

Piec konwekcyjno-parowy 20x GN 1/1, elektryczny sterowanie manualne

224748

Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



UWAGA: wszystkie urządzenia wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej (między innymi niniejsze urządzenie) koniecznie muszą mieć podłączony dodatkowo zmiękcacz wody usuwający z niej związki wapnia i magnezu. Zmiękcacz musi być użytkowany zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi w instrukcji obsługi.

W przypadku braku podłączenia zmiękczacza lub jego złego użytkowania i/lub regeneracji firma HENDI nie będzie uznawać reklamacji związanych z naprawami wynikającymi z zakamienienia urządzenia.

Zaleca się stosowanie zmiękczaczy z bogatej oferty HENDI

W odpowiednim doborze konkretnego modelu pomoże Ci przedstawiciel handlowy firmy HENDI

Do prawidłowej regeneracji zmiękczaczy zalecamy:

- Tabletki solne, worek 25 kg – kod: 231265

Twardość wody				
Stopnie niemieckie (°dH)	Stopnie francuskie (°fH)	mmol/l	Stopnie Clarka	Podłączenie zmiękczacza
powyżej 24	powyżej 40	powyżej 4,2	powyżej 28	Konieczne
18 - 24	32 - 40	3,2 – 4,2	22 - 28	Konieczne
12 - 18	19 – 32	2,1 – 3,2	13 - 22	Konieczne
4 - 12	7 - 19	0,7 – 2,1	5 - 13	Konieczne
poniżej 4	poniżej 7	poniżej 0,7	poniżej 5	Niewymagane

SPIS TREŚCI

1. Serwis techniczny	5
2. Ostrzeżenia ogólne.....	5
3. Dane techniczne	6
4. Instrukcja dla instalatora	6
4.1 Przechowywanie	6
4.2 Transport urządzenia.....	6
4.3 Rozpakowanie urządzenia	6
4.4 Zdejmowanie folii ochronnej.....	7
4.5 Utylizacja opakowania.....	7
4.6 Ustawianie	7
5. Połączenie elektryczne	8
5.1 Podłączenie przewodu zasilania	10
5.1.1. Podłączanie okapu.....	10
5.2 Podłączenie do instalacji wodociągowej.....	10
5.3 Odprowadzenie wody (rys.2 i 3)	11
5.4 Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.....	11
5.5 Utylizacja urządzenia.....	11
6. Instrukcje dla użytkownika	12
6.1 Informacje ogólne	12
7. Ryzyko reszkowe (dla użytkownika)	13
8. Jak korzystać z panelu sterowania.....	14
9. Pieczenie.....	17
10. Czyszczenie.....	17
10.1 Mycie ogólne.....	17
10.2 Czyszczenie komory pieczenia	18
10.2.1 Mycie ręczne	18
10.2.2 Półautomatyczny tryb mycia	18
10.3 Czyszczenie wentylatorów.....	19
10.4 Czyszczenie uszczelki drzwiczek.....	19
10.5 Czyszczenie drzwiczek	19

10.6 Czyszczenie obudowy	19
10.7 Okresy bez użytkowania	19
11. Konserwacja	20
11.1 Informacje ogólne	20
11.2 Wymiana uszczelki drzwiczek	20
11.3 Regulacja uchwytu.....	20
11.4 Resetowanie termicznego wyłącznika bezpieczeństwa	20
12. Możliwe usterki.....	21
13. Serwis techniczny	22
14. Informacje dla konsumentów	22
15. Schemat elektryczny.....	23
16. Ograniczenia wynikające z gwarancji	25
17. Dostępność i dostawa części zamiennych.....	25

1. Serwis techniczny

Przeprowadzenie kontroli technicznej raz lub dwa razy w roku pozwala przedłużyć okres eksploatacji urządzenia i gwarantuje lepsze jego działanie.

Należy dopilnować, aby kontrole przeprowadzane były wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.

W przypadku zamówienia części zamiennych lub uzyskania informacji na temat urządzenia, należy zawsze podawać numer seryjny i model (dane podane na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia).

2. Ostrzeżenia ogólne

Bardzo ważne! Niniejszą instrukcję należy przechowywać razem z urządzeniem do przyszłego wykorzystania. Niniejsze ostrzeżenia opracowano z myślą o bezpieczeństwie użytkownika i innych osób. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z nimi.

- Jeśli w momencie otrzymania towaru opakowanie jest uszkodzone, koniecznie zgłosić to od razu kierowcy i sporządzić pisemnie odpowiedni raport/zgłoszenie. Bez tego raportu/zgłoszenia reklamacje dotyczące uszkodzenia pieca w transporcie nie będą uznawane.
- Urządzenie przeznaczone jest do stosowania przez profesjonalistów i mogą z niego korzystać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy po przeszkoleniu.
- Wszelkie modyfikacje układu elektrycznego niezbędne do instalacji urządzenia muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych i autoryzowanych serwisantów.
- Wszelkie modyfikacje urządzenia lub ich próby są niebezpieczne.
- Nigdy nie wolno myć urządzenia bezpośrednim strumieniem wody, ponieważ kontakt z wodą może uszkodzić zabezpieczenia urządzenia.
- Przed przeprowadzeniem prac konserwacyjnych i myciem bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci i poczekać aż ostygnie.
- Nie wolno przeprowadzać kontroli okresowych ani napraw samodzielnie. Koniecznie skontaktować się z autoryzowanym serwisem i korzystać wyłącznie z oryginalnych części.

UWAGA: Nieprawidłowe lub niewłaściwe użytkowanie oraz nieprzestrzeganie instrukcji instalacji zwalnia producenta oraz sprzedawcę z wszelkiej odpowiedzialności. Koniecznie przestrzegać instrukcji podanych w części 4.6 „Ustawianie”.

3. Dane techniczne

Model	224748
Wymiary urządzenia (mm)	984x1031x(H)1920
Masa (kg)	244,5
Maksymalny wsad na pojemnik:	4 kg
Moc (kW)	30
Klasa	I
Stopień ochrony przed wilgotnością	IPX3
Ciśnienie wody	100-200 kPa
Napięcie zasilania (V)	400V / 3N / 50 Hz
Średnica przewodu zasilania:	5G 10 (5 x 10 mm ²)
Typ przewodu	H07RN-F
Kabel przyłączeniowy:	Typ: Y

Poziom hałasu pracującego urządzenia wynosi mniej niż 70 dB (A).

4. Instrukcja dla instalatora

Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanych instalatorów, mają zapewnić możliwie jak najpoprawniejsze wykonanie instalacji, podłączenia do sieci elektrycznej oraz wodnej, zgodnie z lokalnymi przepisami bezpieczeństwa obowiązującymi w miejscu instalacji.

Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mienia ani obrażenia osób czy zwierząt wynikające z błędów podczas instalacji. Producent i sprzedawca nie odpowiada za awarie urządzenia spowodowane przez nieprawidłową instalację.

4.1 Przechowywanie

Jeśli urządzenie przechowywane było w temperaturze poniżej 0°C (minimalna dozwolona temperatura to -5°C), przed uruchomieniem należy odczekać, aż temperatura urządzenia przekroczy +10°C.

4.2 Transport urządzenia

W czasie transportu urządzenie musi znajdować się w oryginalnym opakowaniu chroniącym je przed uszkodzeniami.

Należy uwzględnić wagę urządzenia, aby uniknąć przewrócenia.

Należy zawsze stosować się do lokalnych przepisów BHP.

4.3 Rozpakowanie urządzenia

Przed instalacją należy usunąć opakowanie. Opakowanie składa się z drewnianej palety, na której ustawiono urządzenie oraz tekturowego opakowania zabezpieczającego urządzenie dookoła. Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu; w przypadku wystąpienia uszkodzeń należy niezwłocznie powiadomić o tym fakcie sprzedawcę lub przewoźnika.

4.4 Zdejmowanie folii ochronnej

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia dokładnie usunąć specjalną folię ochronną z elementów ze stali nierdzewnej, uważając by nie pozostawić resztek kleju na powierzchni. W razie potrzeby niezwłocznie je usunąć za pomocą odpowiedniego, niepalnego rozpuszczalnika.

4.5 Utylizacja opakowania

Opakowanie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami prawa obowiązującymi w miejscu instalacji urządzenia. Różne rodzaje materiałów (drewno, papier, tektura, nylon, zszywki metalowe) zastosowane w opakowaniu należy oddzielić i dostarczyć do odpowiednich punktów utylizacji. W każdym przypadku przestrzegać lokalnych przepisów ochrony środowiska.

4.6 Ustawianie

Sprawdzić miejsce instalacji upewniając się, że droga transportu urządzenia (drzwi i korytarze) jest wystarczająco szeroka (wymiary urządzenia bez palety wskazane są na rys. 1).

Urządzenie należy instalować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, najlepiej pod okap z wyciągiem mechanicznym zgodnie z PN.

Maksymalna wysokość robocza, w odniesieniu do poziomu najwyżej położonej powierzchni musi wynosić 1,6 m nad podłogą. Po zainstalowaniu urządzenia należy nakleić odpowiedni symbol na wysokości 1,6 m.

Aby ułatwić dostęp powietrza i umożliwić swobodną cyrkulację wokół urządzenia, należy pozostawić przynajmniej 50 cm pomiędzy lewą stroną urządzenia a ścianą (lub innymi urządzeniami) oraz przynajmniej 10 cm pomiędzy tylnym panelem urządzenia a ścianą i pomiędzy prawą stroną a ścianą (patrz rys. 1). Blokowanie szczelin wentylacyjnych w lewym panelu bocznym, nawet częściowe lub tylko na krótki czas jest surowo wzbronione. Niestosowanie się do tego zakazu powoduje zwolnienie producenta z odpowiedzialności i unieważnienie gwarancji, ponieważ oznacza celowe naruszenie integralności konstrukcji urządzenia. Z tej samej przyczyny nie wolno umieszczać żadnych urządzeń stanowiących źródło ciepła ani rozpylających gorące ciecze (np. frytownice) z lewej strony urządzenia.

W przypadku zainstalowania urządzenia w pobliżu ścian, półek, blatów itp., muszą być one wykonane z materiałów niepalnych albo odpornych na wysoką temperaturę. W przeciwnym razie należy je zabezpieczyć odpowiednią powłoką ognioodporną. W związku z tym należy ściśle przestrzegać obowiązujących przepisów ochrony przeciwpożarowej.

Podczas gotowania wytwarzany jest gorący dym oraz powstają zapachy, które są odprowadzane przez wylot u góry urządzenia. Zaleca się zainstalowanie urządzenia pod okapem albo zastosowanie odpowiedniego okapu TECNOEKA w celu odprowadzenia dymu na zewnątrz. Urządzenie należy ustawić na płaskiej i równej posadzce. Po ustawieniu wy poziomować urządzenie. Wypoziomowanie można sprawdzić za pomocą poziomicy. Upewnić się, że wózek z pojemnikami można łatwo wprowadzić do komory pieczenia i z niej wyprowadzić, bez tarcia o dolną powierzchnię, jeśli wózek jest w pełni załadowany. Jeśli czynności tej nie można wykonać, należy dostosować nóżki urządzenia, aby je obniżyć i umożliwić poprawne wprowadzenie wózka. W każdym razie, po zakończeniu regulacji upewnić się, że kółka wózka z pojemnikami wprowadzonego do komory pieczenia są uniesione nad posadzkę (ale nie wyżej niż na 5 mm) i że wózek spoczywa na odpowiednich prowadnicach u dołu urządzenia.


Wózek należy przesuwać za pomocą uchwytu. Uchwyt należy włożyć w odpowiednie gniazda z przodu wózka, do oporu. Wózek należy wprowadzić do komory pieczenia, swobodnie przesuając po prowadnicach w dolnej części urządzenia.

Ostrzeżenie

Nieprawidłowe umieszczenie wózka może spowodować awarię urządzenia.

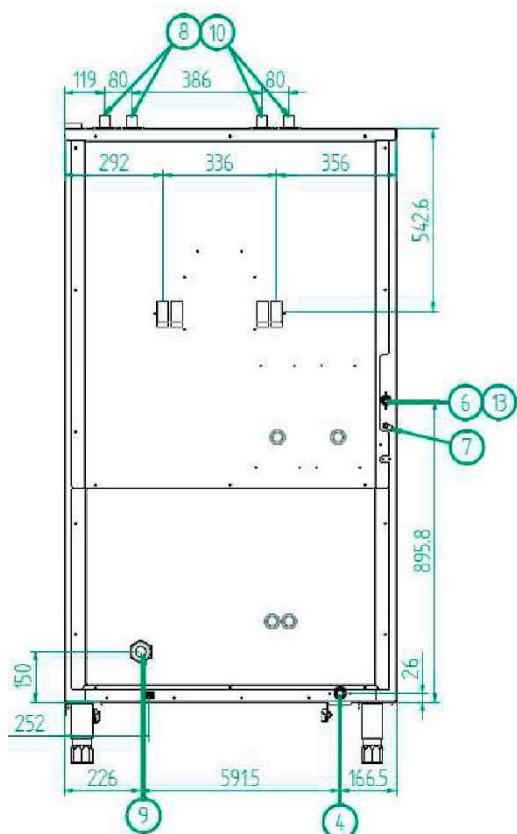
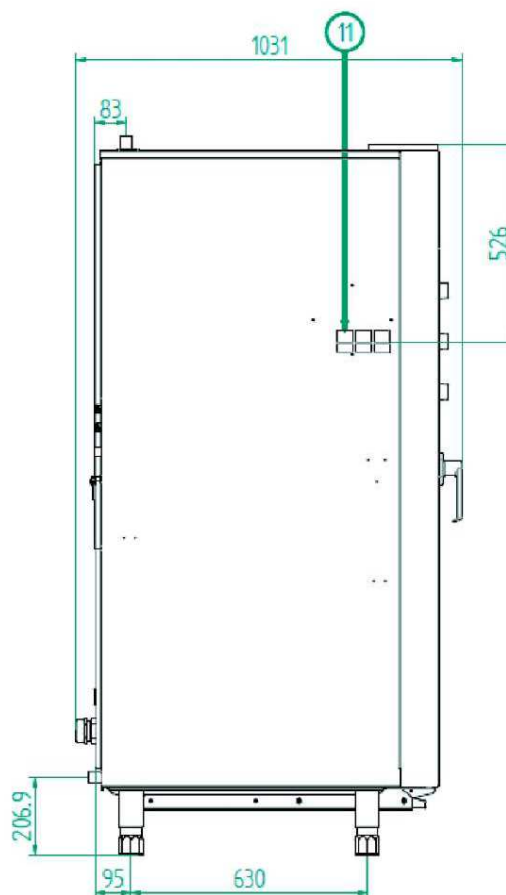
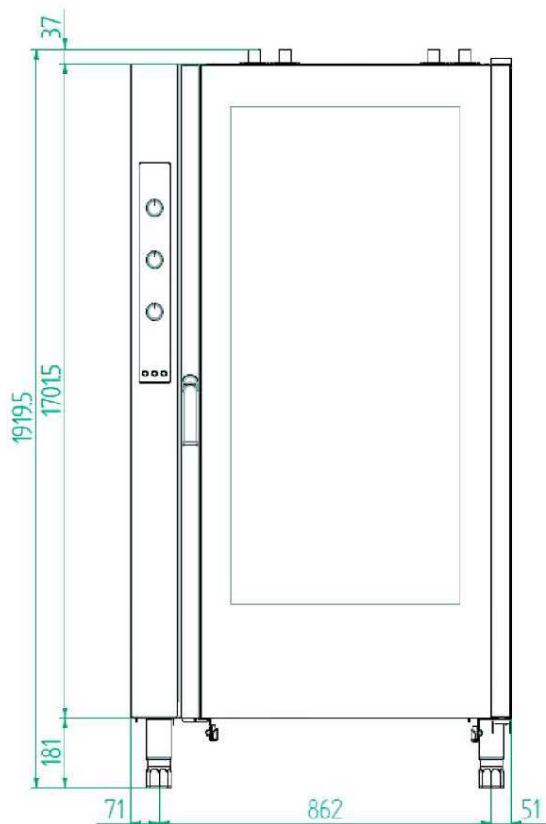
5. Połączenie elektryczne

Urządzenie musi być podłączone do zasilania sieciowego zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed wykonaniem połączenia należy upewnić się, że:

- napięcie i częstotliwość układu zasilania są zgodne z wartościami na tabliczce znamionowej umieszczonej na obudowie urządzenia (z tyłu lub z boku);
- bezpiecznik oraz układ są w stanie utrzymać obciążenie urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
- układ zasilania ma odpowiednie przyłącze uziemienia zgodne z lokalnie obowiązującymi przepisami;
- pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną należy zamontować wielobiegunowy wyłącznik z minimalną szczeliną pomiędzy stykami do stosowania w sprzęcie kategorii III przepięciowej (4000 V) i należy dobrać jego rozmiar tak, aby przyjął obciążenie i był zgodny z lokalnie obowiązującymi przepisami (np. wyłącznik termomagnetyczny);
- wyłącznik wielobiegunowy wykorzystany do podłączenia powinien być łatwo dostępny, gdy urządzenie jest zainstalowane;
- żółto-zielony przewód uziemienia nie może być przerywany przez przełącznik;
- Urządzenie musi być podłączone do układu uziemiającego, który musi być odpowiednio sprawdzony, aby zapewnić jego sprawność zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami. To połączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego zacisku znajdującego się z tyłu urządzenia, oznaczonego symbolem 
- Powierzchnia przekroju przewodu uziemienia musi wynosić co najmniej 2,5 mm².
- zasilanie, gdy urządzenie pracuje nie może odbiegać od wartości znamionowej napięcia o więcej niż $\pm 10\%$;
- po umieszczeniu przewodu zasilania do zespołu listew zaciskowych należy upewnić się, że przewód nie styka się z żadnymi gorącymi częściami pieca.

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, w celu jego wymiany należy zwrócić się do producenta lub autoryzowany i wykwalifikowany serwis aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.

Rysunki instalacyjne i podłączeniowe pieca HENDI 225080, pojemność: 20x GN1/1



4	ODPROWADZENIE WODY (RURA DN30)
6	DOPROWADZENIE WODY ZMIĘKCZONEJ (GWINTOWANE 3/4" Z ELEKTROMAGNESEM)
7	WLOT WODY CHŁODZĄCEJ ODPROWADZENIE
8	WYLOT PARY
9	ZACISK PRZEWODU ZASILANIA
10	OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA
11	NIE BLOKOWAĆ SZCELIN WENTYLACYJNYCH
13	WLOT ZMIĘKCZONEJ WODY MAKS. 200kPa

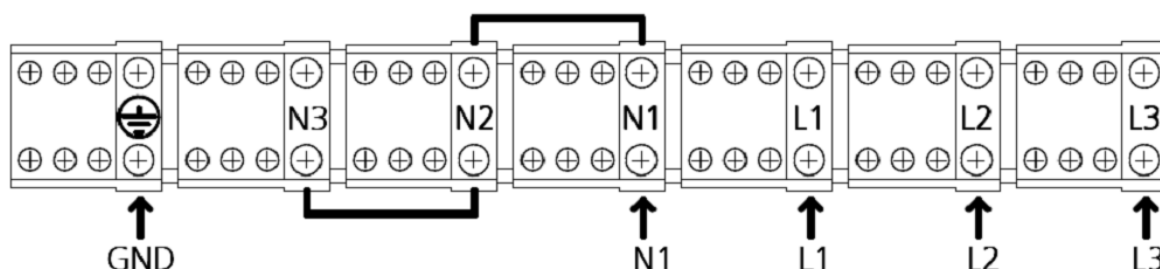
5.1 Podłączenie przewodu zasilania

Aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej, wystarczy zdemontować tylny, dolny panel urządzenia. Poluzować zacisk kablowy znajdujący się z tyłu urządzenia (na dole) (patrz Rys. 1) i przekładać przewód przez niego dopóki nie zbliży się do listwy zaciskowej. Przygotować przewody do podłączenia do listwy zaciskowej tak, aby po włożeniu przewód uziemienia był ostatnim przewodem oddzielnym od zacisku, gdyby przewód został przypadkowo pociągnięty. Podłączenie należy wykonać od góry tablicy zaciskowej.

Podłączyć przewody 3-fazowe do wejść 3 zacisków oznaczonych jako „L1” (brązowy), „L2” (czarny) i „L3” (szary), przewód neutralny (niebieski) podłączyć do zacisku oznaczonego „N1”, a przewód uziemienia (żółtozielony) podłączyć do zacisku oznaczonego symbolem



(patrz schemat znajdujący się obok tablicy zaciskowej):



Zamocować tylny panel i docisnąć zacisk. Parametry przewodu muszą być zgodne z podanymi w tabeli Dane techniczne (pkt 2.2).

5.1.1. Podłączanie okapu

Piec przeznaczony jest do podłączenia do okapu EKKC 20, dlatego został wyposażony w specjalny zacisk (2 bieguny) dostępny po zdjęciu tylnego panelu.

Przewód okapu należy podłączyć do tablicy zaciskowej zgodnie z biegunowością pieca: przewód brązowy podłączyć do zacisku „L” tablicy, przewód niebieski do zacisku „W”.

W pobliżu tablicy zacisków pieca znajduje się etykieta określająca typ zasilania okapu.

5.2 Podłączenie do instalacji wodociągowej

Do pieca musi być dostarczana zmiękczona woda pitna, o twardości 0,5 do 3 fH (obowiązkowo należy używać urządzenia zmiękczającego wodę, aby ograniczyć odkładanie się kamienia kotłowego w komorze pieczenia). Ciśnienie wody musi mieścić się w zakresie od 100 do 200 kPa (1,0 - 2,0 bar). Jeśli ciśnienie wody przekracza 2,0 bara, należy zamontować reduktor ciśnienia od strony dopływu. Jeśli ciśnienie wynosi mniej niż 1,0 bara, należy użyć pompy ciśnienia, aby zwiększyć ciśnienie. Urządzenie jest wyposażone w wąż (1,5 m) ze złączami gwintowanymi żeńskimi 3/4" i odpowiednimi uszczelkami. Nie należy ponownie zakładać starych uszczeltek.

Podłączenie do sieci wodnej wykonywane jest za pomocą gwintowanego zaworu elektromagnetycznego 3/4" znajdującego z tyłu urządzenia (u dołu, patrz rys. 1), oraz poprzez zamocowanie zmiękczacza i filtra z kurkiem odcinającym (przed podłączeniem zmiękczacza i filtra należy spuścić trochę wody, aby usunąć zanieczyszczenia z rury).

Ostrzeżenie

Uszkodzenia pieca spowodowane przez kamień albo inne substancje chemiczne obecne w wodzie nie podlegają gwarancji.

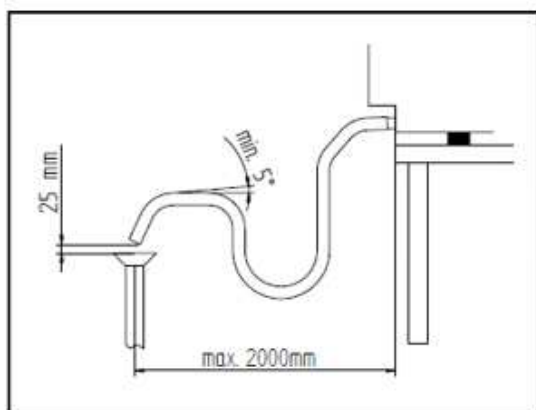
5.3 Odprowadzenie wody (rys.2 i 3)

Z tyłu urządzenia wychodzi rura spustowa, za pomocą której odprowadzana jest woda z komory pieczenia. Rurę tę należy podłączyć do rury wykonanej z tworzywa odpornego na wysoką temperaturę (do +100°C) o średnicy wewnętrznej 30 mm (DN 30). Aby zapobiec zatykaniu się rury, najlepiej użyć przewodu sztywnego i upewnić się że wzdłuż linii spustowej nie ma żadnych kolanek. Ponadto linia spustowa musi mieć spadek (spadek minimalny 5%) na całej długości (długość rury spustowej mierzy się od urządzenia do punktu spustowego i nie może ona przekraczać 2 m). Linia spustowa musi być wpuszczona do otwartej kratki ściekowej w podłodze.

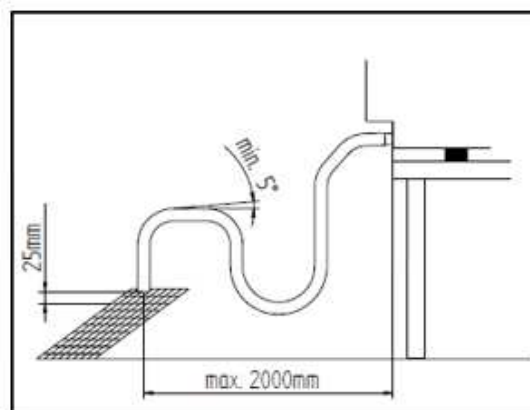
Ponadto należy także pozostawić szczelinę o szerokości co najmniej 25 mm (odległość pomiędzy linią spustową wychodzącą z urządzenia a lejkiem króćca wylotowego spustu).

W każdym przypadku w celu zachowania standardów higieny, przewód podłączony do rury spustowej urządzenia nie może się bezpośrednio stykać z kratką ściekową. Zaleca się zastosowanie odpowiedniego syfonu w przewodzie podłączonym do wylotu spustowego urządzenia prowadzącego do układu kanalizacyjnego, aby zapobiegać cofaniu się pary z odpływu/kanalizacji

Podłączenie do spustu należy wykonać osobno dla każdego urządzenia, w przypadku kilku urządzeń podłączonych do tej samej rury spustowej, upewnić się, że rura ma odpowiedni wymiar, który zapewni spust bez przeszkód.



RYS. 2



RYS. 3

5.4 Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Piec jest wyposażony w ręcznie resetowany termostat bezpieczeństwa, zabezpieczający przed niebezpiecznym przegrzaniem, które może przypadkowo wystąpić w piecu. W przypadku zadziałania tego termostatu zasilanie elektryczne pieca zostaje odcięte. Resetu tego termostatu może wykonać wyłącznie uprawniony i autoryzowany serwis.

5.5 Utylizacja urządzenia

Piec wykonany jest z surowców podlegających recyklingowi, które nie zawierają substancji toksycznych ani szkodliwych dla ludzi i środowiska. Urządzenie wraz z opakowaniem należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami obowiązującymi w miejscu instalacji. Materiały, z których wykonany jest piec należy podzielić według typu i dostarczyć do odpowiednich punktów odbioru. W każdym przypadku przestrzegać przepisów ochrony środowiska.

6. Instrukcje dla użytkownika

6.1 Informacje ogólne

- Urządzenia należy używać w temperaturze pomieszczenia w zakresie od +5°C do +25°C. Okresowo dozwolona jest temperatura +35°C.
- Temperatura powierzchni zewnętrznych urządzenia może przekraczać +60°C, dlatego należy dotykać tylko elementów sterujących. Ryzyko oparzenia!
- Korzystając z urządzenia po raz pierwszy zalecamy uruchomienie go bez wsadu na 40/50 minut z temperaturą +220/+230°C. Dzięki temu zostaną wyeliminowane ewentualne nieprzyjemne zapachy, które może wydzielać izolacja termiczna oraz pozostałości oleju po procesie produkcji.
- Podczas pracy nie pozostawiać pieca bez nadzoru.
- Urządzenie należy eksploatować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, tzn. do pieczenia żywności, każdy inny sposób użycia uznany będzie za niezgodny z przeznaczeniem.
- Pieca można używać do pieczenia pieczywa oraz produktów gastronomicznych, świeżych i mrożonych, do odświeżania chłodzonych i głęboko mrożonych produktów żywnościowych, do gotowania na parze mięs, ryb oraz warzyw.
- Nie wolno piec żywności zawierającej substancje łatwopalne, np. żywności z alkoholem, ponieważ może wystąpić zjawisko samozapłonu, co może spowodować pożar i wybuch w komorze pieczenia.
- Ostrożnie obchodzić się z pojemnikami na żywność w trakcie pieczenia i po nim, mogą być bardzo gorące. Aby uniknąć poparzeń, zakładać odpowiednią odzież ochronną oraz rękawice termiczne.
- Umieszczając potrawy w komorze pieczenia, należy pozostawić co najmniej 40 mm odstępu pomiędzy naczyniami, aby nie ograniczać przepływu powietrza.
- Nie używać pojemników ze zbyt wysokimi bokami: uniemożliwiają one cyrkulację gorącego powietrza.
- Aby uzyskać najlepszą wydajność, nagrzać piec przed przystąpieniem do pieczenia.
- Ułożyć żywność równomiernie w każdym pojemniku, uwzględniając rozmiar, warstwy i grubość, aby zapewnić równe wypieczenie.
- Nie należy solić potraw w komorze pieczenia.
- Aby sprawdzić postęp cyklu pieczenia, użyć oświetlenia wewnętrznego komory pieczenia: nie otwierać drzwiczek pieca, gdy nie jest to niezbędne, gdyż powoduje to straty energii oraz wydłuża czas pieczenia.

Ostrzeżenia

Aby nie dopuścić do wykipienia potraw, nie używać naczyń wypełnionych wodą ani potraw, które po podgrzaniu stają się płynne, o ile naczynia nie mają dostatecznie dużej pojemności, aby zatrzymać płyn. Z tego powodu należy używać wyłącznie pojemników pozwalających na zagładanie do środka.

Wyjmując pojemnik z gorącą cieczą uważać, aby nie jej nie rozlać: ryzyko poparzenia!

7. Ryzyko reszkowe (dla użytkownika)

Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki pieca, aby uniknąć uderzenia gorącego powietrza, które może skutkować poparzeniem.

Gdy piec pracuje, należy zachować ostrożność wokół obszarów powierzchni zewnętrznej, które się rozgrzewają (są one oznaczone na urządzeniu).

Urządzenie zawiera części elektryczne i nie wolno go myć strumieniem wody ani parą. Urządzenie jest podłączone do prądu: przed wykonaniem jakichkolwiek prac czyszczenia urządzenia bezwzględnie odłączyć zasilanie.

Aby zapobiec nieprawidłowemu podłączeniu urządzenia, odpowiednie złącza elektryczne i wodne są oznaczone tabliczkami identyfikacyjnymi.

Do uruchomienia urządzenia zwalniającego umożliwiającego przesuwanie (w górę) szyby wewnętrznej drzwi (położenie do wprowadzania wózka) należy zawsze zakładać odpowiednią odzież ochronną - ryzyko poparzenia!

Do opuszczenia szyby wewnętrznej drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia (położenie do mycia/wstępnego nagrzania komory pieczenia) należy zawsze zakładać odpowiednią odzież ochronną - ryzyko poparzenia!

Do wyprowadzenia wózka z pieca po zakończeniu cyklu pieczenia należy zawsze zakładać odpowiednią odzież ochronną - ryzyko poparzenia!

Upewnić się, że wózek można łatwo i bez przeszkód wprowadzać i wyprowadzać z i do komory pieca - ewentualne kolizje mogą doprowadzić do rozlewania gorących płynów albo żywności - ryzyko poparzenia!

Zamykać pokrywkę pojemniki zawierające gorące płyny, aby uniemożliwić rozlanie - ryzyko poparzenia!

Wprowadzając wózek do komory pieca, przed zamknięciem drzwi pieca sprawdzić, czy uruchomione zostało urządzenie zwalniające szybę wewnętrzną (drzwi) i czy szyba została do końca podniesiona - uderzenie wózka o szybę może spowodować jej stłuczenie - ryzyko obrażeń!

Wózek wyposażony jest w blokadę wysuwu pojemników GN. Blokadę tą należy zawsze zakładać podczas obsługi wózka - pojemniki GN mogą spaść stwarzając ryzyko obrażeń!

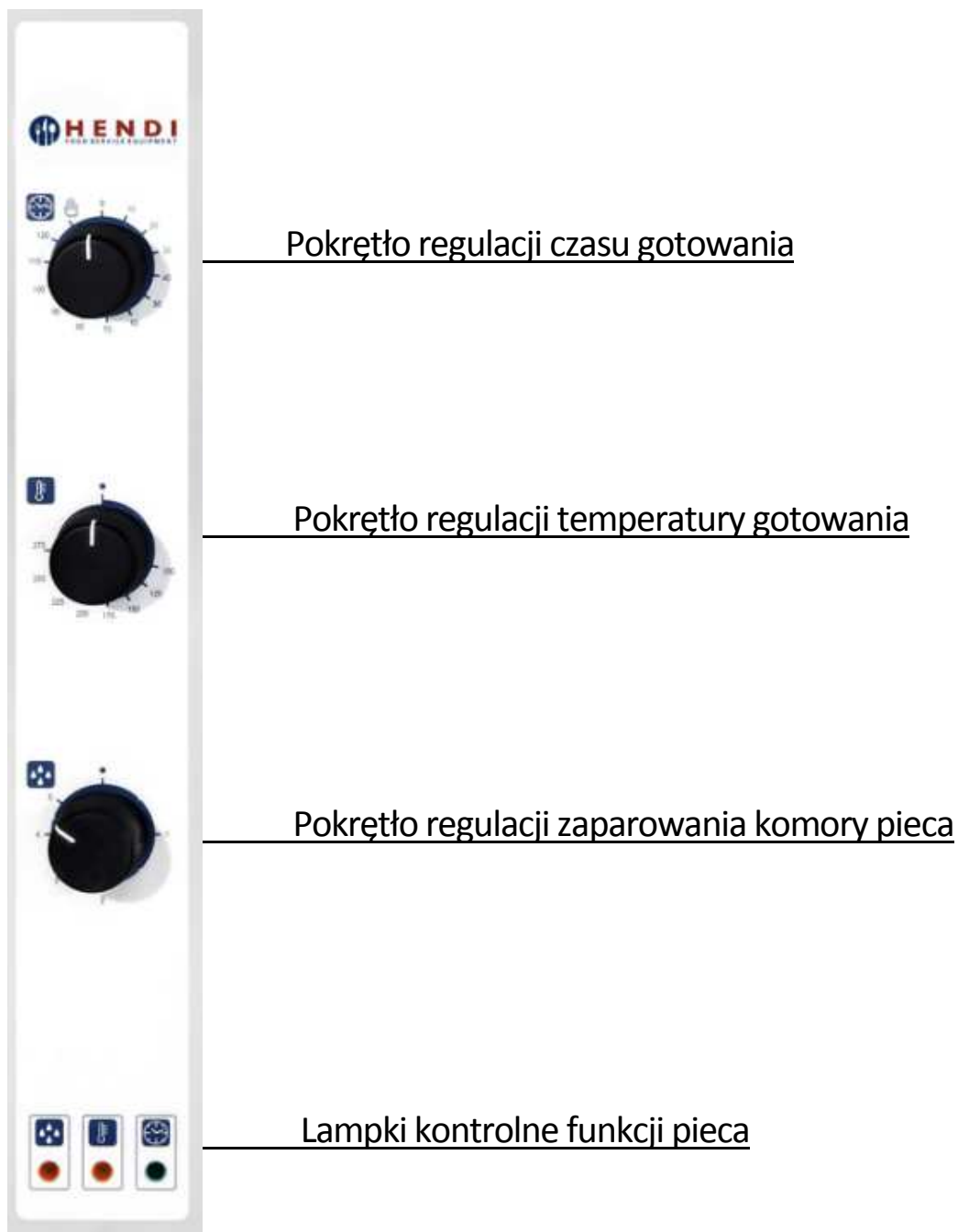
Jeśli wózek nie będzie przesuwany, należy uruchomić hamulec kółek - na nierównych posadzkach wózek może się przemieszczać stwarzając ryzyko obrażeń!

Podczas ładowania i rozładowania wózka zaciągać hamulec - wózek może się przesuwać stwarzając ryzyko obrażeń!

Wózek montowany jest na kółkach, dlatego może przewrócić się, jeśli przesuwany jest po nierównych powierzchniach - ryzyko obrażeń!

Podczas wprowadzania albo wyprowadzania wózka z komory pieca zwrócić szczególną uwagę, by nie uszkodzić przypadkowo uszczelki szyby drzwi pieca - zaleca się pełne otwieranie drzwi pieca na czas wprowadzania i wyprowadzania wózka z komory pieca.

8. Jak korzystać z panelu sterowania



Pokrętko regulacji czasu gotowania – umożliwia włączenie pracy urządzenia oraz zadanie czasu gotowania

Pokrętko regulacji temperatury gotowania – umożliwia ustawić żądaną temperaturę w komorze pieca konwekcyjno-parowego.

Pokrętko 5-cio stopniowej regulacji zaparowania komory pieca – umożliwia ustawić żądaną wilgotność w komorze

Lampki kontrolne – wskazują funkcjonowanie poszczególnych funkcji pieca



Rys.2



Rys.3



Rys.4

Programowanie czasu pieczenia – Aby uruchomić piec, należy ustawić pokrętło (rys. 2) w pozycji ciągłego działania (symbol dłoni) lub zgodnie z wybranym czasem pieczenia (do 120 minut). Koniec pieczenia sygnalizowany jest sygnałem dźwiękowym.

Programowanie temperatury pieczenia – Należy ustawić pokrętło regulacji temperatury (Rys. 3) zgodnie z wybraną temperaturą pieczenia.

Programowanie ilości pary – Aby wytwarzać parę w trakcie pracy urządzenia (przy rozgrzanej komorze pieczenia), należy obrócić pokrętło regulacji zaparowania (Rys. 4) zgodnie z żądaną wartością (od 1 do 5). W przypadku obrócenia pokrętła do pozycji • (WYŁ.), wytwarzanie pary zostanie wyłączone.

Uwaga:

- *Jeśli pokrętło zostanie obrócone w położenie od „1” do „4”, nawilżanie odbywać się będzie za pomocą wytwarzania pary (do komory pieczenia wprowadzona zostanie woda) w automatycznie regulowanych, regularnych odstępach czasu. (Im wyższa wartość, tym dłuższy czas nawilżania i większa ilość wytwarzanej pary).*
- *Po obróceniu pokrętła do położenia „5” następuje wyłączenie automatycznego sterowania nawilżaniem – woda jest stale doprowadzana do komory pieczenia (co oznacza stałe wytwarzanie pary).*
- *Przed uruchomieniem funkcji automatycznego nawilżania należy ustabilizować temperaturę w komorze pieczenia na poziomie przynajmniej 110°C, aby zoptymalizować wytwarzanie pary.*

Lampka kontrolna „koniec pieczenia” – Ziewlona lampka programatora wskazuje, że piec pracuje i trwa pieczenie.

Lampka kontrolna termostatu – Pomarańczowa lampka kontrolna termostatu WYŁĄCZA się w momencie osiągnięcia zaprogramowanej temperatury w komorze pieczenia. Zapala się ponownie, gdy włącza się termostat w celu ponownego osiągnięcia zadanej temperatury.

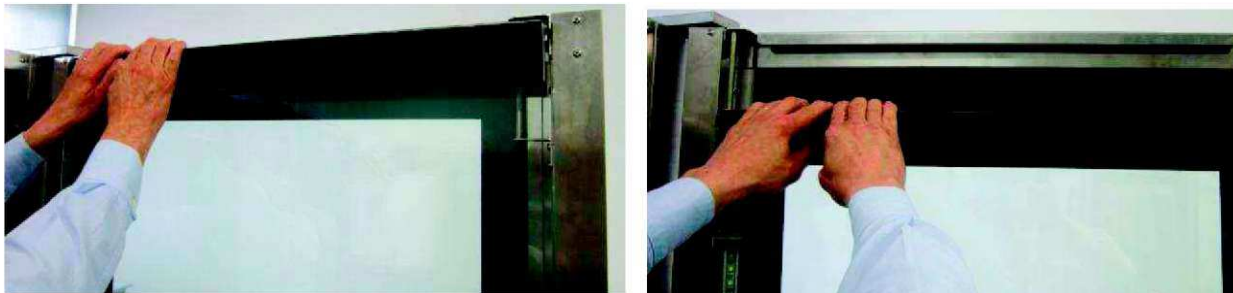
Lampka kontrolna nawilżania automatycznego – Pomarańczowa lampka kontrolna nawilżania automatycznego wskazuje działanie zaworu elektromagnetycznego wody oraz wytwarzanie pary w komorze pieczenia.

Wewnętrzne oświetlenie pieca – Zapalone jest zawsze, gdy piec pracuje.

Modele te są wyposażone w specjalny (opatentowany) system przesuwania wewnętrznej szyby drzwi. System umożliwia przesunięcie szyby w dół albo w górę, w zależności od potrzeby.

Opuszczenie szyby

Aby opuścić szybę, należy otworzyć drzwi pieca i z odpowiednią siłą przesunąć szybę wewnętrzną w dół do momentu załączenia mechanicznej blokady - słychać kliknięcie (rys. 5).



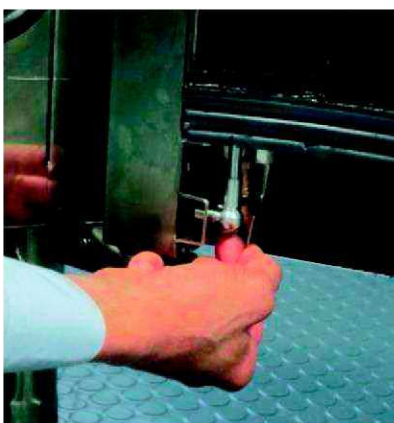
Rys. 5

Podnoszenie szyby

Aby podnieść szybę, należy otworzyć (choćby częściowo) drzwi pieca i za pomocą odpowiedniej dźwigni w dolnej części drzwi (z prawej strony) za szybą zewnętrzną uruchomić urządzenie zwalniające, które umożliwi automatyczne przesunięcie szyby w górę.

Uwaga

Jeśli zwolnienie szyby wewnętrznej nastąpi przed uruchomieniem pieca (komora pieczenia jest zimna), zaleca się zupełne otwarcie drzwi i użycie odpowiedniej dźwigni od wewnątrz drzwi (rys. 6). Jeśli zwolnienie szyby wewnętrznej nastąpi po uruchomieniu pieca (komora pieczenia jest nagrzana), zaleca się uchylene drzwi, wypuszczenie gorącego powietrza i użycie odpowiedniej dźwigni od zewnątrz drzwi (rys. 7). Czynność tę wykonać w odpowiedniej odzieży ochronnej (rys. 7).



Szyba opuszczona przy otwartych drzwiach, bez wprowadzonego wózka

Położenie szyby wewnętrznej umożliwia hermetyczne zamknięcie komory pieczenia bez wprowadzania wózka i bez konieczności stosowania odpowiedniej przegrody. CZERWONY EKRAŃ (ostrzeżenie) wyświetlany jest wraz z komunikatem „DOOR GLASS LOWERED” (SZYBA DRZWI OPUSZCZONA). Po zamknięciu drzwi wyświetlany jest ekran przeglądu (niebieski ekran), a pieca można używać w funkcji wstępnego nagrzewania (PRE-HEATING, pkt 4.3.3.4)

bez wózka albo w funkcji mycia półautomatycznego (SEMI-AUTOMATIC CLEANING, pkt 8.2.2) i mycia automatycznego komory pieczenia (AUTOMATIC CLEANING, bez wprowadzonego wózka) za pomocą systemu „KWT” (pkt 8.2.3).

Szyba opuszczona przy otwartych drzwiach, z wprowadzonym wózkiem

Przy wprowadzonym wózku wyświetlany jest ekran czerwony/niebieski (miga) i komunikat „LIFT DOOR GLASS” (podnieść szybę drzwi). Emitowany jest sygnał dźwiękowy, który jest powtarzany z przerwami. Takie położenie szyby drzwi przy wprowadzonym wózku uniemożliwia zamknięcie drzwi. Uderzenie wózkiem w szybę może spowodować jej stłuczenie: *ryzyko obrażeń!*

Szyba podniesiona przy otwartych drzwiach, bez wprowadzonego wózka

CZERWONY EKRAK (ostrzeżenie) wyświetlany jest wraz z komunikatem „DOOR GLASS LIFTED” (SZYBA DRZWI PODNIESIONA).

Szyba podniesiona przy zamkniętych drzwiach, bez wprowadzonego wózka

CZERWONY/NIEBIESKI EKRAK (miga) wyświetlany jest wraz z komunikatem „LOWER DOOR GLASS” (OPUŚCIĆ SZYBĘ DRZWI). Emitowany jest sygnał dźwiękowy, który jest powtarzany z przerwami. Takie położenie szyby drzwi przy wprowadzonym wózku uniemożliwia korzystanie z pieca.

Szyba podniesiona przy zamkniętych drzwiach, z wprowadzonym wózkiem

Wyświetlany jest ekran parametrów (umożliwiający konfigurację parametrów cyklu pieczenia) albo ekran przeglądu (parametry pieczenia już skonfigurowane); w obu przypadkach z pieca można normalnie korzystać.

Ostrzeżenia

Po ustawieniu cyklu pieczenia na ekranie wyświetlane są alarmy/ostrzeżenia. Do przesuwania szyby po zakończeniu wstępnego nagrzewania pieca albo cyklu pieczenia należy zakładać odpowiednią odzież ochronną - ryzyko poparzenia!

9. Pieczenie

Przed włożeniem potrawy do upieczenia należy rozgrzać piec do żądanej temperatury. Po osiągnięciu zadanej temperatury, należy włożyć potrawę i sprawdzić czas pieczenia. Na 5 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia należy wyłączyć piec, aby wykorzystać nagromadzone ciepło.

- Pieczenie konwekcyjne (suche ciepło) – Należy włączyć piec i obrócić pokrętko termostatu ustawiając żądaną temperaturę.
- Pieczenie konwekcyjne + para (suche ciepło + wilgotne ciepło) – Należy włączyć piec i obrócić pokrętko termostatu oraz pokrętko wilgotności ustawiając żądane wartości temperatury i ilość pary.

10. Czyszczenie (OSTRZEŻENIE: Przed każdorazowym czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od zasilania)

10.1 Mycie ogólne

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czyszczenia urządzenia, należy wyłączyć zasilanie (przy przełączniku magnetyczno-termicznym) oraz zasilanie wodą (poprzez zamknięcie kurka odcinającego), a następnie pozostawić piec do całkowitego ostygnięcia.

Urządzenie musi być często czyszczone, najlepiej codziennie, aby zagwarantować najwyższą sprawność i długi okres eksploatacji. Jest to urządzenie elektryczne, dlatego z oczywistych względów do jego czyszczenia nie należy używać nadmiaru wody. Jednak surowo zabronione

jest mycie urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, zwłaszcza skierowanym na wyloty napowietrzające na metalowej powierzchni obudowy zewnętrznej (mogłoby to spowodować niebezpieczne przeniknięcie wody, która uszkodziłaby części elektryczne). Jeśli detergenty usuwające smar są używane do czyszczenia stali nierdzewnej, należy upewnić się, że nie zawierają żrących kwasów (żadnego rodzaju chloru, nawet rozcieńczonego) ani produktów ściernych. Należy przestrzegać instrukcji podanych na produkcie oraz ostrzeżeń dotyczących jego stosowania, a także podczas czyszczenia należy nosić gumowe rękawice.

Nie stosować druciaków żelaznych, wełny stalowej lub skrobaków, ponieważ uszkodziłyby trwale powierzchnie.

Nie pozostawiać na długo na stalowych powierzchniach żywności zawierającej kwaśne substancje (sok cytrynowy, ocet, sól, itp.), gdyż mogą one powodować korozję.

10.2 Czyszczenie komory pieczenia

10.2.1 Mycie ręczne

Ze względów higienicznych dobrą praktyką jest czyszczenie komory pieczenia na końcu każdego cyklu pieczenia. Jeśli nie jest to możliwe, komorę pieczenia należy czyścić co najmniej raz na końcu każdego dnia. Poprawne mycie zapobiega odkładaniu się korozyjnych osadów w komorze i zmniejsza ryzyko przypadkowego zapalenia spowodowanego występowaniem osadów z tłuszczu i resztek.

Aby ułatwić czyszczenie, należy zdemontować szyny boczne. Detergenty nie mogą zawierać substancji ściernych ani kwasowych/korozyjnych. W przypadku braku odpowiednich środków wystarczy umyć komorę pieczenia za pomocą gąbki namoczonej w ciepłej wodzie z mydłem albo w ciepłej wodzie z niewielką ilością octu. Obficie spłukać wodą (korzystając z odpowiedniego prysznica, o ile jest dostępny) i dokładnie wytrzeć miękką ściereczką. Szyny boczne należy czyścić osobno, a następnie ponownie zamontować. Po zakończeniu czyszczenia, pozostawić lekko uchylone drzwi pieca.

10.2.2 Półautomatyczny tryb mycia

Następnie wykonać następujące czynności:

- spryskać specjalnym produktem odtłuszczającym do stali nierdzewnej ścianki zewnętrzne, obudowę wentylatora (nie wtryskiwać aerozolu przez kratki wentylatora) oraz na szybę wewnętrzną drzwiczek;
- pozostawić produkt na ok. 20 minut z zamkniętymi drzwiczkami;
- włączyć piekarnik na 70-80°C;
- uruchomić cykl z maksymalnym wytwarzaniem pary (pokrętko wilgotności/pary w położeniu 5) na ok. 15 minut;
- po zakończeniu cyklu wyłączyć piec, odczekać aż komora pieca ostygnie i spłukać obficie wodą (za pomocą dołączonego prysznica).
- osuszyć miękką szmatką lub uruchomić cykl podgrzewania z temperaturą 150-160°C na ok. 10 minut (cykl można w razie potrzeby powtórzyć).

Kratki boczne oraz korek odprowadzania płynów należy wyczyścić osobno, po czym zamontować na miejscu. Po zakończeniu czyszczenia, pozostawić lekko uchylone drzwiczki pieca.

Ostrzeżenie

cykl mycia półautomatycznego wykonywać przy wewnętrznej szybie drzwi w położeniu opuszczonym

10.3 Czyszczenie wentylatorów

Wentylatory wymagają okresowego czyszczenia za pomocą specjalnych produktów zapobiegających osadzeniu się kamienia kotłowego. Wszystkie części muszą być dokładnie wyczyszczone oraz muszą być usunięte osady kamienia kotłowego.

Aby uzyskać dostęp do wentylatorów, należy usunąć obudowę wentylatora po wykręceniu śrub mocujących go do komory pieczenia. Po zakończeniu czyszczenia, zamontować z powrotem obudowę oraz śruby.

10.4 Czyszczenie uszczelki drzwiczek

Ze względów higienicznych, a także w celu zapewnienia sprawności, dobrą praktyką jest czyszczenie uszczelki drzwi na zakończenie każdego dnia pracy. Należy ją dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem, opłukać i osuszyć miękką szmatką. Wszelkie osady lub resztki żywności należy dokładnie usunąć, nie używając do tego ostrych metalowych narzędzi, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić uszczelkę.

10.5 Czyszczenie drzwiczek

Szybę wewnętrzną drzwiczek komory pieczenia można czyścić tym samym środkiem odtłuszczającym, który jest używany do czyszczenia komory lub zwykłym środkiem do czyszczenia szyb (nietoksycznym). Zwykłe produkty do czyszczenia szyb mogą być także używane do czyszczenia szyby zewnętrznej drzwiczek. Można też użyć zwykłej wody z mydłem, spłukać, a następnie wysuszyć szybę miękką szmatką. Matowe plamy powstałe pomiędzy szybami drzwiczek można usunąć zdejmując zewnętrzną szybę drzwiczek.

Aby to zrobić, należy odchylić haczyki mocujące szybę. Po umyciu szyby zamknąć szybę zewnętrzną.

10.6 Czyszczenie obudowy

Zewnętrzne powierzchnie stalowe należy czyścić szmatką nasączoną w ciepłej wodzie z mydłem lub dodać kroplę octu. Należy je dokładnie spłukać i osuszyć miękką szmatką. Jeśli używane są określone produkty czyszczące, muszą one być zgodne z wymogami dotyczącymi czyszczenia określonymi w punkcie „Informacje ogólne”. Należy również pamiętać, że blat, na którym stoi urządzenie lub otaczająca je podłoga nie powinna być czyszczona z użyciem żrących produktów o odczynie kwaśnym (na przykład kwasem solnym), ponieważ wydzielające się opary mogłyby zaatakować i zniszczyć zewnętrzną obudowę stalową.

10.7 Okresy bez użytkowania

Jeśli urządzenie nie jest używane przez długi czas, dobrą praktyką jest odłączenie go od zasilania sieciowego (przy przełączniku magnetyczno-termicznym u wejścia do urządzenia) oraz zakręcenie kurka odcinającego na wodociągu. Piec należy dokładnie wyczyścić wewnątrz komory pieczenia oraz na zewnątrz, zwracając szczególną uwagę na usunięcie osadów soli, które powodowałyby korozję powierzchni stalowych. Zalecamy również zabezpieczenie urządzenia aerozolem na bazie oleju (np. olej wazelinowy), który tworzy skuteczną powłokę zabezpieczającą powierzchnię stali. Odpowiednia osłona chroniłaby również urządzenie przed pyłem.

11. Konserwacja

11.1 Informacje ogólne

Okresowa kontrola (co najmniej raz w roku) urządzenia pomaga zagwarantować jego długi okres eksploatacji oraz sprawności. Wszelkie prace konserwacyjne związane z urządzeniem muszą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych technicznie operatorów, którzy zostali przeszkoleni w zakresie konserwacji tego urządzenia. Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek pracy konserwacyjnej urządzenia, należy wyłączyć zasilanie elektryczne (za pomocą magnetyczno-termicznego przełącznika zabezpieczającego znajdującego się u wejścia do maszyny) i pozostawić do ostygnięcia. Dostęp do podzespołów wewnętrznych, które mogą wymagać konserwacji uzyskuje się poprzez demontaż lewej strony urządzenia.

11.2 Wymiana uszczelki drzwiczek

Uszczelka drzwiczek ma sztywną krawędź z zapinkami mocującymi. Tę krawędź należy włożyć do odpowiedniej prowadnicy znajdującej się po stronie komory pieczenia.

Aby wymienić uszczelkę, wystarczy wyciągnąć starą uszczelkę z prowadnicy (pociągnąć mocno w pobliżu 4 narożników). Usunąć wszelkie ciała obce z prowadnicy i wpiąć nową uszczelkę na miejsce (aby ułatwić jej zamontowanie zalecamy zwilżenie krawędzi uszczelki wodą z mydłem).

11.3 Regulacja uchwytu

Jeżeli uchwyt drzwi nie zamyka się prawidłowo, sprawdzić i w razie potrzeby wyregulować położenie zaczepu w następujący sposób:

1. Przy otwartych drzwiczkach poluzować śruby mocujące zaczep.
2. Ustawić zaczep w pionie i zamocować go tak, aby gdy drzwiczki zostaną zamknięte, wpasowywał się w uchwyt w pozycji całkowitego otwarcia (poziomej) bez tarcia.
3. Po regulacji uchwyt powinien znajdować się w położeniu pionowym, gdy drzwiczki są zamknięte (końcówka zaczepu powinna leżeć całkowicie poziomo).

Ostrzeżenie

Uchwyt drzwi należy regulować dopiero po poprawnym wypoziomowaniu i ustawieniu pieca (pkt 4.6)

11.4 Resetowanie termicznego wyłącznika bezpieczeństwa

Dostęp do wyłącznika można uzyskać zdejmując dolną część urządzenia. Po zdjęciu osłony wyłącznika zresetować go naciskając odpowiedni czerwony przycisk.

12. Możliwe usterki

Typ usterki	Przyczyna	Działanie naprawcze
Panel sterowania w ogóle nie świeci (piec nie działa)	- nieprawidłowe podłączenie elektryczne do zasilania sieciowego	- sprawdzić podłączenie do zasilania sieciowego
	- brak napięcia sieciowego	- przywrócić napięcie sieciowe
	- uruchomiony termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	- zresetować termiczny wyłącznik bezpieczeństwa
Ustawiono cykl pieczenia: piec nie działa	- drzwiczki otwarte lub uchylone	- zamknąć drzwiczki
	- uszkodzony mikroprzełącznik drzwi	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy czujnika
Włączone automatyczne nawilżanie: wytwarzania wilgoci/pary w komorze pieczenia	- nieprawidłowe podłączenie do wodociągu	- sprawdzić podłączenie do wodociągu
	- zamknięty kurek odcinający	- sprawdzić kurek odcinający
	- zablokowany filtr wlotu wody	- wyczyścić filtr
	- uszkodzony zawór elektromagnetyczny wlotu wody	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy zaworu
Zamknięte drzwi: spod uszczelki wydobywa się para	- nieprawidłowo zamontowana uszczelka	- sprawdzić zamontowanie uszczelki
	- uszkodzona uszczelka	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy uszczelki
	- poluzowany występ uchwytu	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy występu
Piec nie piecze równomiernie	- jeden z silników jest zablokowany lub powoli się obraca	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy silnika
	- silniki nie przechodzą do trybu wstecznego	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy silnika
	- element grzewczy nie jest zasilany lub jest uszkodzony	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy elementu
Nie działa lampka oświetleniowa w komorze pieczenia	- uszkodzona lampka	- wymienić lampkę
	- Uszkodzony zasilacz lampki	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy zasilacza
Urządzenie zabezpieczenia termicznego jest ciągle włączone	- Urządzenie jest uszkodzone	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy zasilacza
	- Uszkodzony termostat regulujący	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy zasilacza

13. Serwis techniczny

Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie zostało dokładnie wyregulowane i przetestowane przez wyspecjalizowany personel, aby zagwarantować najwyższą skuteczność roboczą urządzenia.

Wszelkie naprawy i ustawienia należy wykonywać z najwyższą ostrożnością i uwagą, przestrzegając obowiązujących krajowych przepisów dotyczących bezpieczeństwa. Zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą lub naszym najbliższym centrum serwisowym, podając szczegóły problemu, model i numer seryjny urządzenia (na tabliczce znamionowej na panelu tylnym).

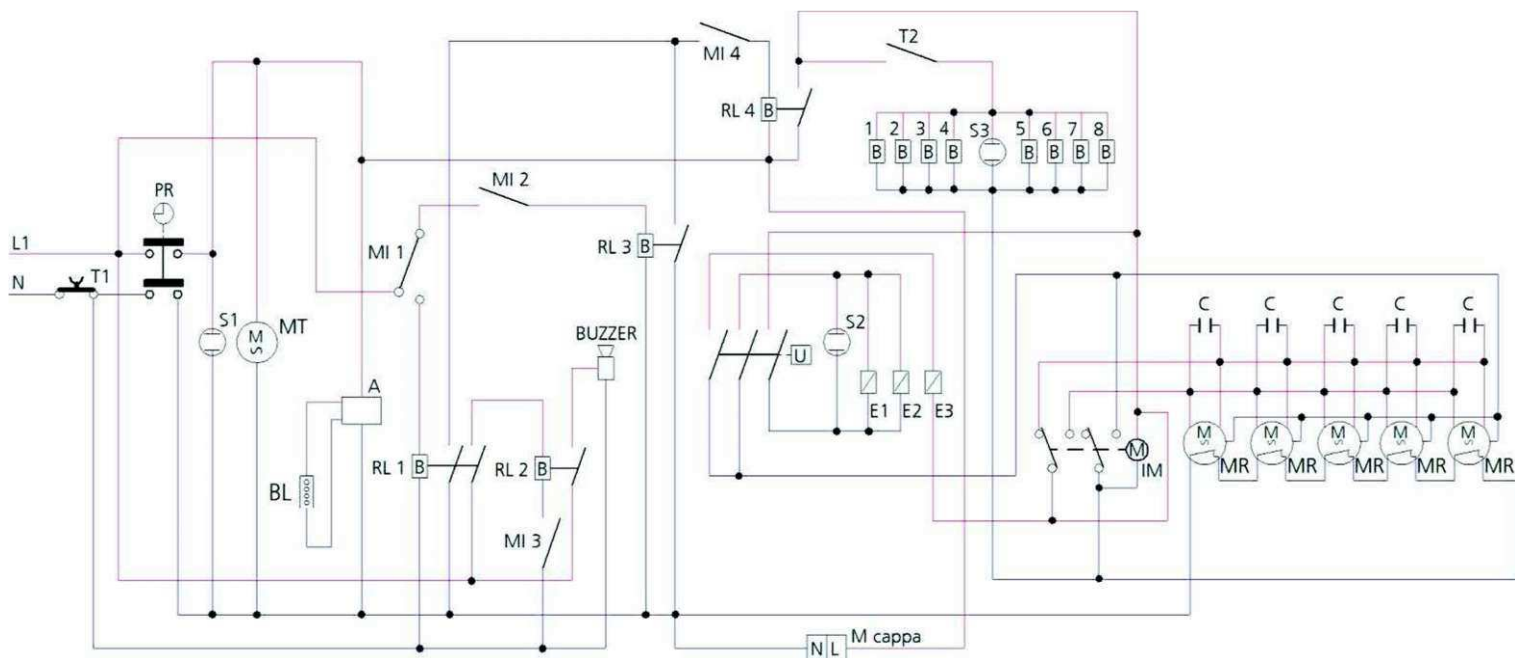
14. Informacje dla konsumentów

Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/WE, symbol przekreślonego kosza znajdującego się na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji, produktu nie można wyrzucić wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik musi przekazać urządzenie do wyspecjalizowanego punktu zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Osobne punkty zbiórki odpadów oraz późniejsza obróbka, odzyskiwanie surowców wtórnych oraz utylizacja pomagają wyprodukować inne urządzenia z zastosowaniem surowców wtórnych, zmniejszając negatywny wpływ na środowisko i zdrowie publiczne, które może być spowodowane nieprawidłową gospodarką odpadami. W przypadku utylizacji produktu z naruszeniem obowiązujących przepisów zastosowane będą sankcje administracyjne.



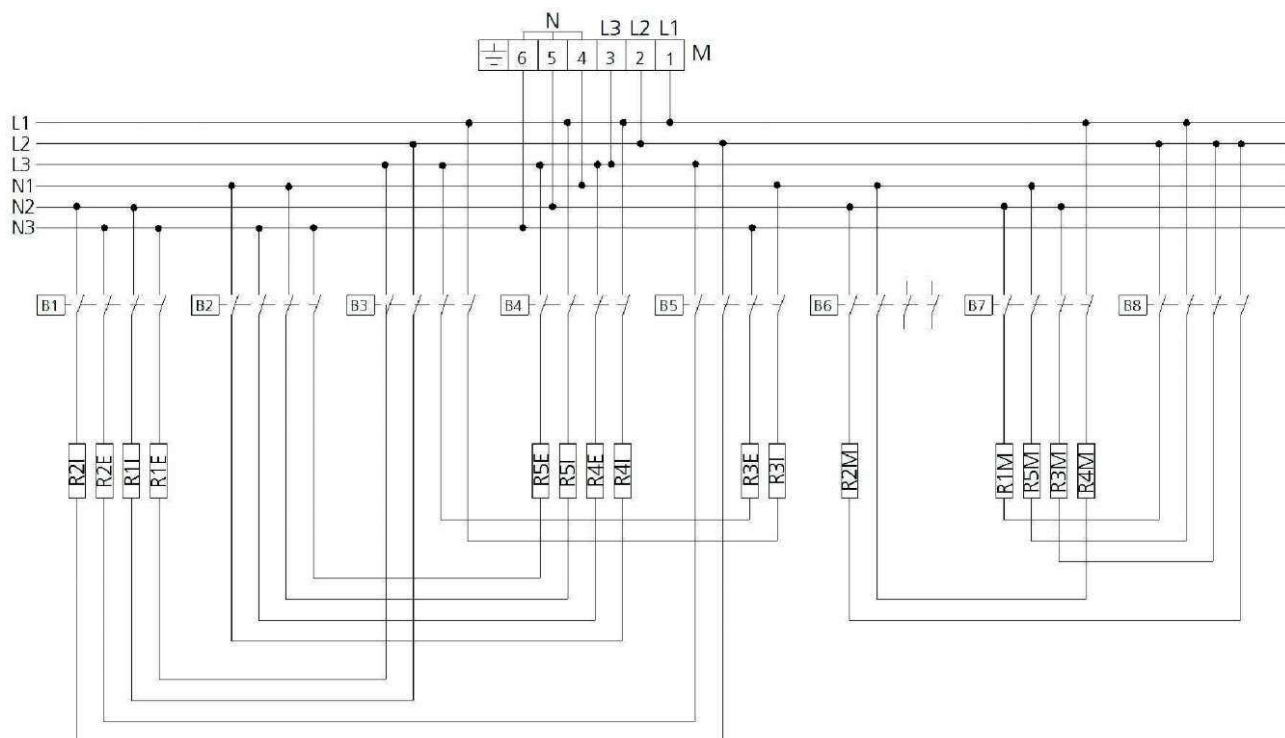
15. Schemat elektryczny

Schemat sterowania



Line 1	Zacisk fazowy
N	Zacisk neutralny
B (1-2-3-4-5-6-7-8)	Styczniki
RL (1-2-3-4)	Przełącznik
MI (1)	Mikroprzełącznik szyby drzwi
MI (2-3)	Mikroprzełącznik wózka
MI (4)	Mikroprzełącznik drzwi
E (1 -2)	Elektrozawór wody
E3	Elektrozawór przewodu chłodzenia
MT	Styczny wentylator silnikowy
MR	Wirnikowe wentylatory silnikowe
C	Kondensatory
A	Zasilanie paska LED
BL	Pasek LED
T1	Termostat bezpieczeństwa
T2	Termostat sterowania
S1	Lampka kontrolna programatora
S2	Lampka kontrolna wilgotności
S3	Lampka kontrolna termostatu
U	Automatyczne nawilżanie
IM	Element zmieniający kierunek działania
PR	programator „koniec pieczenia”

Schemat zasilania



M	Listwa zaciskowa zasilania
L1	Zacisk linii 1
L2	Zacisk linii 2
L3	Zacisk linii 3
N1	Zacisk neutralny 1
N2	Zacisk neutralny 2
N3	Zacisk neutralny 3
B1-B2-B3-B4-B5-B6-B7-B8	Styczniki
R1-R2-R3-R4-R5	Styczniki

16. Ograniczenia wynikające z gwarancji

Wyłączając przypadki, w których klient nie może przedstawić faktury lub paragonu będącego dowodem zakupu lub gdy nie zostały spełnione powyższe warunki, gwarancja jest nieważna także w następujących przypadkach:

- 1) Usterki lub uszkodzenia spowodowanego przez transport;
- 2) Błędnej lub nieprawidłowej instalacji produktu (na przykład z powodu niedostatecznego ciągu przewodu kominowego lub wywiewu) w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dołączonej do produktu;
- 3) Nieodpowiedniego lub nieprawidłowego zasilania elektrycznego, hydraulicznego lub gazowego;
- 4) Nieuwagi, zaniedbania lub niekompetencji w użytkowaniu produktu, w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dołączonej do produktu;
- 5) Użycia produktu do zastosowań innych niż te, do których urządzenie zostało przeznaczone, lub w jakikolwiek sposób niezgodnych z instrukcjami podanymi w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;
- 6) Ingerencji w produkt;
- 7) Regulacji, konserwacji lub naprawy przeprowadzonych przez nieautoryzowany personel lub z zastosowaniem nieoryginalnych części zamiennych;
- 8) Nieodpowiedniej lub nieuważnej konserwacji produktu, niezgodnej z instrukcjami zawartymi w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;
- 9) Uszkodzeń spowodowanych przez pożar, katastrofy ekologiczne, wypadki oraz przyczyny, których nie można połączyć z producentem i/lub sprzedawcą.

Ponadto gwarancja nie obejmuje części malowanych albo emaliowanych, pokręteł, lamp, elementów szklanych, kamieni ogniotrwałych i transportu od sprzedawcy do dystrybutora i/lub użytkownika końcowego i z powrotem. Koszt wymiany i instalacji pieca nie jest objęty gwarancją.

Producent oraz sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, bezpośrednie ani pośrednie spowodowane awarią urządzenia lub na skutek jego nieprzydatności do użycia.

Wszelkie naprawy przeprowadzane w okresie gwarancji nie powodują przedłużenia rzeczowej gwarancji ani jej odnowienia..

Wszelkie spory będą rozpatrywane przez właściwy Sąd w Poznaniu.

Ostrzeżenie dla Kupującego:

1. Urządzenie służy wyłącznie do pieczenia i podgrzewania produktów żywnościowych.
2. Producent nie instaluje urządzeń. Odpowiedzialność za wykonanie instalacji ponosi wyłącznie osoba/firma wykonująca to podłączenie.
3. Producent oraz sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, bezpośrednie lub pośrednie poniesione przez osoby, zwierzęta lub mienie, spowodowane awarią urządzenia lub na skutek jego nieprzydatności do użycia.

Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności lub błędy druku powstałe przy kopiowaniu niniejszego podręcznika. Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania produktów, kiedy to uzna za stosowne, również w interesie użytkownika, nie naruszając charakterystyki funkcjonalności i bezpieczeństwa.

17. Dostępność i dostawa części zamiennych

Producent zapewnia dostępność części zamiennych przez 24 miesiące od daty faktury. Po tym okresie dostępność nie jest gwarantowana.

Dystrybutor w Polsce:



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk
Polska

Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl

(ver. : 20/07/2016)