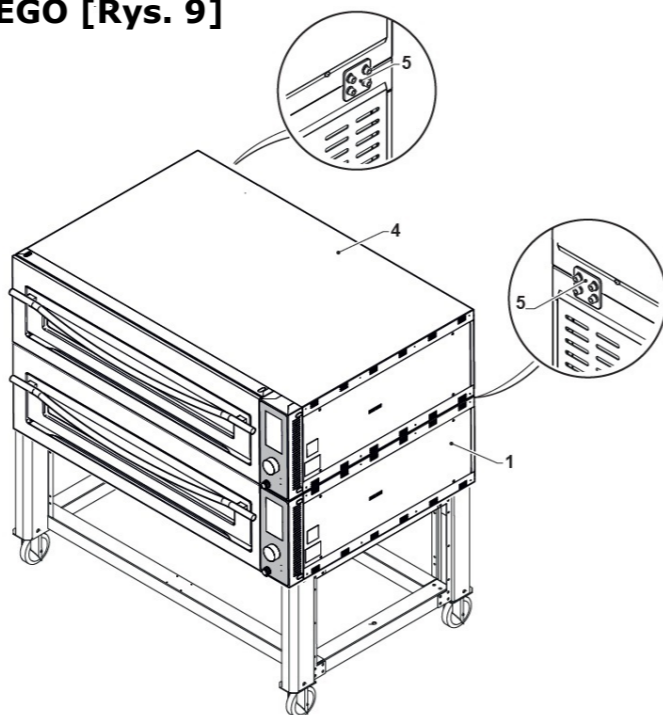


RYSUNEK 8



**MONTAŻ PIECA DWU-, TRZY-KOMOROWEGO [Rys. 9]**

- Aby zamontować piec dwu-komorowy, należy ustawić drugi piec (4) na pierwszym piecu (1) i połączyć je ze sobą wspornikami (5) zamontowanymi z tyłu pieca za pomocą śrub.
- W przypadku pieców trzy-komorowych, trzeci piec należy nałożyć na drugi i przytworzyć w ten sam sposób.



RYSUNEK 9

**2.4. 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**

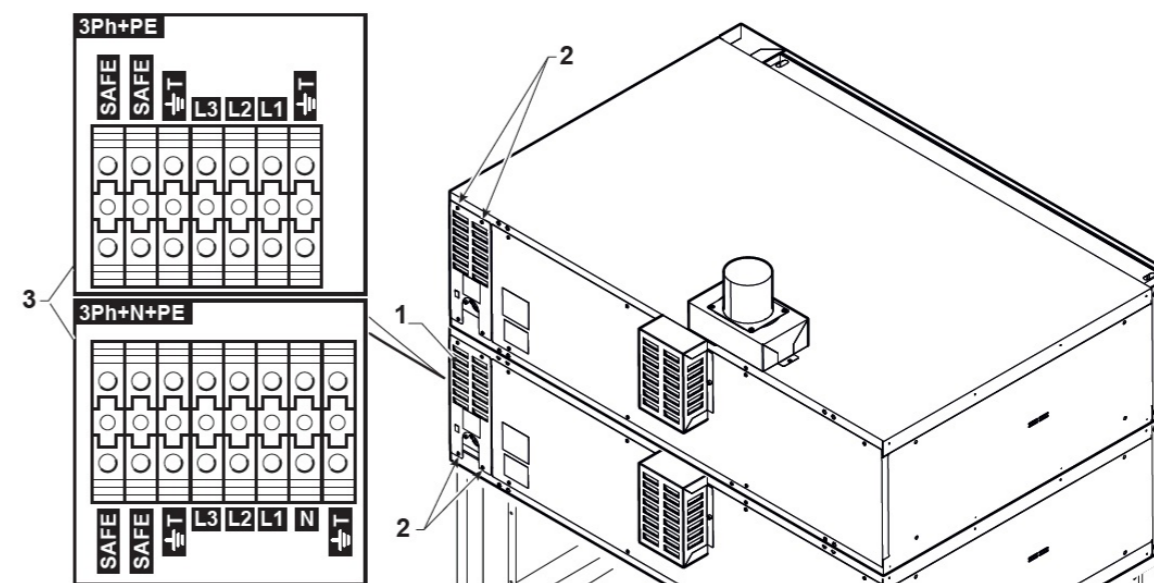
- W przypadku pieców dwu- i trzykomorowych każda komora musi być podłączona do osobnej linii zasilającej, wyposażonej w osobne zabezpieczenie i wyłącznik odłączający. Zabrania się podłączania więcej niż jednej komory do jednej linii zasilania.

**PODŁĄCZENIE PIECA ELEKTRYCZNEGO [Rys. 10]**

- Aby dostać się do zacisków przyłącza elektrycznego należy zdjąć panel ochronny umiejscowiony z tyłu pieca (1) odkręcając śruby (2).
- Przełożyć przewód przez dedykowany dławik i podłączyć go do zacisków w ścianie lub wtyczki siłowej. Skręcić dławik.
- Podłączyć przewód do zacisków (3) zgodnie z oznaczeniami na zaciskach.

Dla faz: L1-L2-L3, dla przewodu neutralnego N i dla uziemienia T.

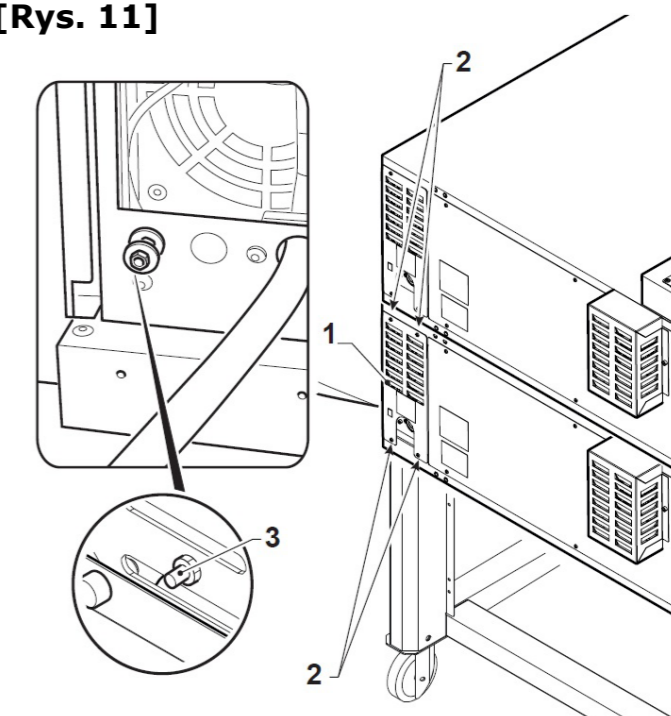
- W lokalach wyposażonych w automatyczny rozdzielacz obciążenia, należy dodatkowo podłączyć przewody zasilania 12V do zacisków oznaczonych jako „SAFE” (3).
- Nałożyć panel ochronny (1) przykręcając śruby (2).



RYSUNEK 10

**PODŁĄCZENIE EKWIPOTENCJONALNE [Rys. 11]**

- Urządzenie należy podłączyć w systemie o wyrównanym potencjale, którego skuteczność należy zweryfikować zgodnie z obowiązującymi przepisami. Połączenie kaskadowe należy wykonać między piecami za pomocą śruby (3) umieszczonej z tyłu pieca.
- Aby dostać się do zacisków systemu ekwipotencjalnego należy zdjąć panel ochronny umiejscowiony z tyłu pieca (1) odkręcając śruby (2).



RYSUNEK 11



## 2.5. UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA [Rys. 12]

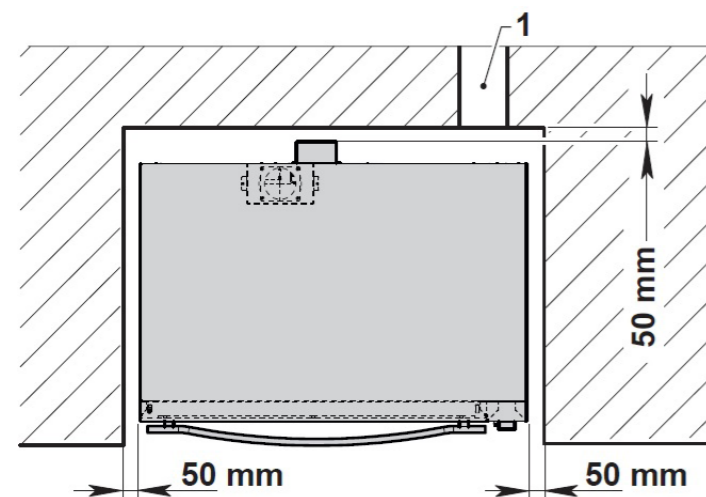


## NIEBEZPIECZEŃSTWO

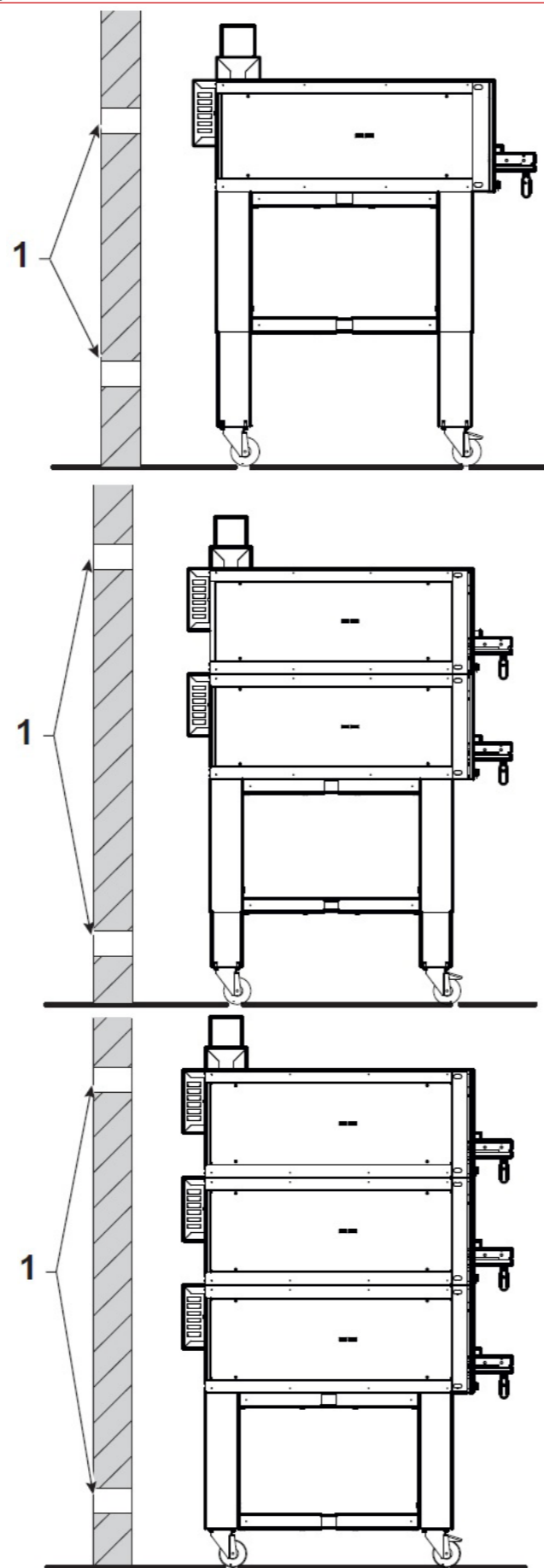
Pieca **NIE NALEŻY** montować w pobliżu łatwopalnych ścian, takich jak meble, ścianki działowe, okładziny z tektury falistej itp.

W przypadku, gdy piec ma być zabudowany, zapewniona musi być odpowiednia wymiana powietrza z tyłu, co można uzyskać montując odpowiednie kratki wentylacyjne (1) umieszczone na ścianie.

- Urządzenie należy ustawić w miejscu docelowym zgodnie ze wskazówkami z rysunku 12, ponieważ zakładają one bezpieczne odległości wymagane do prawidłowego funkcjonowania urządzenia.
- Piec należy umieścić w miejscu, w którym nie występują przeciągi, nadmierne gromadzenie się kurzu, wycieki płynów lub aerozoli oraz zjawisko kondensacji, ponieważ mogłyby one niekorzystnie wpłynąć na produkt końcowy oraz sprawność i bezawaryjność urządzenia.
- Po wybraniu docelowej pozycji, zablokować hamulce.



RYSUNEK 12



## MONTAŻ KOMINA [Rys. 13]

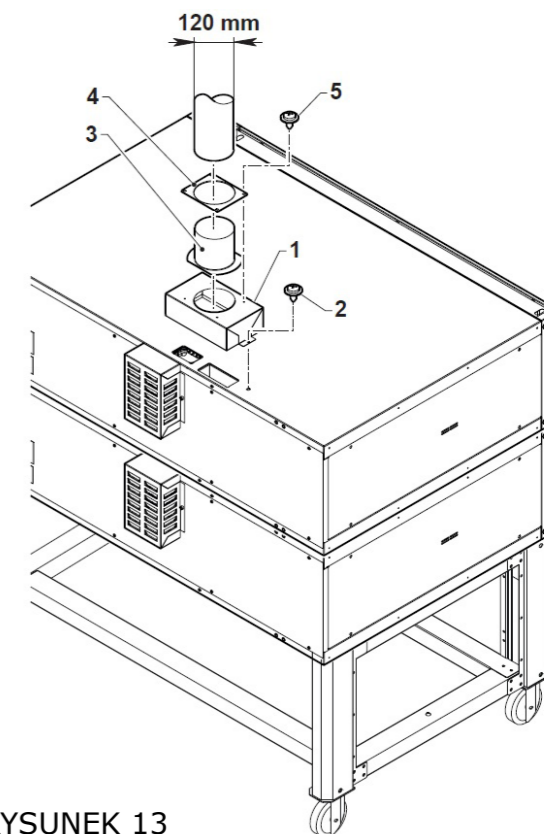
- Zmontować puszkę komina, skręcając ze sobą obudowę puszek (1) z króćcem rury wyciągowej (3) za pomocą płyty montażowej (4) śrubami (5).
- Zamontować gotową puszkę komina (1) na górze pieca, przykręcając ją śrubami (2)



## WAŻNE

W przypadku montażu pieców dwu lub trzy-komorowych, puszkę komina należy montować tylko na ostatnim, górnym piecu.

- Połączyć puszkę komina (3) z rurą systemu wentylacji o średni 120 mm.



RYSUNEK 13

## PRZYŁĄCZE WODY (TYLKO DLA WERSJI Z BOJLEREM) [Rys. 14]



## WAŻNE

Zaleca się zasilanie bojlera wodą zdemineralizowaną, aby zminimalizować tworzenie się kamienia wapiennego wewnątrz generatora pary.

## PRZYŁĄCZE WODY

- Podłączyć wąż zasilania wody o średnicy złącza 3/4" do przyłącza elektrozaworu.

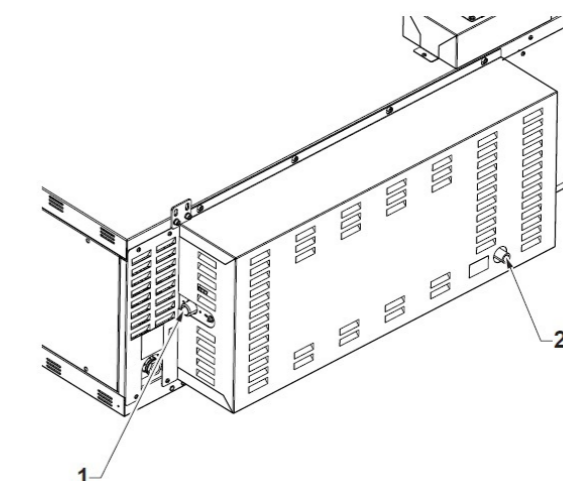
## ODPŁYW

- Podłączyć elastyczną rurę odpływową o średnicy 21 mm (2) do króćca odpływowego i przymocować opaską zaciskową.



## WAŻNE

Po wykonaniu powyższych połączeń hydraulicznych, otworzyć zawór doprowadzenia wody i sprawdzić instalację pod kątem wycieków.



RYSUNEK 14



**2.6. PIERWSZE URUCHOMIENIE**

- 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.**

**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Po zainstalowaniu pieca i przed jego uruchomieniem należy dokładnie wyczyścić jego wewnętrzną część zgodnie z opisem w rozdziale „Konserwacja” oraz upewnić się, że wewnątrz komory pieczenia nie ma ciał obcych ani łatwopalnych.

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

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

**3.2. NIEWŁAŚCIWE UŻYCIE**

Piec SUPERTOP/VARIO 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.

**3.3. TABLICZKI OSTRZEGAWCZE [Rys. 15]**

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

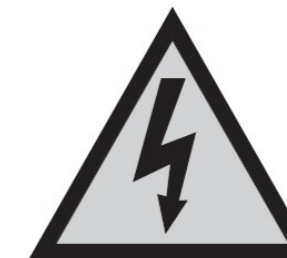
**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

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.

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.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO - Urządzenie pod napięciem elektrycznym:**



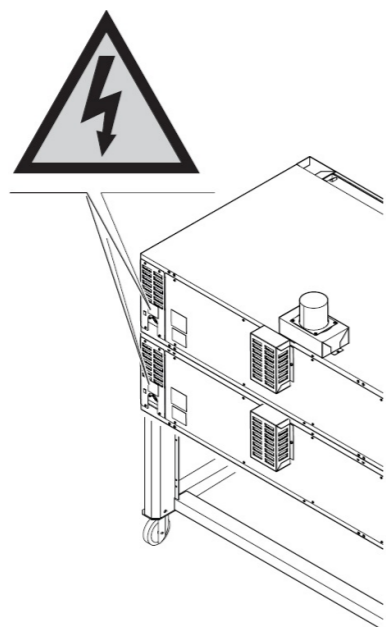
- Nie wykonywać czynności konserwacyjnych lub naprawczych na urządzeniu pod napięciem.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA:**



- Nie dotykać gołymi rękoma – niebezpieczeństwo poparzenia.



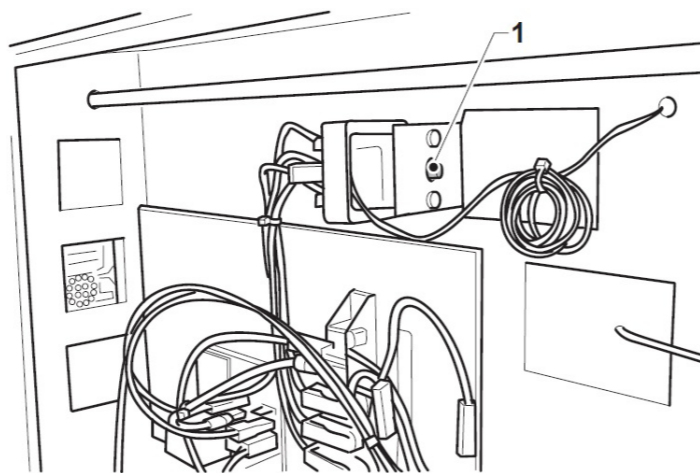


RYSUNEK 15

### 3.4. SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA [Rys. 16]

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, który odłącza zasilanie w przypadku przekroczenia bezpiecznej temperatury 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 85°C.
3. Bojler (jeżeli występuje) wyposażony jest w termostat bezpieczeństwa, który wyłącza go w przypadku wykrycia nadmiernej temperatury w jego wnętrzu.

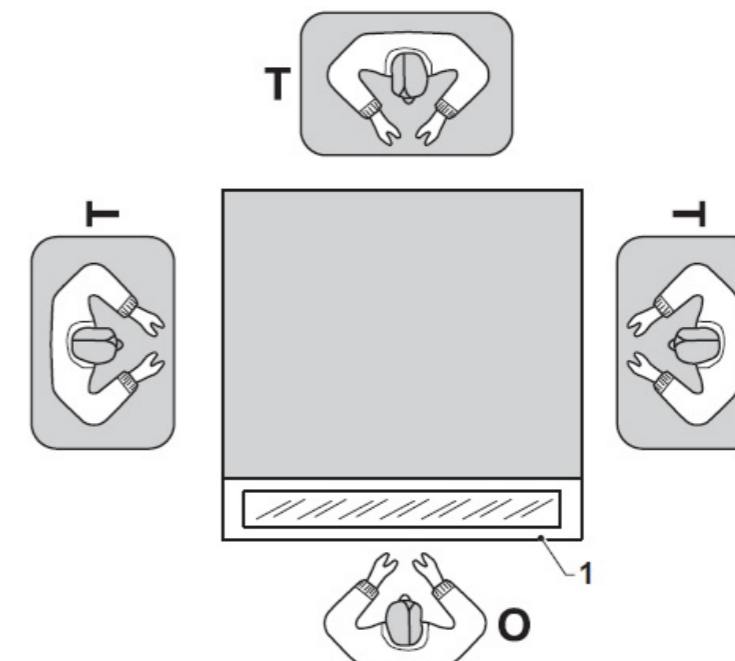


RYSUNEK 16

### 3.5. PRZESTRZEŃ ROBOCZA [Rys. 17]

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 przodu, tyłu lub z boku pieca w pozycji oznaczonej symbolem literowym „T”.



RYSUNEK 17

### 3.6. RYZYKO RESZTKOWE [Rys. 17]

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. 17]

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

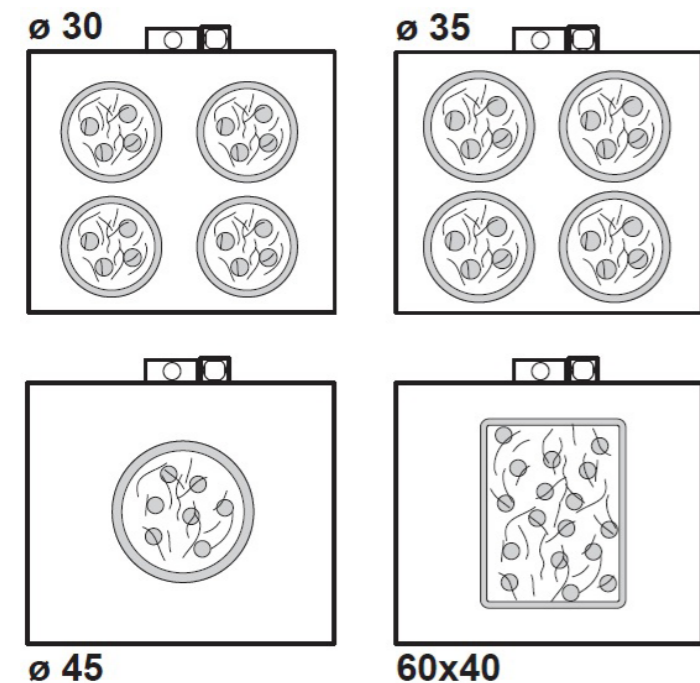
### 4.1 ROZMIESZCZENIE PIZZY W KOMORZE

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

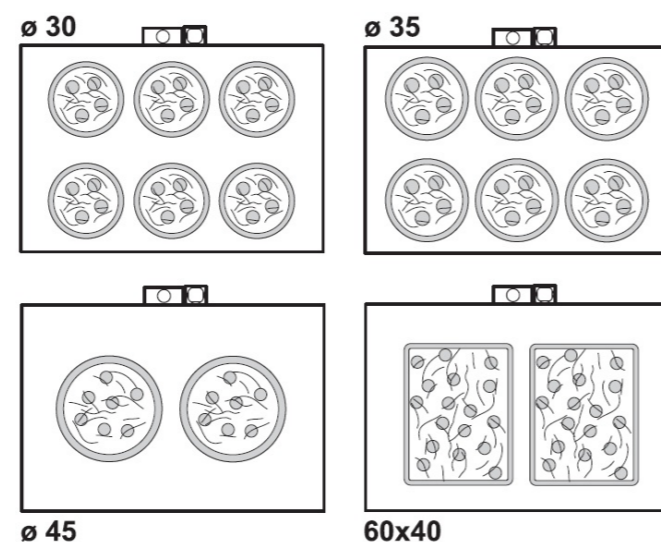
Przy piecach dwu, trzy-komorowych należy przyjąć tę samą zasadę dla każdej komory.

#### SUPERTOP

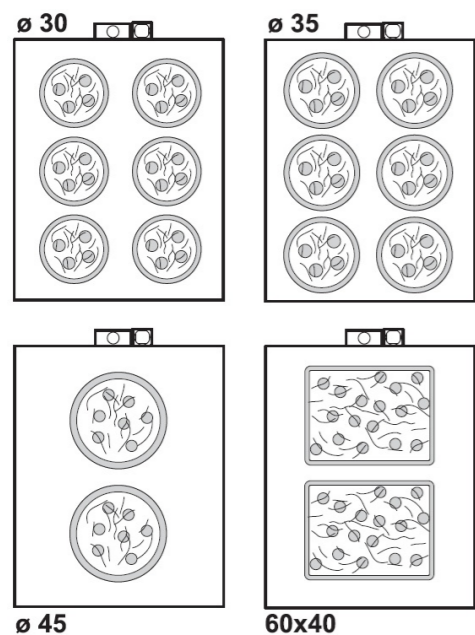
Mod. 435 może pomieścić na raz 4 pizze  $\varnothing$  30 lub  $\varnothing$  35 cm, 1 pizzę 45 cm lub 1 blachę 60x40 cm w następującym ustawieniu:



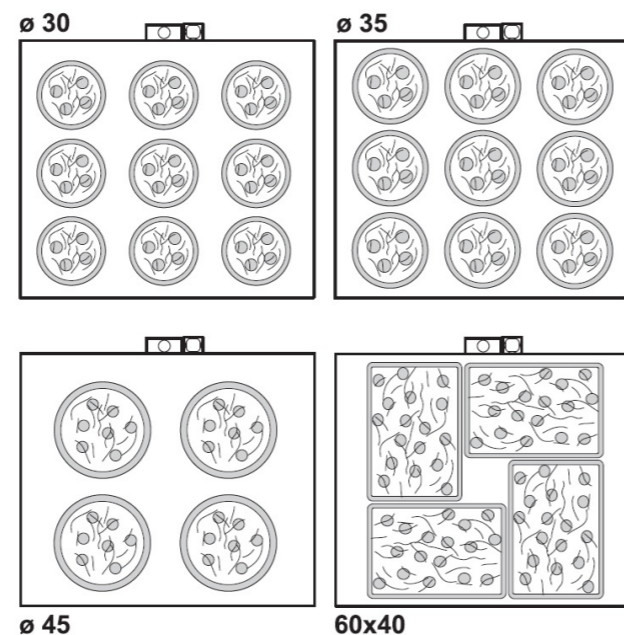
Mod. 635 L może pomieścić na raz 6 pizz  $\varnothing$  30 lub  $\varnothing$  35 cm, 2 pizze 45 cm lub 2 blachy 60x40 cm w następującym ustawieniu:



Mod. 635 S może pomieścić na raz 6 pizz  $\varnothing$  30 lub  $\varnothing$  35 cm, 2 pizze 45 cm lub 2 blachy 60x40 cm w następującym ustawieniu:

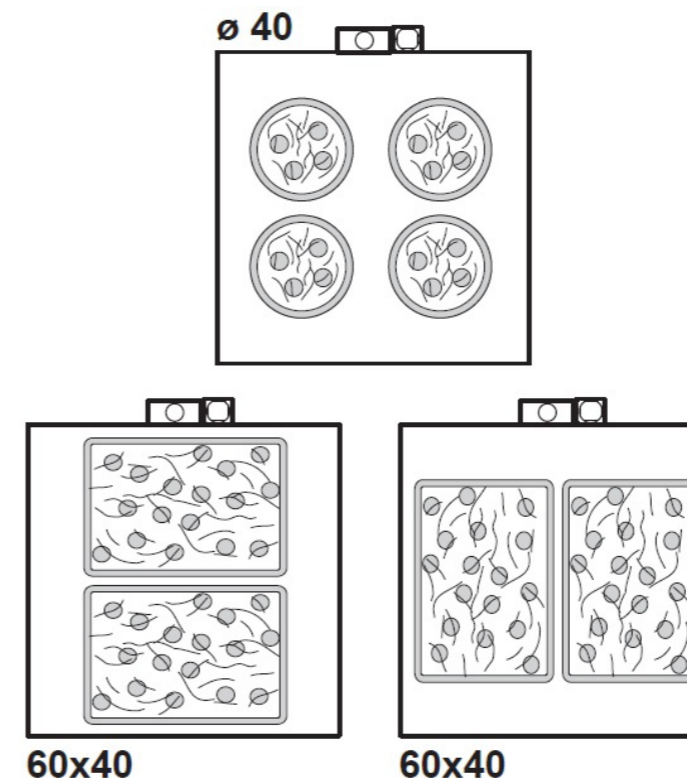


Mod. 935 może pomieścić na raz 9 pizz  $\varnothing$  30 lub  $\varnothing$  35 cm, 4 pizze 45 cm lub 4 blachy 60x40 cm w następującym ustawieniu:

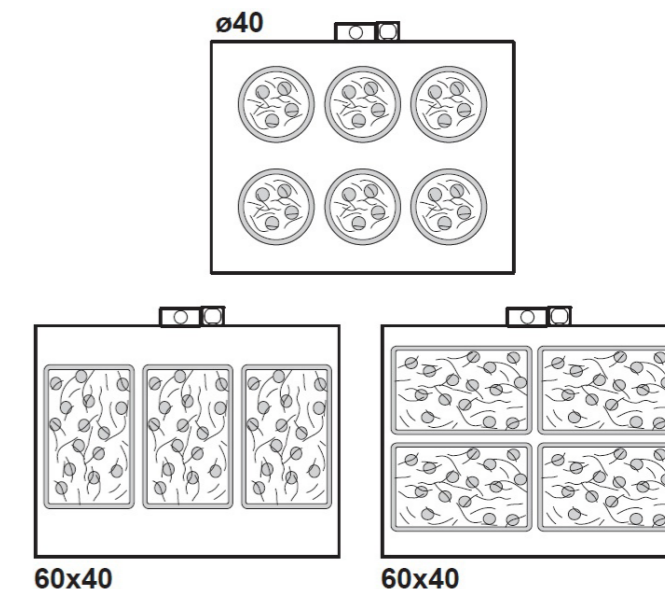


### SUPERTOP VARIO

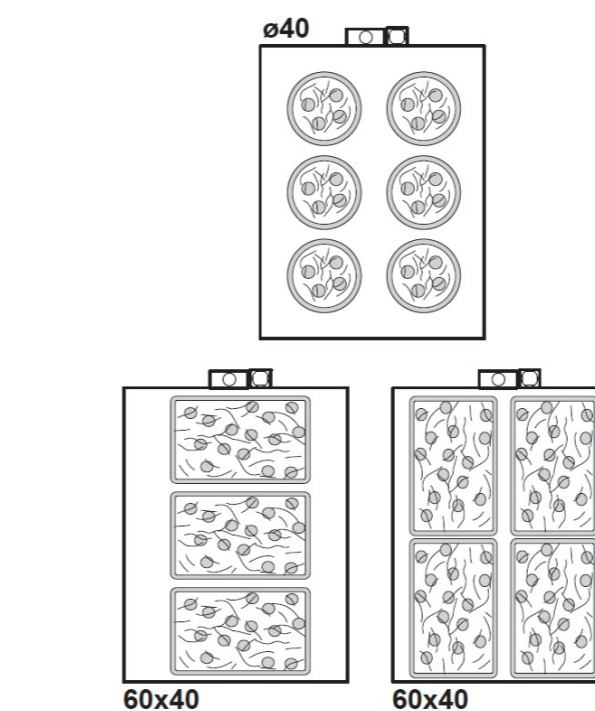
Mod. 440 może pomieścić na raz 4 pizze  $\varnothing$  40 cm lub 2 blachy 60x40 cm w następującym ustawieniu:



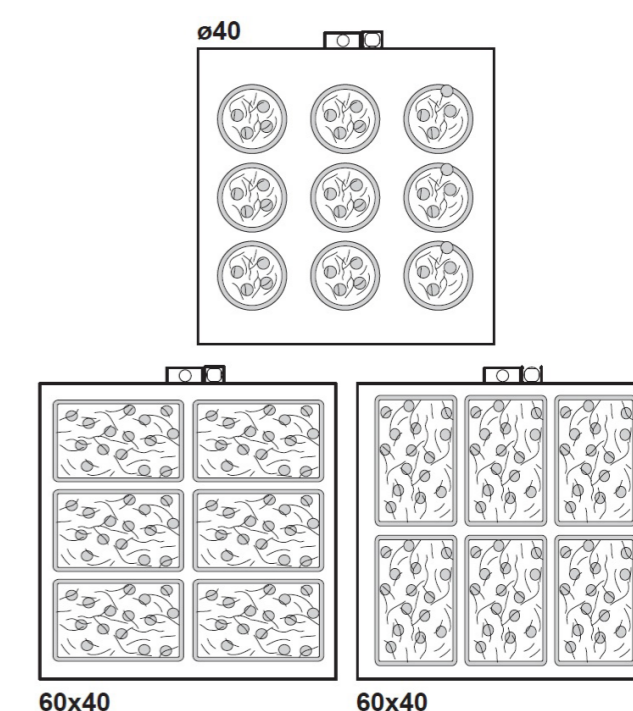
Mod. 640 L może pomieścić na raz 6 pizz  $\varnothing$  40 cm lub 3 lub 4 blachy 60x40 cm w następującym ustawieniu:



Mod. 640 S może pomieścić na raz 6 pizz  $\varnothing$  40 cm lub 3 lub 4 blachy 60x40 cm w następującym ustawieniu:



Mod. 940 S może pomieścić na raz 9 pizz  $\varnothing$  40 cm lub 6 blach 60x40 cm w następującym ustawieniu:



**4.2. PANEL STEROWANIA [Rys. 18]**

Na panelu sterującym znajdują się następujące elementy:

**1. Wyświetlacz**

Wszystkie funkcje związane z obsługą pieca pokazane są na wyświetlaczu (funkcje, wskaźniki, ustawienia, alarmy itp.)

**2. Pokrętko wyboru funkcji**

Za pomocą tego pokrętki można przewijać ustawienia na wyświetlaczu. Wciśnięcie pokrętki potwierdza wybór funkcji i umożliwia edycję (przekręcenie) lub zatwierdzenie wyboru (ponowne wciśnięcie).

**3. Przycisk zasilania (WŁ./WYŁ.)**

Wciśnięcie przycisku włącza lub wyłącza piec (tryb stand-by).

**4. Port USB**

Złącze USB służy do przesyłania i pobierania plików za pomocą pamięci flash USB (oprogramowanie, przepisy, ustawienia itp.).

**5. Przycisk „Minutnik 1”**

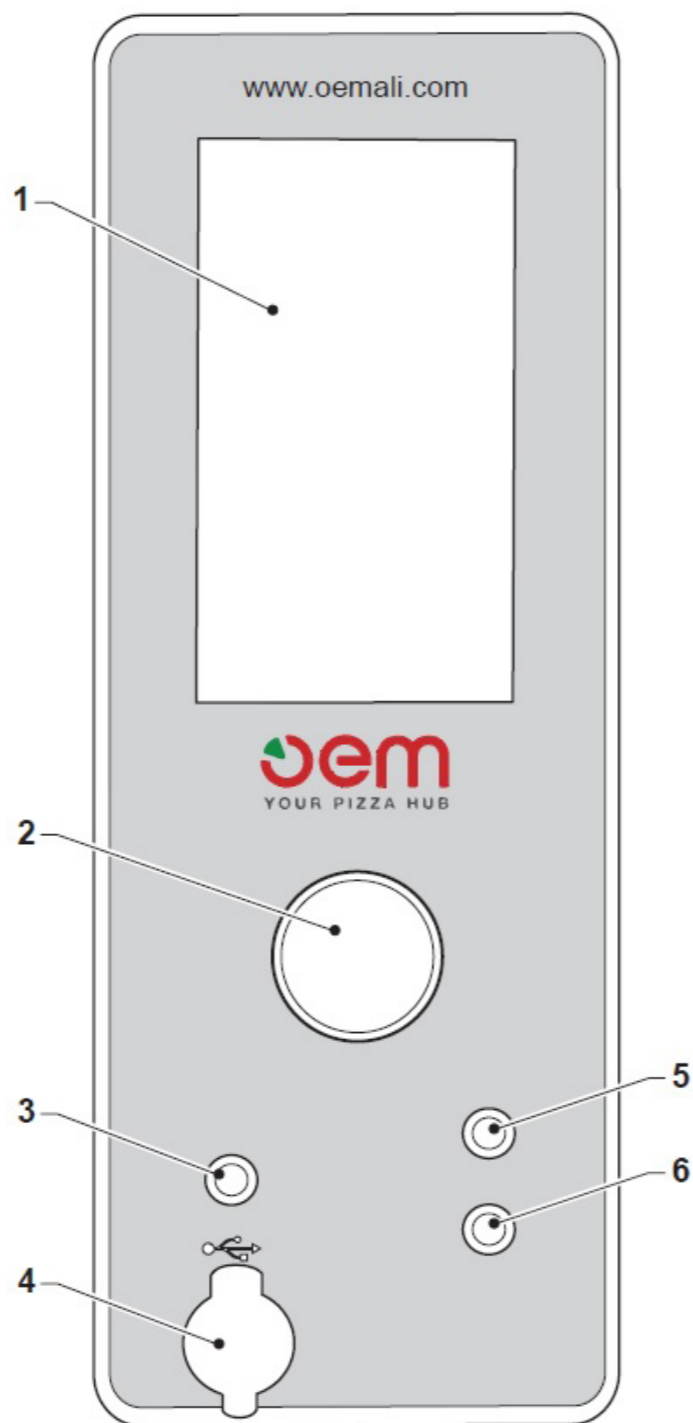
Przycisk „minutnik 1” można ustawić niezależnie dla wszystkich programów pieczenia. Nacisnąć przycisk, aby włączyć czas pieczenia dla wybranego programu; czas można wstrzymać (krótkie wciśnięcie) lub zresetować (długie wciśnięcie - kilka sekund).

**6. Przycisk „Minutnik 2 / steamer”  
Funkcja minutnika**

Przycisk „minutnik 2” można ustawić niezależnie dla wszystkich programów pieczenia. Nacisnąć przycisk, aby włączyć czas pieczenia dla wybranego programu; czas można wstrzymać (krótkie wciśnięcie) lub zresetować (długie wciśnięcie - kilka sekund).

**Funkcja steamera**

W modelach wyposażonych w generator pary. Służy on do kontroli zaparowania komory pieczenia. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku aktywuje parowania na maksymalnie ustawiony czas.



RYSUNEK 18

**4.3. EKRAN STARTOWY [Rys. 19]**

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

**1. Kalendarz**

Pokazuje dzień tygodnia, miesiąc i rok.

**2. Język**

Ikona flagi wskazuje na wybrany język interfejsu.

**3. Zegar**

Pokazuje godziny i minuty.

**4. Auto-start**

Jeśli funkcja jest aktywna, na wyświetlaczu w trybie stand-by wyświetlana jest data i godzina najbliższego automatycznego włączenia pieca.

**5. Wersje oprogramowania**

Wyświetla wersję oprogramowania wyświetlacza (5a) i wersję oprogramowania płyty przekątnikowej (5b).



RYSUNEK 19

**4.4. EKRAN GŁÓWNY [Rys. 20]**

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

**1. Temperatura**

Pokazuje aktualną temperaturę w komorze pieczenia.

**2. Moc grzałek górnych**

Wartość procentowa udziału grzałek górnych w procesie wypieku. Jeżeli grzałki są aktywne, wyświetlana jest czerwona kropka (2a).

**3. Temperatura zadana**

Pokazuje temperaturę komory pieczenia ustawioną przez operatora.

**4. Moc grzałek dolnych**

Wartość procentowa udziału grzałek dolnych w procesie wypieku. Jeżeli grzałki są aktywne, wyświetlana jest czerwona kropka (4a).

**5. Komin**

Pokazuje pozycję elektrycznie sterowanej przepustnicy kominu umieszczonego wewnątrz komory pieczenia, wyrażoną w procentach; możliwe ustawienia to: 0 – zamknięty; 25%, 50%, 75%, 100% - otwarty

**6. Wentylator komory**

Pokazuje prędkość elektrycznie sterowanego wentylatora komory pieczenia, wyrażona w procentach; możliwe ustawienia to: 0 – wyłączony; 25%, 50%, 75%, 100% - włączony

**7. Minutnik 1**

Pokazuje ustawiony czas pieczenia pierwszego minutnika dla wybranego programu pieczenia.

**8. Minutnik 2 / Steamer**

Pokazuje ustawiony czas pieczenia drugiego minutnika dla wybranego programu pieczenia.

Jeżeli steamer jest aktywny wyświetlana jest ikona „VAPOR” , która wskazuje stan gotowości generatora pary do pracy. Aby można było uruchomić cykl parowania, generator pary musi osiągnąć temperaturę roboczą co potwierdzone zostaje symbolem zielonej fajki.

### 9. Programy

Wyświetla wszystkie dostępne kategorie/programy pieczenia – preinstalowane i indywidualne.

Aktywowanie wybranej kategorii potwierdzone zostaje podświetleniem się 1, 2 lub 3 czerwonych kropek, zgodnie z wyborem operatora. Każda kropka oznacza jeden z trzech programów dostępnym w danej kategorii. Dostępnych jest 8 kategorii głównych, po 3 programy na każdą kategorię, co daje łącznie 24 edytowalne programy.

### 10. Oświetlenie komory pieczenia

Wyświetla stan (wł./wył.) oświetlenia komory pieczenia.

### 11. Cykl pyrolizy

Uruchomienie funkcji samooczyszczenia (pyrolizy). Odliczanie wskazanego czasu 20 minut rozpoczyna się po osiągnięciu temperatury roboczej pyrolizy.

### 12. Menu użytkownika

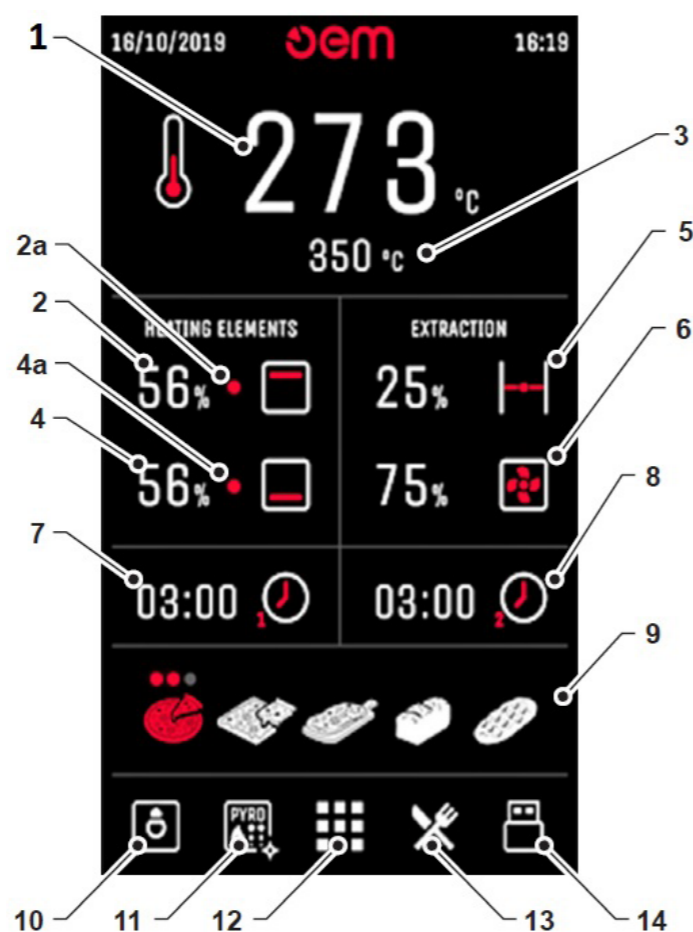
Pozwala wejść do menu użytkownika.

### 13. Menu Przepisów – Ręczne

Pozwala wejść do listy przepisów i zapoznać się z instrukcją pieca w języku angielskim.

### 14. USB

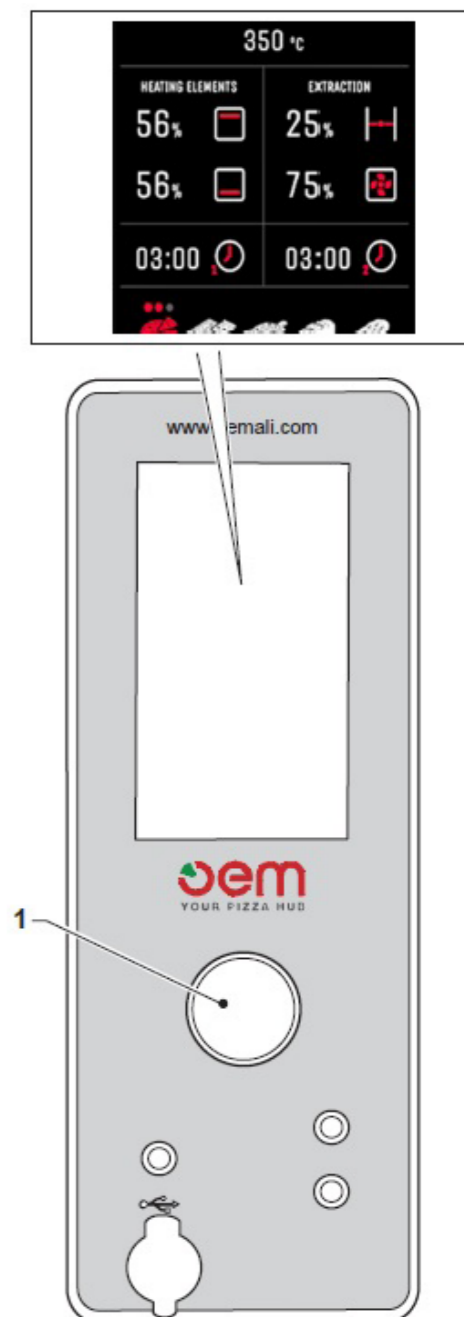
Złącze USB służy do przesyłania i pobierania plików za pomocą pamięci flash USB (oprogramowanie, przepisy, ustawienia itp.).



RYSUNEK 20

### 4.5. WYBÓR PROGRAMÓW LUB ZMIANA PARAMETRÓW [Rys. 21]

Wybór programów odbywa się poprzez obracanie pokrętle w lewo lub w prawo do momentu podświetlenia się czerwoną, kwadratową ramką wybranego parametru. Wciśnięcie pokrętła (1) zatwierdza wybór parametru wybranego do edycji lub aktywuje/dezaktywuje wybraną funkcję. Aby zmienić wartość parametru należy obrócić pokrętło (1) w lewo (zmniejszenie) lub w prawo (zwiększenie). Ponowne wciśnięcie zatwierdza wprowadzone zmiany.







RYSUNEK 21


### 4.6. PROGRAMOWANIE PARAMETRÓW PIECZENIA


Piec może być obsługiwany ręcznie w trybie manualnym lub przy użyciu odpowiednich programów pieczenia. Każda z ośmiu kategorii pieczenia ma trójstopniowe ustawienia mocy, co daje łącznie 24 niezależnie kontrolowane programy.


Obracając pokrętłem w lewo można zmienić:

-  Moc grzałki górnej wyrażona w „%”
-  Temperaturę komory pieczenia
-  Moc grzałki dolnej wyrażona w „%”

 Pozicję przepustnicy komina komory pieczenia wyrażoną w „%”


 Prędkość wentylatora komory pieczenia wyrażoną w „%”

 Minutnik 1


 Minutnik 2


KATEGORIE PROGRAMÓW:


 Pizza klasyczna (3 stopnie)


 Pizza w blachach (3 stopnie)


 Pizza alla Pala (3 stopnie)

 Focaccia (3 stopnie)

 Pieczywo (3 stopnie)

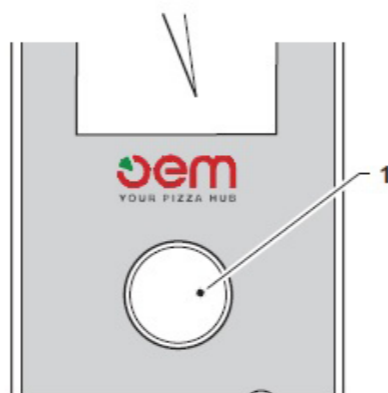
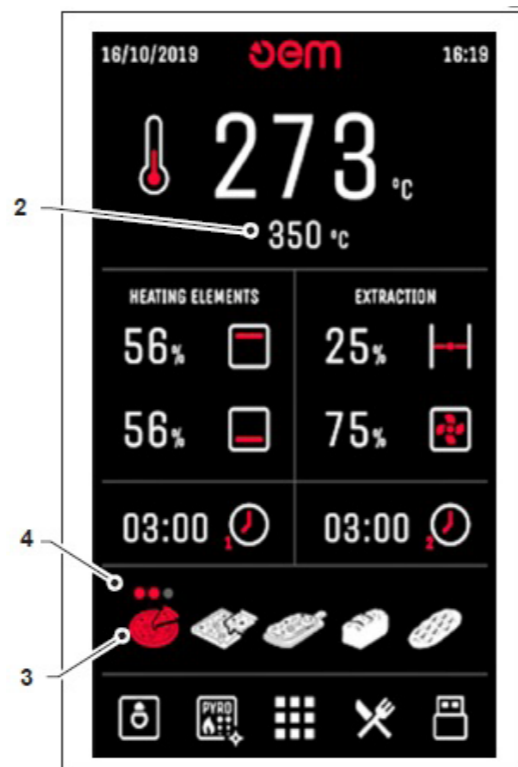
 Program 1 (3 stopnie)

 Program 2 (3 stopnie)

 Program 3 (3 stopnie)

Aby zapisać wybrany program w jednej z kategorii należy (rys. 22):

- Obracać pokrętle (1) w prawo, aby przejść do kategorii, w której chcemy zapisać nowo ustawiony program.
- Wcisnąć pokrętle (1), aby zatwierdzić wybór kategorii (3).
- Obracać pokrętle (1), aby wybrać jeden z trzech programów oznaczony 1,2 lub 3 czerwonymi kropkami (4) wewnątrz kategorii (3).
- Wcisnąć i przytrzymać pokrętle (1) przez kilka sekund do momentu zapisania programu co potwierdzone zostanie krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Ikona kategorii przestanie migać.



RYSUNEK 22

**Przykład:**

Aby zmienić temperaturę komory pieczenia, należy (rys. 22):

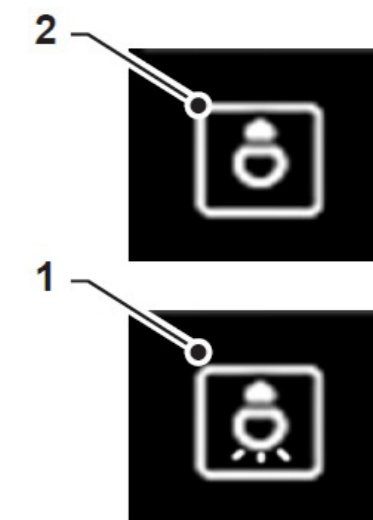
- Obracając pokrętle (1) w lewo lub prawo przejść do parametru edycji temperatury komory pieczenia (2). Wybrany parametr zostaje podświetlonym czerwona, kwadratową ramką.
- Wcisnąć pokrętle (1) aby potwierdzić wybór parametru do edycji. Wartość wybranego parametru zmieni kolor z białego (przykład: 2) na czerwony (przykład: 3).
- Obracać pokrętle (1) w lewo lub w prawo aby zmienić temperaturę komory pieczenia (2).
- Wcisnąć pokrętle (1) aby zatwierdzić wybór.



**4.7. OŚWIETLENIE KOMORY [Rys. 23]**

Komora pieczenia wyposażona jest w dwie oprawy z żarówkami halogenowymi, po jednej z każdej strony. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory pieczenia należy:

- Obracać pokrętle (1) do momentu podświetlenia się ikony oświetlenia komory czerwona, kwadratową ramką.
- Wcisnąć pokrętle (1) aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory.
- Oświetlenie włączone (1).
- Oświetlenie wyłączone (2).



RYSUNEK 23

**4.8. MENU UŻYTKOWNIKA [Rys. 24]**

Menu użytkownika pozwala personalizować różne funkcje i parametry przez operatora. Aby przejść do menu użytkownika należy:

- Obracać pokrętle (1) do momentu podświetlenia się ikony menu „ ”

Lista dostępnych funkcji/parametrów:

**1. Język**

Wybór języka interfejsu poprzez wskazanie flagi.

**2. Menu serwisowe**

Menu serwisowe, zarezerwowane wyłącznie dla obsługi technicznej, chronione hasłem dostępu.

**3. Auto-start**

Aktywowanie/dezaktywowanie funkcji automatycznego uruchamiania się pieca wraz z ustalonym harmonogramem.

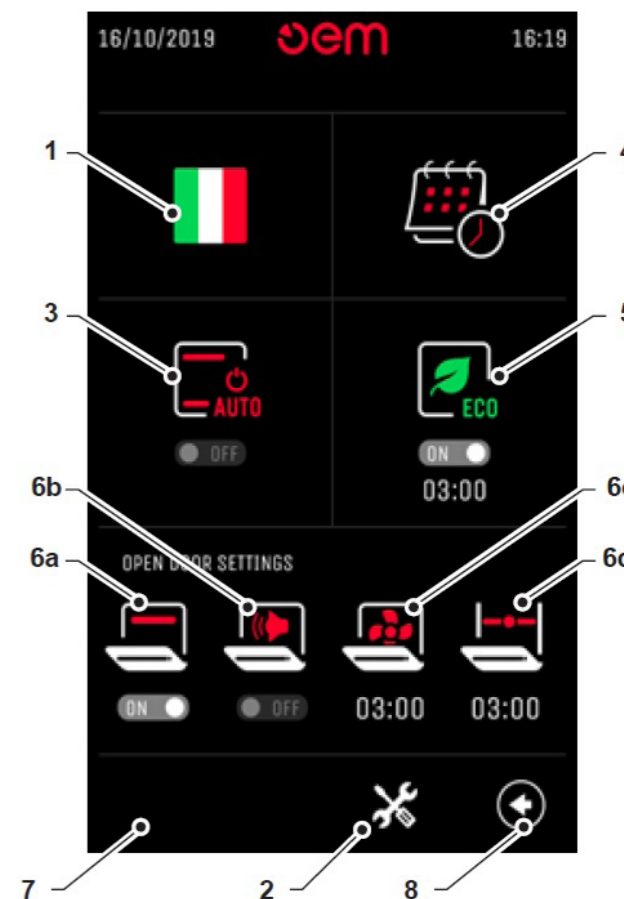
**4. Kalendarz**

Ustawienie aktualnej daty i godziny.

**5. Funkcja ECO**

- Aktywacja/dezaktywacja funkcji wraz z ustawieniem czasu przejścia w tryb ECO.
- Oświetlenie komory zostaje wyłączone
- Przepustnica komina zostaje zamknięta w 100%

- Temperatura komory zostaje utrzymana poprzez naprzemienną pracę grzałek z 50% ich mocy nominalnej
- Otwarcie drzwi lub wciśnięcie pokrętle dezaktywuje tryb ECO



RYSUNEK 24




**6. Funkcje drzwi**

Otwarcie drzwi może automatycznie aktywować następujące funkcje:

- Kurtyna ciepła - włączenie 100% mocy grzałek górnych, aby zapobiec spadkom temperatury (6a).
- Alarm otwartych drzwi - dźwięk ostrzegawczy, jeżeli drzwi pozostają otwarte dłużej niż 1 minutę (6b).
- Usunięcie wilgoci i oparów - czas pracy wentylatora komory pieczenia z maksymalną prędkością, ustawiany w zakresie 0" - 25" (co każde 5") po włożeniu i wyjściu produktu (6c).
- Moment otwarcia przepustnicy komina - czas opóźnienia w otwarciu przepustnicy komina, ustawiany w zakresie 0" - 30" (co każde 5") po zamknięciu drzwi (6d).

**4.9. FUNKCJA AUTO-START [Rys. 25]**

Funkcję auto-start można aktywować/dezaktywować oraz dostosować do własnych preferencji przechodząc do ustawień menu użytkownika i wciśnięciu ikony „” - harmonogram automatycznego uruchamiania pieca.

Możliwe jest ustawienie dwóch, dziennych godzin automatycznego włączenia pieca (rys. 25).

**1. Dni tygodnia**

Wyświetla dni tygodnia, dla których ustawiono auto-start.

**2. Godzina włączenia 1**

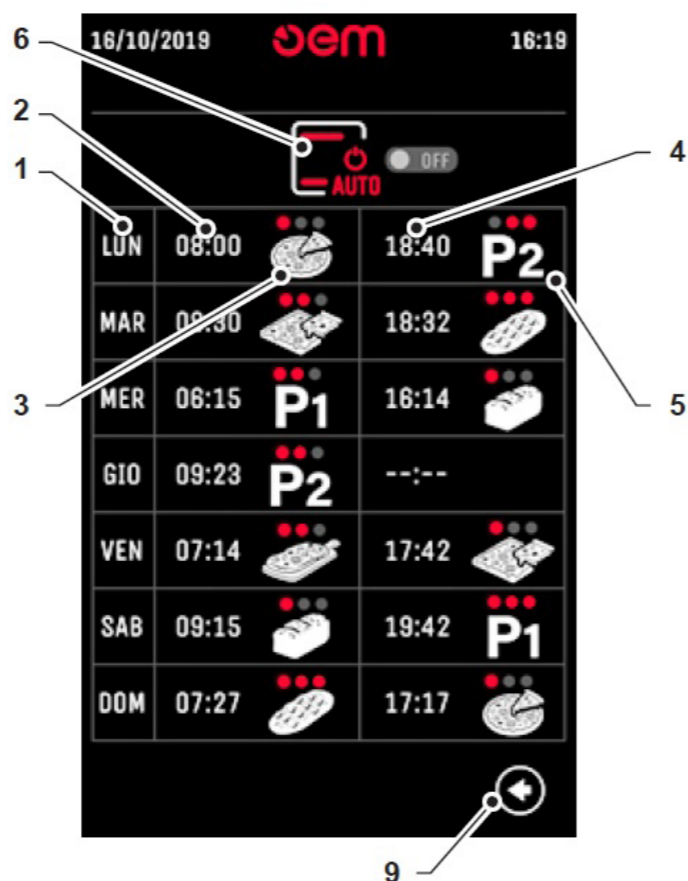
Wyświetla pierwszą ustawioną godzinę automatycznego włączenia.

**3. Kategoria/program 1**

Wyświetla wybraną kategorię oraz program, który zostanie włączony podczas pierwszego automatycznego uruchomienia się pieca w wybranym dniu.

**4. Godzina włączenia 2**

Wyświetla drugą ustawioną godzinę automatycznego włączenia.



RYSUNEK 25

**WAŻNE**

**Funkcje aktywne oznaczone są znakiem „ON”, a dezaktywowane znakiem „OFF”.**

**7. Wyjście z menu użytkownika**

Przejście do ikony (7) i wciśnięcie pokrętki powoduje wyjście z menu użytkownika do głównego ekranu.

**8. Resetowanie ustawień użytkownika**

Przejście do ikony (8), wciśnięcie i przytrzymanie pokrętki powoduje zresetowanie ustawień pieca do ustawień fabrycznych. Zresetowanie ustawień potwierdzone zostanie krótkim sygnałem dźwiękowym.

**5. Kategoria/program 2**

Wyświetla wybraną kategorię oraz program, który zostanie włączony podczas drugiego automatycznego uruchomienia się pieca w wybranym dniu.

**6. Aktywacja/dezaktywacja funkcji auto-start**

Przejście do ikony (7) i wciśnięcie pokrętki powoduje wyjście z menu użytkownika do głównego ekranu.

- Funkcję auto-start można aktywować lub dezaktywować bez konieczności kasowania ustawień dziennych.
- Aby włączyć lub wyłączyć funkcję auto-start należy przejść do ikony (6) obracając pokrętkę i zatwierdzając wciśnięciem pokrętki.

**ON** - FUNKCJA AKTYWNA

**OFF** - FUNKCJA NIEAKTYWNA

- Jeżeli zamiast godziny wyświetlany jest znak -- : -- oznacza to, że w tym dniu nie zaplanowano automatycznego włączenia nr 1 i/lub 2.

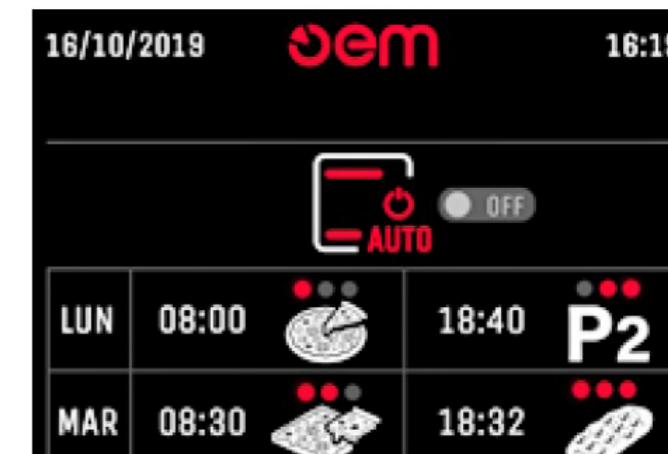
- Gdy funkcja auto-start jest aktywna, na wyświetlaczu w trybie stand-by, wyświetlana jest data i godzina pierwszego i/lub drugiego automatycznego włączenia pieca w najbliższym dniu tygodnia (8c).

**7. Dzień, data i godzina pierwszego włączenia (rys. 27)****8. Dzień, data i godzina drugiego włączenia (rys. 27)**

Przejście do ikony (9) i wciśnięcie pokrętki powoduje wyjście z menu funkcji auto-start do ekranu menu użytkownika.

**WAŻNE**

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



RYSUNEK 26



RYSUNEK 27



#### 4.10. KALENDARZ

Kalendarz można ustawić poprzez wejście do menu użytkownika i przejście pokrętłem do ikony „”.

##### 1. Dzień tygodnia

Ustawienie dnia tygodnia.

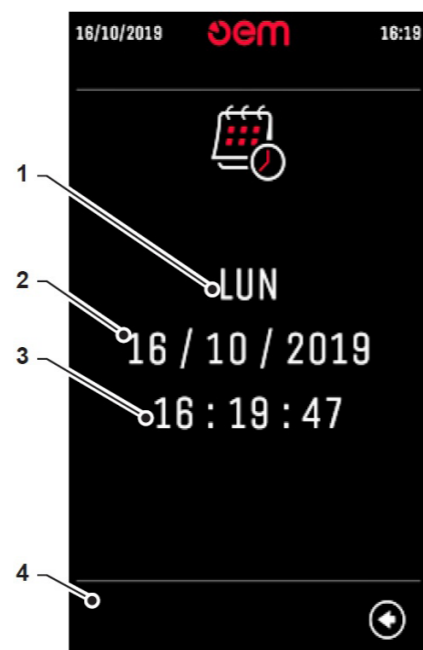
##### 2. Data

Ustawienie daty w formacie: dzień, miesiąc, rok.

##### 3. Godzina

Ustawienie godziny w formacie: godzina, minuta, sekunda.

Przejście do ikony (4) i wciśnięcie pokrętła powoduje wyjście z menu kalendarza do ekranu menu użytkownika.



RYSUNEK 28

#### 4.11. ARICHUM PRZEPISÓW I INSTRUKCJA OBSŁUGI

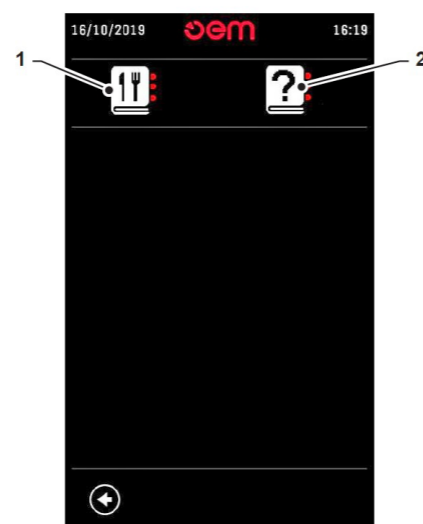
W tej części menu można przeglądać zapisane w pamięci przepisy i instrukcję obsługi. Aby uzyskać dostęp do tej części menu należy wybrać ikonę „” (rys. 29).

##### 1. Przepisy

Archiwum zapisanych receptur.

##### 2. Instrukcja

Instrukcja obsługi pieca



RYSUNEK 29

#### PORT USB

Piec Supertop/Vario wyposażony jest w port USB, który służy do wykonywania następujących operacji:

- Pobieranie/ściągnięcie przepisów.
- Pobieranie pliku z danymi „Log” pieca
- Pobieranie/wgrywanie oprogramowania pieca z ustawieniami interfejsu użytkownika.

Wciśnięcie pokrętłem ikony „” na ekranie głównym powoduje wejście do menu USB (rys. 29):

1. Import przepisów
2. Eksport przepisów
3. Import instrukcji
4. Eksport instrukcji
5. Import oprogramowania, ustawień użytkownika i ustawień serwisowych



6. Eksport oprogramowania, ustawień użytkownika i ustawień serwisowych.
7. Eksport plików „Log” pieca zawierających historie aktywności.
8. Ikona wykrycia pamięci flash USB: Po włożeniu pamięci flash USB i jej wykryciu podświetli się zielony haczyk (fajka).

Przejście do ikony (9) i wciśnięcie pokrętła powoduje wyjście z menu USB do ekranu głównego.

Aby eksportować dane na pamięć flash USB należy:

- Włożyć pusty pendrive do gniazda USB. Jeżeli pamięć flash zostanie wykryta ikona rozpoznania „” zmieni się na „”.
- Wybrać czynność jaką chcemy wykonać
  - 1 – Import przepisów
  - 3 – Import instrukcji
  - 5 – Import oprogramowania
  - 7 – Import danych dziennik danych „Log”
- Wybrana ikona miga tak długo, jak trwa pobieranie.
- Po zakończeniu pobierania ikona przestaje migać: można wyjąć pendrive z gniazda USB



**Nie wyciągać pamięci flash USB, dopóki pobieranie nie zostanie zakończone.**

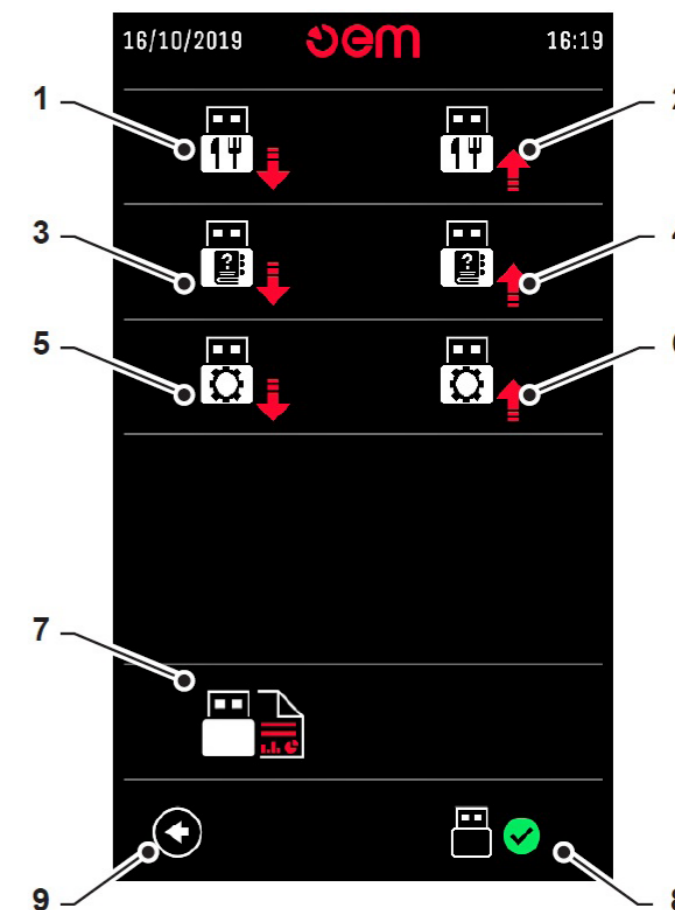
Aby importować dane z pamięcią flash USB należy:

- Włożyć pendrive z danymi jakie chcemy przesłać do pamięci pieca (przepisy, instrukcja, oprogramowanie, dane logowania) do gniazda USB. Jeżeli pamięć flash zostanie wykryta ikona rozpoznania „” zmieni się na „”.

- Wybrać czynność jaką chce się wykonać
  - 2 – Eksport przepisów
  - 4 – Eksport instrukcji
  - 6 – Eksport oprogramowania
- Wybrana ikona miga tak długo, jak trwa pobieranie.
- Po zakończeniu pobierania ikona przestaje migać: można wyjąć pendrive z gniazda USB.



**Nie wyciągać pamięci flash USB, dopóki przesył danych nie zostanie zakończony.**



RYSUNEK 30



#### 4.12. FUNKCJA WPROWADZANIA PRZEPISU [Rys. 31-35]

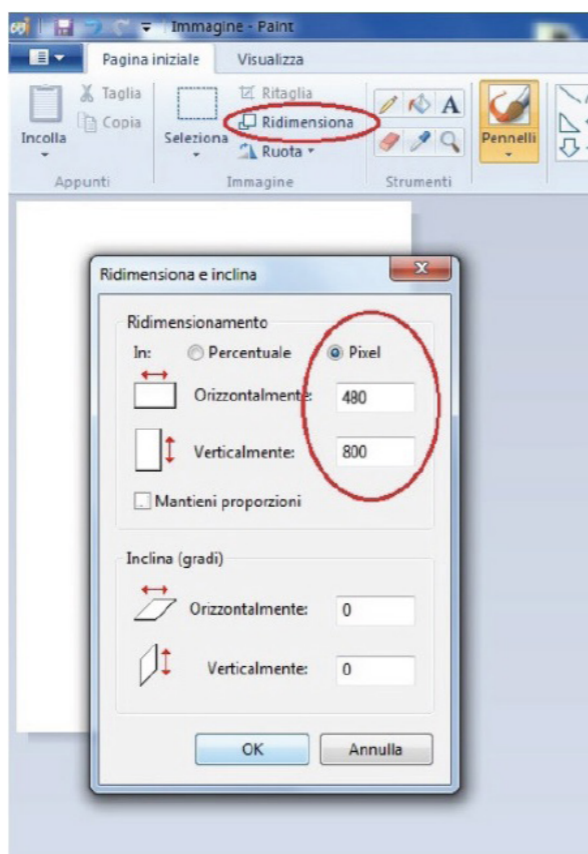
Do korzystania z tej funkcji wymagane jest posiadanie komputera osobistego z poniższym oprogramowaniem:

- Paint (aplikacja Windows)
- IrfanView 64 (bezpłatne narzędzie do zarządzania obrazami do pobrania z sieci webowej)

Proces tworzenia przepisu:

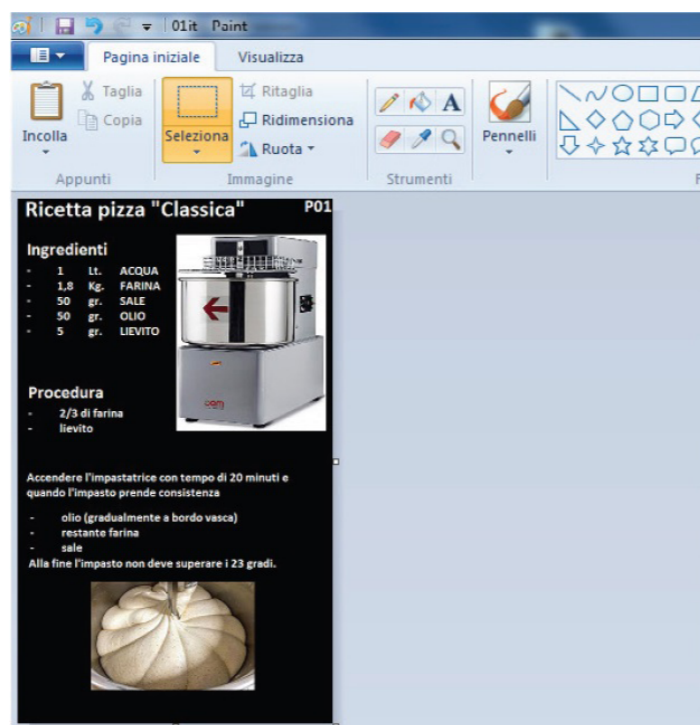
- Utworzyć na komputerze w wybranym przez użytkownika miejscu folder np. o nazwie „OEM\_SuperTop\_przepisy”.
- Otworzyć na komputerze program „Paint” i utworzyć obraz o rozmiarze 480 na 800 pikseli.

*Program Paint służy tworzenia opisów i wstawiania obrazów.*



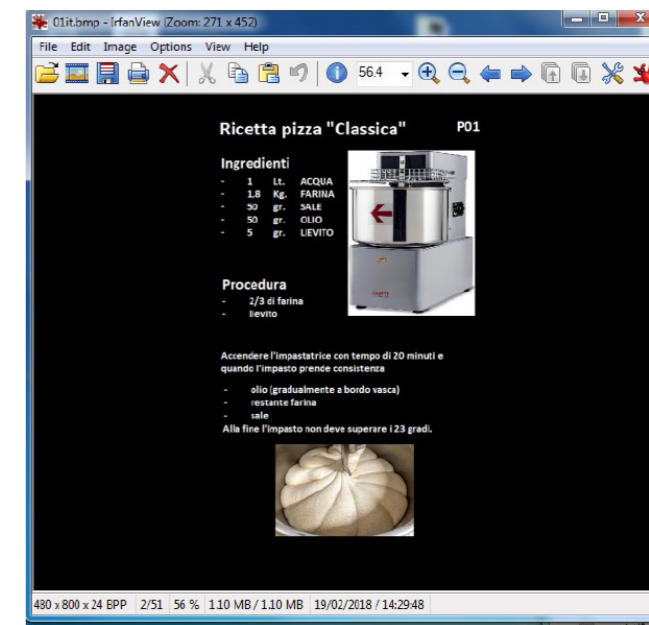
RYSUNEK 31

- Zapisać utworzony obraz we wcześniej przygotowanym folderze np. „OEM\_SuperTop\_przepisy” nadając mu odpowiednią nazwę np. 01pl (format pliku: 24 bitmap)
- Możliwe jest utworzenie maksymalnie 51 stron z przepisami (np. 01pl, 02pl ... 51pl)



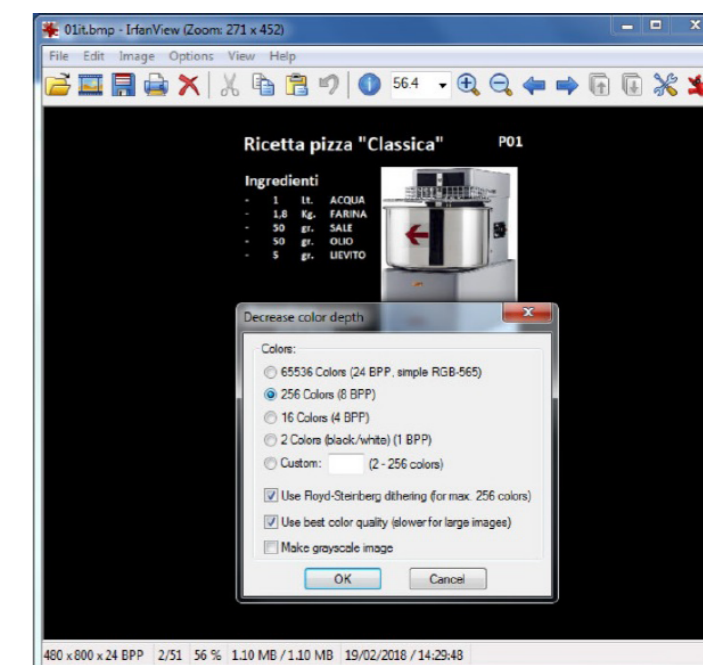
RYSUNEK 32

- Uruchomić na komputerze program „IrfanView 64” i otworzyć wcześniej zapisany w programie Paint obraz.



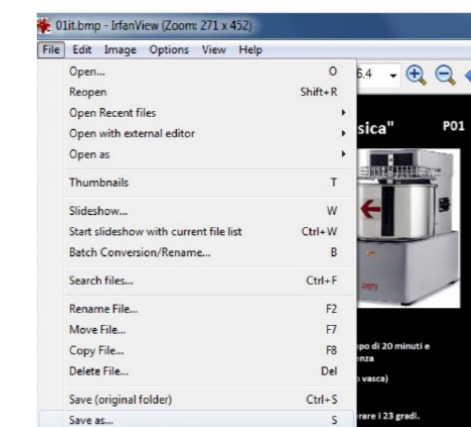
RYSUNEK 33

- Wejść w pasek narzędzi i wybrać opcję: Obraz, zmniejszanie głębi kolorów i ustawić 256 kolorów (8BPP).



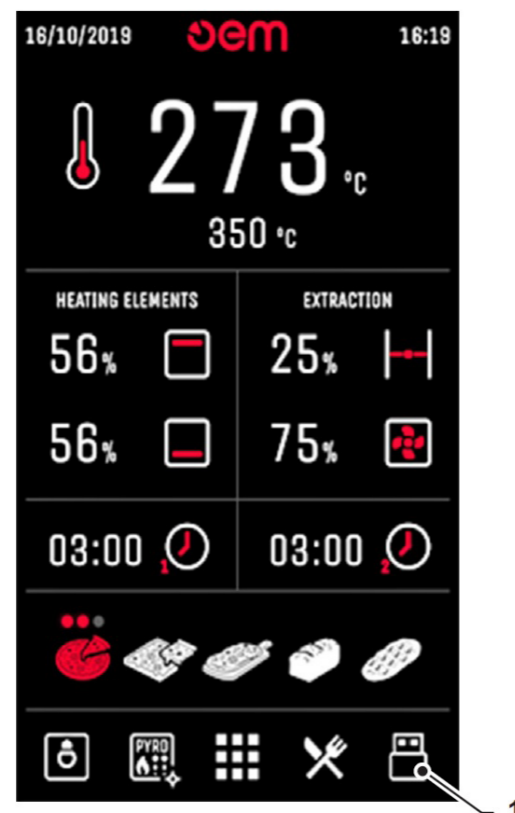
RYSUNEK 34

- Po przekonwertowaniu obrazu zapisać go: Wejść w pasek plik, zapisz jako... i zapisać w przygotowanym wcześniej folderze np. „OEM\_SuperTop\_przepisy” nadpisując oryginalny plik.
- Powtórzyć procedurę dla każdego przepisu jaki chcemy utworzyć



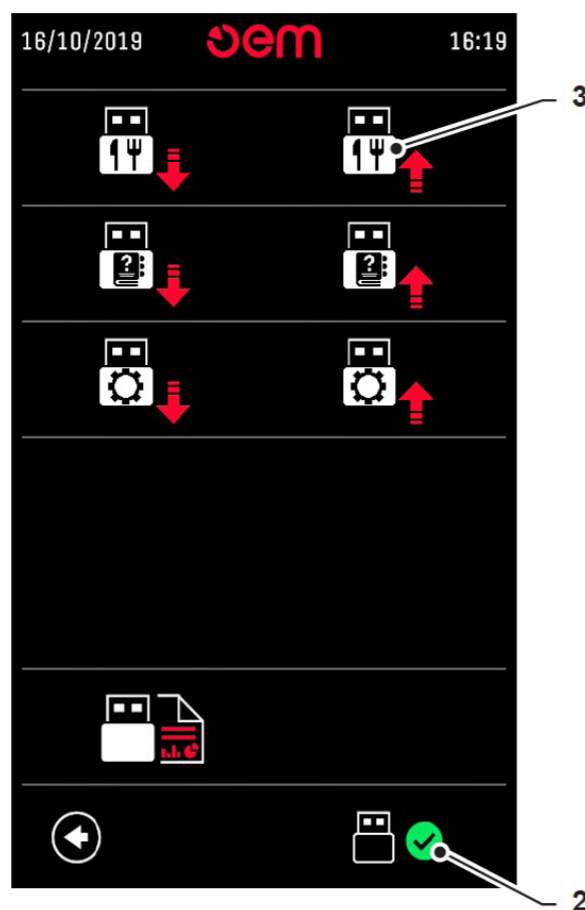
RYSUNEK 35

- Po zakończeniu tworzenia przepisów umieści folder z przepisami np. „OEM\_SuperTop\_przepisy” na pustym dysku flash USB (kompatybilnym z systemem)
- Włączyć piec i przejść do menu USB (1) (rys. 36 i 37).



RYSUNEK 36

- Włożyć przygotowany dysk flash USB do gniazda USB na panelu sterującym pieca
- Ikona USB (2) po wykryciu dysku flash USB zmieni się z „” na „”
- Wcisnąć za pomocą pokrętki ikonę (3)
- Na ekranie pojawią się po kolei wszystkie utworzone obrazy (np. 01pl, 02pl ... 51pl) po czym wyświetlony zostanie ekran główny.



RYSUNEK 37



#### 4.12. PRZYGOTOWANIE PIECA

Pizza może być wypiekana zarówno bezpośrednio na płycie szamotowej 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.**

#### OGÓLNE ZASADY PIECZENIA NA PŁYTACH SZAMOTOWYCH – ORIENTACYJNE

- Rozgrzać piec co najmniej godzinę i piętnaście minut (1h 15 min) przed rozpoczęciem pracy i ustawić parametry pracy.

Podstawowe przepisy są już wgrane w pamięć panelu sterującego pieca zgodnie z opisem w tabeli na stronie 36.

- Tabela zawiera zapisane temperatury oraz czasy pieczenia dla każdej kategorii i jej trzech programów. Podane temperatury oraz czas pieczenia są przybliżone, ponieważ mogą one zależeć od różnych istniejących warunków, które trzeba wziąć pod uwagę np. typu ciasta.



#### WAŻNE

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

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

- Czas wypieku
- Temperaturę komory pieczenia
- Procentowy udział grzałek górnych i dolnych.
- Stopień otwarcia przepustnicy komina
- Prędkość wentylatora komory pieczenia
- Steamer/bojler (tylko modele Vario wyposażone w tę opcję).



#### UWAGA

- Nie solić powierzchni płyty szamotowej.**
- Nie chłodzić powierzchni wilgotną szmatką nasączoną wodą.**
- Nie wypiekać pizzy tylko w jednej strefie płyty – miejsca wypieku należy zmieniać zgodnie z przyjętym przez operatora schematem, aby każda ze stref miała odpowiednio dużo czasu na wyrównanie temperatury płyty szamotowej.**
- Używać tylko ciasta przeznaczonego do wypieku pizzy, focacci, chlebów itp. W ten sposób nie dochodzi do nadmiernego zużycia się powierzchni płyty szamotowej.**



KATEGORIA	TYP	STOPIEŃ MOCY	TEMPERATURA [°C]	CZAS [min]
PIZZA KLASYCZNA	SZAMOT	•	330	3,5
		••	330	3,5
		•••	330	3,5
PIZZA W BLACHACH	BLACHA	•	300	8
		••	300	8
		•••	300	8
PIZZA ALLA PALA	SZAMOT	•	300	6
		••	300	6
		•••	300	6
FOCACCIA	BLACHA	•	280	12
		••	280	12
		•••	280	12
PIECZYWO	SZAMOT	•	210	45
		••	210	45
		•••	210	45
PROGRAM 1	SZAMOT	•	330	3,5
		••	330	3,5
		•••	340	3,5
PROGRAM 2	SZAMOT	•	305	4
		••	305	4
		•••	315	4
PROGRAM 3	BLACHA	•	300	6
		••	300	6
		•••	310	6

#### OGÓLNE ZASADY PIECZENIA NA BLACHACH DO PIECZENIA - ORIENTACYJNE

- Rozgrzać piec co najmniej godzinę i piętnaście minut (1h 15 min) przed rozpoczęciem pracy i ustawić następujące parametry:
  - Temperatura komory pieczenia - 300°C
  - Moc grzałek górnych 50%
  - Moc grzałek dolnych 60 %
  - Komin zamknięty – 0%



#### 4.13. URUCHOMIENIE PIECA

- Jeżeli aktywowana została funkcja auto-start, piec uruchomi się o zaprogramowanej godzinie zgodnie z ustawionym programem pieczenia
- Jeżeli funkcja auto-start jest dezaktywowana należy wcisnąć przycisk ON/OFF (patrz rys. 18, przycisk nr 3), piec uruchomi się z ostatnim ustawionym programem pieczenia. W razie potrzeby zmienić program lub parametry.
- W trakcie nagrzewania komory pieczenia ikony „” i „” będą mrugać. Oznacza to, że na czas rozgrzewania przepustnica kominu pozostanie zamknięta a wentylator komory wyłączony.

- W momencie osiągnięcia temperatury zadanej, obie ikony przestaną mrugać i zaczną pracować automatycznie zgodnie z ustawieniami operatora lub wybranego programu pieczenia.



**WAŻNE**

**Ustawienie przepustnicy kominu i wentylatora komory pieczenia można wymusić w trakcie nagrzewania poprzez przejście pokrętłem na ikonę przepustnicy lub wentylatora i zatwierdzenie wciśnięciem pokrętła.**

W takim przypadku przed rozpoczęciem wypieku nadal należy poczekać, aż piec osiągnie temperaturę zadaną.

#### 4.14. PIECZENIE PIZZY

- Gdy zadana temperatura zostanie osiągnięta można przystąpić do wypieku pizzy. W tym celu należy otworzyć drzwi komory pieczenia i włożyć wcześniej przygotowaną pizzę.



**UWAGA**

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

- Po otwarciu drzwi wentylator komory, jeżeli ustawiono funkcję automatyczną (patrz

- pkt. 4.8 - MENU UŻYTKOWNIKA podpunkt – Funkcje drzwi), uruchamia się z maksymalną prędkością, zapobiegając wydostawaniu się opary z komory pieczenia.
- Podczas pieczenia możliwa jest zmiana parametrów pracy zgodnie z instrukcjami obsługi objaśnionych w punktach powyżej.
- Po upieczeniu pizzy otworzyć drzwi komory pieczenia i wyjąć gotowy produkt.
- Jeżeli podczas pracy zmieniono niektóre parametry bez ich zapisania w odpowiednim programie, po wyłączeniu pieca NIE zostaną one zapisane.
- Po upieczeniu pizzy otworzyć drzwi komory pieczenia i wyjąć gotowy produkt.

#### SUGESTIE DOTYCZĄCE WŁAŚCIWEGO WYPIEKU

Odpowiednia regulacja przepustnicy kominu jest bardzo ważna dla prawidłowego wypieku pizzy.

- Jeżeli przepustnica kominu jest całkowicie zamknięta podczas pieczenia z drzwi

będzie wydobywać się para. Co więcej, nominalna moc grzałek górnych będzie zredukowana z powodu obecności pary, a zatem pizza będzie wypiekała się mocniej od dołu i mniej od góry.



**WAŻNE**

**Zaleca się pozostawienie przepustnicy komina w trybie automatycznym ustawionym w wybranym programie pieczenia.**

**4.15. ALARMY****Awaria przepustnicy komina (rys. 38)**

Gdy na wyświetlaczu pojawi się ten alarm, wyświetlą się równocześnie symbole (1) i (2).

Alarm ten wskazuje na awarię kontroli ruchu przepustnicy komina.

Wyłączyć piec i skontaktować się z pomocą techniczną producenta w celu sprawdzenia poprawności działania silnika przepustnicy komina, wyłącznika krańcowego położenia przepustnicy lub przekładni mechanicznych.

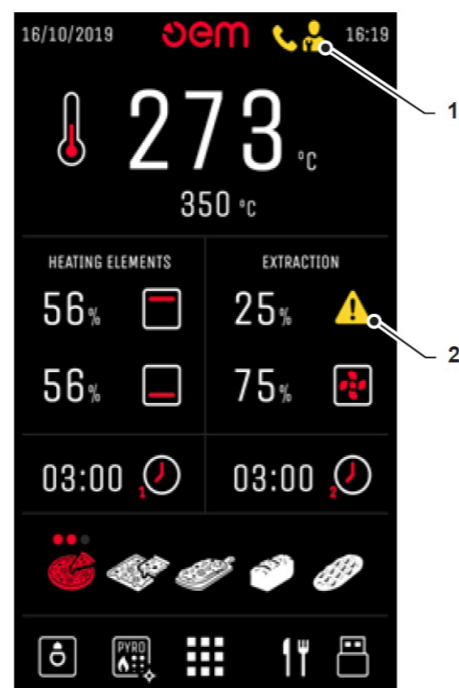
**Przegrzanie przedziału technicznego (rys. 39)**

Gdy na wyświetlaczu pojawi się ten alarm, wyświetli się również symbol (1) i na przemian symbole (2) i (3).

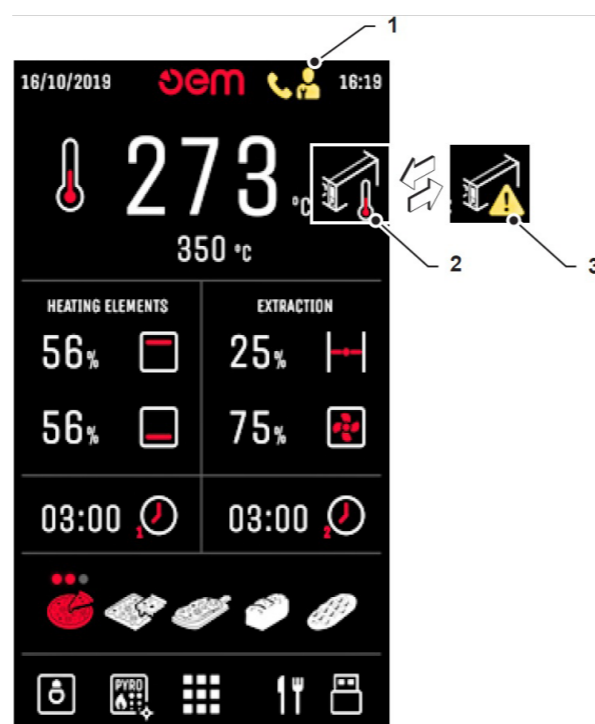
Alarm ten wskazuje, że temperatura w przedziale technicznym osiągnęła zbyt wysoką wartość. Pomimo alarmu piec pozostaje w trybie pracy.

Należy wyłączyć piec i skontaktować się z pomocą techniczną producenta w celu sprawdzenia poprawności działania lub czystości wentylatorów chłodzących przedział techniczny jak również czynników zewnętrznych, które mogą wpływać na odpowiednie chłodzenie pieca (np. urządzenia emitujące ciepło zlokalizowane z prawej strony urządzenia lub blisko otworów wentylacyjnych).

Jeśli króciec wylotowy komina jest połączony na stałe bezpośrednio z zewnętrznym **wyciągiem mechanicznym**, ciepło z komory pieczenia będzie zbyt intensywnie odprowadzane, co powodować będzie wysuszenie i przypalanie pizzy od spodu.



RYSUNEK 38



RYSUNEK 39

**Czujnik temperatury płyty przekątnikowej rozwarły lub odłączony**

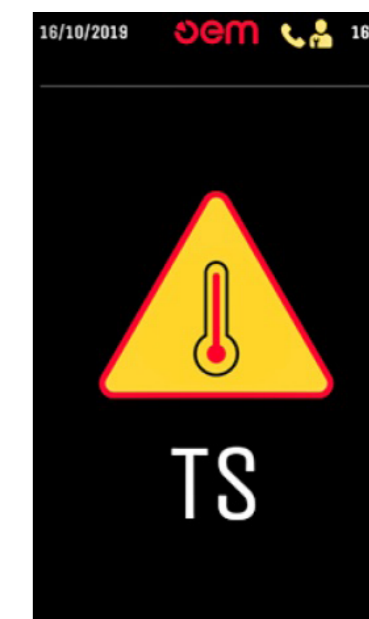
Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „NTC” wraz z ikoną przedstawioną obok.

Oznacza to, że czujnik temperatury płyty przekątnikowej jest rozwarły, 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).

**Termostat zabezpieczający**

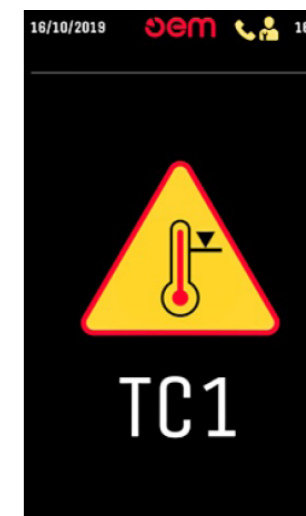
Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „TS” wraz z ikoną przedstawioną obok.

Oznacza to, że temperatura w komorze przekroczyła 512°C i grzałki komory zostają odcięte od zasilania. Należy zresetować termostat bezpieczeństwa zgodnie z opisem w punkcie 5.5 RESET TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA KOMORY PIECZENIA. wyłączyć piec i odczekać, aż komora pieczenia ostygnie. Jeżeli alarm zostanie aktywowany ponownie należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta.

**Przegrzanie komory pieczenia**

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

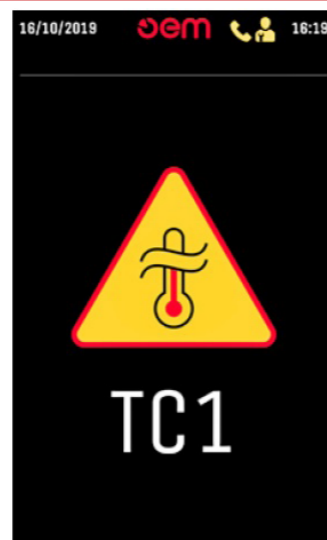
Oznacza to, że temperatura w komorze przekroczyła 480°C i grzałki komory zostają odcięte od zasilania. Należy wyłączyć piec i odczekać, aż komora pieczenia ostygnie. Jeżeli alarm zostanie aktywowany ponownie należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta.



**Czujnik temperatury komory rozwarły lub odłączony**

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

Oznacza to, że czujnik temperatury komory jest rozwarły, 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 obok.

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 radiatora płyty przełącznikowej (płyty głównej)**

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

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

**Zwarcie czujnika temperatury radiatora płyty przełącznikowej (płyty głównej)**

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

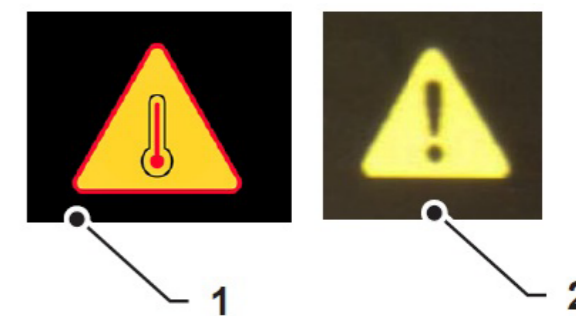
Oznacza to, że czujnik temperatury radiatora płyty przełącznikowej jest zwarty i piec zostaje odcięty od zasilania. Należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta, która wymieni wadliwy element (sondę).

**4.16. ALARMY GENERATORA PARY (STEAMER'A)****Termostat zabezpieczający**

Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu obok symbolu steamera, pojawia się symbol (1) i (2).

Oznacza to, że temperatura wewnątrz generatora pary przekroczyła 512°C i grzałki generatora zostały odcięte od zasilania. Należy zresetować termostat bezpieczeństwa generatora pary zgodnie z opisem w pkt. 5.6. –

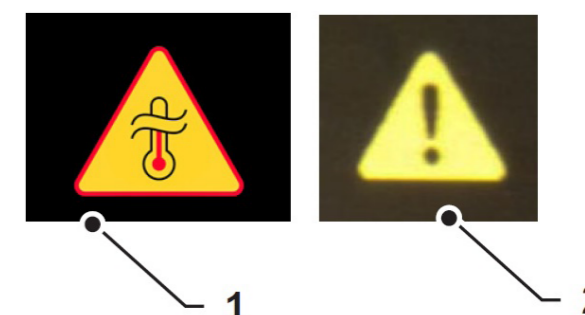
RESET TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA BOJLERA. Jeżeli alarm zostanie aktywowany zbyt często należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta.

**Czujnik temperatury generatora pary rozwarły lub odłączony**

Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu obok symbolu steamera, pojawia się symbol (1) i (2).

Oznacza to, że czujnik temperatury generatora pary jest rozwarły, odłączony lub uszkodzony i zostaje on odcięty od zasilania. Na-

leży skontaktować się z pomocą techniczną producenta, która sprawdzi poprawność połączeń i/lub wymieni wadliwy element (sondę).

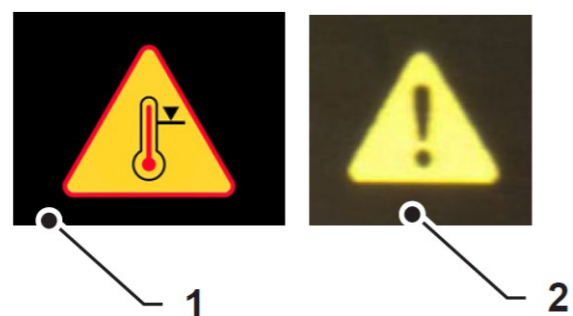


**Przegrzanie generatora pary (steamer'a)**

aktywowany zbyt często należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta.

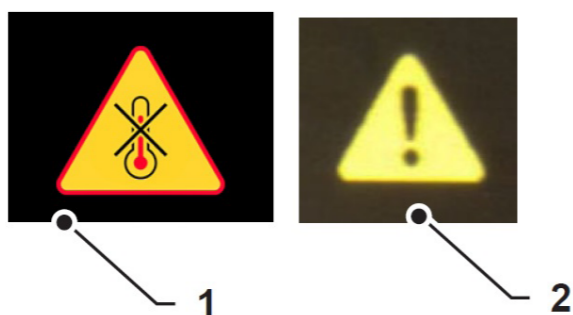
Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu obok symbolu steamera, pojawia się symbol (1) i (2).


Oznacza to, że temperatura wewnątrz generatora pary przekroczyła 300°C i grzałki generatora zostały odcięte od zasilania. Należy odczekać 30 minut i podjąć próbę ponownego załączenia steamera. Jeżeli alarm zostanie

**Zwarcie czujnika temperatury generatora pary (steamer'a)**

Gdy aktywowany zostaje ten alarm, na wyświetlaczu obok symbolu steamera, pojawia się symbol (1) i (2).

Oznacza to, że czujnik temperatury generatora pary jest zwarty i zostaje on odcięty od zasilania. Należy skontaktować się z pomocą techniczną producenta, która ustali i usunie przyczynę usterki.

**4.17. WYŁĄCZENIE PIECA [Rys. 40]**

- Na koniec każdego dnia pracy piec należy wyłączyć, wciskając przycisk „” (1).

**4.18. MOŻLIWE PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIA****1. 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.

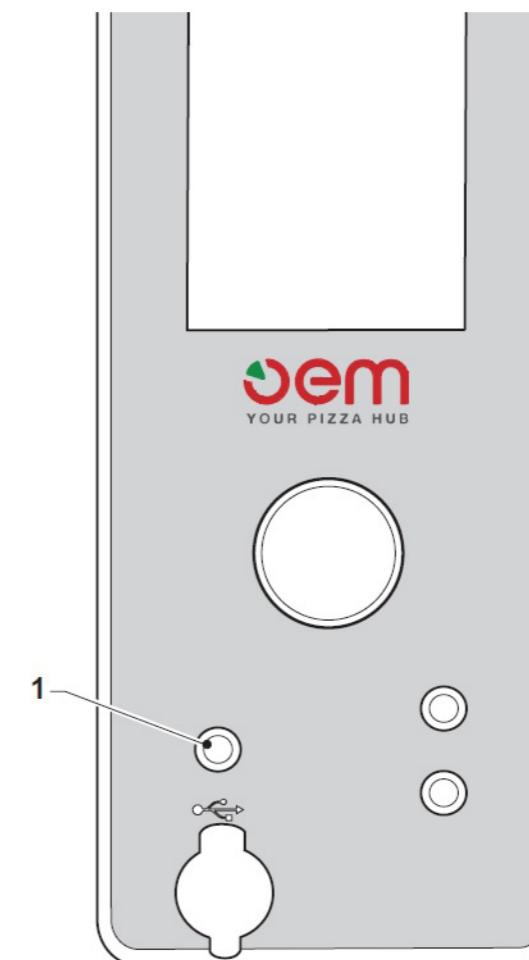
**2. Pizza nie jest pieczona, równomiernie:**

- Powierzchnia do pieczenia jest brudna: wyczyścić płyty szamotowe.
- Powierzchnia do pieczenia jest uszkodzona: wymienić płyty szamotowe.
- Dostosować dolną i górną temperaturę pieca
- Sprawdź sprawność wentylacji lokalu.

**3. Awaria pieca**

Ustawiona temperatura nie została osiągnięta:

- Uszkodzona grzałka.
- Uszkodzony termostat roboczy grzałek dolnych i/lub górnych.
- Sprawdzić połączenie elektryczne.
- Skontaktować się z serwisem technicznym producenta.



RYSUNEK 40

## 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. 41]

Piec wyposażony jest w funkcję automatycznego czyszczenia (pyroliza). Funkcję można aktywować przechodząc do ustawień menu funkcji zgodnie z opisem w punkcie 4.8 – MENU UŻYTKOWNIKA, 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-

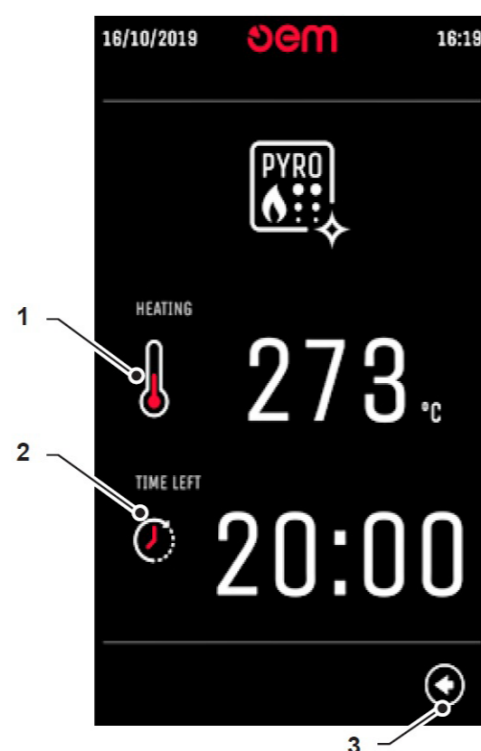
- **PLANOWANA KONSERWACJA:**

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 41

## CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW PIECA



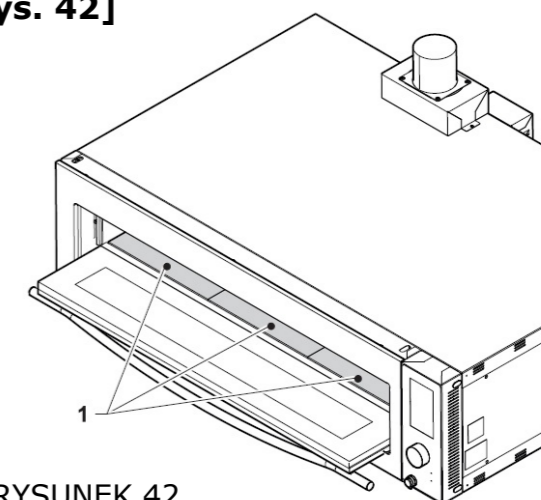
UWAGA

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

## CZYSZCZENIE PŁYT SZAMOTOWYCH [Rys. 42]

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



RYSUNEK 42

## 5.3. PLANOWANA KONSERWACJA

- W zależności od intensywności użytkownika zaleca się przeprowadzenie przeglądu

technicznego urządzenia 1 raz w roku.

## CO 600 GODZIN PRACY [Rys. 42]

Co każde 600 godzin pracy pieca, należy wykonać kompleksowe czyszczenie komory pieczenia

- Upewnić się, że komora pieczenia jest zimna w środku.
- Otworzyć drzwi komory pieczenia.
- Wyjąć płyty szamotowe (1) z komory pieczenia.
- Wyczyścić płyty szamotowe specjalną szczotką.

- Wyczyścić powierzchnie komory pieczenia np. przy użyciu odkurzacza.

W trakcie czyszczenia komory pieczenia pod powierzchnia płyt szamotowych, należy zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić grzałek lub sond temperatury zamontowanych w komorze pieczenia. Nieuważne wyjmowanie płyt szamotowych może skutkować ich skruszeniem lub zniszczeniem.



**UWAGA**

Z płytami szamotowymi należy obchodzić się z zachowaniem szczególnej ostrożności. Należy używać wyłącznie specjalnie do tego przeznaczonych szczotek lub wilgotnej szmatki.

Przede wszystkim:

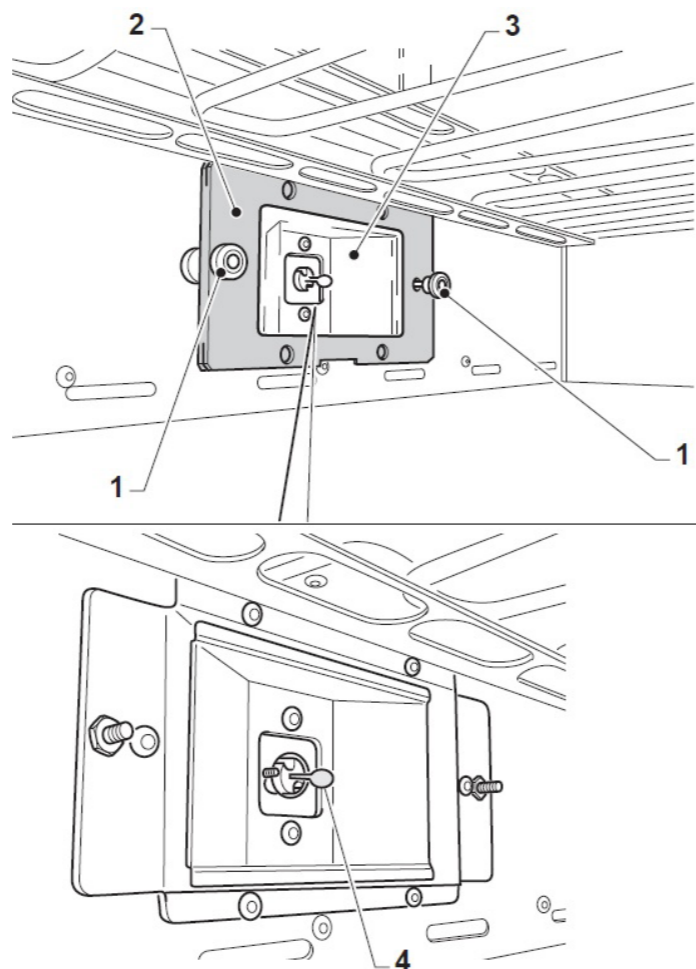
- **NIE** myć wodą,
- **NIE** myć w zmywarce,
- **NIE** używać detergentów do czyszczenia powierzchni ogniotrwałych.

**5.4. KONSERWACJA W RAZIE POTRZEBY****WYMIANA ŻARÓWKI [Rys. 43]  
(wersja z ramką)**

- Odkręcić dwa pokrętła (1) i zdjąć ramkę (2) z szybą (3).
- Wymienić żarówkę (4) i zamontować wszystkie elementy na powrót, postępując w odwrotny sposób.

**UWAGA**

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



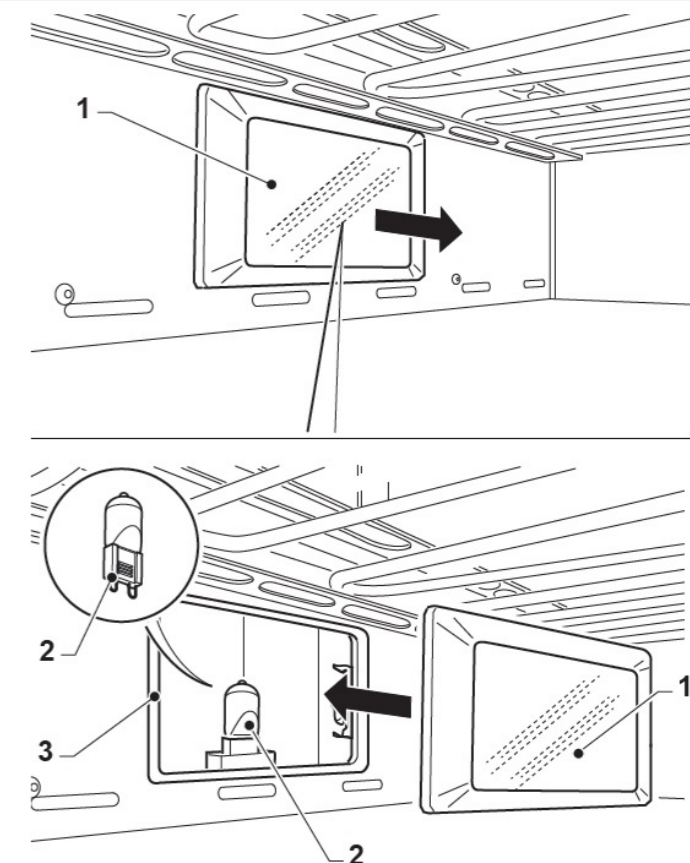
RYSUNEK 43

**WYMIANA ŻARÓWKI [Rys. 44]  
(wersja z wyjmowaną szybą)**

- Zdjąć szybę (1) palcami lub płaskim narzędziem.
- Wymienić żarówkę (2).
- Ponownie zamontować szybę (1) dociskając ją do ramy (3).

**UWAGA**

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



RYSUNEK 44

**CZYSZCZENIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO ELEKTRONIKĘ [Rys. 45]**

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

Procedura czyszczenia wentylatora chłodzącego elektronikę:

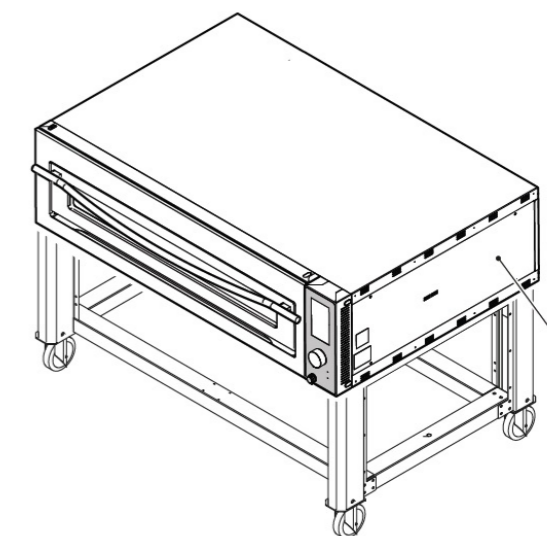
- zdjąć prawy panel (1) i za pomocą sprężonego powietrza usunąć zanieczyszczenia nagromadzone na łopatkach wentylatora. Jeżeli wentylator nie pracuje należy go wymienić.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

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 45



## 5.5. RESET TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA KOMORY PIECZENIA [Rys. 46]



## NIEBEZPIECZEŃSTWO

Należy upewnić się, że podczas resetowania termostatu bezpieczeństwa komory pieczenia zasilanie pieca jest odłączone.

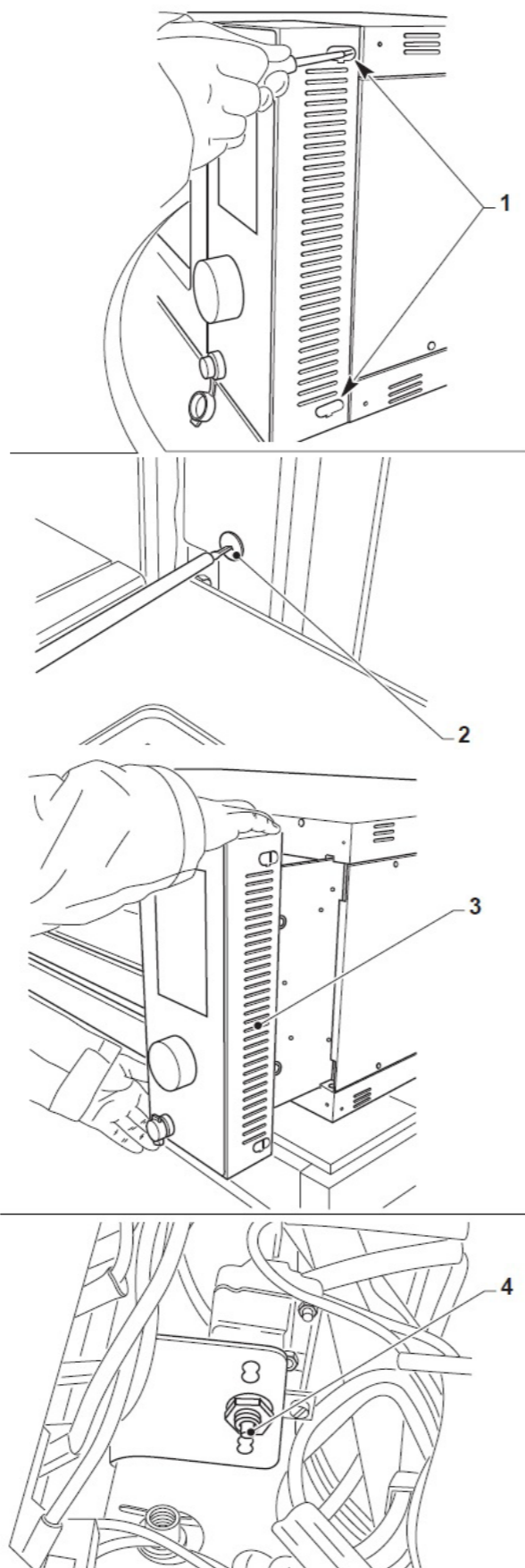
Aby zresetować termostat bezpieczeństwa, należy postępować w następujący sposób:

- Zdjąć zaślepki śrub i odkręcić dwie śruby (1).
- Otworzyć drzwi komory pieczenia i odkręcić śrubę (2).
- Wysunąć panel przedziału elektrycznego (3)
- Nacisnąć czerwony przycisk (4), aby zresetować termostat bezpieczeństwa znajdujący się w komorze technicznej.
- Ponownie zamontować wszystkie elementy, postępując w odwrotnej kolejności



## UWAGA

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



RYSUNEK 46



## 5.6. RESET TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA BOJLERA [Rys. 47]



## NIEBEZPIECZEŃSTWO

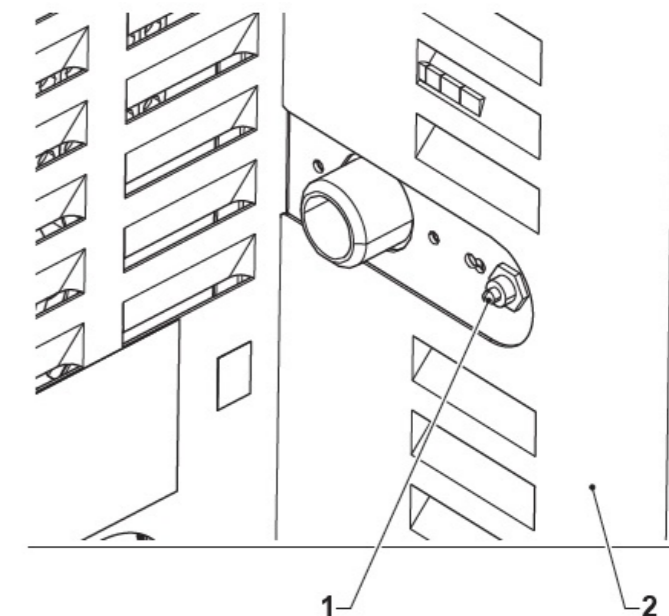
Należy upewnić się, że podczas prac konserwacyjnych zasilanie pieca jest odłączone.

Aby zresetować termostat bezpieczeństwa, należy wcisnąć czerwony przycisk (1) wystający z pod panelu (2) z tyłu pieca na obudowie bojlera.



## UWAGA

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



RYSUNEK 47



## 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 opisanej 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 nałożanym 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**

1. Niniejsze Ogólne Warunki gwarancji obejmują Produkty dystrybuowane przez Horeca Professionals z siedzibą w Poznaniu przy ul. Sławińskiej 50 na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
2. Ilekroć 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).
3. Gwarant udziela Dystrybutorowi Okresu Ochrony Gwarancyjnej w wymiarze 24 – miesięcy, począwszy od daty zakupu Produktu przez Dystrybutora, określonej w Dokumencie Zakupu.
4. Gwarant udziela Gwarancji wyłącznie na Części Zamienne do Produktów z oferty Gwaranta.
5. Gwarancja na Produkt obejmuje jedynie koszty Części Zamiennej oraz ich przesyłek.
6. Gwarancja na Produkt nie obejmuje Kosztów Robocizny powstałych w trakcie jej usuwania. Koszty te w pełni ponosi Dystrybutor.
7. 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:
  - a. numer Dowodu Zakupu
  - b. protokół montażu Produktu
  - c. zdjęcia tabliczki znamionowej Produktu
  - d. 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:
  - a. używania Produktu niezgodnie z przeznaczeniem, instrukcją obsługi lub przepisami bezpieczeństwa.
  - b. nieprawidłowego transportu i/lub przeładunku oraz przechowywania.
  - c. nieprawidłową instalacją i eksploatacją Produktu.
  - d. zanieczyszczenia wody lub przepływu wody o zbyt dużej twardości
  - e. działania czynników zewnętrznych takich jak: przepięcia w sieci energetycznej, wyładowania lub opady atmosferyczne.
  - f. zastosowania źle dobranych zabezpie-
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 Zamiennej w terminie do 10 dni roboczych od dnia zgłoszenia przez Dystrybutora zapotrzebowania na Części Zamienne, przy czym termin ten może ulec wydłużeniu w

czeń elektrycznych.

- g. zaniechania czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją Produktu powodujące zmniejszenie wydajności bądź ustanie pracy Produktu.
- h. stosowania środków czystości nieprzeznaczonych do kontaktu z Produktem.
- i. wykonywania napraw przez osoby do tego nieuprawnione
- j. samowolnych przeróbek lub zmian konstrukcyjnych w Produkcie
- k. 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.



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.

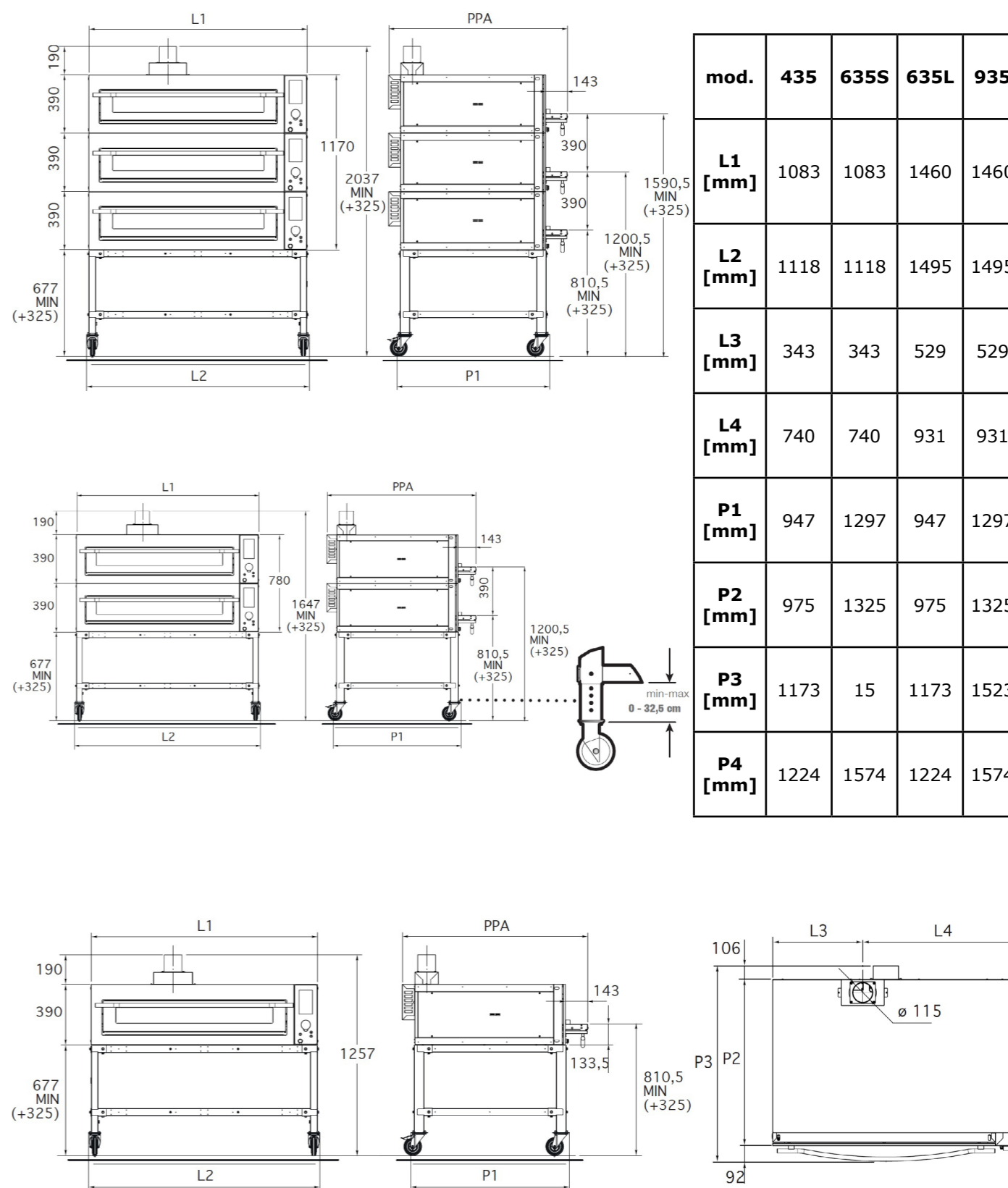
23. Gwarant ma prawo do jednostronnej zmiany niniejszych Ogólnych Warunków Gwarancji. Zmiana ta może nastąpić w wybranej przez Gwaranta formie, również poprzez umieszczenie na stronie internetowej Horeca Professionals nowej wersji Ogólnych Warunków Gwarancji lub dedykowanych aneksów do Ogólnych Warunków 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.

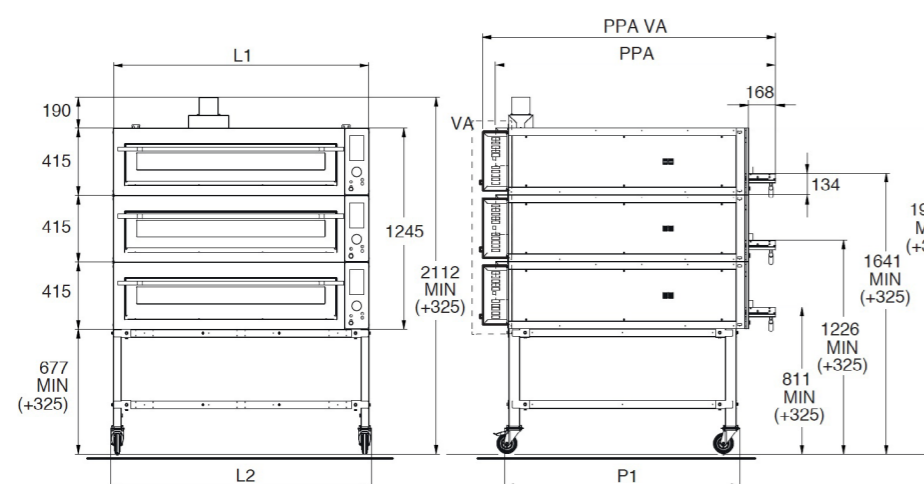
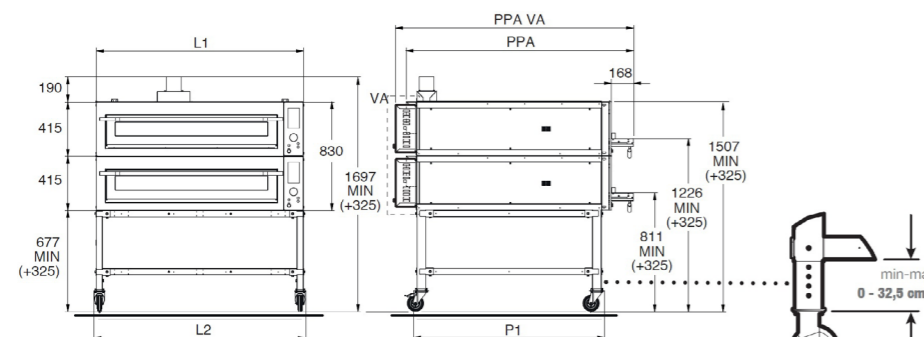
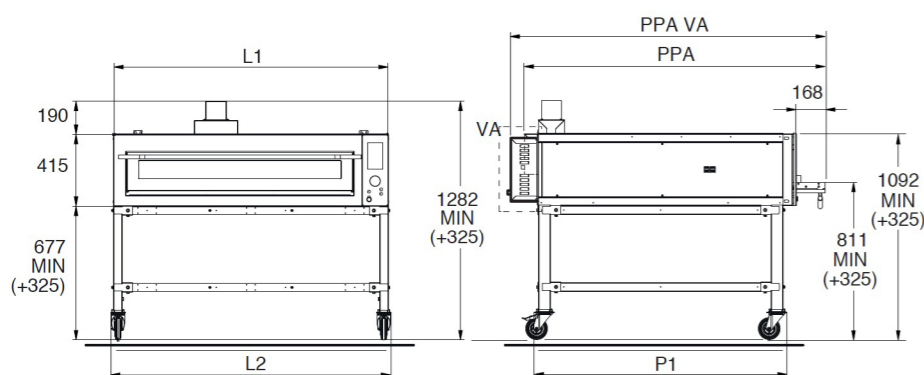
25. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej gwarancji w zakresie gwarancji mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego. Uprawnienia z niniejszej gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy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

## 8. DANE TECHNICZNE

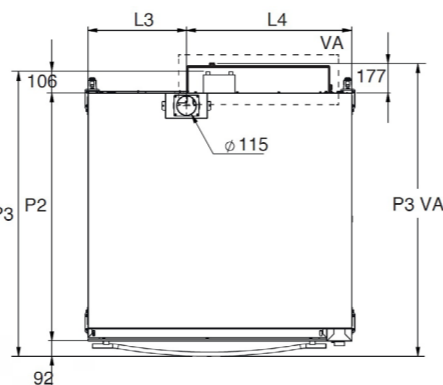
### 8.1. WYMIARY URZĄDZENIA - SUPERTOP



## 8.2. WYMIARY URZĄDZENIA - SUPERTOP-VARIO



mod.	440	640S	640L	940
<b>L1 [mm]</b>	1168	1168	1588	1588
<b>L2 [mm]</b>	1203	1203	1623	1623
<b>L3 [mm]</b>	383	383	593	593
<b>L4 [mm]</b>	785	785	995	995
<b>P1 [mm]</b>	1043	1463	1043	1463
<b>P2 [mm]</b>	1071	1491	1071	1491
<b>P3 [mm]</b>	1269	1689	1269	1689
<b>PPA [mm]</b>	1345	1765	1345	1765
<b>P3 VA [mm]</b>	1340	1760	1340	1760
<b>PPA VA [mm]</b>	1416	1836	1416	1836



## 8.3. PARAMETRY TECHNICZNE

MODEL	SUPERTOP 435			SUPERTOP 635 S		
	<b>Przyłącze elektryczne</b>	208/240V 1Ph+PE 36,5A	208/240V 3Ph+PE 21,5A	380/416V 3Ph+N+PE 12,5A	208/240V 1Ph+PE 45,7A	208/240V 3Ph+PE 26,5A
<b>Moc</b>	8,4 kW			10,5 kW		
<b>Przekrój przewodu</b>	3 x 10 mm <sup>2</sup>	4 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	3 x 16 mm <sup>2</sup>	4 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>Waga netto</b>	160 kg			200 kg		
<b>Wilgotność względna</b>	10 ÷ 80 %					

MODEL	SUPERTOP 635 L			SUPERTOP 935		
	<b>Podłączenie elektryczne</b>	208/240V 1Ph+PE 66A	208/240V 3Ph+PE 38A	380/416V 3Ph+N+PE 22A	208/240V 1Ph+PE 82,5A	208/240V 3Ph+PE 47,5A
<b>Moc</b>	15,1 kW			18,9 kW		
<b>Przewód</b>	3 x 25 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>	3 x 35 mm <sup>2</sup>	4 x 16 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>
<b>Waga netto</b>	200 kg			250 kg		
<b>Wilgotność względna</b>	10 ÷ 80 %					

SUPERTOP VARIO - BEZ BOJLERA						
MODEL	VARIO 440			VARIO 640 S		
<b>Podłączenie elektryczne</b>	208/240V 1Ph+PE 52,2A	208/240V 3Ph+PE 30,2A	380/416V 3Ph+N+PE 17,4A	208/240V 1Ph+PE 78,3A	208/240V 3Ph+PE 45,2A	380/416V 3Ph+N+PE 26,1A
<b>Moc</b>	12 kW			18 kW		
<b>Przekrój przewodu</b>	3 x 10 mm <sup>2</sup>	4 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 4 mm <sup>2</sup>	3 x 16 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>
<b>Waga netto</b>	160 kg			200 kg		
<b>Wilgotność względna</b>	10 ÷ 80 %					

MODEL	VARIO 640 L			VARIO 940		
<b>Podłączenie elektryczne</b>	208/240V 1Ph+PE 78,3A	208/240V 3Ph+PE 45,2A	380/416V 3Ph+N+PE 26,1A	208/240V 1Ph+PE 91,3A	208/240V 3Ph+PE 52,7A	380/416V 3Ph+N+PE 30,5A
<b>Moc</b>	18 kW			21 kW		
<b>Przewód</b>	3 x 16 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>	3 x 25 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>
<b>Waga netto</b>	200 kg			250 kg		
<b>Wilgotność względna</b>	10 ÷ 80 %					

SUPERTOP VARIO - Z BOJLEREM						
MODEL	VARIO 440			VARIO 640 S		
<b>Podłączenie elektryczne</b>	208/240V 1Ph+PE 62,6A	208/240V 3Ph+PE 36,2A	380/416V 3Ph+N+PE 20,3A	208/240V 1Ph+PE 88,7A	208/240V 3Ph+PE 51,2A	380/416V 3Ph+N+PE 29,6A
<b>Moc</b>	14,4 kW			20,4 kW		
<b>Przekrój przewodu</b>	3 x 16 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 4 mm <sup>2</sup>	3 x 25 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>
<b>Waga netto</b>	200 kg			240 kg		
<b>Wilgotność względna</b>	10 ÷ 80 %					



MODEL	VARIO 640 L			VARIO 940		
Przyłącze elektryczne	208/240V 1Ph+PE 88,7A	208/240V 3Ph+PE 51,2A	380/416V 3Ph+N+PE 29,6A	208/240V 1Ph+PE 101,8A	208/240V 3Ph+PE 58,8A	380/416V 3Ph+N+PE 34A
Moc	20,4 kW			23,4 kW		
Przekrój przewodu	3 x 25 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>	3 x 25 mm <sup>2</sup>	4 x 16 mm <sup>2</sup>	5 x 10 mm <sup>2</sup>
Waga netto	240 kg			290 kg		
Wilgotność względna	10 ÷ 80 %					

Model	Pozycja	Moc grzałki [kW]	Moc całkowita [kW]
<b>435 6 grzałek</b>	górne	frontowa grzałka	1,9
		centralna grzałka	1,6
		tylna grzałka	1,6
	dolne	frontowa grzałka	1,1
		centralna grzałka	1,1
		tylna grzałka	1,1
<b>635L 6 grzałek</b>	górne	frontowa grzałka	3,5
		centralna grzałka	2,8
		tylna grzałka	2,8
	dolne	frontowa grzałka	2,0
		centralna grzałka	2,0
		tylna grzałka	2,0
<b>635S 6 grzałek</b>	górne	frontowa grzałka	1,9
		centralna grzałka	1,9
		tylna grzałka	1,9
	dolne	frontowa grzałka	1,6
		centralna grzałka	1,6
		tylna grzałka	1,6
<b>935 6 grzałek</b>	górne	frontowa grzałka	3,5
		centralna grzałka	3,5
		tylna grzałka	3,5
	dolne	frontowa grzałka	2,8
		centralna grzałka	2,8
		tylna grzałka	2,8

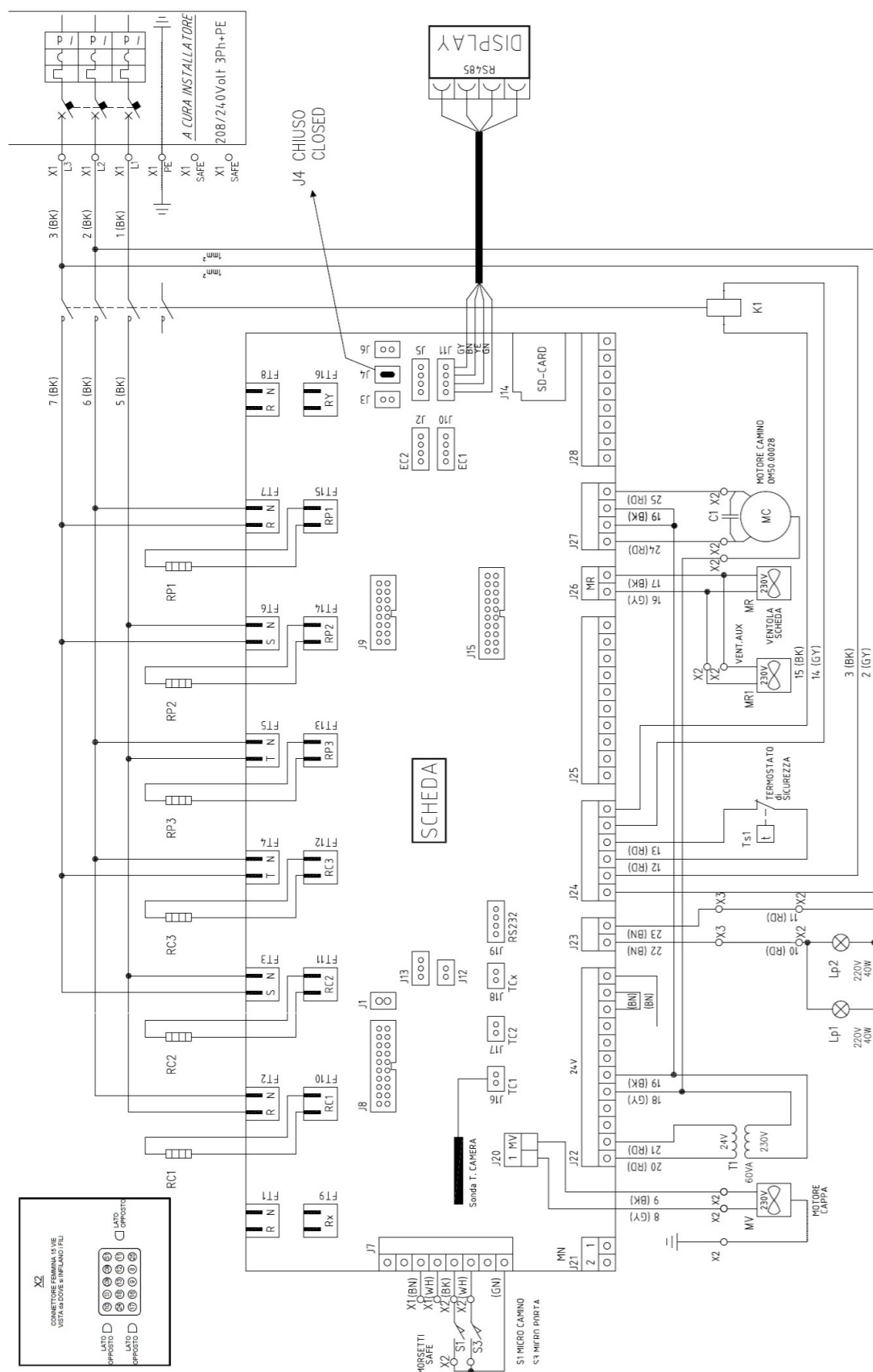


Model	Pozycja	Moc grzałki [kW]	Moc całkowita [kW]
<b>435 6 grzałek</b>	górne	frontowa grzałka	2,2
		centralna grzałka	1,9
		tylna grzałka	1,9
	dolne	frontowa grzałka	2,2
		centralna grzałka	1,9
		tylna grzałka	1,9
<b>640L 12 grzałek</b>	górne	frontowa grzałka	1,65
		frontowa grzałka	1,47
		centralna grzałka	1,47
		centralna grzałka	1,47
		tylna grzałka	1,47
		tylna grzałka	1,47
	dolne	frontowa grzałka	1,65
		frontowa grzałka	1,47
		centralna grzałka	1,47
		centralna grzałka	1,47
		tylna grzałka	1,47
		tylna grzałka	1,47
<b>640S 6 grzałek</b>	górne	frontowa grzałka	3,5
		centralna grzałka	2,9
		tylna grzałka	2,9
	dolne	frontowa grzałka	2,9
		centralna grzałka	2,9
		tylna grzałka	2,9
<b>940 16 grzałek</b>	górne	frontowa grzałka	2,35
		frontowa grzałka	1,15
		centralna grzałka	1,15
		centralna grzałka	1,15
		centralna grzałka	1,15
		tylna grzałka	1,15
		tylna grzałka	1,15
		tylna grzałka	1,15
	dolne	frontowa grzałka	2,35
		frontowa grzałka	1,15
		centralna grzałka	1,15
		centralna grzałka	1,15
		centralna grzałka	1,15
		tylna grzałka	1,15
		tylna grzałka	1,15
		tylna grzałka	1,15



9. SCHEMATY ELEKTRYCZNE

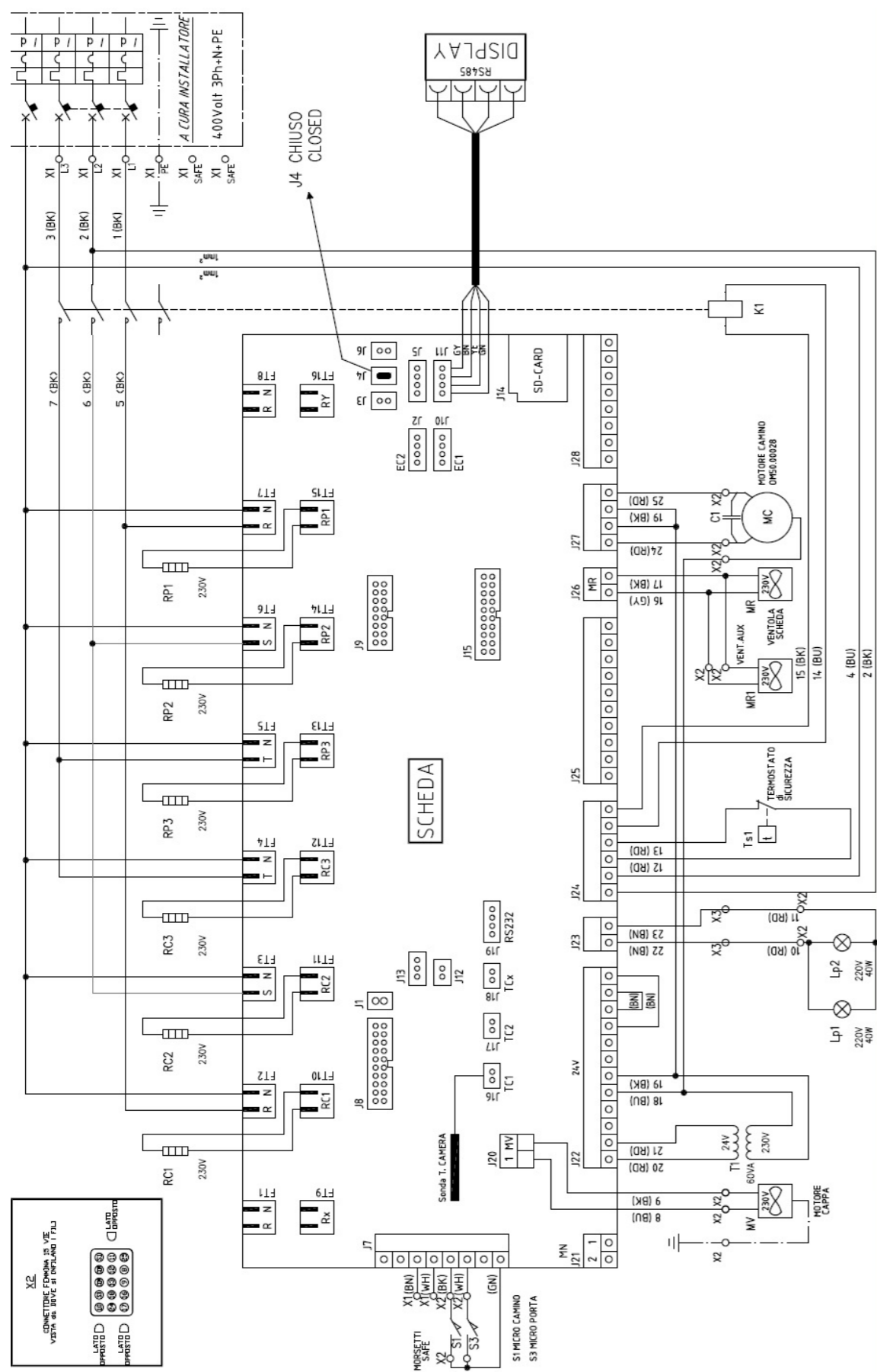
SUPER TOP - 208/240V 3Ph + PE



kod	element
<b>RC1</b>	Grzałka górna frontowa
<b>RC2</b>	Grzałka górna centralna
<b>RC3</b>	Grzałka górna tylna
<b>RP1</b>	Grzałka dolna frontowa
<b>RP2</b>	Grzałka dolna centralna
<b>RP3</b>	Grzałka dolna tylna
<b>MV</b>	Silnik okapu
<b>MR</b>	Wentylatory chłodzące elektronikę
<b>MC</b>	Wentylator komina
<b>LP1</b>	Oświetlenie komory lewe
<b>LP2</b>	Oświetlenie komory prawe
<b>S1</b>	Wyłącznik krańcowy drzwi - mikrowyłącznik
<b>S2</b>	Wyłącznik krańcowy komina - mikrowyłącznik
<b>Ts1</b>	Termostat zabezpieczający komorę pieczenia
<b>KM1</b>	Stycznik
<b>C1</b>	Kondensator
<b>T1</b>	Transformator
<b>F2</b>	Bezpiecznik wyjścia oświetlenia
<b>F3</b>	Bezpiecznik wejścia zasilania płyty PCB
<b>BUZZER1</b>	Buzzer
<b>DIP8</b>	Przełącznik wariantu/programowania
<b>TC1</b>	Sonda temperatury komory pieczenia
<b>DISPLAY</b>	Wyświetlacz LCD
<b>X1</b>	Zacisk wejścia zasilania SAFE ze sterownika zewnętrznego
<b>X2</b>	Zacisk AUX SAFE
<b>SD CARD</b>	Gniazdo karty SD
<b>RS485</b>	Przewód komunikacyjny - wyświetlacz + PCB



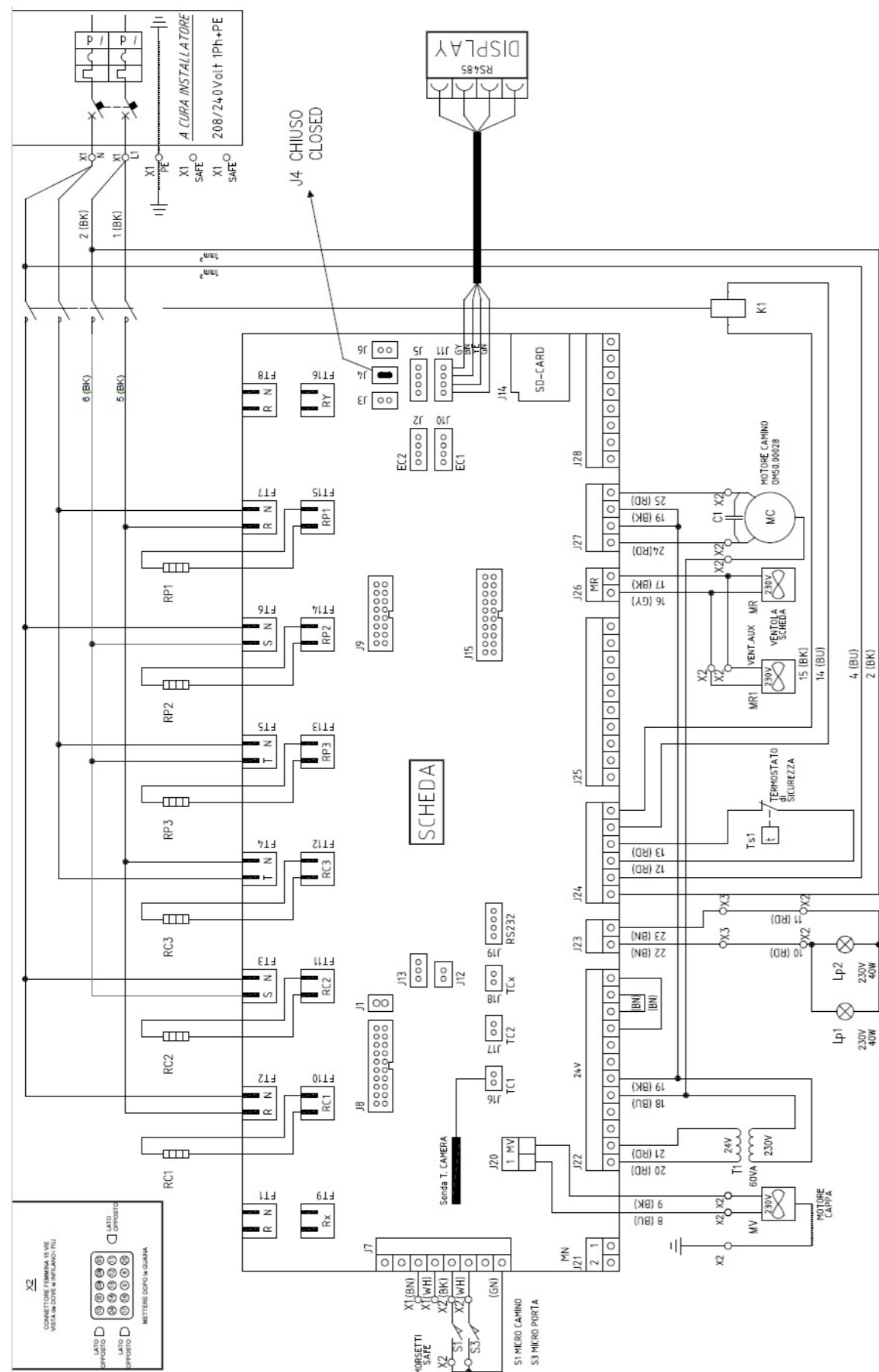
**SUPER TOP - 208/240 V 3Ph + PE**



kod	element
<b>RC1</b>	Grzałka górna frontowa
<b>RC2</b>	Grzałka górna centralna
<b>RC3</b>	Grzałka górna tylna
<b>RP1</b>	Grzałka dolna frontowa
<b>RP2</b>	Grzałka dolna centralna
<b>RP3</b>	Grzałka dolna tylna
<b>MV</b>	Silnik okapu
<b>MR</b>	Wentylatory chłodzące elektronikę
<b>MC</b>	Wentylator komina
<b>LP1</b>	Oświetlenie komory lewe
<b>LP2</b>	Oświetlenie komory prawe
<b>S1</b>	Wyłącznik krańcowy drzwi - mikrowyłącznik
<b>S2</b>	Wyłącznik krańcowy komina - mikrowyłącznik
<b>Ts1</b>	Termostat zabezpieczający komorę pieczenia
<b>KM1</b>	Stycznik
<b>C1</b>	Kondensator
<b>T1</b>	Transformator
<b>F2</b>	Bezpiecznik wyjścia oświetlenia
<b>F3</b>	Bezpiecznik wejścia zasilania płyty PCB
<b>BUZZER1</b>	Buzzer
<b>DIP8</b>	Przełącznik wariantu/programowania
<b>TC1</b>	Sonda temperatury komory pieczenia
<b>DISPLAY</b>	Wyświetlacz LCD
<b>X1</b>	Zacisk wejścia zasilania SAFE ze sterownika zewnętrznego
<b>X2</b>	Zacisk AUX SAFE
<b>SD CARD</b>	Gniazdo karty SD
<b>RS485</b>	Przewód komunikacyjny - wyświetlacz + PCB



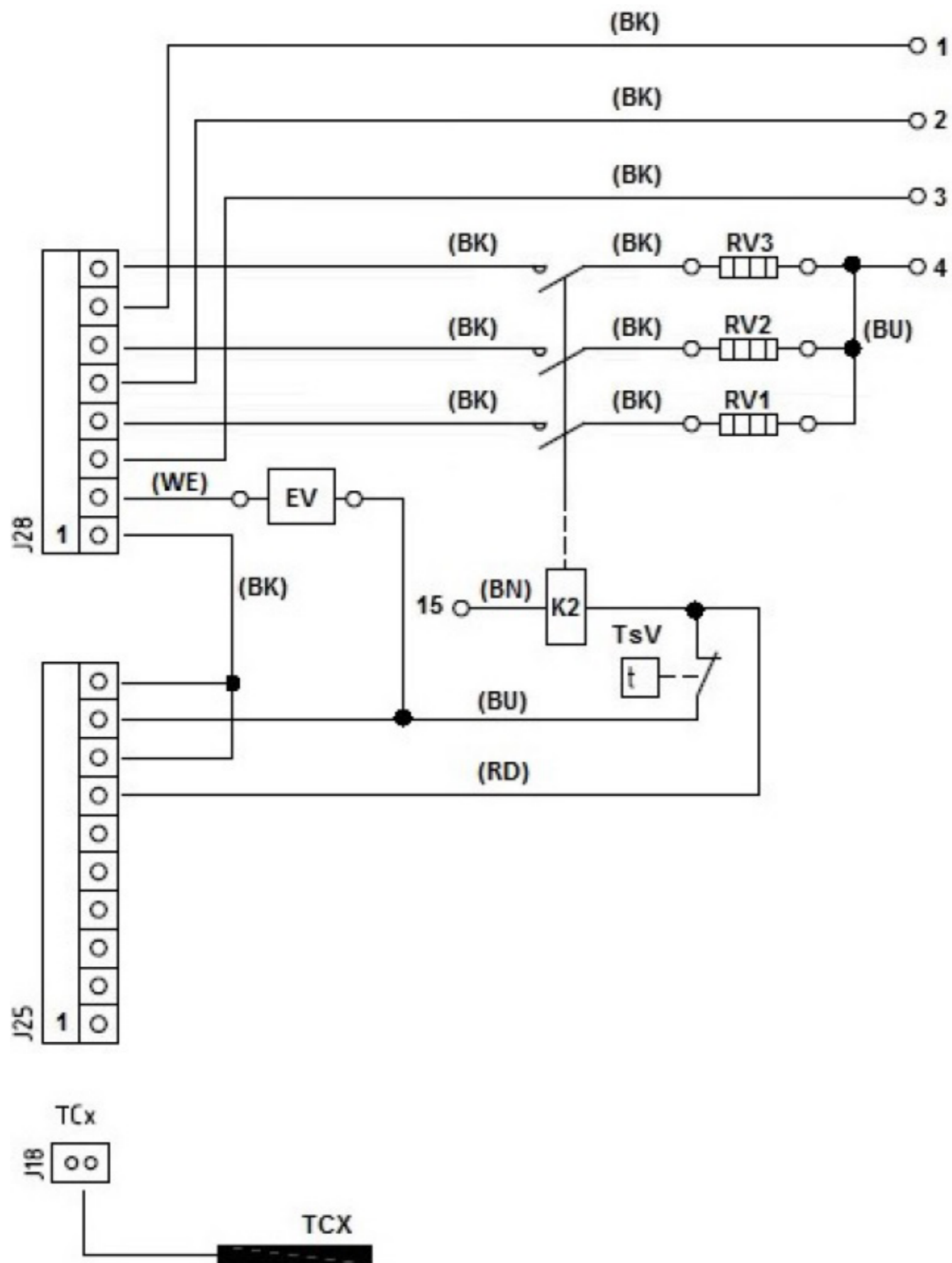
**SUPER TOP - 208/240 V 1Ph + N + PE**



kod	element
<b>RC1</b>	Grzałka górna frontowa
<b>RC2</b>	Grzałka górna centralna
<b>RC3</b>	Grzałka górna tylna
<b>RP1</b>	Grzałka dolna frontowa
<b>RP2</b>	Grzałka dolna centralna
<b>RP3</b>	Grzałka dolna tylna
<b>MV</b>	Silnik okapu
<b>MR</b>	Wentylatory chłodzące elektronikę
<b>MC</b>	Wentylator komina
<b>LP1</b>	Oświetlenie komory lewe
<b>LP2</b>	Oświetlenie komory prawe
<b>S1</b>	Wyłącznik krańcowy drzwi - mikrowyłącznik
<b>S2</b>	Wyłącznik krańcowy komina - mikrowyłącznik
<b>Ts1</b>	Termostat zabezpieczający komorę pieczenia
<b>TL</b>	Pomocniczy termostat roboczy AUX
<b>KM1</b>	Stycznik
<b>C1</b>	Kondensator
<b>T1</b>	Transformator
<b>F2</b>	Bezpiecznik wyjścia oświetlenia
<b>F3</b>	Bezpiecznik wejścia zasilania płyty PCB
<b>BUZZER1</b>	Buzzer
<b>DIP8</b>	Przełącznik wariantu/programowania
<b>TC1</b>	Sonda temperatury komory pieczenia
<b>DISPLAY</b>	Wyświetlacz LCD
<b>X1</b>	Zacisk wejścia zasilania SAFE ze sterownika zewnętrznego
<b>X2</b>	Zacisk AUX SAFE
<b>SD CARD</b>	Gniazdo karty SD
<b>RS485</b>	Przewód komunikacyjny - wyświetlacz + PCB



**VARIO - BOJLER OM23.00500**



kod	element
<b>TCX</b>	Sonda temperatury bojlera
<b>EV</b>	Elektrozawór wody
<b>K2</b>	Stycznik bezpieczeństwa
<b>RV1</b>	Grzałka bojlera 1
<b>RV2</b>	Grzałka bojlera 2
<b>RV3</b>	Grzałka bojlera 3
<b>TSV</b>	Termostat zabezpieczający bojlera





# HORECAPROFESSIONALS

**S T R O N G E R T O G E T H E R**



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



**VAT:** PL7772751709  
**REGON:** 301634594  
[www.horecaprofessionals.pl](http://www.horecaprofessionals.pl)

