

PIEC DO PIZZY

Model 781040 \ G4



SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE NA TEMAT NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.....	3
2. PRAWA AUTORSKIE	3
3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	3
3.1. Tabliczka znamionowa ce oraz specyfikacja gazu	3
3.2. Wymiary pieca.....	3
3.3. Budowa urządzenia	4
3.4. Przeznaczenie urządzenia.....	5
3.5. Ograniczenia w użytkowaniu urządzenia.....	5
3.6. Transport i podnoszenie urządzenia.....	5
4. INSTALACJA.....	5
4.1. Ustawianie urządzenia w miejscu planowanej instalacji	5
4.2. Podłączenie urządzenia do zasilania w energię elektryczną.....	6
4.3. Podłączenie elektryczne:.....	6
4.4. Podłączenie urządzenia do zasilania gazem.....	6
4.5. Kontrola ciśnienia gazu zasilającego.....	7
4.6. Kontrola wycieku gazu	7
4.7. Adaptacja urządzenia do innego rodzaju gazu.....	7
5. PODŁĄCZENIE ODPROWADZENIA SPALIN	9
6. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	10
6.1. Dyrektywy i przepisy prawne.....	10
6.2. Urządzenie zabezpieczające	10
7. OBSŁUGA I FUNKCJONOWANIE	10
7.1. Panel sterowania.....	10
7.2. Obsługa pieca	11
7.3. Pieczenie pizzy	11
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	12
8.1. Rutynowa konserwacja	12
8.2. Konserwacja nierutynowa.....	12
8.3. Wymiana górnych i dolnych palników	12
8.4. Wymiana palników zapłonowych	12
8.5. Wymiana termopary, pilota i iskrownika.....	12
8.6. Wymiana zaworu gazowego	13
9. CZĘŚCI ZAMIENNE.....	14
10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	15
11. GWARANCJA	15

1. INFORMACJE NA TEMAT NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

- PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA PIECA NALEŻY BEZWZGLĘDNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ WSZYSTKIE CZĘŚCI NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.
- NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI INTEGRALNĄ CZĘŚĆ URZĄDZENIA I MUSI BYĆ PRZECHOWYWANA PRZEZ CAŁY OKRES UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA.
- OPERATOR URZĄDZENIA JEST ZOBOWIĄZANY DO POSTĘPOWANIA ZGODNIE Z PRZEPISAMI, NORMAMI I ZASADAMI ODNOSZĄCYMI SIĘ DO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA (PATRZ TABELA NA STRONIE 1).
- PRODUCENT URZĄDZENIA NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA OSÓB, ZWIERZĄT LUB SZKODY MAJĄTKOWE SPOWODOWANE PRZEZ NIEPRZESTRZEGANIE PRZEPISÓW, NORM, DYREKTYW I ZASAD OPISANYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI.
- NINIEJSZA INSTRUKCJA MUSI BYĆ ZAWSZE PRZECHOWYWANA W MIEJSCU DOSTĘPNYM DLA OPERATORA URZĄDZENIA ODPOWIEDZIALNEGO ZA OBSŁUGĘ I FUNKCJONOWANIE PIECA.

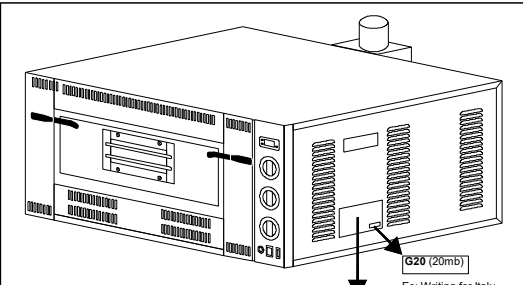
2. PRAWA AUTORSKIE

- Prawa autorskie do niniejszej Instrukcji użytkownika i konserwacji stanowią własność producenta urządzenia.
- Niniejsza Instrukcja, ani żadna jej część nie może być kopiowana ani w inny sposób rozpowszechniana (w całości lub częściowo), bez wcześniejszej pisemnej zgody producenta urządzenia.

3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

3.1. Tabliczka znamionowa ce oraz specyfikacja gazu

Aluminiowa tabliczka znamionowa CE została umieszczona po prawej stronie pieca (RYS. 1). Na tabliczce znamionowej znajduje się specyfikacja gazu (RYS. 1).



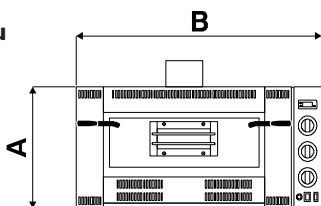
MANUFACTURE	CATRAT	GAS/GAZ	G24	G31	G20	G25
R	pr.ube	30	33	-	-	NO
CE	pr.ube	30	30	20	-	SI
Nr.	pr.ube	30	37	30	-	IT
MOD.	pr.ube	28-30	37	30	35	FR
ART.	pr.ube	30	30	30	-	DK
N°.	pr.ube	28-30	37	30	-	ES
ΣQh	pr.ube	28	37	30	-	PL
g/h	pr.ube	28	37	30	-	GB
	pr.ube	28	37	30	20	NL
	pr.ube	28	37	30	20	DK
	pr.ube	28	37	30	-	GR
	pr.ube	28	37	30	-	AT
	pr.ube	28	37	30	-	CH

Es: Writing for Italy

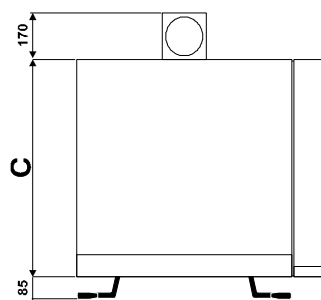
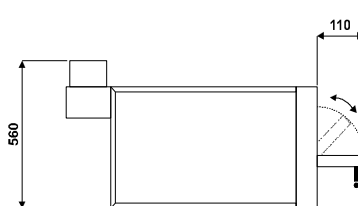
VAC KW Hz Made in Italy

3.2. Wymiary pieca

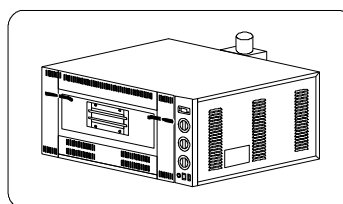
Widok z frontu



Widok z lewej strony

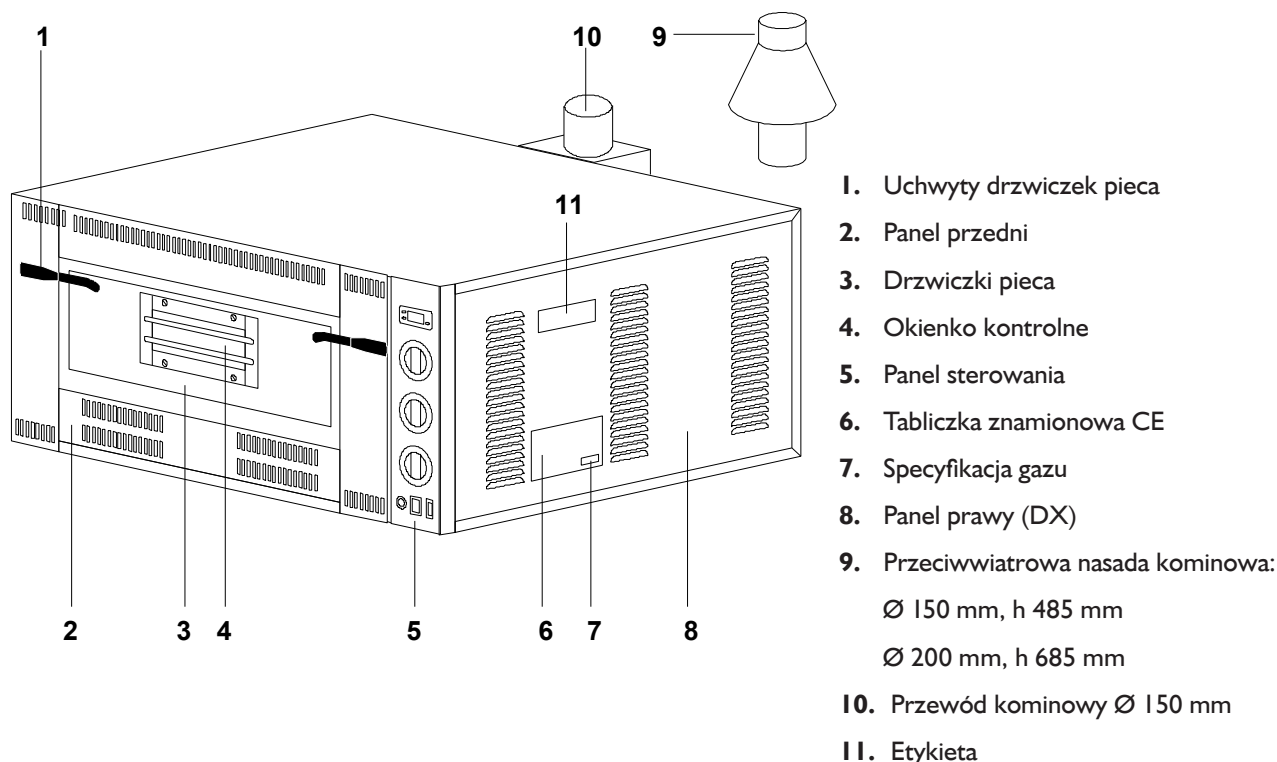


Widok od spodu



Kod katalogowy Stalgast	Model pieca	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Waga (kg)	PRZEWÓD KOMINOWY (Ø)
781040	G4	470	1000	840	112	150 mm

3.3. Budowa urządzenia



RYS. 3 (Wykaz elementów urządzenia)

MODEL G4		Jednostki miary	PALNIKI W GÓRNEJ CZĘŚCI komory	PALNIKI W DOLNEJ CZĘŚCI komory	ŁĄCZNIE
Całkowita nominalna wydajność cieplna		(kW)	7,2	5,0	13,9
Zredukowana wydajność cieplna		(kW)	2,2	1,8	-
Ø injektora					
G30 28..30 mbar	G31 37 mbar	(mm)	2 x 0.95	2 x 0.80	
G30 50 mbar	G31 50 mbar	(mm)	2 x 0.85	2 x 0.70	
G20 20 mbar		(mm)	2 x 1.50	2 x 1.20	
G25 25 mbar		(mm)	2 x 1.60	2 x 1.25	
G25 20 mbar		(mm)	2 x 1.65	2 x 1.30	
by-pass					
G30 28..30mbar		(mm.)	0.60	0.60	
G30 50mbar		(mm.)	0.60	0.60	
G20 / G25		(mm.)	Reg.	Reg.	
Dysza pilota palnika					
G30 28..30mbar		N°	22	22	
G30 50mbar		N°	22	22	
G20 / G25		N°	27	27	
Dysza palnika zapłonowego					
G30 28..30mbar		(mm)	0.70	0.70	
G30 50mbar		(mm)	0.60	0.60	
G20 / G25		(mm)	1.20	1.20	
Regulacja powietrza pierwotnego (patrz rys. 9)					
G30 28..30mbar		(mm)	1,0	1,0	
G30 50mbar		(mm)	0	0	
G20 20mbar		(mm)	0	0	
G25 25mbar		(mm)	0	0	
G25 20mbar		(mm)	0	0	

TAB. I (Dane techniczne i ciężar pieca mod. G4)

3.4. Przeznaczenie urządzenia

Piece zostały zaprojektowane i wyprodukowane głównie w celu pieczenia pizzy. Piece mogą być także używane do pieczenia i obróbki dań w rodzaju zapiekane przygotowywanych w naczyniach do pieczenia. Temperatura obróbki w piecu mieści się w zakresie od 50 ° do 450 °C.

3.5. Ograniczenia w użytkowaniu urządzenia

Piece zostały zaprojektowane wyłącznie w celu przedstawionym w rozdziale 3.4, tak więc wykorzystywanie ich w jakikolwiek inny sposób niż określono w rozdziale 3.4 jest absolutnie zakazane. Użytkowanie pieca w sposób określony przez producenta gwarantuje bezpieczeństwo jego użytkowania.

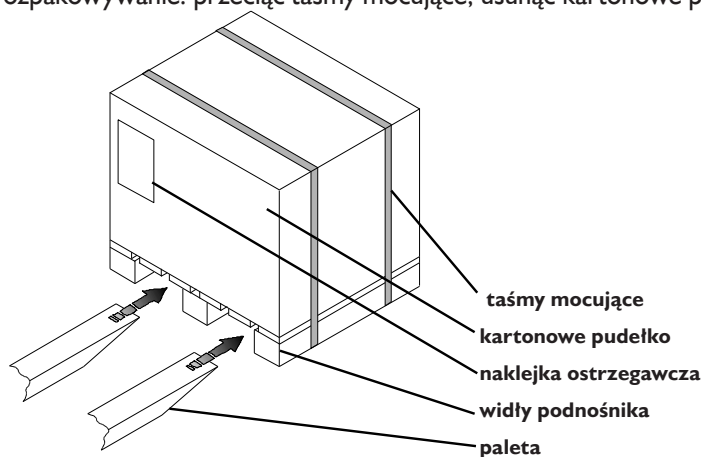
3.6. Transport i podnoszenie urządzenia

- Podczas transportu i podnoszenia pieca należy upewnić się, że na trasie jego przemieszczania nie znajdują się żadne osoby, zwierzęta lub rzeczy, które mogłyby spowodować wypadek.
- Transport i podnoszenie pieca musi odbywać się za pomocą odpowiednich środków transportu, dostosowanych do ciężaru i wymiarów urządzenia (patrz rozdział 3.2 - 3.3 i tabela 1 - 2 - 3 - 4).
- W przypadku wykorzystywania do transportu lub podnoszenia pieca podnośnika lub wózka widłowego należy upewnić się, że widły urządzenia zostały prawidłowo umieszczone w palecie, jak pokazano na rysunku 4.
- Podczas transportu i podnoszenia pieca należy unikać nagłych zmian prędkości - przyspieszeń lub zatrzymań oraz nagłych zmian kierunku ruchu.

Aby ułatwić transport oraz czynności związane z załadunkiem / rozładunkiem urządzenia piec został fabrycznie zapakowany w kartonowe pudełko umieszczone na drewnianej podstawie (drewniana paleta) i przymocowane do niej za pomocą stalowej taśmy.

Piec jest owinięty w przezroczystą folię.

Kiedy piec zostanie przetransportowany i umieszczony w miejscu przeznaczonym do jego instalacji, należy rozpocząć rozpakowywanie: przeciąć taśmy mocujące, usunąć kartonowe pudełko i przezroczystą folię.



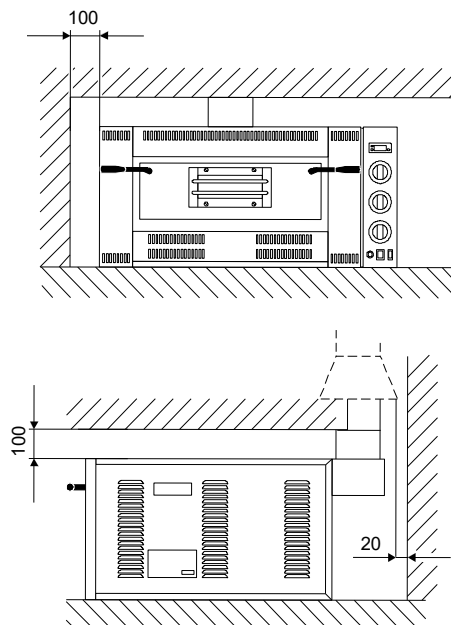
4. INSTALACJA

4.1. Ustawianie urządzenia w miejscu planowanej instalacji

Czynności związane z instalacją urządzenia (ustawienie, podłączenie do sieci zasilającej w energię elektryczną i gaz oraz do odprowadzenia spalin, regulacja i kontrola) muszą być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników technicznych zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami prawnymi.

Piec należy ustawić zgodnie z wymaganiami zachowania minimalnych odległości (mm) jak pokazano na RYS. 5. Urządzenie musi być umieszczone na odpowiedniej podstawie, wystarczająco wytrzymałej, aby utrzymać ciężar w pełni załadowanego urządzenia.

Zaleca się pozostawienie wolnej przestrzeni po prawej stronie urządzenia (DX), aby ułatwić zdjęcie bocznego panelu w przypadku potrzeby przeprowadzenia konserwacji.



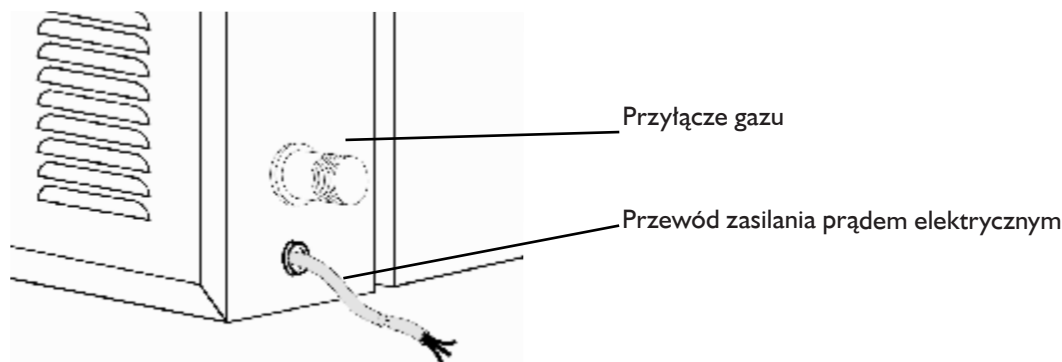
RYS. 5 Minimalne odległości konieczne do zachowania przy ustawianiu urządzenia w miejscu instalacji (widok z przodu oraz prawej strony urządzenia)

4.2. Podłączenie urządzenia do zasilania w energię elektryczną

Piec jest wyposażony w przewód elektryczny (230 V jednofazowy) umieszczony w tylnej części urządzenia. Przewód nie jest wyposażony we wtyczkę (RYS. 6). Specyfikacja elektryczna została wskazana na tabliczce znamionowej CE urządzenia (RYS. 1).

Piec spełnia brytyjskie wymogi prawne dotyczące podłączeń elektrycznych: przepisy IEE dotyczące instalacji elektrycznych, wydanie 16, 1991 - Obowiązujące przepisy i mające do nich zastosowanie normy bezpieczeństwa.

Podłączenie pieca do sieci zasilającej w energię elektryczną musi zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika technicznego, który posiada odpowiednie profesjonalne kwalifikacje techniczne spełniające wymagania przepisów prawnych w kraju, w którym instalowane jest urządzenie. Pracownik techniczny przeprowadzający instalację musi wystawić pisemną deklarację zgodności dotyczącą wykonanej pracy. Producent wyklucza jakąkolwiek odpowiedzialność za uszkodzenia osób, zwierząt oraz szkody majątkowe spowodowane przez nieprawidłowo wykonane podłączenia elektryczne lub gazowe.



RYS. 6 (Podłączenie elektryczne i gazowe)

4.3. Podłączenie elektryczne:

- układ zasilający urządzenie musi być wyposażony w automatyczny wyłącznik o odpowiednich parametrach, w którym odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm.
- musi zostać wykonane z zastosowaniem przewodu elektrycznego i znormalizowanej wtyczki. Gniazdo musi znajdować się w pobliżu przewodu i musi być łatwo dostępne.

Sieć zasilająca musi być wyposażona w odpowiedni i sprawny system uziemiający.

Zasilanie elektryczne pieca musi mieć tolerancję +/- 10%.

Schemat elektryczny pieca został przedstawiony w rozdziale II.

Po zakończeniu instalacji urządzenia, autoryzowany pracownik techniczny musi wystawić pisemną deklarację potwierdzającą prawidłowość pomiarów systemu zabezpieczającego.

4.4. Podłączenie urządzenia do zasilania gazem

Piec jest wyposażony w gwintowaną złączkę G 3/4" (stożkowa ISO R7) przeznaczoną do podłączenia urządzenia do sieci zasilającej w gaz. Znajduje się ona z boku pieca (RYS. 6). Podłączenie pieca do sieci zasilającej w gaz musi znajdować się w miejscu widocznym i musi być wykonane za pomocą przewodów wykonanych ze stali metalicznej lub miedzi.

Piec spełnia brytyjskie wymogi prawne dotyczące podłączeń gazowych: - Bezpieczeństwo instalacji gazowych (podłączenie i użytkowanie) Rozporządzenie z 1984 r. Bezpieczeństwo instalacji gazowych (podłączenie i użytkowanie) Rozporządzenie (Nowelizacja 1990 r.).

Lokalnie obowiązujące przepisy prawne dotyczące standardów budowlanych oraz spalania.

Dyrektywy i Rozporządzenia firmy dostawcy gazu oraz firmy dostawcy energii elektrycznej.

Podczas instalacji pieca zaleca się zainstalowanie atestowanego zaworu odcinającego dopływ gazu z sieci zasilającej do urządzenia w celu ułatwienia jakichkolwiek przyszłych wymian urządzenia lub jego serwisowania.

Połączenie pomiędzy siecią zasilającą, a urządzeniem powinno być wykonane za pomocą 3 metalowych złączek. Złączki należy odpowiednio uszczelnić, aby zapewnić szczelność połączeń i całej instalacji.

Piec musi być zasilany takim rodzajem gazu, do którego urządzenie zostało dostosowane (patrz tabliczka znamionowa ce - rys. 1) i którego charakterystyka jest zgodna z danymi przedstawionymi w odpowiedniej tabeli I - 2 - 3 - 4 w zależności od modelu pieca.

4.5. Kontrola ciśnienia gazu zasilającego

Ciśnienie gazu zasilającego należy zmierzyć za pomocą manometru hydrostatycznego (na przykład manometr U, rozdzielczość minimum 0,1 mbar). Pomiar należy przeprowadzić w następujący sposób:

1. Odkręcić i zdjąć prawy (DX) panel urządzenia (RYS. 3 - Szczegół 8);
2. Poluzować śrubę kontrolną gazu na zaworze bezpieczeństwa (główny zawór) (RYS. 7 - Szczegół 1);
3. Podłączyć manometr U;
4. Włączyć piec zgodnie z instrukcjami zawartymi w Rozdziale 7;
5. Dokonać pomiaru ciśnienia gazu zasilającego;
6. Odłączyć manometr U;
7. Ponownie dokręcić śrubę kontrolną gazu na zaworze bezpieczeństwa (RYS. 7 - Szczegół 1);
8. Ponownie założyć i dokręcić prawy (DX) panel urządzenia.

Należy zwracać szczególną uwagę na ciśnienie gazu zasilającego:

PROPAN - BUTAN 30 - 37 mbar; 30 - 30 mbar.
GAZ ZIEMNY 20 mbar;

4.6. Kontrola wycieku gazu

Po zakończeniu czynności związanych z instalacją urządzenia konieczne jest przeprowadzenie kontroli szczelności instalacji i upewnienie się, że nie ma żadnego wycieku gazu; aby sprawdzić szczelność instalacji należy posmarować wszystkie połączenia rur roztworem wody z mydłem. W przypadku nieszczelności wyciekający gaz będzie powodował powstanie bąbelków na mydlanym roztworze.

Jeżeli sieć zasilająca w gaz została wyposażona w gazomierz, można za jego pomocą zweryfikować szczelność instalacji: wyłączyć piec na około 10 minut, gazomierz nie powinien zanotować żadnego przepływu gazu.

ABSOLUTNIE ZABRANIA SIĘ UŻYWANIA PŁOMIENIA DO KONTROLI SZCZELNOŚCI INSTALACJI.

NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO POWYŻSZEGO ZAKAZU MOŻE SPOWODOWAĆ EKSPLOZJĘ GAZU.

4.7. Adaptacja urządzenia do innego rodzaju gazu

Piec został zaprojektowany i przetestowany do używania takiego rodzaju gazu jaki został wskazany na tabliczce znamionowej CE urządzenia (RYS. 1).

Jak wskazano wcześniej w odniesieniu do procedury dostosowania urządzenia do innego rodzaju gazu, należy postępować ściśle według podanych niżej kroków:

a. Wymiana dysz górnego i dolnego palnika:

Zdjąć panel przedni urządzenia (RYS. 3 - Szczegół 2), odkręcić śruby usunąć regulator powietrza (RYS. 9 - Szczegół 1/2), dysze są widoczne i dostępne. Poluzować dysze odpowiednim kluczem i zastąpić je dyszami przystosowanymi do nowego rodzaju gazu zasilającego postępując zgodnie ze wskazaniami zawartymi w opisie danych technicznych w zależności od modelu pieca.

Jeżeli rodzaj gazu, do którego przystosowany jest piec, nie jest zgodny z rodzajem gazu dostępnym w sieci zasilającej konieczne będzie przeprowadzenie procedury dostosowania pieca do innego rodzaju gazu (par. 5.3.3).

b. Wymiana dyszy palnika zapłonowego:

Dyszę palnika zapłonowego (RYS. 8 - Szczegół 3) należy wymienić postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w opisie danych technicznych zgodnie z modelem pieca.

c. Wymiana dyszy pilota:

Odkręcić złączkę (RYS. 8 - Szczegół 4) i wymienić dyszę pilota na inną dostosowaną do nowego rodzaju gazu zasilającego postępując zgodnie ze wskazaniami zawartymi w opisie danych technicznych zgodnie z modelem pieca.

d. Regulacja dopływu powietrza




Palniki górne i dolne:

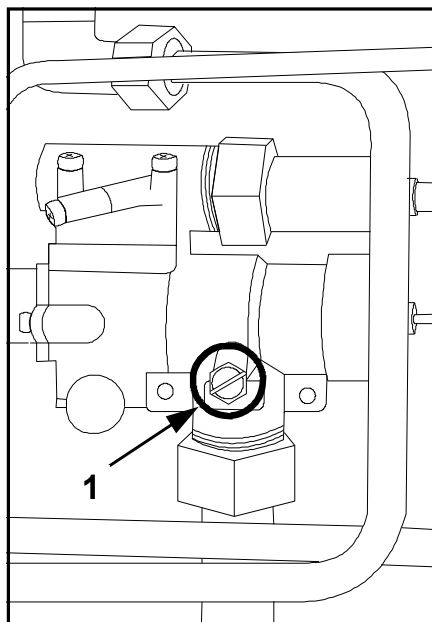
Poluzować śruby (RYS. 9 - Szczegół 1) i wyregulować dopływ powietrza (RYS. 9 - Szczegół 2). Po wyregulowaniu dopływu powietrza odpowiednio dokręcić śrubę (RYS. 9 - Szczegół 1).

e. Minimalne ustawienie dla górnych i dolnych palników:

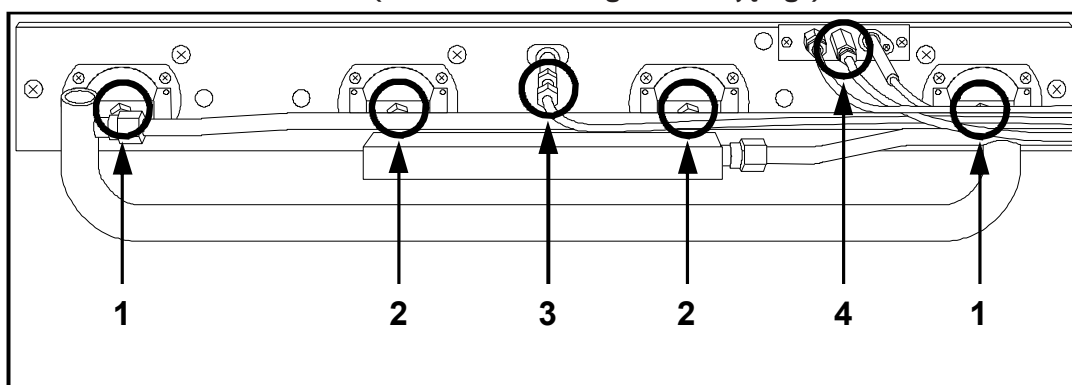
Dla gazu płynnego (G30 - G31) minimum jest ustawione, a śruba (RYS. 10 - Szczegół 1) dokręcona. Dla innych rodzajów gazu minimalne ustawienie można osiągnąć postępując według niżej podanych wskazówek:

- Zdjąć ręcznie odpowiednie pokrętko palnika na panelu sterowania (RYS. 10 - Szczegół 2/3);

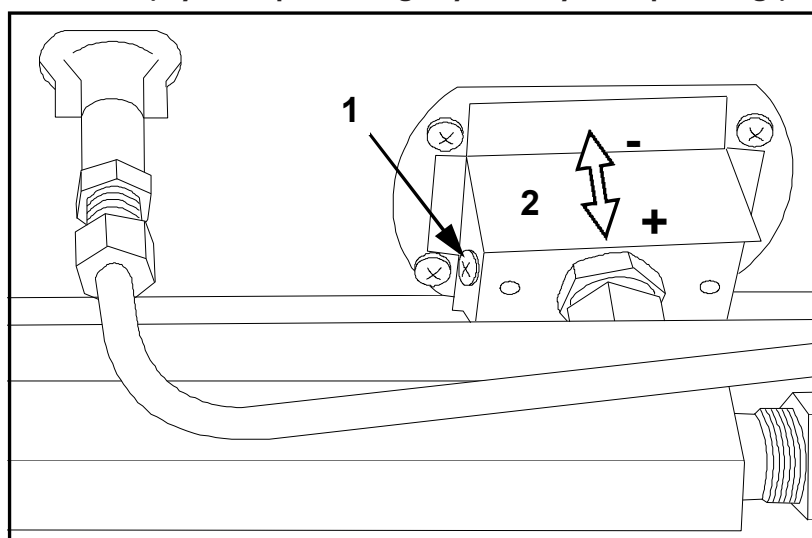
- Przekręcić śrubę (RYS. 10 - Szczegół 1) w kierunku przeciwnym do kierunku obrotu wskazówek zegara o 2 lub 3 obroty, a następnie ponownie założyć pokrętło;
 - Włączyć palnik i ustawić pokrętło w pozycji  (Minimum);
 - Ponownie zdjąć pokrętło i dokręcać śrubę (RYS. 10 - Szczegół 1) do czasu uzyskania odpowiedniego płomienia;
 - Pokręcić pokrętłem do pozycji  (Maksimum)  (Minimum), aby zweryfikować stabilność płomienia;
- Palnik zapłonowy nie posiada opcji minimalnego ustawienia, tak więc nie istnieje potrzeba regulacji takiego ustawienia.



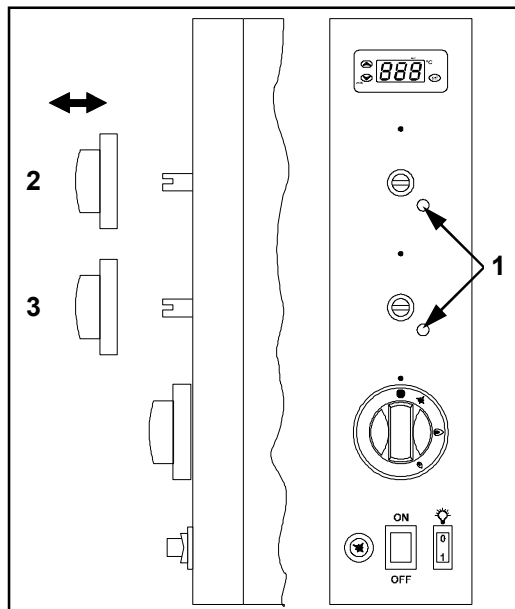
RYS. 7 (Kontrola ciśnienia gazu zasilającego)



1) Górne palniki - 2) Dolne palniki - 3) Palniki zapłonowe - 4) Pilot
RYS. 8 (Wymiana palników: górnych, dolnych i zapłonowego)



RYS. 9 (Regulacja dopływu powietrza do górnych i dolnych palników)



RYS. 10 (Ustawienie minimalne dla górnych i dolnych palników)

5. PODŁĄCZENIE ODPROWADZENIA SPALIN

Urządzenia są wyposażone w przewód kominowy (\varnothing 150 mm) do odprowadzania spalin, który należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Sposoby podłączenia odprowadzenia spalin:

Rodzaj urządzenia „B11” (patrz dane na tabliczce znamionowej urządzenia)

1. Grawitacyjne odprowadzenie spalin (RYS. 11)

Podłączenie przewodu kominowego z przeciwwiatrową nasadą kominową, który odprowadza spaliny bezpośrednio na zewnątrz pomieszczenia, w którym zainstalowane jest urządzenie.

2. Odprowadzenie spalin z wykorzystaniem wentylatora wyciągowego (RYS. 12)

Podłączenie przewodu kominowego z przeciwwiatrową nasadą kominową i wyciągiem. Zasilanie urządzenia w gaz musi być dostosowane do wyciągu spalin i musi być wyposażone w zabezpieczenie przerywające pracę urządzenia, w przypadku, gdy ciśnienie gazu zasilającego spadnie poniżej wartości zalecanej w kraju użytkowania urządzenia.

Należy ręcznie sterować dopływem gazu do urządzenia.

3. Odprowadzenie spalin z wykorzystaniem okapu z wentylatorem wyciągowym (RYS. 13)

W przypadku instalacji urządzenia pod okapem wyciągowym przewód kominowy urządzenia musi znajdować się w odległości co najmniej 1,8 m od podstawy urządzenia (podłoga), a wylot przewodu kominowego urządzenia musi znajdować się w obrębie powierzchni roboczej okapu. Zasilanie urządzenia w gaz musi być dostosowane do wyciągu spalin i musi być wyposażone w zabezpieczenie przerywające pracę urządzenia, w przypadku, gdy ciśnienie gazu zasilającego spadnie poniżej wartości zalecanej w kraju użytkowania urządzenia.

Należy ręcznie sterować dopływem gazu do urządzenia.

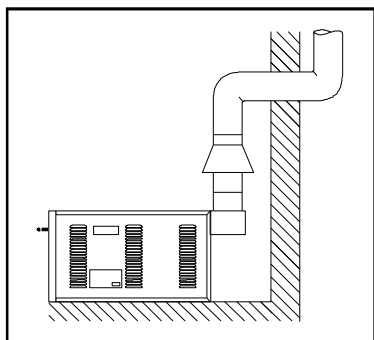
Rodzaj urządzenia „A” (patrz dane na tabliczce znamionowej urządzenia)

Piece gazowe typu „A” muszą odprowadzać spaliny za pośrednictwem odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń podłączonych do w pełni sprawnego systemu odprowadzania spalin lub odprowadzających spaliny bezpośrednio na zewnątrz z pominięciem powyższego. Dozwolone jest używanie wentylatora.

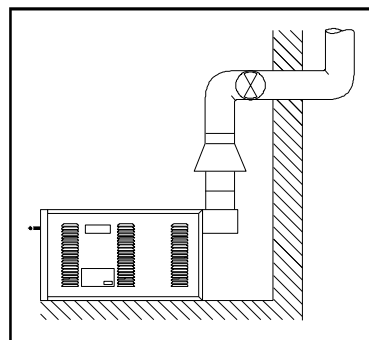
Rodzaj urządzenia „B” (patrz dane na tabliczce znamionowej urządzenia)

Piece gazowe typu „B” muszą odprowadzać spaliny za pośrednictwem odpowiednich okapów (patrz UNI-CIG 8723) lub podobnych urządzeń podłączonych do w pełni sprawnego systemu odprowadzania spalin lub odprowadzających spaliny bezpośrednio na zewnątrz. Dozwolone jest również używanie wentylatora podłączonego w taki sposób, aby odprowadzał spaliny na zewnątrz, o odpowiedniej wydajności zgodnej z odnośnymi przepisami prawnymi i zasadami bezpieczeństwa.

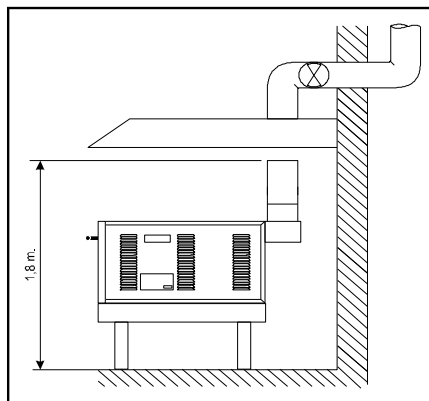
Należy zastosować system odcinający zasilanie urządzenia w gaz w przypadku, gdy wentylator spowoduje obniżenie ciśnienia gazu.



RYS. 11 (Grawitacyjne odprowadzenie spalin)



RYS. 12 (Odprowadzenie spalin z wykorzystaniem wentylatora wyciągowego)



RYS. 13 (Odprowadzenie spalin z wykorzystaniem okapu z wentylatorem wyciągowym)

6. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

6.1. Dyrektywy i przepisy prawne

Piece, których dotyczy niniejsza Instrukcja zostały zaprojektowane i wykonane zgodnie z następującymi dyrektywami:

Dyrektywa 89/209 EWG „Urządzenia na paliwa gazowe”

Dyrektywa 90/396 EWG „Urządzenia na paliwa gazowe”

Dyrektywa 73/23 EWG „Niskie napięcie”

Dyrektywa 89/336 EWG „Kompatybilność elektromagnetyczna”

Dyrektywa 93/68 EWG „Oznaczenia CE”

Europejska Norma EN-PN 203-1 „Gastronomiczne urządzenia kuchenne na paliwo gazowe”

Bezpieczeństwo i higiena pracy itp. Ustawa 1974

6.2. Urządzenie zabezpieczające

Zgodnie z wymogami przepisów wyszczególnionych powyżej i dzięki zastosowaniu się do nich, wszystkie elementy pieca spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa, co gwarantuje producent urządzenia.

ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA

Jest to zawór z termoparą, który przerywa dopływ gazu do palników, w przypadku, gdy płomień pilota zgaśnie.

Zawór jest umieszczony po prawej stronie pieca.

Absolutnie zabrania się manipulowania (z wyjątkiem koniecznej konserwacji) przy jakimkolwiek urządzeniu zabezpieczającym pieca.

Absolutnie zabrania się zastępowania jakichkolwiek urządzeń zabezpieczających pieca lub ich elementów nieoryginalnymi elementami lub częściami zamiennymi.

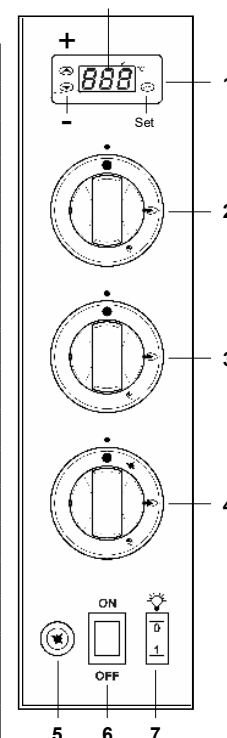
7. OBSŁUGA I FUNKCJONOWANIE

7.1. Panel sterowania

Panel sterowania (RYS. 14) znajduje się z przodu urządzenia, po jego prawej stronie. Za pomocą panelu sterowania użytkownik może ręcznie sterować pracą pieca i zarządzać procesem obróbki.

Wyświetlacz temperatury

1 -	Termostat / Termometr	
2 -	Zawór górnego palnika (pokrętło)	
		Off - Wyłączone
		Moc maksymalna
		Moc minimalna
3 -	Zawór dolnego palnika (pokrętło)	
		Off - Wyłączone
		Moc maksymalna
		Moc minimalna
4 -	Zawór główny (pokrętło)	
		Off - Wyłączone
		Pilot zapłonowy
		Zapłon - moc maksymalna
		Zapłon - moc minimalna
5 -		Piezoelektryczny pilot zapłonowy
6 -		Wyłącznik główny
7 -	Wyłącznik oświetlenia pieca	



7.2. Obsługa pieca


PIEC MOŻE BYĆ UŻYTKOWANY TYLKO I WYŁĄCZNIE PO ZAKOŃCZENIU CAŁKOWITEJ INSTALACJI I UZYSKANIU pisemnej deklaracji, zarówno od osoby przeprowadzającej podłączenie gazowe jak i elektryczne, potwierdzającej prawidłowość wykonania tych podłączeń.

Przeprowadzenie rozruchu urządzenia oraz rozpoczęcie jego użytkowania może być przeprowadzone przez pracownika / operatora urządzenia, jeżeli będzie on postępował zgodnie z następującymi wytycznymi:

1. WŁĄCZANIE PALNIKÓW

- Podłączyć urządzenie do zasilania w energię elektryczną.
- Otworzyć zawór na doprowadzeniu gazu z sieci zasilającej.
- Wcisnąć przycisk głównego wyłącznika elektrycznego (RYS. 14 - Szczegół 6), zaświeci się zielona lampka kontrolna.
- Ustawić na termostacie / termometrze poziom temperatury roboczej wciskając jednocześnie przyciski „set” oraz „+” lub „-” (RYS. 14 - Szczegół 1). W przypadku, gdy żądana temperatura robocza jest taka sama lub niższa niż temperatura otoczenia, nie będzie możliwe włączenie palników, ponieważ termostat jest podłączony do zaworu elektromagnetycznego na zasilaniu urządzenia w gaz, a zawór ten reguluje dopływ gazu do urządzenia i wstrzymuje go, jeśli urządzenie osiągnęło żądaną wartość temperatury.


A. PALNIK ZAPŁONOWY

5. Przekręcić pokrętkę zaworu głównego regulującego zasilanie urządzenia w gaz (RYS. 14 - Szczegół 4) do pozycji , a następnie wcisnąć i przytrzymać pokrętkę, jednocześnie wciskając kilkakrotnie przycisk piezoelektrycznego pilota zapłonowego (RYS. 14 - Szczegół 5); po zwolnieniu pokrętki płomień pilota powinien pozostać zapalony.

Płomień pilota musi pozostać zapalony.


Jeżeli płomień pilota zgaśnie trzeba powtórzyć wyżej wymienione czynności.

Istnieje możliwość wizualnej kontroli płomienia pilota przez otwór do podglądu znajdujący się po prawej stronie na panelu przednim urządzenia (RYS. 3 - Szczegół 2).

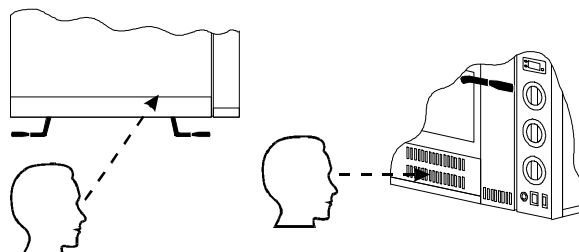
6. Przekręcić pokrętkę zaworu głównego (RYS. 14 - Szczegół 4) do pozycji  (moc maksymalna).

B) GÓRNE I DOLNE PALNIKI

7. Otworzyć odpowiednie zawory palników: górnych (RYS. 14 - Szczegół 2) oraz dolnych (RYS. 14 - Szczegół 3) i przekręcić

je w kierunku przeciwnym do kierunku obrotu wskazówek zegara, do pozycji  (moc maksymalna).

Płomień z palnika zapłonowego rozprzestrzeni się na wszystkie górne i dolne palniki. Po osiągnięciu żądanej temperatury palniki się wyłączają: następnie będą się czasowo włączały i ponownie wyłączały w takich odstępach czasu, aby utrzymać żądaną temperaturę.



RYS. 15 (Kontrola płomienia pilota)



7.3. Pieczenie pizzy



Kiedy piec osiągnął żądaną temperaturę (patrz punkt 5 niniejszego rozdziału) widoczną na wyświetlaczu termostatu / termometru (RYS. 14 - Szczegół 1) można włożyć przeznaczoną do pieczenia pizzę do komory pieca.

1. Ręcznie otworzyć drzwiczki pieca (RYS. 3 - Szczegół 3) używając do tego celu uchwytów (RYS. 3 - Szczegół 1);
2. Podświetlić wnętrze pieca przestawiając wyłącznik oświetlenia pieca (RYS. 14 - Szczegół 7) do pozycji „on”;

Podczas otwierania drzwiczek pieca, kiedy jest on włączony, bardzo ważne jest zachowanie bezpiecznej odległości aby uniknąć bezpośredniego działania uwolnionego z otwieranego pieca ciepła.

3. Włożyć przeznaczoną do pieczenia pizzę / pizze do wnętrza pieca za pomocą odpowiednich narzędzi. Należy pamiętać, aby nie pozostawiać drzwiczek pieca otwartych przez dłuższy czas, ponieważ uciekające z pieca ciepło spowoduje obniżenie temperatury wewnątrz urządzenia;
4. Zamknąć drzwiczki pieca i kontrolować proces obróbki przez okienko kontrolne (RYS. 3 - Szczegół 4);
5. Temperatura obróbki pizzy różni się w zależności od ustawień oraz od tego czy pizza została umieszczona bezpośrednio na ognioodpornym dnie pieca czy na blasze do pieczenia.

W przypadku umieszczenia pizzy bezpośrednio na dnie pieca zaleca się ustawienie temperatury obróbki w zakresie od 350 do 380 °C przy ustawionych na moc maksymalną palnikach górnych (pokrętko odpowiadające za kontrolę górnych palników ustawione w pozycji , „moc maksymalna”), a palnikach dolnych ustawionych na minimalną moc (pokrętko odpowiadające za kontrolę dolnych palników ustawione w pozycji , „moc minimalna”).

W przypadku umieszczenia pizzy na blasze do pieczenia zaleca się ustawienie temperatury obróbki w zakresie od 350 do 380 °C przy ustawionych na moc minimalną palnikach górnych (pokrętko odpowiadające za kontrolę górnych palników ustawione w pozycji , „moc minimalna”), a palnikach dolnych ustawionych na maksymalną moc (pokrętko odpowiadające za kontrolę dolnych palników ustawione w pozycji , „moc maksymalna”).

6. Po zakończeniu procesu obróbki pizzy otworzyć drzwiczki pieca, wyjąć pizzę i ponownie zamknąć drzwiczki.

Wybór najlepszej temperatury obróbki oraz odpowiednia regulacja mocy górnych i dolnych palników są zależne wyłącznie od doświadczenia osoby obsługującej urządzenie.

7.4. Przerwa w użytkowaniu pieca

Przygotowanie pieca do dłuższej przerwy w jego użytkowaniu powinno zostać wykonane przez operatora urządzenia, ściśle według podanych niżej wytycznych:

1. Wyłączyć piec przekręcając pokrętła do pozycji „Off” (Wyłączone) (RYS. 14 - Szczegół 2 / 3 / 4);
2. Wyłączyć oświetlenie komory pieca za pomocą wyłącznika oświetlenia (RYS. 14 - Szczegół 7);
3. Wyłączyć główny wyłącznik urządzenia (RYS. 14 - Szczegół 6), zielona lampka kontrolna zgaśnie;
4. Zakręcić główny zawór na doprowadzeniu gazu do urządzenia;
5. Odłączyć przewód zasilający pieca od źródła zasilającego w energię elektryczną.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

8.1. Rutynowa konserwacja

Aby zapewnić najlepszą wydajność i bezpieczeństwo pracy urządzenia jego operator powinien znać i rozumieć wszystkie elementy kontrolne pieca oraz znać zawczasu wszystkie procedury i terminy przeprowadzania kontroli i konserwacji.

Przed rozpoczęciem każdej procedury konserwacji urządzenia, zarówno rutynowej jak i nierutynowej, należy odłączyć przewód zasilający urządzenia od źródła zasilającego w energię elektryczną oraz zawór główny na doprowadzeniu gazu do urządzenia.

1. **Czyszczenie ognioodpornego dna urządzenia:** tę czynność można przeprowadzać, kiedy piec jest gorący. Kiedy urządzenie osiągnie temperaturę około 350 °C, należy otworzyć drzwiczki pieca i wyczyścić jego dno za pomocą szczotki z włókna roślinnego z długim trzonkiem, aby uniknąć kontaktu rąk z gorącymi powierzchniami pieca. **Zaleca się, aby operator urządzenia używał odpowiednich rękawic i odzieży ochronnej, aby uniknąć poparzeń.**
2. Czyszczenie zewnętrznych powierzchni pieca (powierzchnie ze stali nierdzewnej, okienko kontrolne i panel sterowania): te czynności należy przeprowadzać, kiedy piec jest wystudzony.

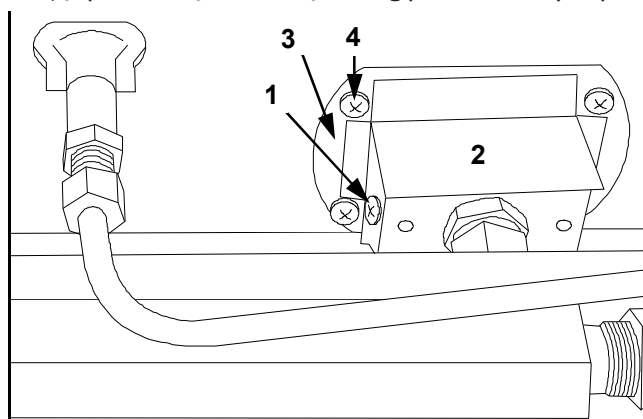
8.2. Konserwacja nierutynowa

Wszelkie czynności związane z nierutynową konserwacją urządzenia, taką jak naprawy lub wymiana elementów urządzenia muszą być przeprowadzane wyłącznie przez wyspecjalizowany serwis techniczny dostawcy urządzenia, u którego piec został zakupiony lub przez autoryzowanych pracowników technicznych spełniających odpowiednie wymagania upoważniające do przeprowadzania tego typu prac.

8.3. Wymiana górnych i dolnych palników

Zdjąć panel przedni urządzenia (RYS. 3 - Szczegół 2);

- Odkręcić złączkę, odłączyć przewód zasilający w gaz, który znajduje się z przodu palnika, który ma zostać wymieniony;
- Usunąć regulator dopływu powietrza do palnika (RYS. 16 - Szczegół 2), odkręcić śruby (RYS. 16 - Szczegół 1) i wysunąć go;
- Odkręcić 4 śruby (RYS. 16 - Szczegół 4), wysunąć palnik (RYS. 16 - Szczegół 3) i wymienić go;
- Zamocować nowy palnik wykonując procedurę odwrotną według przedstawionych powyżej wskazówek.



RYS. 16 (Wymiana górnych i dolnych palników)

8.4. Wymiana palników zapłonowych

Zdjąć panel przedni urządzenia (RYS. 3 - Szczegół 2), odkręcić śruby;

- Odkręcić 3 śruby, które mocują wspornik palnika (RYS. 17 - Szczegół 1);
- Wyjąć wewnętrzną ogniotrwałą podłogę;
- Ręcznie wyjąć palnik przez drzwiczki pieca;
- Zamocować nowy palnik wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.

8.5. Wymiana termopary, pilota i iskrownika

a. TERMOPARA

- Zdjąć panel przedni urządzenia (RYS. 3 - Szczegół 2), odkręcić śruby;
- Odkręcić termoparę za pomocą odpowiedniego klucza (RYS. 18 - Szczegół 1);

- Zamocować nową termoparę wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.

b. PILOT

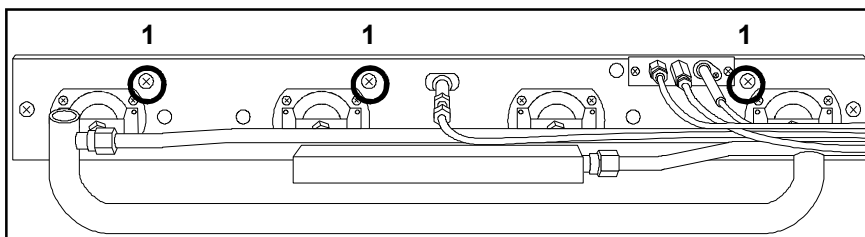
- Odkręcić dwie śruby mocujące pilot (RYS. 18 - Szczegół A);
- Zamocować nowy pilot wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.

c. WTYCZKA

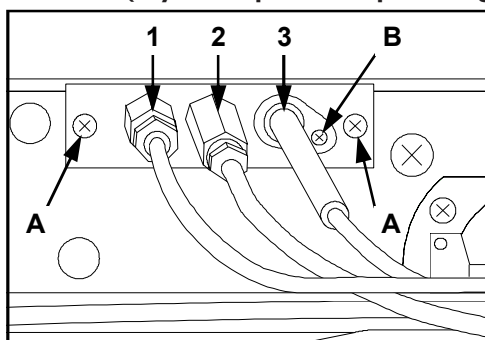
- Usunąć wtyczkę odkręcając śrubę (RYS. 18 - Szczegół B);
- Zamocować nową wtyczkę (RYS. 18 - Szczegół 3) wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.

8.6. Wymiana zaworu gazowego

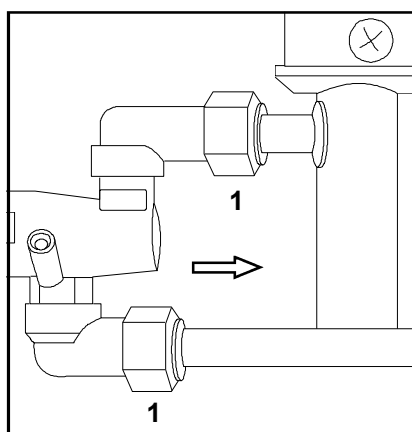
- Zdjąć prawy panel DX urządzenia (RYS. 3 - Szczegół 8), odkręcając śruby;
- Ręcznie zsunąć przeznaczone do wymiany pokrętło zaworu z panelu sterowania;
- Odłączyć zawór od odpowiedniej złączki gazowej (RYS. 19 - Szczegół 1);
- Zamontować nowy zawór wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.



RYS. 17 (Wymiana palnika zapłonowego)



RYS. 18 (Wymiana termopary, pilota i wtyczki)

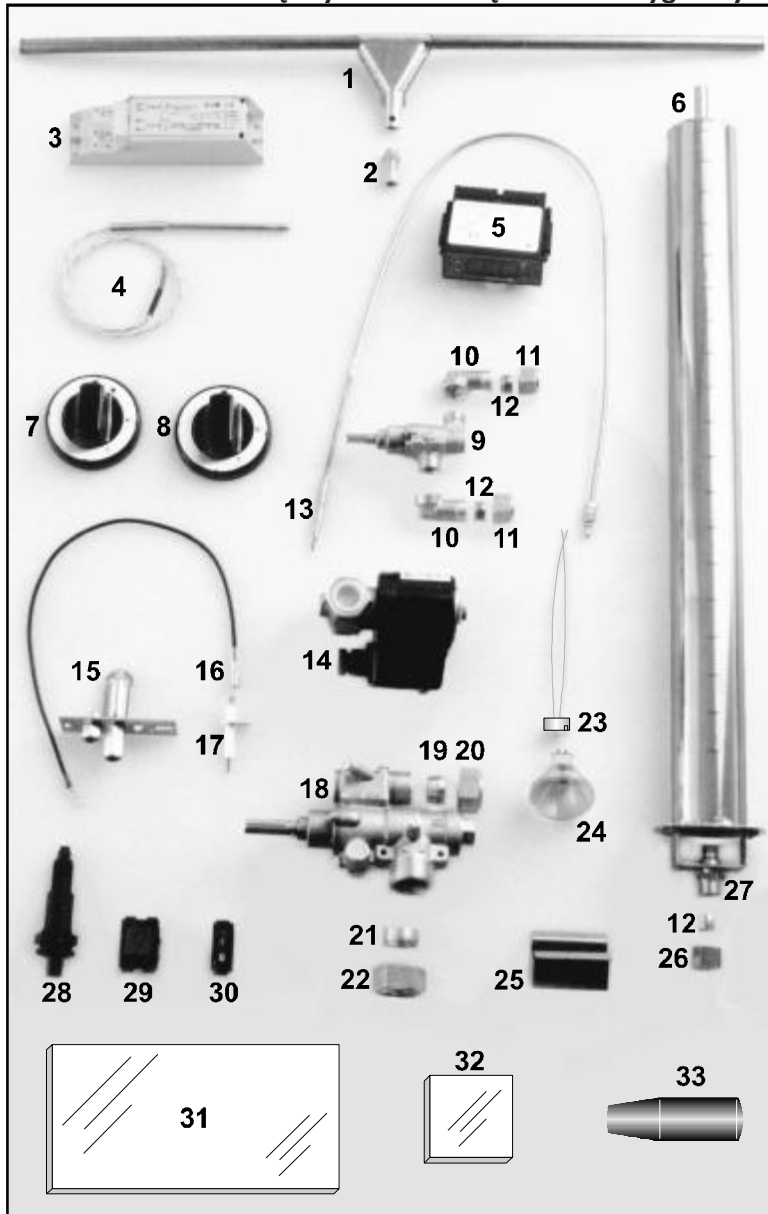


RYS. 19 (Wymiana termopary, pilota i wtyczki)

9. CZĘŚCI ZAMIENNE

Oryginalne części zamienne do pieca należy zamawiać wyłącznie u autoryzowanego dostawcy, u którego urządzenie zostało zakupione.

Absolutnie zabrania się używania w urządzeniu nieoryginalnych części zamiennych.

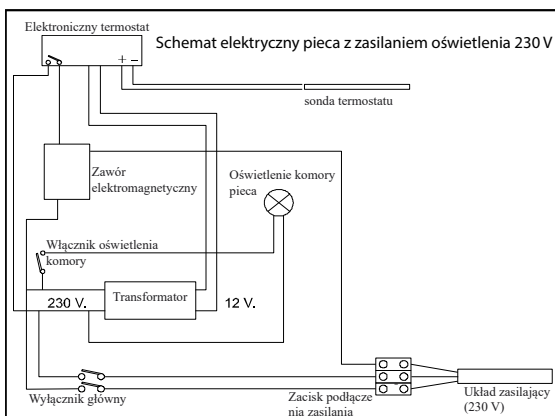
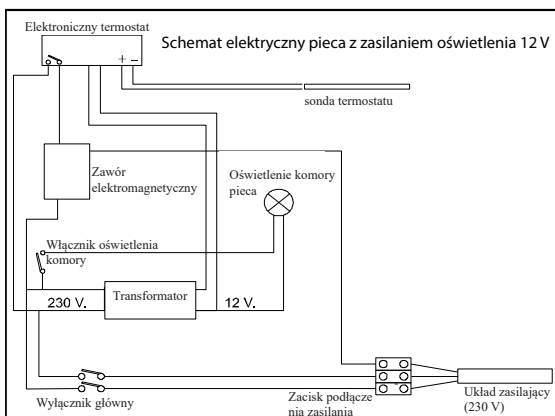


RYS. 20 (Części zamienne i elementy urządzenia)

L.P.	Opis części
1.	Palnik zapłonowy
2.	Dysza palnika zapłonowego
3.	Transformator
4.	Elektroniczne bańki termostatyczne
5.	Termostat elektroniczny
6.	Palnik
7.	Pokrętko zaworu głównego
8.	Pokrętko zaworu palnika
9.	Zawór palnika
10.	Złączka 90o
11.	Nakrętka bikonowa 16 x 1,5
12.	Bicone ø 10
13.	Termopara
14.	Zawór elektromagnetyczny
15.	Pilot
16.	Kabel do piezoelektryka
17.	Świeca
18.	Zawór główny
19.	Bicone ø 16
20.	Nakrętka bikonowa 24 x 1,5
21.	Bicone ø 20
22.	Nakrętka bikonowa 28 x 1,5
23.	Ceramiczny uchwyt do żarówki
24.	Lampa halogenowa
25.	Regulator dopływu powietrza do palnika
26.	Uchwyt nakrętki bikonowej dyszy palnika
27.	Uchwyt dyszy palnika
28.	Piezoelektryk
29.	Dwubiegunowy zielony przełącznik
30.	Jednobiegunowy zielony przełącznik
31.	Szybka kontrolna drzwiczek (350 x 100 mm - 5 mm grubości)
32.	Oslona szyby
33.	Termoplastyczna rączka do uchwytu

TAB. 5 (Części zamienne i elementy urządzenia)

10. SCHEMATY ELEKTRYCZNE



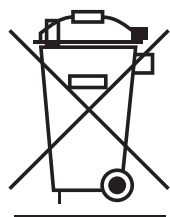
II. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie. Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania. Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym. Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu. Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

12. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.