RESTOQUALITY®

Instrukcja obsługi

Piec tunelowy gazowy

Model: SEG1500, SEG1600, SEG1700, SEG2000



Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

1. Informacje ogólne 4
2. Ostrzeżenia i informacje dotyczące bezpieczeństwa 4
3. Opis pieca 6
   3.1 Opis elementów konstrukcyjnych 6
   3.2 Obudowa pieca 6
   3.3 Piętrowanie 7
   3.4 Mikroprocesorowe urządzenie sterujące 7
   3.5 Działanie pieca 7
   3.6 Przenośnik taśmowy 7
   3.7 Informacje ogólne 7
   3.8 Dane techniczne pieców SEG 8
   3.9 Dane elektryczne i techniczne 9
   3.10 Przykładowe wymiary (SEG1600) 10
4. Montaż 12
   4.1 Taca załadowcza/wyładowcza 13
   4.2 Taca na odpady 13
   4.3 Regulowana osłona pieca 14
   4.4 Blacha blokująca (opcjonalnie) 14
   4.5 Montaż przenośnika taśmowego 15
      4.5.1 Montowanie przenośnika taśmowego 16
      4.5.2 Rozmontowywanie przenośnika taśmowego 17
   4.6 Montaż drutu taśmowego 17
   4.7 Montaż wyższej podstawy 18
   4.8 Montaż niskiej podstawy 19
   4.9 Montaż podstawy pieca 20
   4.10 Montaż pieca podwójnego 20
   4.11 Montaż pieca potrójnego 21
   4.12 Montaż/demontaż kanałów wentylacyjnych 22
5. Instrukcje dla użytkownika 23
   5.1 Zalecenia dotyczące odstępów 23

5.2 Ogólne informacje dotyczące wentylacji 23
5.3 Zalecenia dotyczące wentylacji 24
5.4 Podłączenie gazowe 24
5.5 Elementy instalacji: 24
5.6 Tabela z danymi technicznymi pieca SEG1600: 25
6. Programowanie, uruchamianie i zamykanie 25
6.1 Warunki pracy 26
6.2 Ogólny opis 26
6.3 Schemat podłączenia elektrycznego 27
6.4 Definicja przedniego panelu sterowania piecem 28
6.5 Zmiana wartości programu i ich zapisanie 29
6.6. Ostrzeżenia: 29
6.7 Wyłączanie 29
6.8 Komunikaty z błędami / ostrzeżeniami: 30
6.9 Awaria palnika 30
6.10 Działanie 30
6.10.1 Wyłącznik termiczny 30
6.10.2 Instalacje elektryczne 31
6.10.3 Wymagane ograniczenia - piece gazowe: 31
7. Pieczenie 33
7.1 Rodzaje produktów do pieczenia 33
8. Części wymienne 36
9. Schemat połączeń elektrycznych 47
10. Wykrywanie i usuwanie usterek 51
11. Znaki ostrzegawcze 52
12. Ogólne warunki gwarancji 54

1. Informacje ogólne

Przed zamontowaniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
Obsługa urządzenia bez przeczytania instrukcji skutkuje wygaśnięciem gwarancji.
Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję, która zawiera informacje dotyczące montażu. Przed przyjazdem serwisu ze sprzętem, należy upewnić się, że instalacja elektryczna jest zgodna z lokalnym prawem. Jeśli jakiekolwiek informacje zawarte w niniejszej instrukcji są niezrozumiałe, należy skontaktować się z serwisem w celu wyjaśnienia wątpliwości.

2. Ostrzeżenia i informacje dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE: Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, montażu i obsługi. Wszyscy operatorzy są zobowiązani do przeczytania niniejszej instrukcji w całości przed montażem, obsługą i konserwacją urządzenia. Nieprawidłowa instalacja, konserwacja urządzenia i wprowadzenie w nim zmian może go uszkodzić, doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.



OSTRZEŻENIE: To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby o słabej sile fizycznej, chyba że są one odpowiednio nadzorowane przez odpowiednią osobę, aby zapewnić bezpieczne korzystanie z urządzenia. Małe dzieci muszą być pod nadzorem i nie mogą się bawić maszyną.



OSTRZEŻENIE: Nieprawidłowa instalacja, naprawa, konserwacja urządzenia i wprowadzenie w nim zmian może doprowadzić do uszkodzenia mienia, poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci. Należy przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące montażu, obsługi i konserwacji przed montażem lub naprawianiem urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno pracować w pobliżu przenośnika taśmowego w luźnym ubraniu, z biżuterią lub rozpuszczonymi włosami. Istnieje ryzyko ich wciągnięcia, co może prowadzić do poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno przechowywać ani stosować benzyny ani innych materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia ze względów bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilacza, nie wolno obsługiwać sprzętu. Należy skontaktować się z serwisem lub wykwalifikowanym elektrykiem w celu naprawy.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno wkładać papieru przy wprowadzaniu produktów spożywczych do pieca. Stosowanie materiałów łatwopalnych może skutkować pożarem i nie wolno nigdy ich umieszczać w piecu.



OSTRZEŻENIE: Wszelkie produkty należy umieszczać wyłącznie na przenośniku taśmowym – inne miejsca są niedozwolone.



OSTRZEŻENIE: Należy zachować ostrożność przy pracy z piecem.

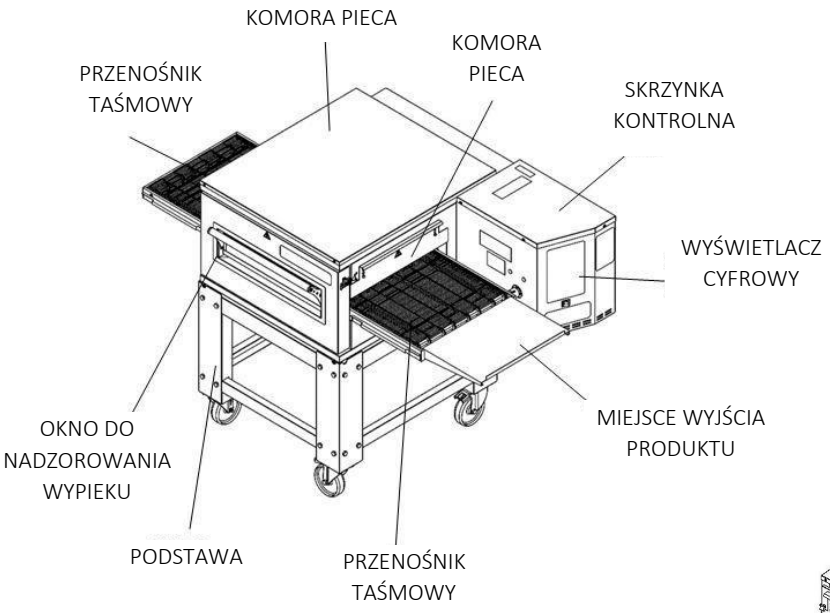
- Piec należy umieścić pod wyciągiem wentylacyjnym lub wentylatorem, aby umożliwić odpowiedni przepływ powietrza.
- Należy zachować odpowiednią odległość między piecem a najbliższą ścianą, aby prawidłowo korzystać z urządzenia. Więcej informacji znajduje się w sekcji dotyczącej “wymagań przestrzennych”.
- Należy regularnie czyścić piec i usuwać wszelkie substancje łatwopalne.
- Zachowywać odpowiednie odstępy wokół wylotów powietrza.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Urządzenie należy obsługiwać zgodnie z informacjami znajdującymi się na etykiecie technicznej.
- Należy zachować niniejszą instrukcję na przyszłość.
- Należy przygotować listę rzeczy do zrobienia w przypadku wyczucia zapachu gazu i trzymać ją w pobliżu pieca.
- Gaz nie przepływa przez palnik bez prądu.

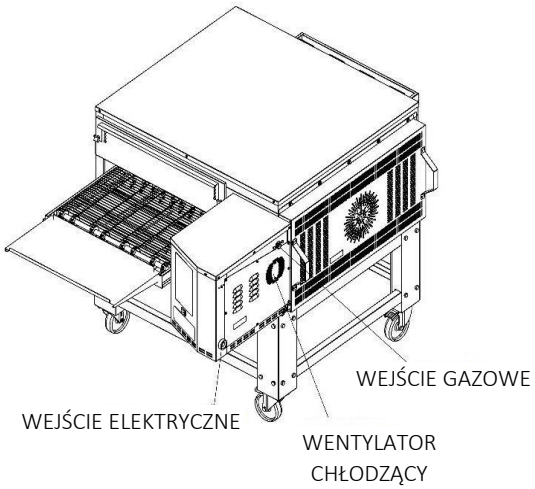
UWAGA

Czystość i konserwacja to najważniejsze czynniki sprzyjające wydajności pieca. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może skutkować unieważnieniem gwarancji oraz spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć osób. Należy przeczytać wszystkie instrukcje ze zrozumieniem.

3. Opis pieca

3.1 Opis elementów konstrukcyjnych

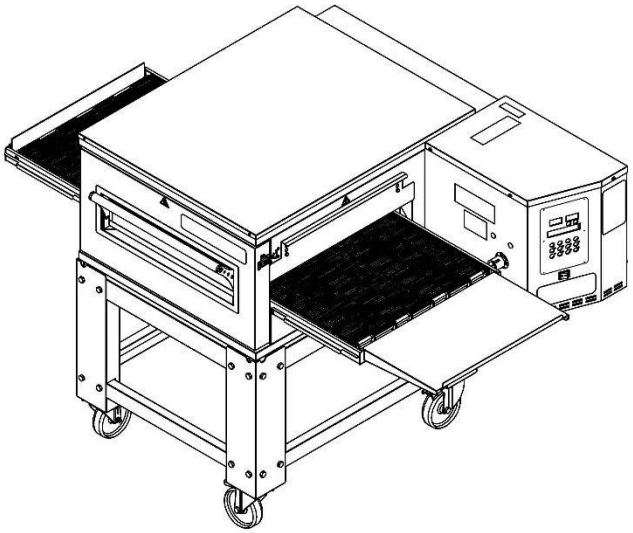




UWAGA: *Wejście produktu zależy od stylu gotowania. Tacę załadowczą/wyładowczą można włożyć z obu stron pieca.*

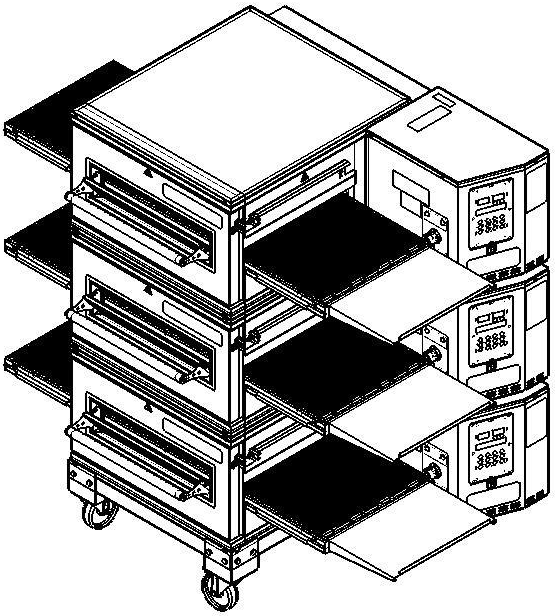
3.2 Obudowa pieca

Wszystkie piece mają główną obudowę.



3.3 Piętrowanie

Wszystkie piece SEG można na sobie ustawiać (max. 3 piece). Piętrowane piece są połączone i mają jedną, wspólną podstawę.

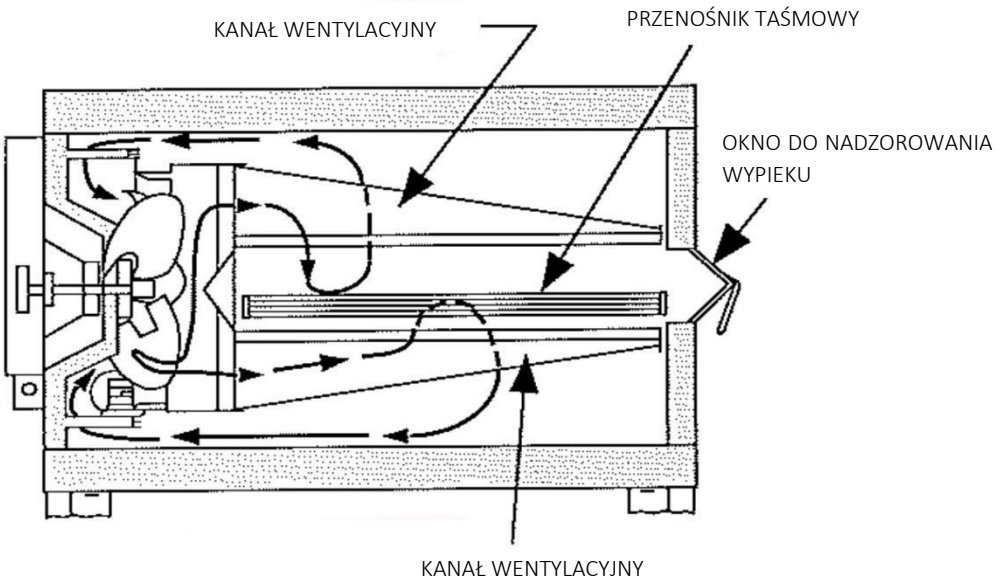


3.4 Mikroprocesorowe urządzenie sterujące

Każdy piec jest sterowany oddzielnie przez zaprogramowany mikroprocesor. Mikroprocesor steruje wszystkimi funkcjami pieca. Temperaturę pieca można ustawić od 150° C do 300° C, a czas pieczenia od 1 minuty do 30 minut. Tryb gotowości zapewnia oszczędność energii. Moduł serwisowy jest przeznaczony do pracy serwisantów. Piece zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia.

3.5 Działanie pieca

Pieczenie odbywa się przez nadmuch strumieni gorącego powietrza.



3.6 Przenośnik taśmowy

Przenośniki przemieszcza produkt od wejścia do wyjścia. Mikroprocesor steruje taśmą. Czas pieczenia można ustawić od 1 do 30 minut. Prędkość taśmy przekłada się na czas pieczenia produktów. Taśmę tworzą zazębiające się druty.

3.7 Informacje ogólne

Informacje znajdujące się na następnych stronach instrukcji mogą pomóc w instalacji pieca. Najpierw należy dokładnie sprawdzić wszystkie części pieca. Przed przystąpieniem do instalacji, należy wyznaczyć bezpieczne miejsce na umieszczenie pieca.

3.8 Dane techniczne pieców SEG

Dane techniczne	SEG1500	SEG1600	SEG1700	SEG2000
Szerokość taśmy [mm]	455	535	610	810
Długość komory pieca [mm]	710	710	912	1025
Rozmiar komory grzewczej (DxSxW) [mm]	710 x 486 x 72	710 x 566 x 72	912 x 655 x 87	1025 x 855 x 87
Strefa pieczenia na taśmie [m²]	0,34	0,4	0,56	0,83
Ogólne wymiary pojedynczego pieca [mm]	Szerokość pieca: 1043 Wysokość pieca: 450 Całkowita długość: 1710	Szerokość pieca: 1123 Wysokość pieca: 450 Całkowita długość: 1710	Szerokość pieca: 1218 Wysokość pieca: 570 Całkowita długość: 1957	Szerokość pieca: 1545 Wysokość pieca: 755 Całkowita długość: 2005
Ogólne wymiary podwójnego pieca (DxSxW) [mm]	1710 x 1043 x 1165,5	1710 x 1123 x 1165,5	1957 x 1218 x 1405,5	2005 x 1545 x 1773,5
Ogólne wymiary potrójnego pieca (DxSxW) [mm]	1710 x 1043 x 1615,5	1710 x 1123 x 1616,5	-	1314 x 1034 x 545 – 26 kg
Wymiary podstawy jedno- i dwukomorowego pieca (DxSxW) [mm] - Waga [kg]	805 x 720 x 620 – 22,8	885 x 719 x 620 – 24	1026 x 921 x 559 – 24	1314 x 1034 x 262,5 – 18
Wymiary podstawy potrójnego pieca (DxSxW) [mm] - Waga [kg]	805 x 720 x 265,5 – 14	885 x 719 x 265,5 – 16	1026 x 921 x 265,5 – 16	-
Waga [kg]	126	142	216	319
Waga pojedynczego pieca przy transporcie (urządzenie + podstawa + opakowanie) [kg]	195,8	201,5	286	417
Rozmiar transportu	1470 x 1110 x 680	1470 x 1180 x 680	1710 x 1270 x 800	1980 x 1570 x 1050
Średnie zużycie gazu [m³/godz.]	0,65	0,65	1,3	2
Zużycie gazu [m³/godz.]	1,375	1,375	1,586	2,855

Dane techniczne	SEG1500	SEG1600	SEG1700	SEG2000
Wydajność	13 kW	13 kw	15 kW	27 kW
Zakres możliwych temperatur	150 °C – 300 °C	150 °C – 300 °C	150 °C – 300 °C	150 °C – 300 °C
System napędu przenośnika	system sterowania przenośnikiem z mikroprocesorem o napięciu 208 - 300 V	system sterowania przenośnikiem z mikroprocesorem o napięciu 208 - 300 V	system sterowania przenośnikiem z mikroprocesorem o napięciu 208 - 300 V	system sterowania przenośnikiem z mikroprocesorem o napięciu 208 – 300 V
Czas pieczenia	regulowany: 1 – 30 min	regulowany: 1 – 30 min	regulowany: 1 – 30 min	regulowany: 1 – 30 min
Izolacja	4-stronna	4-stronna	4-stronna	4-stronna
Źródło ciepła	1 palnik	1 palnik	1 palnik	1 palnik
Komora pieca	stal (ocynkowana)	stal (ocynkowana)	stal (ocynkowana)	stal (ocynkowana)
Obudowa stalowa	stal nierdzewna 430	stal nierdzewna 430	stal nierdzewna 430	stal nierdzewna 430
Poziom hałasu dB	< 65 dba	< 65 dba	< 70 dba	< 70 dba
Źródło zasilania	prąd i gaz	prąd i gaz	prąd i gaz	prąd i gaz

UWAGA: Palnik nie nagrzewa pieca przez cały czas, ponieważ piec kontroluje temperaturę komory. Jeśli temperatura komory jest wystarczająca, palnik się wyłącza.

3.9 Dane elektryczne i techniczne

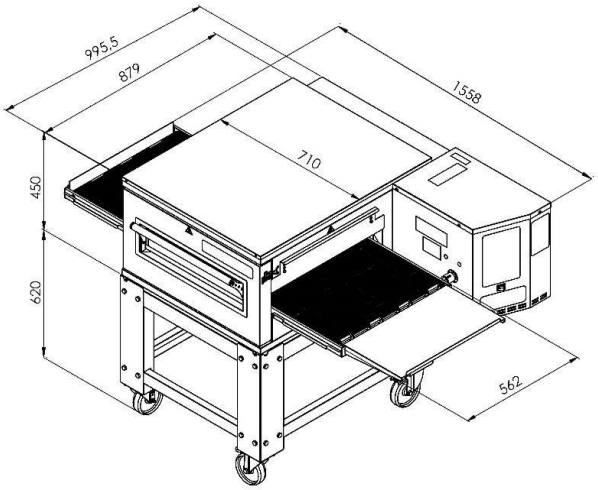
Tabela z przykładowymi danymi elektrycznymi i technicznymi SEG1600

Napięcie	Faza	N	T (PE)	Obciążenie elektroniczne	Ciśnienie wlotowe gazu [mbar]	Wydajność [kW]	Zużycie gazu przy pełnym obciążeniu [m^3/godz.]	Średnie zużycie gazu [m^3/godz.]	BTU [/godz.]
230V 50/60Hz	1	1	1	2	21 mbar	13 kW	1,375	0,65	40 000

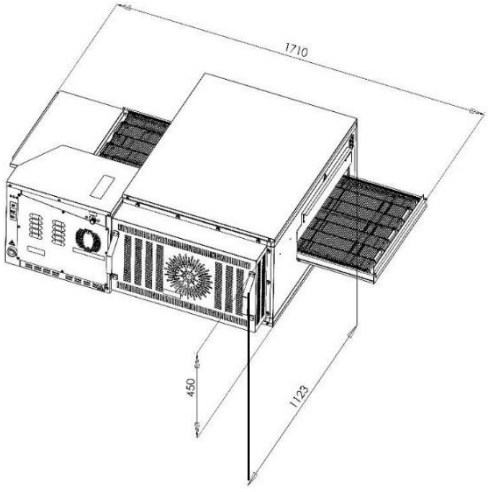
Zasilanie: Mono FAZE, 230 V AC, 50/60Hz / 2 A: 1N, 1 PE
WAŻNE: podłączenie elektryczne musi być zgodne z kolejnością terminali wejściowych (FAZOWY DO FAZOWEGO, NEUTRALNY DO NEUTRALNEGO, UZIEMIAJĄCY DO UZIEMIAJĄCEGO)

UWAGA: Dane techniczne mogą zostać zmienione. Podane powyżej dane techniczne SEG1600 są podane tylko jako przykład.

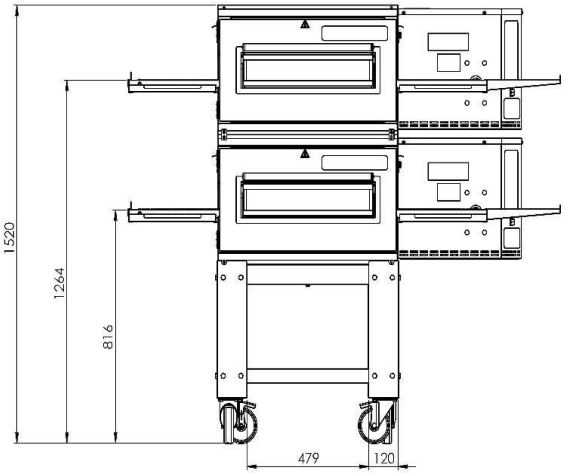
3.10 Przykładowe wymiary (SEG1600)



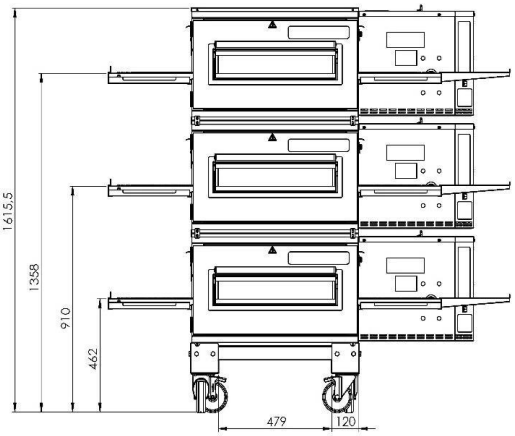
Pojedynczy piec (izometryczny)



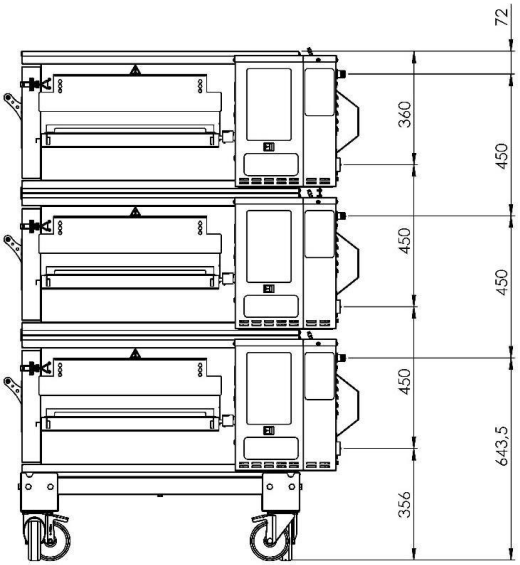
Wymiary zewnętrzne



Piec dwukomorowy

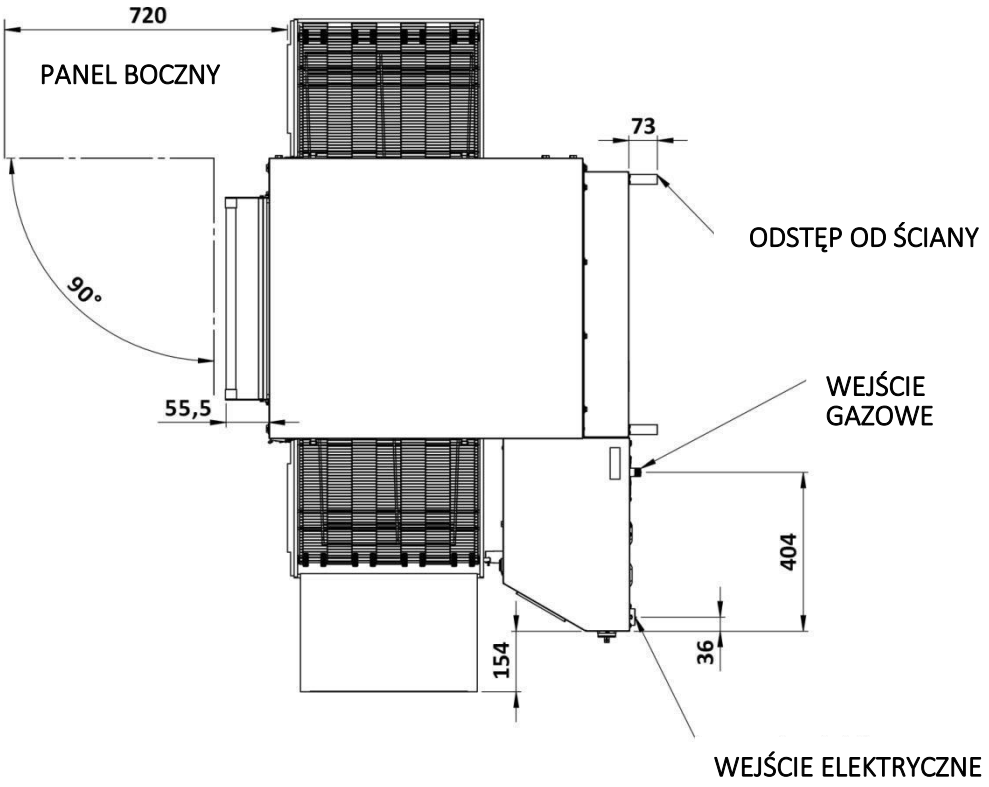


Piec trzykomorowy (widok z przodu)



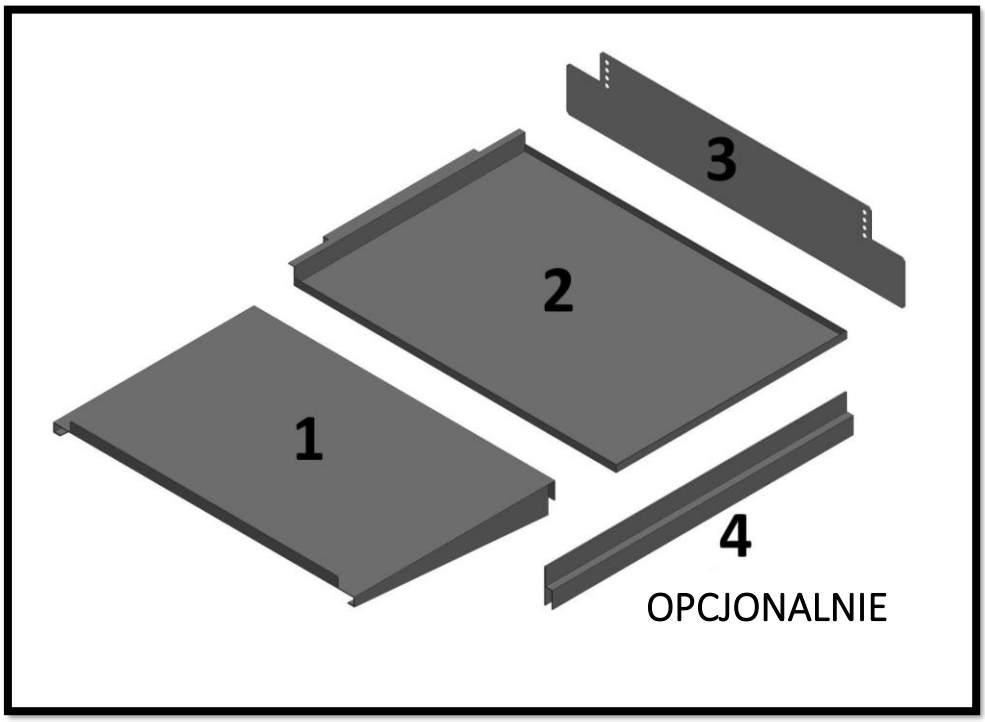
Trzykomorowy (widok boczny) Prąd Gaz

WYMIARY WEJŚCIA GAZOWEGO


720
PANEL BOCZNY
73
ODSTĘP OD ŚCIANY
90°
55,5
WEJŚCIE
GAZOWE
404
36
154
WEJŚCIE ELEKTRYCZNE

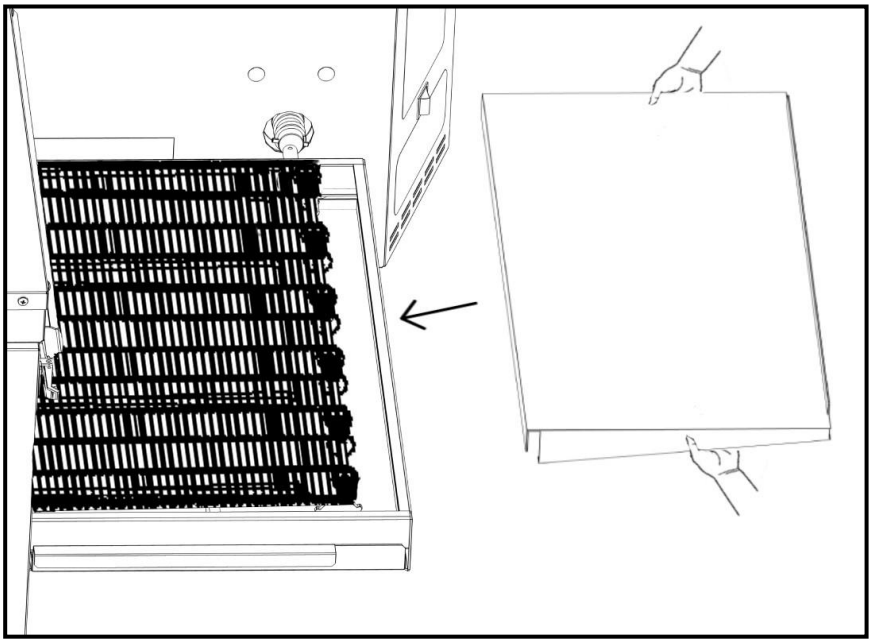
Widok z góry

4. Montaż



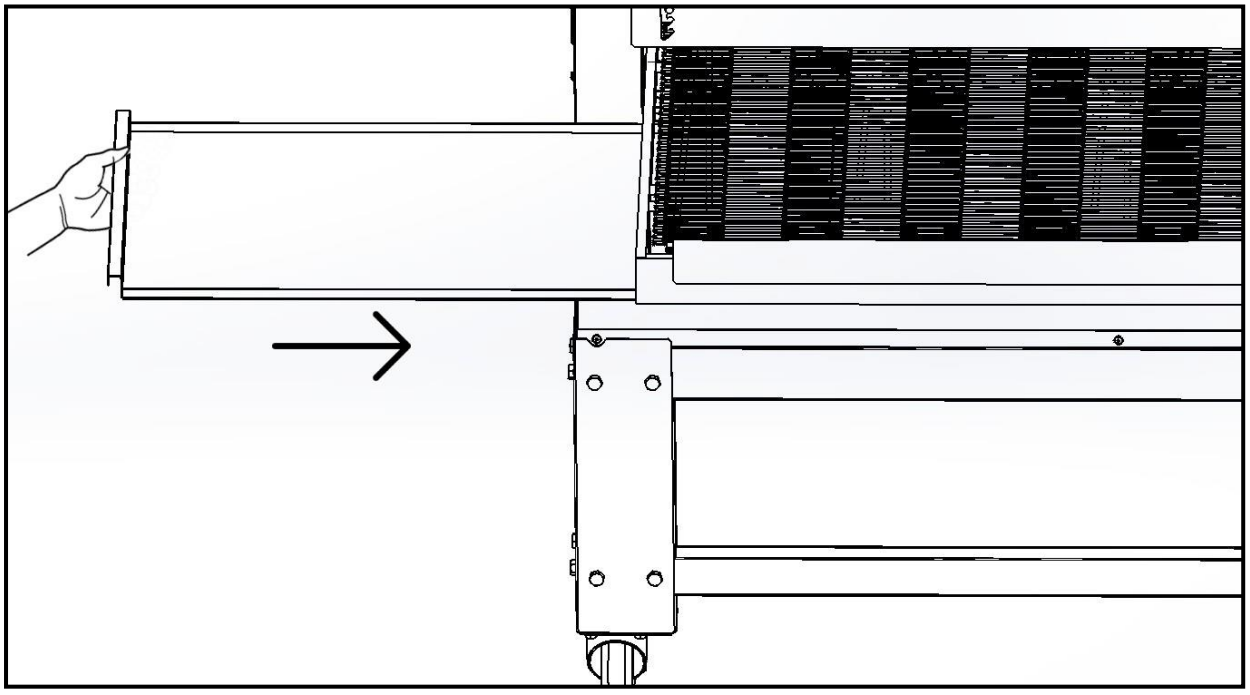
NUMER	NAZWA CZĘŚCI	ILOŚĆ
1	Taca załadowcza/wyładowcza	1
2	Taca na odpady - przód/tył	2
3	Osłona	2
4	Blacha blokująca produkt	1

4.1 Taca załadowcza/wyładowcza



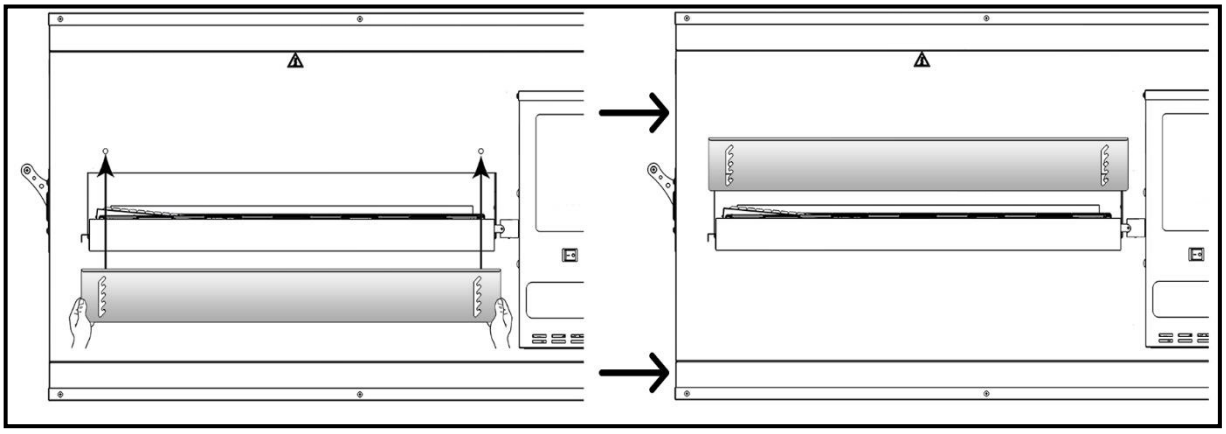
Zamontować tacę załadowczą/wyładowczą na taśmie jak widać na powyższym obrazku. Docisnąć.

4.2 Taca na odpady



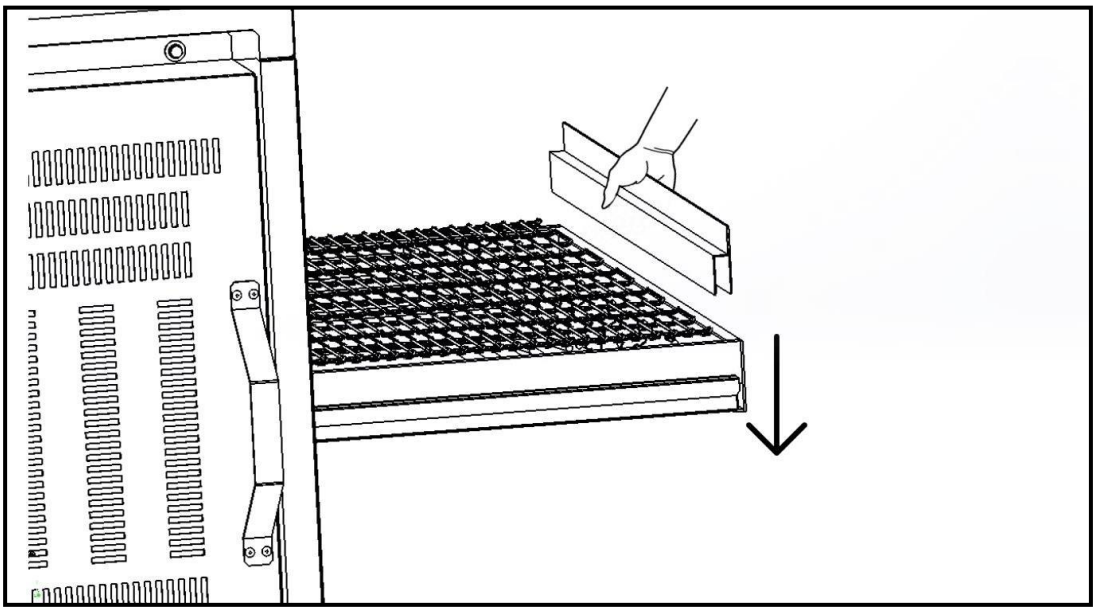
Tacę na odpady można wyciągać jak widać na powyższym obrazku.

4.3 Regulowana osłona pieca



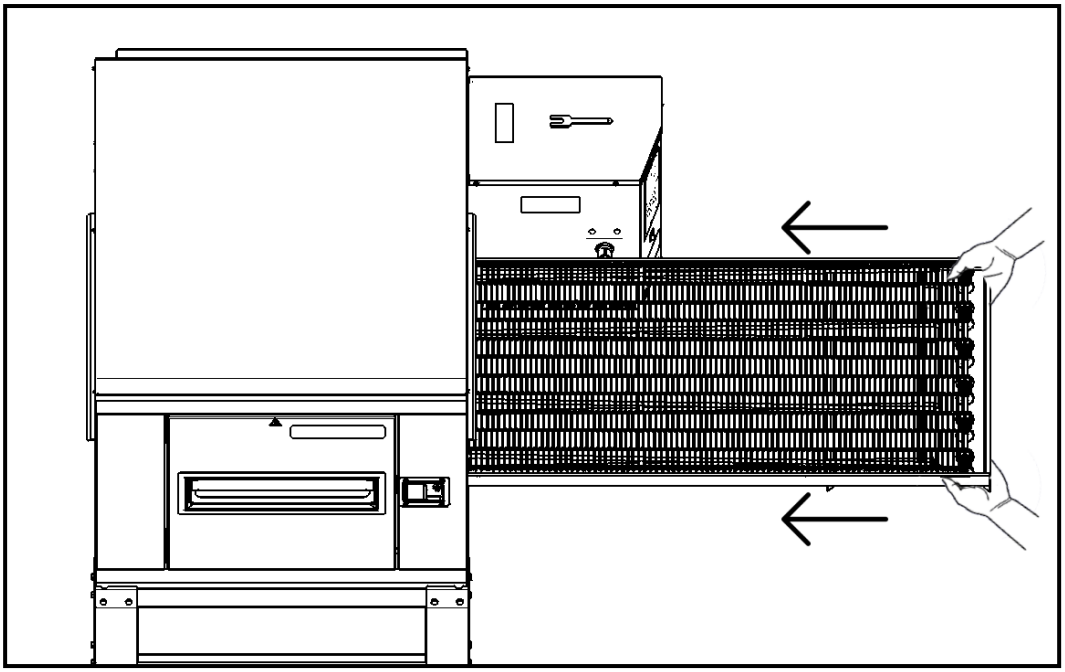
Regulowana osłona pieca może być zamontowana na różnych wysokościach dzięki otworom, za pomocą śrub bakelitowych.

4.4 Blacha blokująca (opcjonalnie)

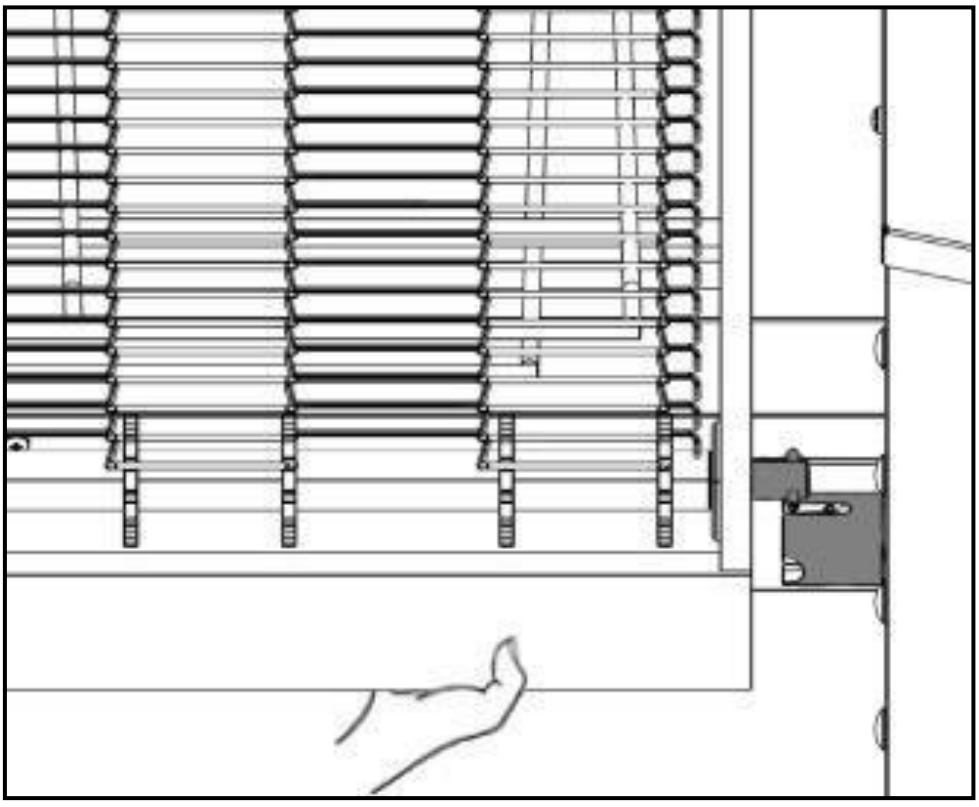


Blokada zatrzymuje produkty na taśmie. Przymocowuje się ją przy taśmie.

4.5 Montaż przenośnika taśmowego

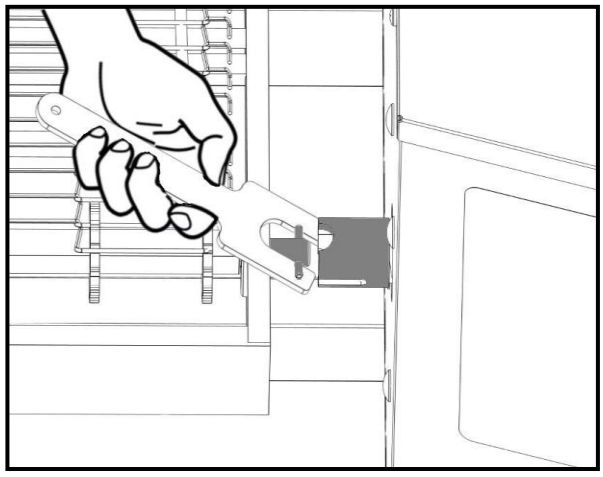


Przenośnik taśmowy montuje się wewnątrz urządzenia jak widać na powyższym obrazku.

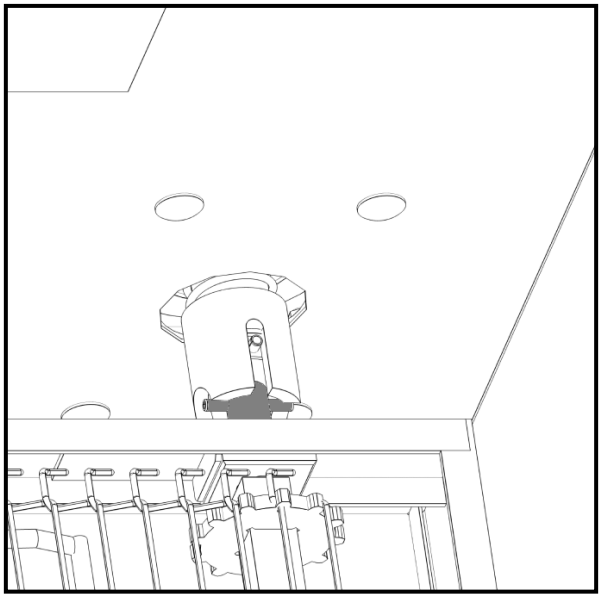


Wał napędowy należy wyśrodkować względem uchwytu.

4.5.1 Montowanie przenośnika taśmowego



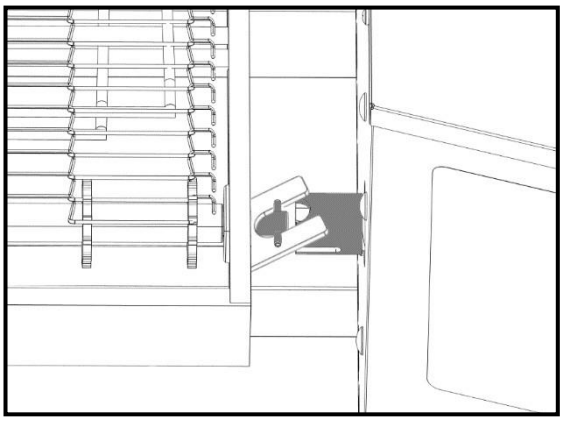
Uchwyt należy wcisnąć za pomocą przyrządu, wtedy wał napędowy można umieścić w otworze.



Po umieszczeniu należy wyjąć przyrząd, przenośnik taśmowy jest zamontowany.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zakładać ani wyjmować przenośnika taśmowego bez przyrządu. Nie dotykać ruchomych części palcami ani dłońmi. Umieszczanie przenośnika taśmowego bez przyrządu może skutkować obrażeniami ciała.

4.5.2 Rozmontowywanie przenośnika taśmowego

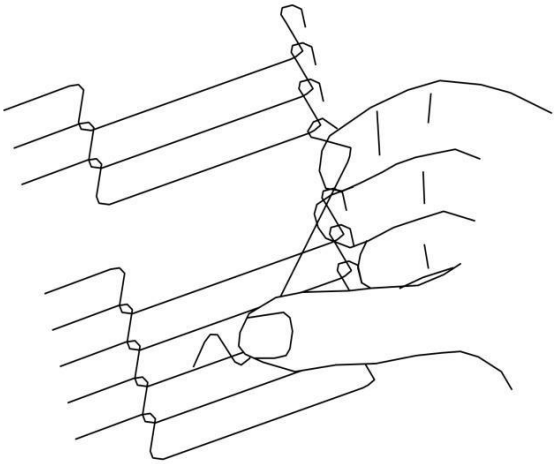


Uchwyt należy wcisnąć za pomocą przyrządu, wtedy wał napędowy można wyjąć z otworu.

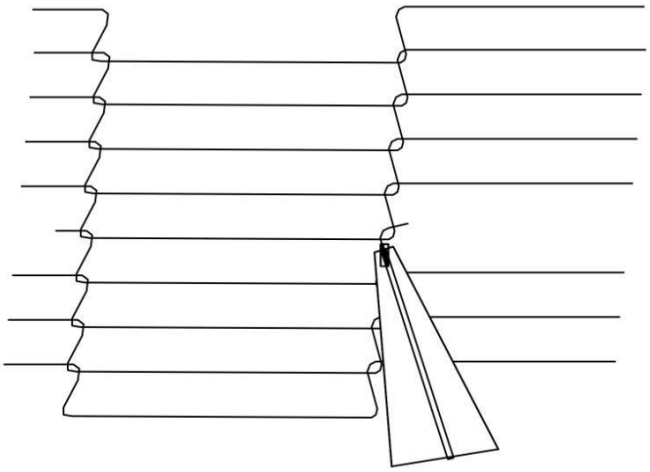
Wał napędowy należy pociągnąć w górę przyrządem. Wał napędowy wyjdzie z uchwytu.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zakładać ani wyjmować przenośnika taśmowego bez przyrządu. Nie dotykać ruchomych części palcami ani dłońmi. Umieszczanie przenośnika taśmowego bez przyrządu może skutkować obrażeniami.

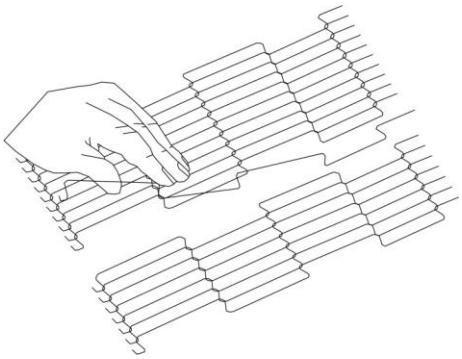
4.6 Montaż drutu taśmowego



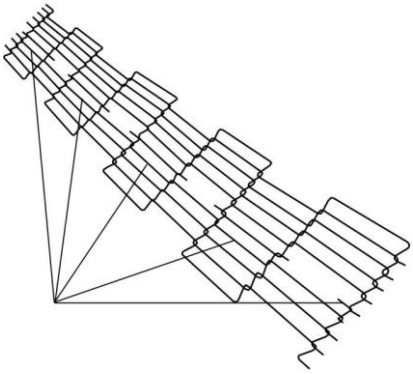
1. Zamontowany jak widać na rysunku (drut łączy krawędź w lewo i w prawo).



2. Mocować szczypcami (środkowy drut łączący).



3. W przypadku problemów z drutami, należy wyjąć drut jak widać na rysunku.

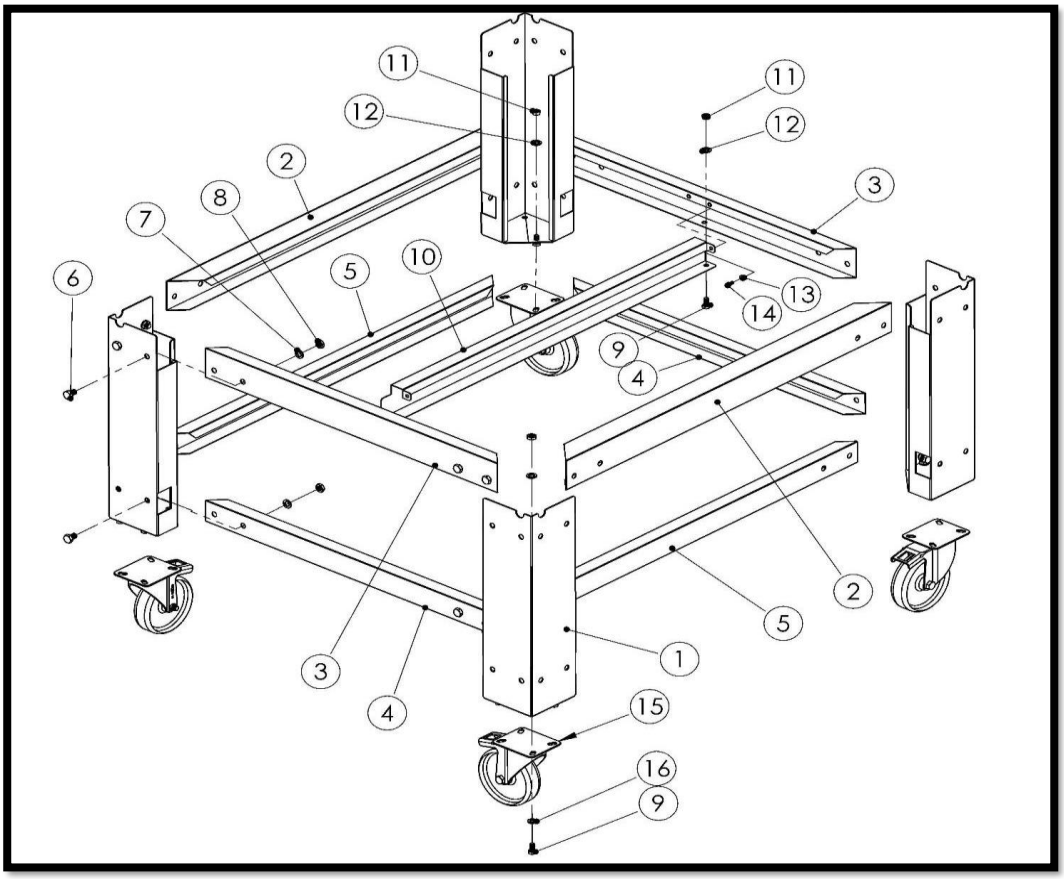


4. Końcowy etap montowania drutu.

Przy demontażu należy wykonywać wszystkie kroki w odwrotnej kolejności.

UWAGA: *Dla lepszej wydajności należy czyścić druty taśmowe raz w tygodniu lub miesiącu.*

4.7 Montaż wyższej podstawy

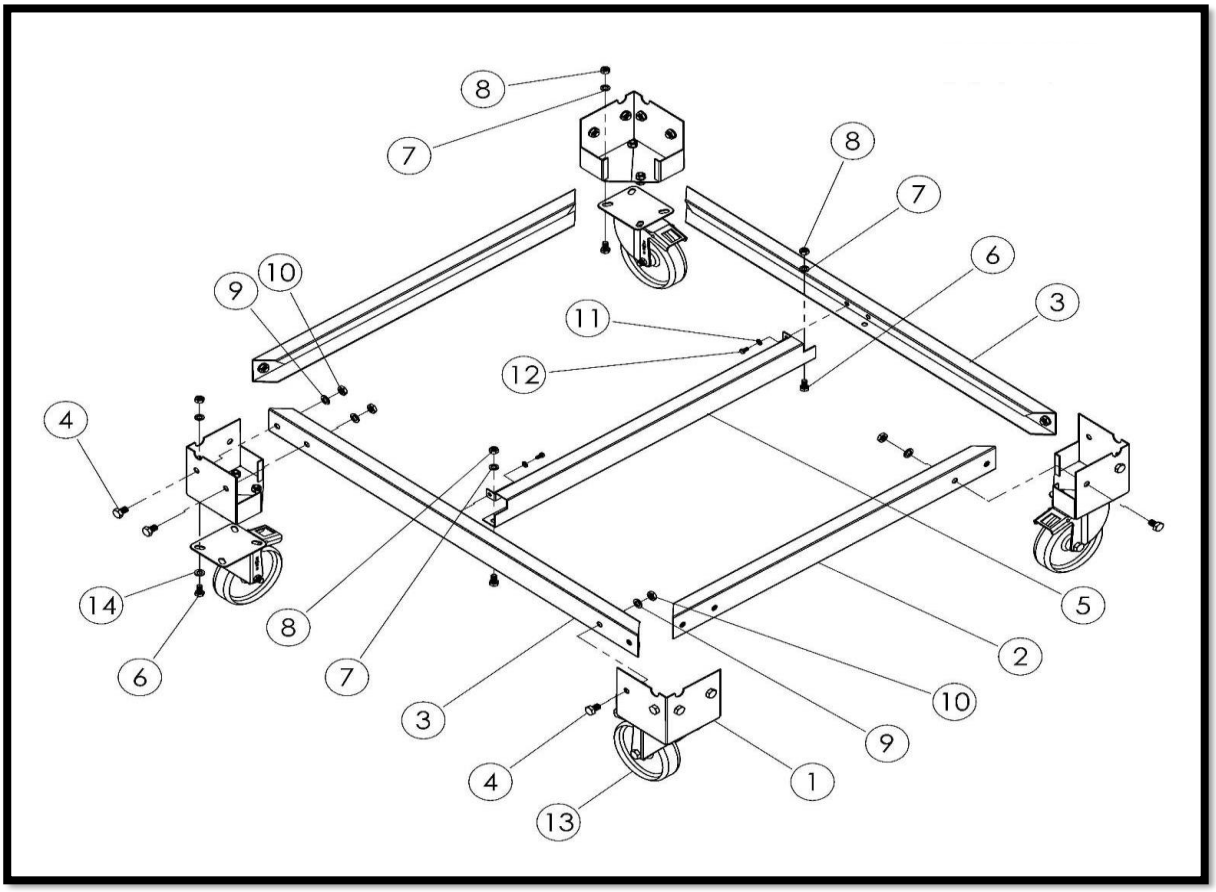


LISTA CZĘŚCI WYMIENNYCH WYŻSZEJ PODSTAWY SEG1600 (885 x 719 x 620 [DxSxW; mm])

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	01981	BLACHA NÓŻKI PODSTAWY	4
2	01785	BLACHA WSPORNIKA	2
3	00039M	WSPORNIK	2
4	01977	BLACHA WSPORNIKA	2
5	01786	BLACHA WSPORNIKA	2
6	01958	ŚRUBA	32
7	01960	PODKŁADKA	48
8	01965	NAKRĘTKA	48

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
9	01957	ŚRUBA	18
10	01787	BLACHA WSPORNIKA	1
11	01959	NAKRĘTKA	2
12	01961	PODKŁADKA	2
13	00051	PODKŁADKA	2
14	00048	ŚRUBA	2
15	01964	KOŁO	4
16	01963	PODKŁADKA	16

4.8 Montaż niskiej podstawy

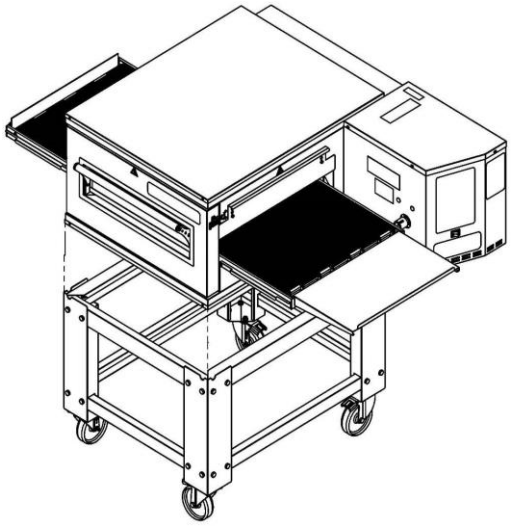


LISTA CZĘŚCI WYMIENNYCH NISKIEJ PODSTAWY SEG1600 (885 x 719 x 265,5 [DxSxW; mm])

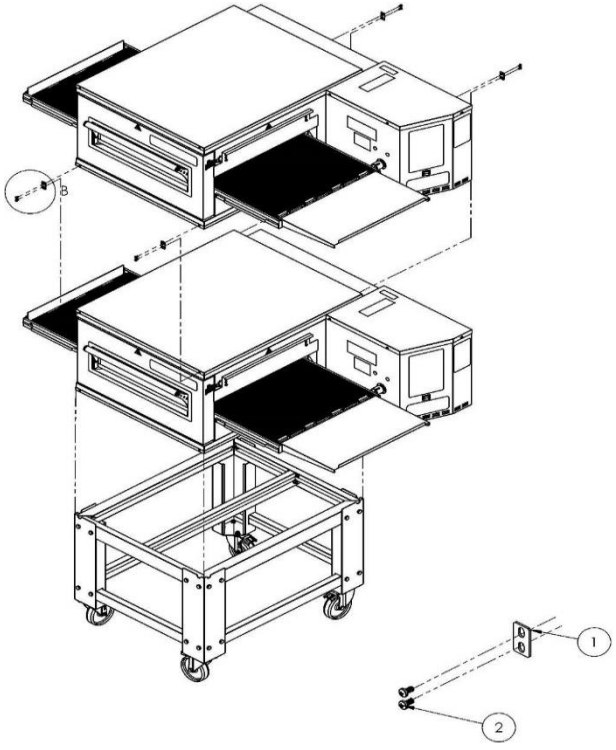
LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	01797	BLACHA NÓŻKI PODSTAWY	4
2	02059	BLACHA WSPORNIKA	2
3	00041M	WSPORNIK	2
4	01958	ŚRUBA	16
5	01799	BLACHA WSPORNIKA	1
6	01957	ŚRUBA	18
7	01961	PODKŁADKA	18

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
8	01959	NAKRĘTKA	18
9	01960	PODKŁADKA	16
10	01965	NAKRĘTKA	16
11	00051	PODKŁADKA	2
12	00048	ŚRUBA	2
13	01964	KOŁO	4
14	01963	PODKŁADKA	16

4.9 Montaż podstawy pieca



4.10 Montaż pieca podwójnego

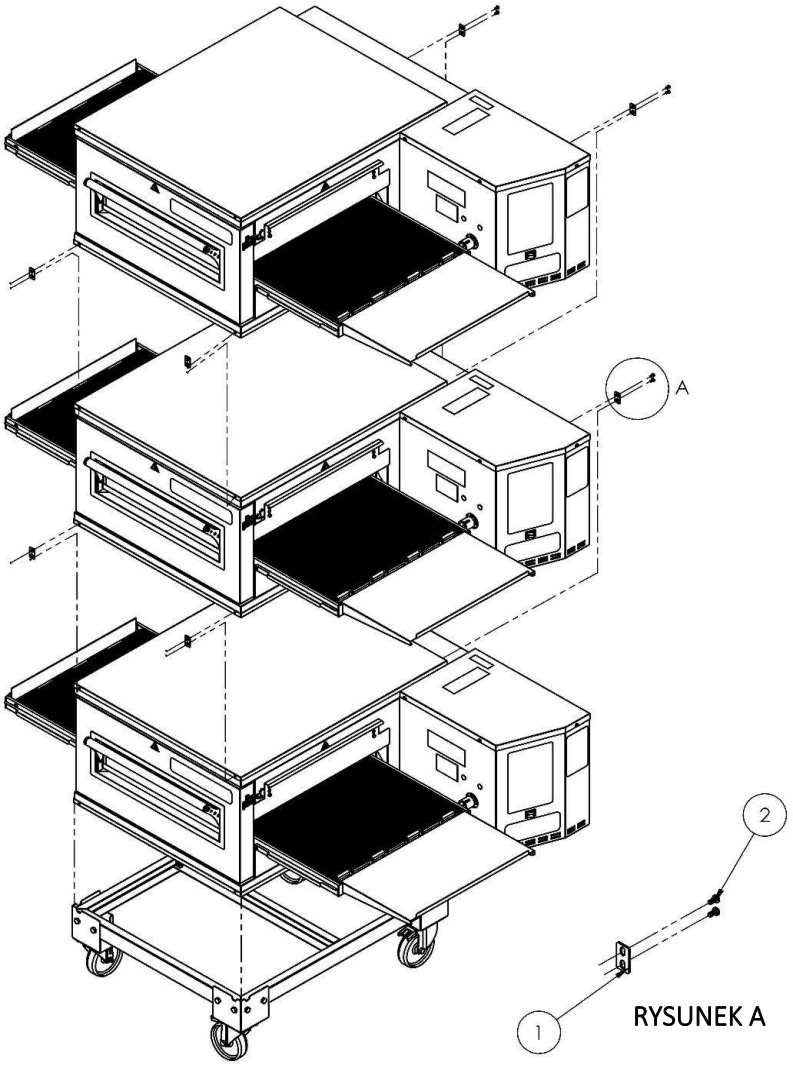


RYSUNEK B

UWAGA: Śruby są dołączone do pieca

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	02056	UCHWYT	4
2	00046	ŚRUBA	8

4.11 Montaż pieca potrójnego



RYSUNEK A

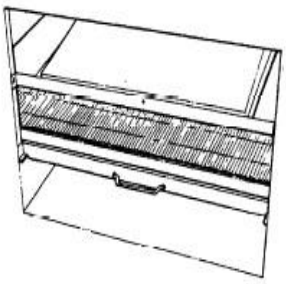
UWAGA: Śruby są dołączone do pieca.

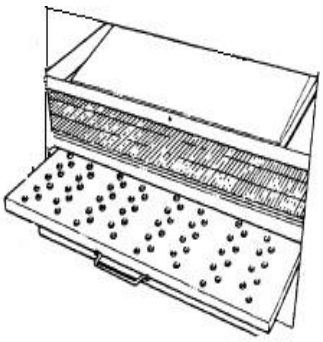
LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	02056	UCHWYT	8
2	00046	ŚRUBA	16

4.12 Montaż/demontaż kanałów wentylacyjnych

OSTRZEŻENIE: Należy zaczekać aż piec będzie chłodny.

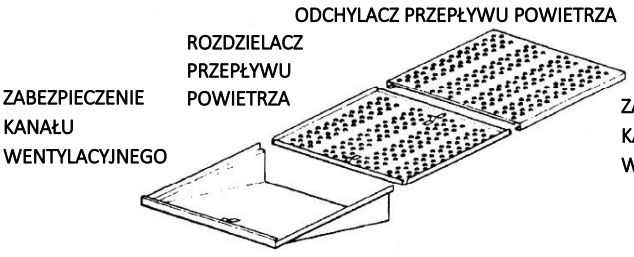
1. Otworzyć pokrywę pieca.



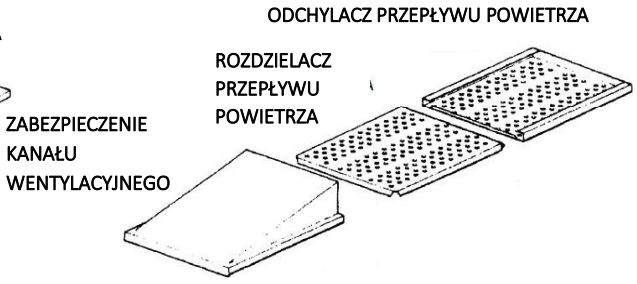


2. Przytrzymać górną osłonę kanału wentylacyjnego. Pociągnąć blachę w górę i wyciągnąć.

3. Przytrzymać dolny uchwyt kanału wentylacyjnego i pociągnąć.



Montaż dolnej części kanału wentylacyjnego



Montaż górnej części kanału wentylacyjnego

4. Przesunąć osłonę kanału wentylacyjnego i wyjąć środkową blachę.

5. Przy ponownym montażu należy wykonywać wszystkie kroki w odwrotnej kolejności.

5. Instrukcje dla użytkownika

5.1 Zalecenia dotyczące odstępów

Piec musi mieć 130 mm odstępu od innych krawędzi i powierzchni łatwopalnych. Jeśli inne urządzenie znajduje się po prawej stronie piekarnika, wymagane jest zachowanie odstępu co najmniej 620 mm.

DLA WSZYSTKICH PIECÓW: Należy zachować odstęp 620 mm za piecem, aby umożliwić obsługę.

PIECE ZABUDOWANE: Piece zabudowane (nieruchome) wymagają co najmniej 340 mm odstępu po prawej stronie, aby umożliwić wyjmowanie, czyszczenie i serwisowanie przenośnika.

UWAGA: Nie umieszczać pieca w miejscach, gdzie temperatura przekracza 40°C. Takie działanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

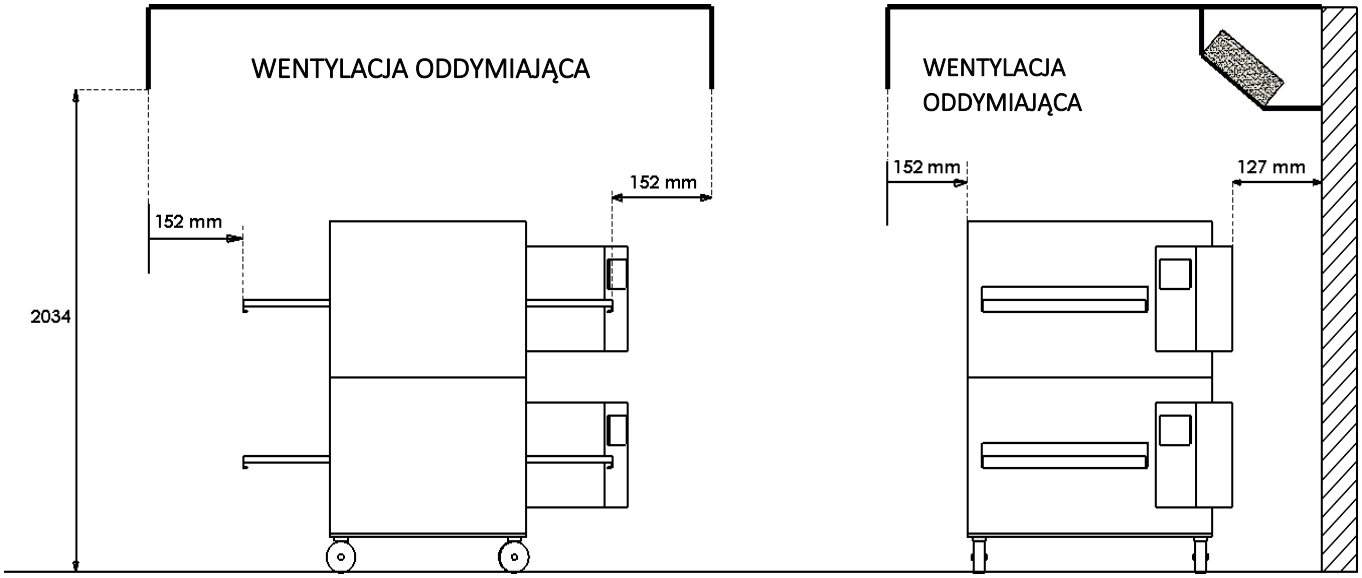
5.2 Ogólne informacje dotyczące wentylacji

Kanał wentylacyjny lub wyciąg powinien wchłaniać ciepło i zapachy wytwarzane podczas gotowania. Ponadto wentylacja w piecach gazowych musi być wystarczająca, aby wyciągać spaliny. Obsługa i właściwie skonfigurowana wentylacja są odpowiedzialnością właściciela piekarnika.

Miejsce wentylacyjne (wyciąg) powinno być zgodne z ogólnym systemem wentylacyjnym i ogrzewania.

UWAGA: Nie dopuszczać do przepływu powietrza przez piec tunelowy. Nie można kierować powietrza na przednią, górną, tylną ani boczną część pieca.

5.3 Zalecenia dotyczące wentylacji



Urządzenie jest gotowe do podłączenia do prądu. Podłączenie powinno być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka lub montera.

5.4 Podłączenie gazowe

Instalacja podłączenia gazowego musi być wykonana prawidłowo i odpowiadać przepisom krajowym prawa gazowego.

NIE WOLNO URUCHAMIAĆ PIECA dopóki serwisant nie sprawdzi, czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone.

To istotne, aby sprawdzić, czy instalacja jest prawidłowa i zapewnić sprawne działanie pieca/pieców.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie wolno pracować w pobliżu przenośnika taśmowego w luźnym ubraniu, z biżuterią lub rozpuszczonymi włosami. Istnieje ryzyko ich wciągnięcia, co może prowadzić do poważnych obrażeń.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! W przypadku uszkodzenia przewodu zasilacza, nie wolno obsługiwać sprzętu. Należy skontaktować się z serwisem lub wykwalifikowanym elektrykiem w celu naprawy.

5.5 Elementy instalacji:

1 x 10 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik
Przekrój kabli: 1,5 mm² (przewód TTR - 1 fazowy / 1 neutralny / 1 uziemiający)

UWAGA: Przewód TTR jest giętki, bezodpryskowy i dopasowany.

Uziemienie musi być wykonane prawidłowo. Jeśli napięcie jest wyższe lub niższe, należy użyć regulatora.

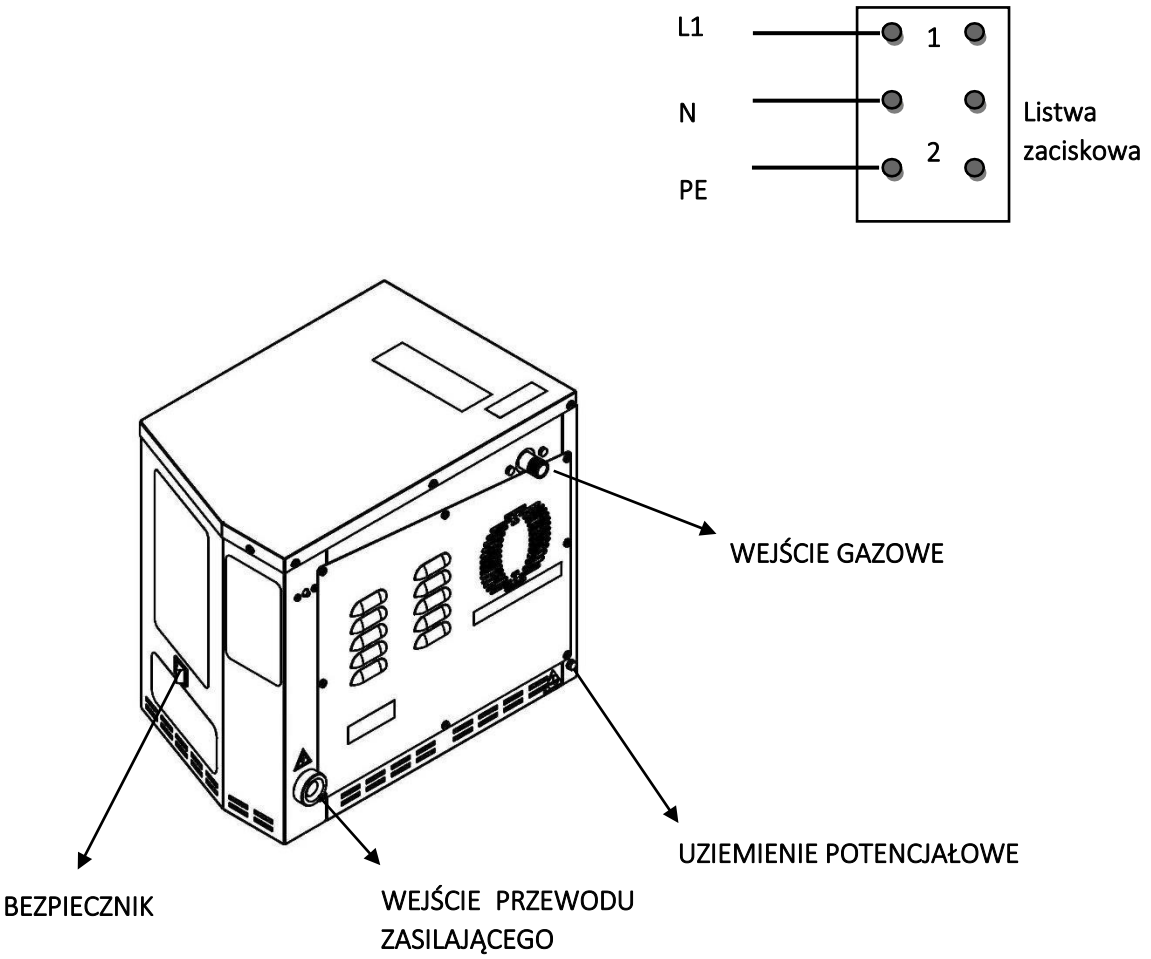
UWAGA: Postępowanie zgodnie z powyższymi krokami sprawi, że proces montażu może być przeprowadzony sprawnie i szybko.

5.6 Tabela z danymi technicznymi pieca SEG1600:

TABELA Z PRZYKŁADOWYMI DANYMI TECHNICZNYMI PIECA ELEKTRYCZNO-GAZOWEGO (SEG1600)

Napięcie	Faza	N	T (PE)	Obciążenie elektroniczne	Ciśnienie wlotowe gazu [mbar]	Wydajność [kW]	Zużycie gazu przy pełnym obciążeniu [m³/godz.]	Średnie zużycie gazu [m³/godz.]	BTU [/godz.]
230V 50/60HZ	1	1	1	2	21 mbar	13 kW	1,375	0,65	40 000

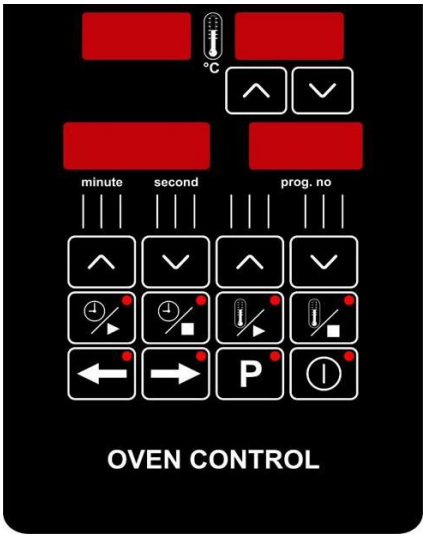
Zasilanie: Mono FAZ, 230 V AC, 50/60Hz / 3 A: 1 neutralny, 1 uziemiający
WAŻNE: podłączenie elektryczne musi być zgodne z kolejnością terminali wejściowych
(FAZOWE DO FAZOWEGO, NEUTRALNY DO NEUTRALNEGO, UZIEMIAJĄCY DO UZIEMIAJĄCEGO)



6. Programowanie, uruchamianie i zamykanie

Każde działanie pieca jest sterowane przez mikroprocesor. Piec musi być wcześniej zaprogramowany do działania. Następne strony opisują programowanie pieca krok po kroku.

PANEL STEROWANIA PIECA



6.1 Warunki pracy

Temperatura pracy: -20 - 70°C

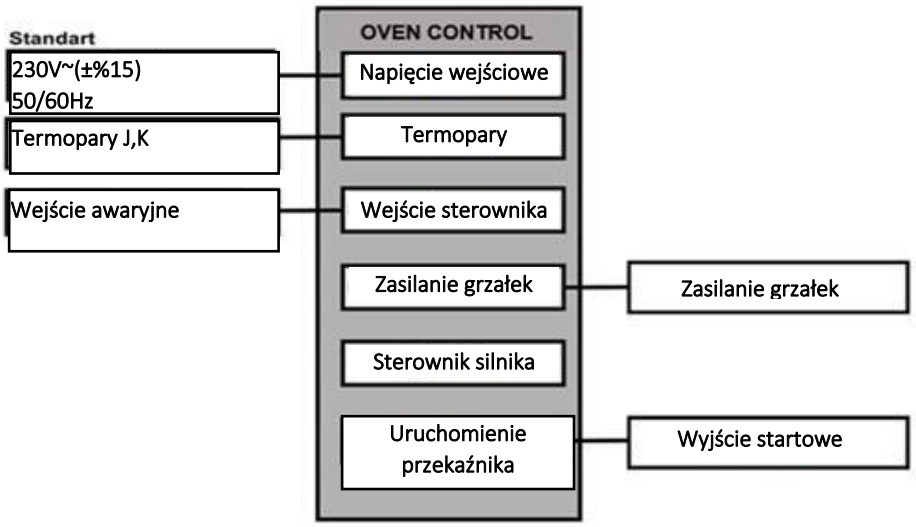
Maksymalna wilgotność: %90 Rh (bez kondensacji)

Wysokość: do 2000 metrów

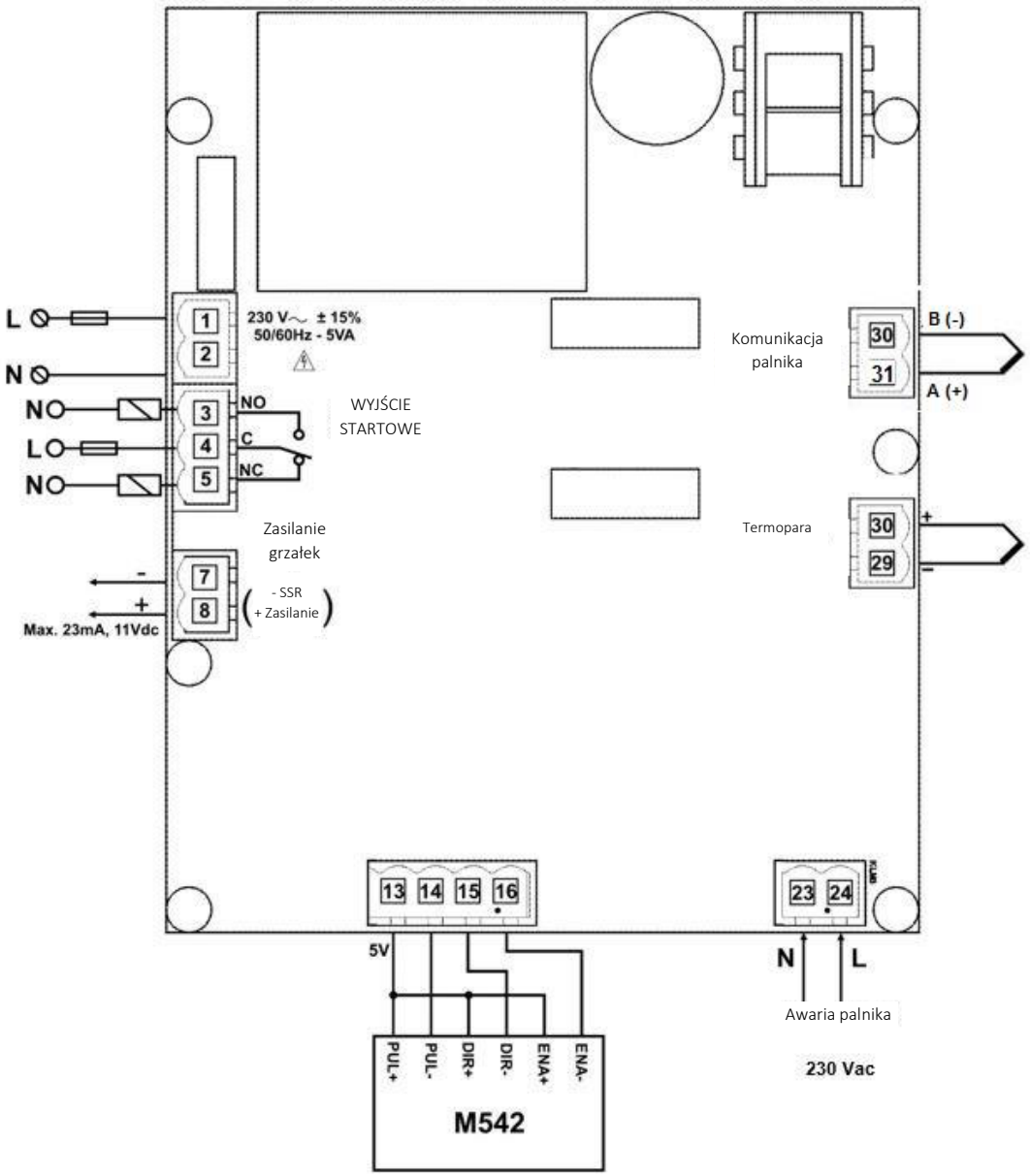
Środowisko nieodpowiednie do użytkowania urządzenia.

- Środowiska atmosferyczne powodujące korozję.
- Środowiska atmosferyczne zagrożone wybuchem.
- Przestrzenie domowe (urządzenie może być używane wyłącznie w środowisku przemysłowym).

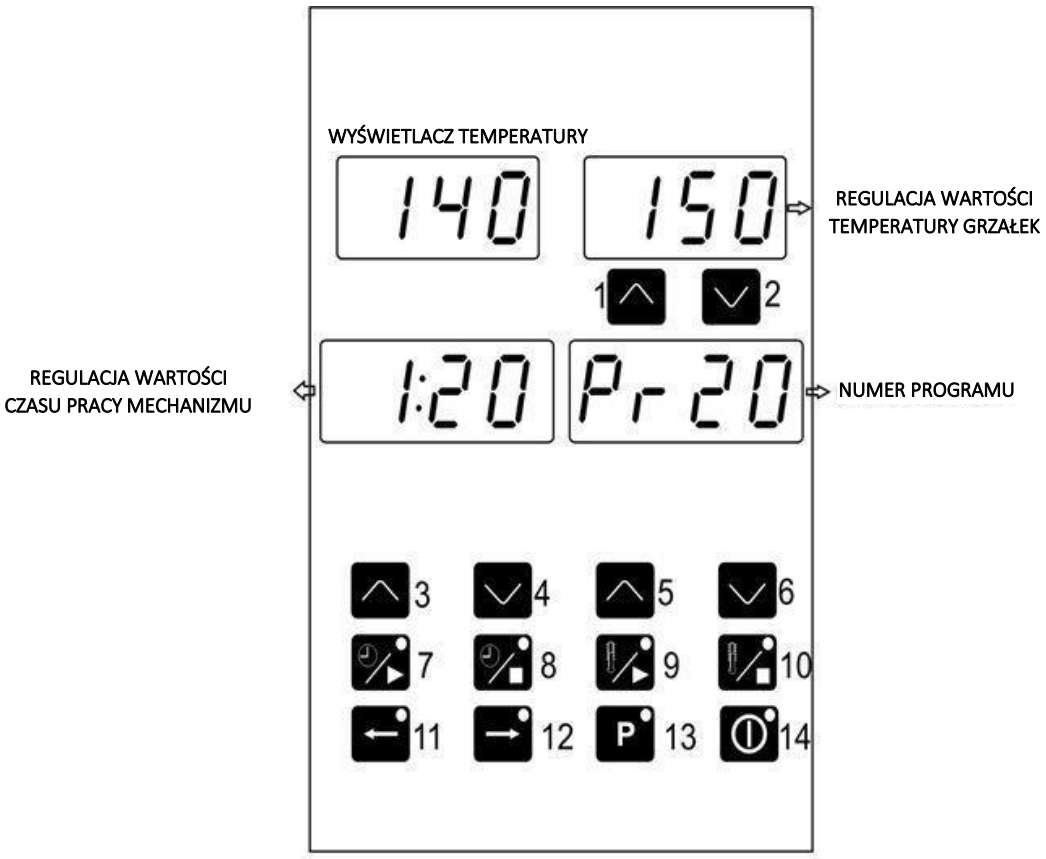
6.2 Ogólny opis



6.3 Schemat podłączenia elektrycznego



6.4 Definicja przedniego panelu sterowania piecem



1-2. Przyciski zwiększania i zmniejszania ustawień temperatury: za pomocą tych przycisków można ustawić wartości temperatur danego programu.

3-4. Przyciski zwiększania i zmniejszania czasu pracy mechanizmu: za pomocą tych przycisków można ustawić czas przenośnika taśmowego w minutach i sekundach.

5-6. Przyciski zmiany programu: za pomocą tych przycisków można wybrać oczekiwany numer programu.

7. Przycisk uruchamiania mechanizmu: należy nacisnąć ten przycisk, aby uruchomić mechanizm.

8. Przycisk wyłączania mechanizmu: należy nacisnąć ten przycisk, aby zatrzymać mechanizm.

9. Przycisk włączania pracy grzałek: należy nacisnąć ten przycisk, aby uruchomić zasilanie grzałek.

10. Przycisk wyłączania pracy grzałek: ten przycisk zatrzymuje pracę grzałek, jeśli ich zasilanie jest włączone.

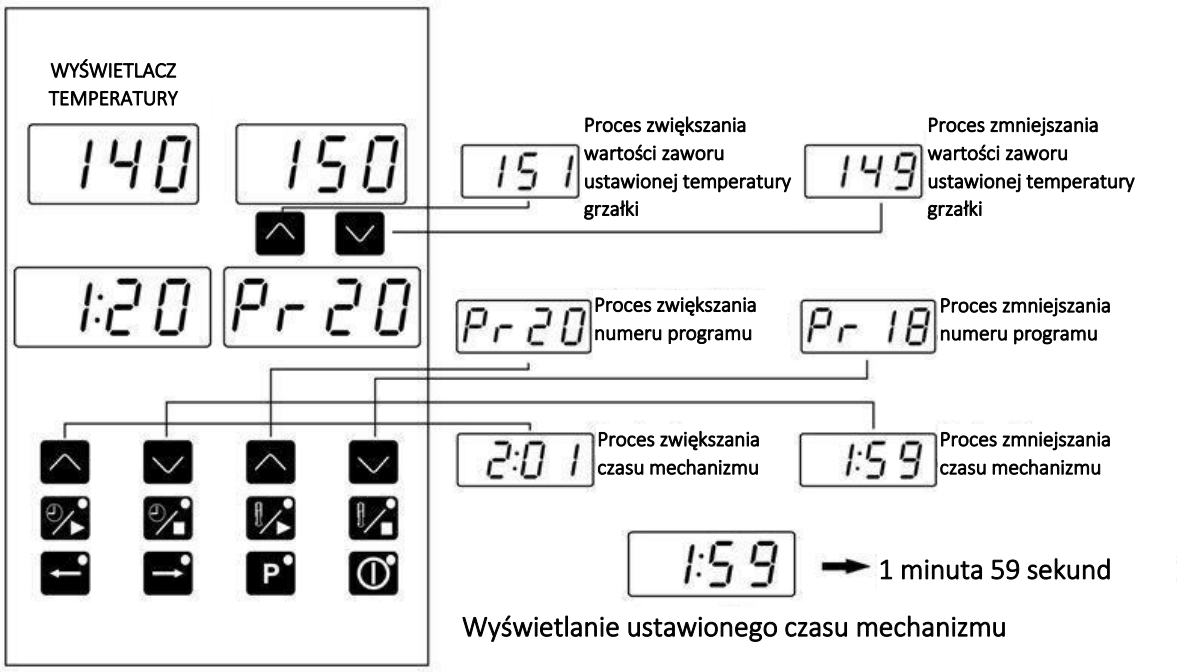
11. Przycisk wstecznego ruchu taśmy: po naciśnięciu tego przycisku mechanizm obraca się w lewo.

12. Przycisk przedniego ruchu taśmy: po naciśnięciu tego przycisku mechanizm obraca się w prawo.

13. Przycisk ustawiania programu: po naciśnięciu tego przycisku i przytrzymaniu go przez 5 sekund, panel sterowania przejdzie do ustawień.

14. Przycisk włączania/wyłączania: tym przyciskiem można włączyć/wyłączyć ekran. Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk znajdujący się poniżej.

6.5 Zmiana wartości programu i ich zapisanie



Wyświetlanie ustawionego czasu mechanizmu

Po wprowadzeniu numeru programu jego wartości pojawią się na ekranach. Wartości można zmieniać za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania. Należy nacisnąć przycisk „P" i przytrzymać go przez 5 sekund, aby przejść do ustawień. W tej sekcji zmienione wartości ustawień są zapisywane. Zmiana ustawionych wartości nie jest stała. Te wartości nie są nadpisują danych programu. Stare wartości programu zostaną ponownie wyświetlone po przełączeniu w stan wyłączenia (OFF) lub po wyłączeniu zasilania.

Programy są zapisywane tylko wtedy, gdy praca grzałki jest zatrzymana. Aby zapisać program na urządzeniu, należy zatrzymać pracę urządzenia, wprowadzić oczekiwane wartości i przytrzymać przycisk „P" przez 5 sekund. Pojawi się zielone światło i następnie należy nacisnąć po chwili przycisk „P". Program zostanie wtedy zapisany.

6.6. Ostrzeżenia:

1. Jeśli produkt się nie piecze, należy sprawdzić czas pieczenia i temperaturę. Taśma przenośnika może się za szybko przesuwać.
2. Jeśli produkt się przypala, należy sprawdzić czas pieczenia oraz ustawienia temperatury. Taśma przenośnika może się za wolno przesuwać.
3. Jeśli wszystkie wartości są prawidłowe, a produkt wciąż nie piecze się prawidłowo lub się przypala, należy skontaktować się z serwisem lub producentem.
4. Jeśli palnik w piecu gazowym wywołuje alarm, można to naprawić resetując urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF (Wł./WYŁ.) na wyświetlaczu.
5. Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych i wybuchowych w pobliżu urządzenia.

6.7 Wyłączanie

Aby wyłączyć piec, należy przycisnąć ON/OFF (Wł./WYŁ.) i zmienić pozycję przełącznika 0-1.

6.8 Komunikaty z błędami / ostrzeżeniami:

Piece są wyposażone w zaprogramowane wiadomości ostrzegawcze. Następujące wiadomości mogą pojawić się na wyświetlaczu w przypadku nieoczekiwanego błędu w działaniu pieca.

AWARIA 1: Sygnał blokady po wykorzystaniu wszystkich prób zapalenia pieca i braku płomienia. Wykrycie tego błędu powoduje zatrzymanie bojlera. Aby urządzenie wróciło do normalnego działania, należy je ręcznie/zdalnie zresetować. Przy użyciu przycisku lokalnego resetowania liczba ponownego uruchamiania nie jest ograniczona. Każdy jednak zdalny reset (komunikacji) jest ograniczony do 5 ponownych uruchomień na godzinę.

AWARIA 2: Brak wyznaczonego płomienia – błąd powstaje, gdy wykryto sygnał płomienia bez potrzeby ciepła. Ten wykryty błąd wymaga również ręcznego resetu.

AWARIA 3: Błąd górnej granicy - jeśli uruchomi się bezpiecznik z powodu przegrzania w urządzeniu. Wystąpi błąd górnej granicy.

AWARIA 5: Błąd APS – jeśli APS nie włączy się w określonym czasie (10 s) po włączeniu wentylacji odprowadzania spalin, pojawi się błąd.

AWARIA 8: Błąd obwodu płomienia - przy normalnej pracy sterownika zapłonu, obwód płomienia jest regularnie sprawdzany. Kontrola jest przewidywalna i zawiera kilka kroków. Jeśli takie działanie nie powiedzie się, zostanie wykryty błąd.

AWARIA 9: Błąd obwodu napędowego zaworu do gazu - przy normalnej pracy sterownika zapłonu, obwód napędowy zaworu jest regularnie sprawdzany. Kontrola jest przewidywalna i zawiera kilka kroków. Jeśli takie działanie nie powiedzie się, zostanie wykryty błąd.

AWARIA 13: Wszystkie zdalne resetowania (komunikacji) - liczba ograniczona do 5 resetów zdalnych w ciągu godziny przekracza dozwoloną ilość. Ustawiono błąd blokady awaryjnej; błąd znika po wyłączeniu/włączeniu kotła.

AWARIA 21: Błąd ADC - błąd wewnętrznego sterownika.

AWARIA 25: Błąd CRC – błąd dopasowania kodów CRC (różne wersje oprogramowania).

AWARIA 23: Przy uruchamianiu palnika wykryto niezgodność wejść po upływie wyznaczonego czasu oczekiwania na uruchomienie APS (10 sekund).

AWARIA 26: Błąd pokrętła resetującego - jeśli przycisk jest włączony dłużej niż 10 sekund. Błąd zostanie wykryty do momentu zwolnienia pokrętła resetującego.

6.9 Awaria palnika

Występuje, gdy palnik nie włącza się lub gdy występuje usterka w systemie palnika.

6.10 Działanie

6.10.1 Wyłącznik termiczny

Piec jest wyposażony w wyłącznik temperatury. Wyłącznik ma zapewnić bezpieczeństwo i ochronę osobom obsługującym urządzenie. Ten wyłącznik specjalnie stworzono do zapobiegania uszkodzeniom urządzenia w wyniku przegrzania. Blokuje on dopływ energii do urządzenia. Dzięki temu żadne części nie ulegną uszkodzeniu z powodu nadmiernego wzrostu temperatury.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać zewnętrznego przełącznika, aby nie blokować wyłącznika termicznego.

6.10.2 Instalacje elektryczne

OSTRZEŻENIE: Przed zamontowaniem pieca należy prawidłowo uziemić instalację. Uszkodzenia elektryczne mogą spowodować poważne obrażenia lub śmierć.

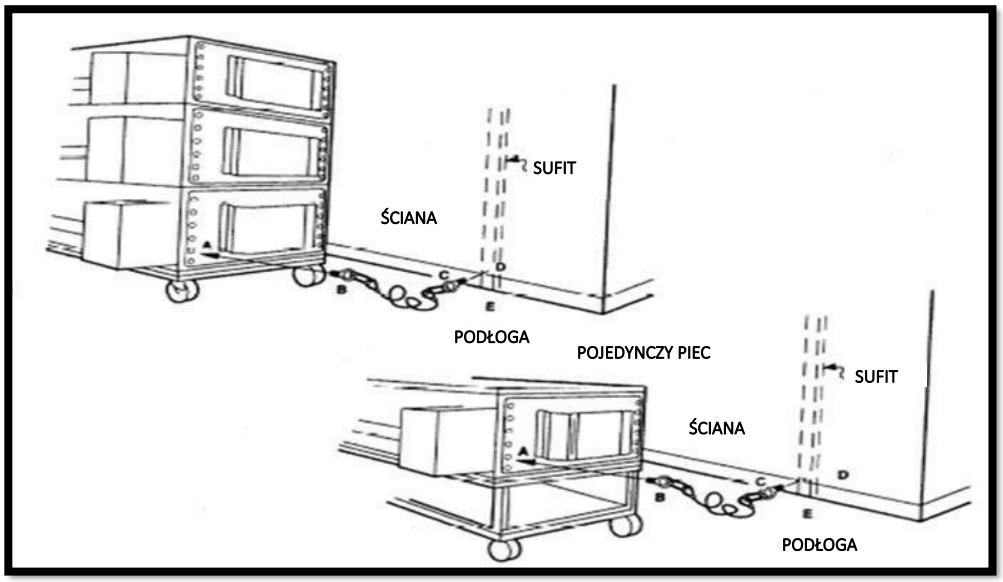
Wszystkie kraje:

Należy stosować lokalne przepisy elektryczne.

1. Wszystkie łączniki biegunowe przycisków mają 3 mm szerokości.
2. Głowice przewodu uziemiającego są umieszczone z tyłu pieca.
3. W przypadku podwójnego lub potrójnego pieca, każdy piec musi mieć własny przełącznik, a wszystkie przełączniki powinny być blisko siebie.

6.10.3 Wymagane ograniczenia - piece gazowe:

1. Instalacja powinna być przeprowadzona ze szybkozłączkami zgodnie z normami dotyczącymi złączy do przenośnych urządzeń gazowych.
2. Niezależnie od rodzaju złączy, ograniczenia instalacji powinny ograniczać ruch pieca. Narzędzie do szybkiego odłączania lub stosowna rura powinny ograniczać ruch pieca.
3. Jeśli ograniczenie zostanie wyjęte przy czyszczeniu lub konserwacji, należy umieścić je z powrotem do pierwotnego miejsca po ukończeniu czyszczenia lub konserwacji.



1. Należy połączyć część „B” i jej kabel z częścią „A” śrubą.
2. Należy połączyć śrubą część „C” i jej kabel z podporami ściennymi „D” lub „E”.

UWAGA: *Miejsca podłączenia są takie same przy montażu podwójnego lub potrójnego pieca.*

6.10.4 Konserwacja operatora

OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem lub konserwacją urządzenia należy odłączyć zasilanie. Należy upewnić się, że zasilanie nie zostanie ponownie przypadkiem włączone.

Nieprzestrzeganie tego może skutkować pozbawieniem kończyn, porażeniem prądem lub urazem śmiertelnym. Jeśli piece są ustawione jeden na drugim, liczba punktów podłączenia do zasilania jest większa niż jeden. Należy upewnić się, że wszystkie przełączniki są w pozycji „OFF" (wyłączone) przed czyszczeniem lub konserwacją.
Aby zachować maksymalną wydajność pieca konieczne jest regularne utrzymywanie go w czystości, w tym wszystkich szczelin wentylacyjnych na piecu. Taśma przenośnika może się poluzować. Należy sprawdzać taśmę podczas cotygodniowego czyszczenia, działanie luźnej taśmy USZKODZI napęd przenośnika.
Jeśli piec nie działa, należy sprawdzić bezpiecznik, aby upewnić się, że nie jest on włączony. Należy sprawdzić, czy bezpiecznik działa przed skontaktowaniem się z serwisem.

6.10.5 Instrukcje dotyczące czyszczenia

Piec zawiera elementy elektryczne. Przed wyczyszczeniem pieca należy go wyłączyć i odłączyć od zasilania. Żadne elementy elektryczne nie powinny być narażone na wilgoć. W związku z tym ważne jest, aby piec został starannie wytarty. POD ŻADNYM POZOREM nie wolno oblewać wodą pieca ani nie poddawać go myciu pod wysokim ciśnieniem myjką lub pistoletem natryskowym. Jeśli woda lub inny płyn rozleje się w piecu, należy się upewnić, że żaden z nich nie dostał się do obszaru skrzynki rozdzielczej przed włączeniem. W razie wątpliwości należy zadzwonić do serwisu.



OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem piec musi być schłodzony. Powierzchni ze stali nierdzewnej nie wolno czyścić urządzeniami pod ciśnieniem, watą stalową ani szczotkami drucianymi.

CODZIENNIE:

1. Czyścić zewnętrzne powierzchnie ściereczką nasączoną łagodnym środkiem do mycia. Można również użyć komercyjnego produktu do czyszczenia stali nierdzewnej. Następnie wyczyścić pozostałości środka do mycia wilgotną szmatką.
2. Umyć zabezpieczenia z przodu i tace na odpady z tyłu łagodnym detergentem i spłukać wodą.
3. Umyć blachę wylotową delikatnym detergentem i spłukać wodą.
4. Umyć płytę blokującą delikatnym detergentem i spłukać wodą.
5. Czyścić luźne części wewnątrz, następnie wytrzeć je łagodnym detergentem i usunąć pozostałości detergentu wilgotną ściereczką.
6. Czyścić taśmę czystą ściereczką lub miękką szczoteczką drucianą.

Przypalone zabrudzenia na zewnętrznej części piekarnika, takie jak olej, tłuszcz lub lekkie przebarwienia, można usunąć za pomocą kilku dostępnych na rynku środków czyszczących. Należy skonsultować się z lokalnym sprzedawcą.

CO MIESIĄC:

1. Wyjąć, rozłożyć i wyczyścić otwory wentylacyjne. Więcej informacji znajduje się w sekcji „Wyjmowanie kanałów wentylacyjnych".
2. Wyjąć taśmę, zdemontować i wyczyścić. Więcej informacji w sekcji „Montaż taśmy i drutów".
3. Wyjąć, rozłożyć i wyczyścić przednią i tylną pokrywę komory pieca.

UWAGA: Upewnić się, że okap wentylacyjny jest czyszczony i sprawdzany zgodnie z zaleceniami producenta okapu.

6.10.6 Konserwacja zapobiegawcza

Mimo że ten piec został zaprojektowany tak, aby nie sprawiał problemów, okresowe konserwacje zapobiegawcze są niezbędne, aby utrzymać jak najwyższą wydajność. Należy regularnie czyścić silniki, wentylatory i sterowniki z brudu, kurzu i zanieczyszczeń, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie. Przegrzanie jest szkodliwe dla żywotności wszystkich wyżej wspomnianych komponentów.
Okresowa częstotliwość konserwacji zapobiegawczej może się znacznie różnić w zależności od środowiska, w którym piec jest używany. Należy omówić konieczność konserwacji zapobiegawczej z serwisem, aby ustalić odpowiednią częstotliwość.

7. Pieczenie

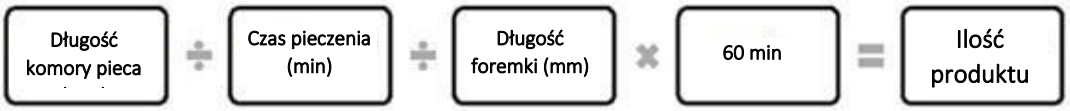
7.1 Rodzaje produktów do pieczenia

- Brownie
- Hamburger
- Hot dogi
- Omlet
- Naleśniki
- Warzywa
- Steki
- Szaszłyki
- Klopsik
- Ziemniaki
- Burek (danie turecke, rodzaj nadziewanego placka
- Skrzydełka kurczaka
- Grillowany kurczak
- Kurczak Saute
- Chleb
- Śniadanie
- Ryba
- Owoce morza
- Pizza
- Pita
- Czekoladowe ciastko
- Zapiekanka
- i wiele innych produktów spożywczych

7.2 Czas i temperatura pieczenia

NAJCZĘŚCIEJ UŻYWANE	ŚWIEŻA / MROŻONA ŻYWNOŚĆ	SPOSÓB PIECZENIA	CZAS PIECZENIA	TEMPERATURA
PIZZA	Świeża żywność	Foremka aluminiowa	6 minut	260°C
Chleb turecki PIDE	Świeża żywność	Na przenośniku taśmowym	5 minut	260°C

7.3 Obliczanie całkowitego czasu pieczenia



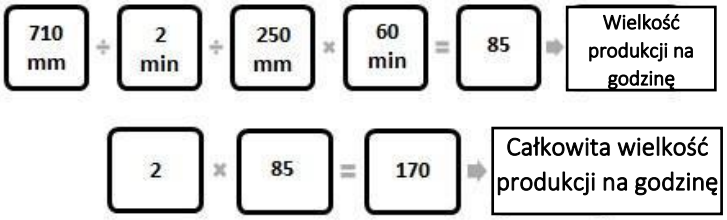


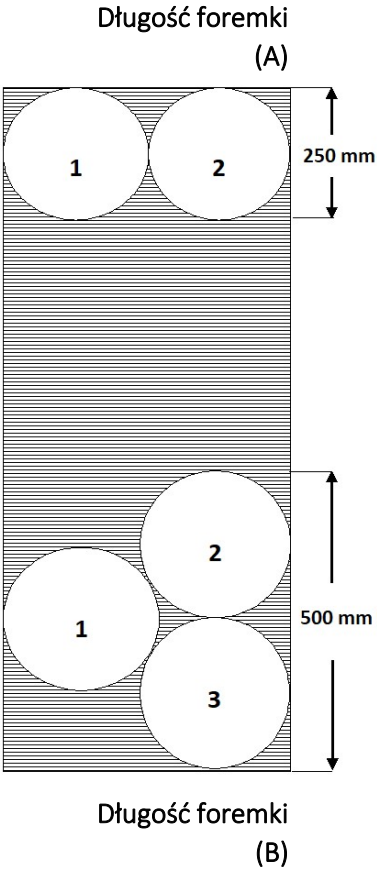
Przykład 1:

Długość komory pieca [mm]: 710

Czas pieczenia [min]: 2

Długość foremki [mm]: 250



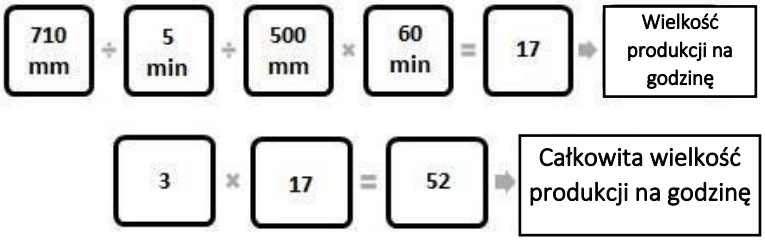


Przykład 2:

Długość komory pieca [mm]: 710

Czas pieczenia [min]: 5

Długość foremki [mm]: 500

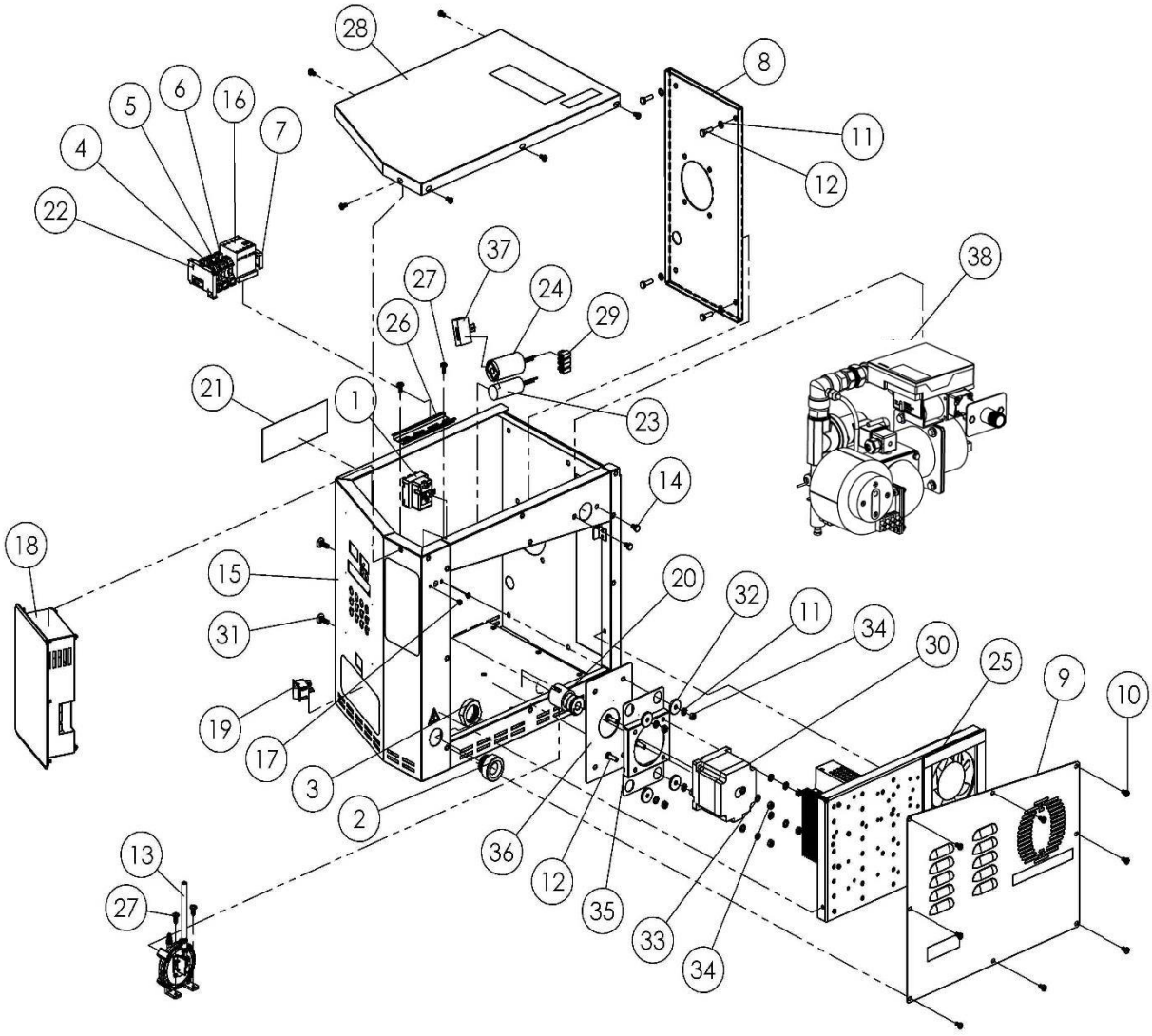


7.3 Przykładowa zdolność produkcyjna

PRZYKŁADOWA ZDOLNOŚĆ PRODUKCYJNA				
Średnica pizzy	3 minuty	3 ½ minuty	4 minuty	4 ½ minuty
30 cm	76	65	57	51
36 cm	48	41	36	32
41 cm	36	31	27	24
Średnica pizzy	5 minuty	5 ½ minuty	6 minuty	6 ½ minuty
30 cm	46	41	38	35
36 cm	29	26	24	22
41 cm	22	20	18	17
Średnica pizzy	7 minut	7 ½ minuty	8 minut	
30 cm	33	30	29	
36 cm	21	19	18	
41 cm	15	14	13	

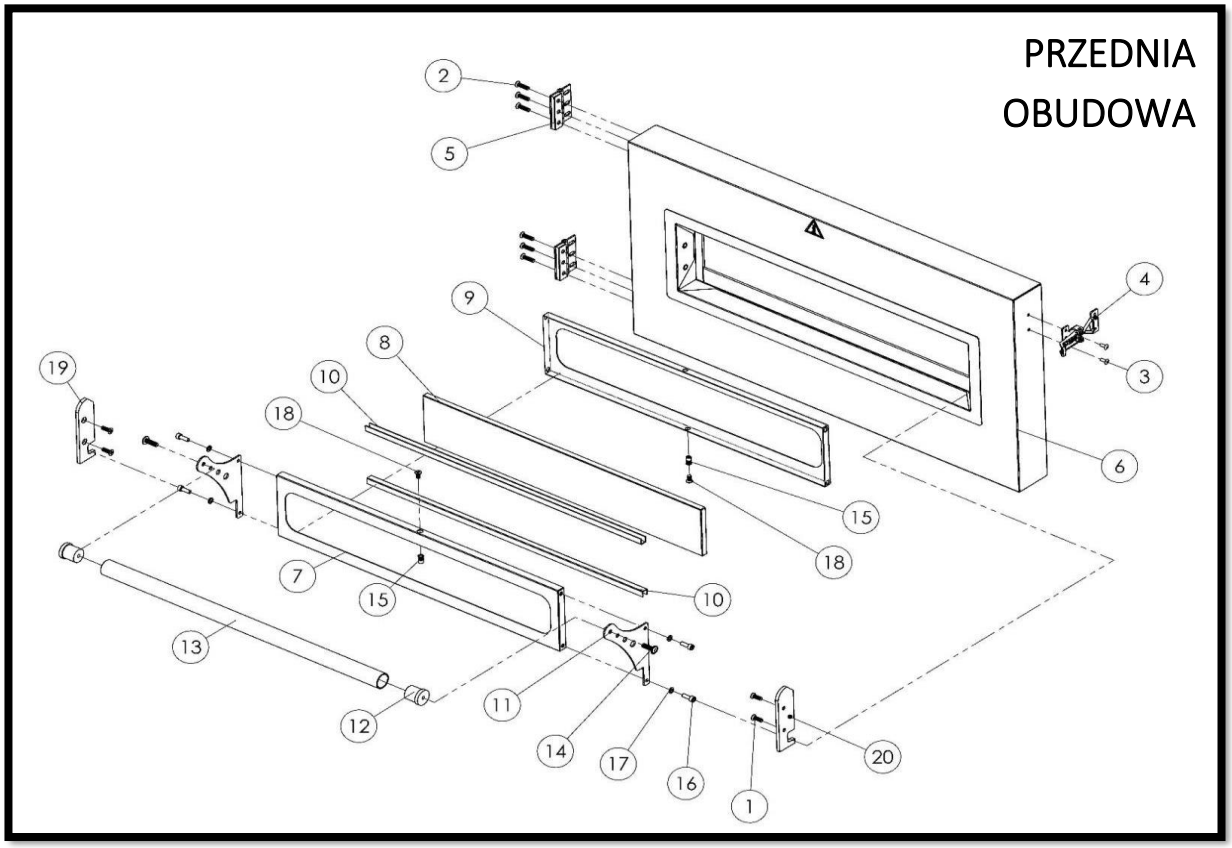
8. Części wymienne

PRZÓD



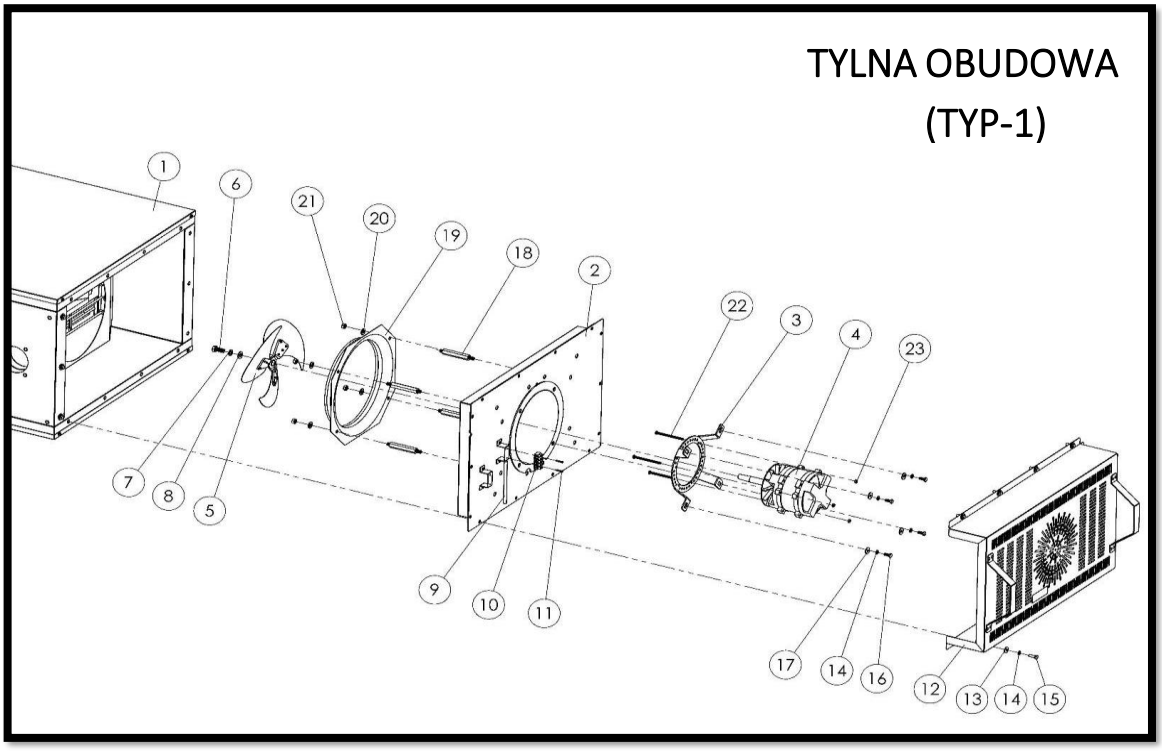
LISTA CZĘŚCI WYMIENNYCH (PRZODU)

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	01815	TERMOSTAT OGRANICZAJĄCY	1
2	01184	PŁYTA	1
3	01089	NAKRĘTKA PŁYTKI	1
4	01386	LISTWA (UZIEMIAJĄCA)	1
5	01387	LISTWA	1
6	01293	LISTWA	1
7	00292	OGRANICZNIK	1
8	01625	BLACHA NOŚNA	1
9	01510M	BLACHA OBUDOWY	1
10	00046	ŚRUBA	15
11	00042	PODKŁADKA	13
12	00041	ŚRUBA	9
13	01103M	PRESOSTAT	1
14	02580	ŚRUBA	2
15	00365M	SKRZYNKA KONTROLNA	1
16	01879	STYCZNIK	1
17	01831	ŚRUBA	2
18	00364M	EKRAN	1
19	08091	PRZYCISK	1
20	01515M	PRĘT MONTAŻOWY SILNIKA	1
21	01878	TABLICZKA	1
22	01865	LISTWA WYBIJAKÓW	1
23	01882	SKRAPLACZ	1
24	02194	SKRAPLACZ	1
25	M00369	OBUDOWA SSR	1
26	01886	SZYNA PRĄDOWA	1
27	02178	ŚRUBA	4
28	01511M	POKRYWA SKRZYNKI KONTROLNEJ	1
29	00061	LISTWA	2
30	01850	SILNIK	1
31	01867	ŚRUBA	4
32	00006	PODKŁADKA	4
33	00317	PODKŁADKA	4
34	01305	NAKRĘTKA	8
35	01862	BLACHA SILNIKA KROKOWEGO	1
36	01861	BLACHA SILNIKA	1
37	02351	KARTA KOMUNIKACYJNA PALNIKA	1
38	M00376	PALNIK	1



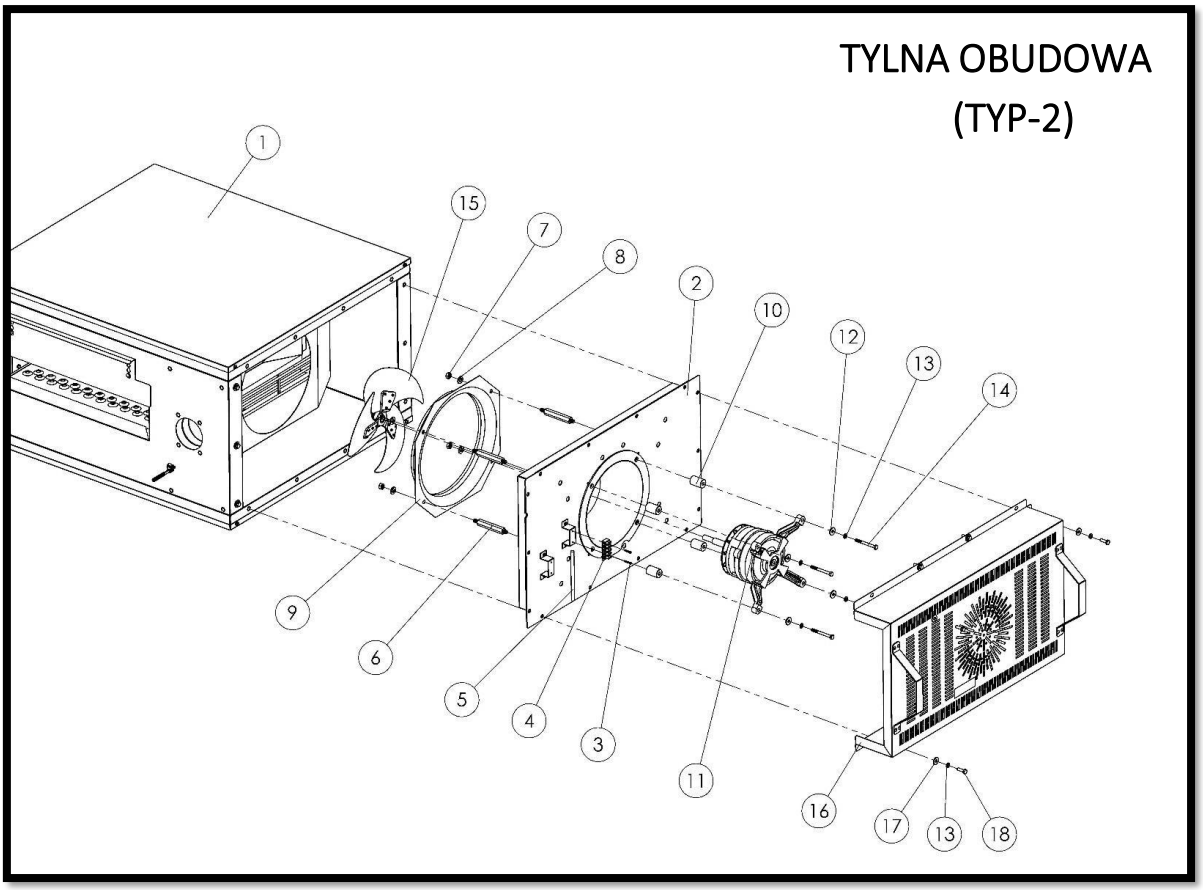
LISTA CZĘŚCI WYMIENNYCH (PRZEDNIEJ OBUDOWY)

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	01558	ŚRUBA	4
2	01530	ŚRUBA	6
3	01529	NIT	2
4	01528	ZATRZASK	1
5	01067M	ZAWIAS	2
6	01068M	OBUDOWA	1
7	07161	SZKLANA RAMA	1
8	01548	OKNO DO NADZOROWANIA WYPIEKU	1
9	07162	SZKLANA RAMA	1
10	07160	UCHWYT SZKLANEJ RAMY	2
11	01759	BLACHA KRAWĘDZI SZKŁA	2
12	01752-1	GUMOWA ZATYCZKA	2
13	01753-1	UCHWYT OBUDOWY	1
14	02342	ŚRUBA	2
15	00045	MOCOWANIE	6
16	101503	ŚRUBA	4
17	04077	PODKŁADKA	4
18	00157	ŚRUBA	2
19	07172	PŁYTKA DO OTWIERANIA/ZAMYKANIA SZKŁA	1
20	07170	PŁYTKA DO OTWIERANIA/ZAMYKANIA SZKŁA	1



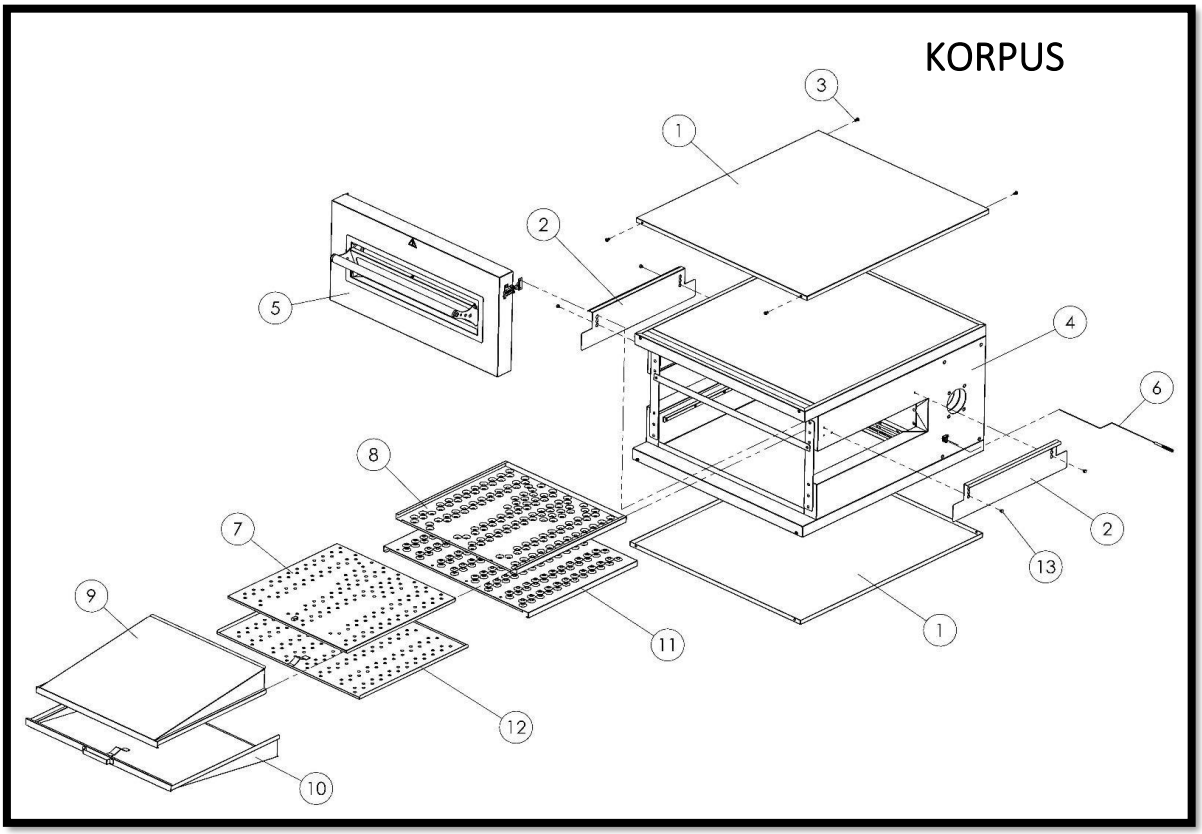
LISTA WYMIENNYCH CZĘŚCI TYLNEJ OBUDOWY (TYP-1)

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	M00245	KORPUS	1
2	01100M	OBUDOWA TYLNEJ IZOLACJI	1
3	01984	BLACHA SILNIKA	1
4	101509	SILNIK FIR	1
5	01078M	WENTYLATOR	1
6	00279	ŚRUBA	1
7	01960	PODKŁADKA	1
8	00277	PODKŁADKA	1
9	01317	REZYSTANCJA WYJŚCIOWA	1
10	01728	LISTWA	1
11	01672	ŚRUBA	2
12	01075M	TYLNA OBUDOWA	1
13	01299	PODKŁADKA	14
14	00042	PODKŁADKA	18
15	00041	ŚRUBA	14
16	04082	ŚRUBA	4
17	02579	PODKŁADKA	4
18	01717	KOŁEK	4
19	01718	BLACHA OBUDOWY WENTYLATORA	1
20	01961	PODKŁADKA	4
21	01959	NAKRĘTKA	4
22	02391	ŚRUBA	3
23	00052	NAKRĘTKA	3



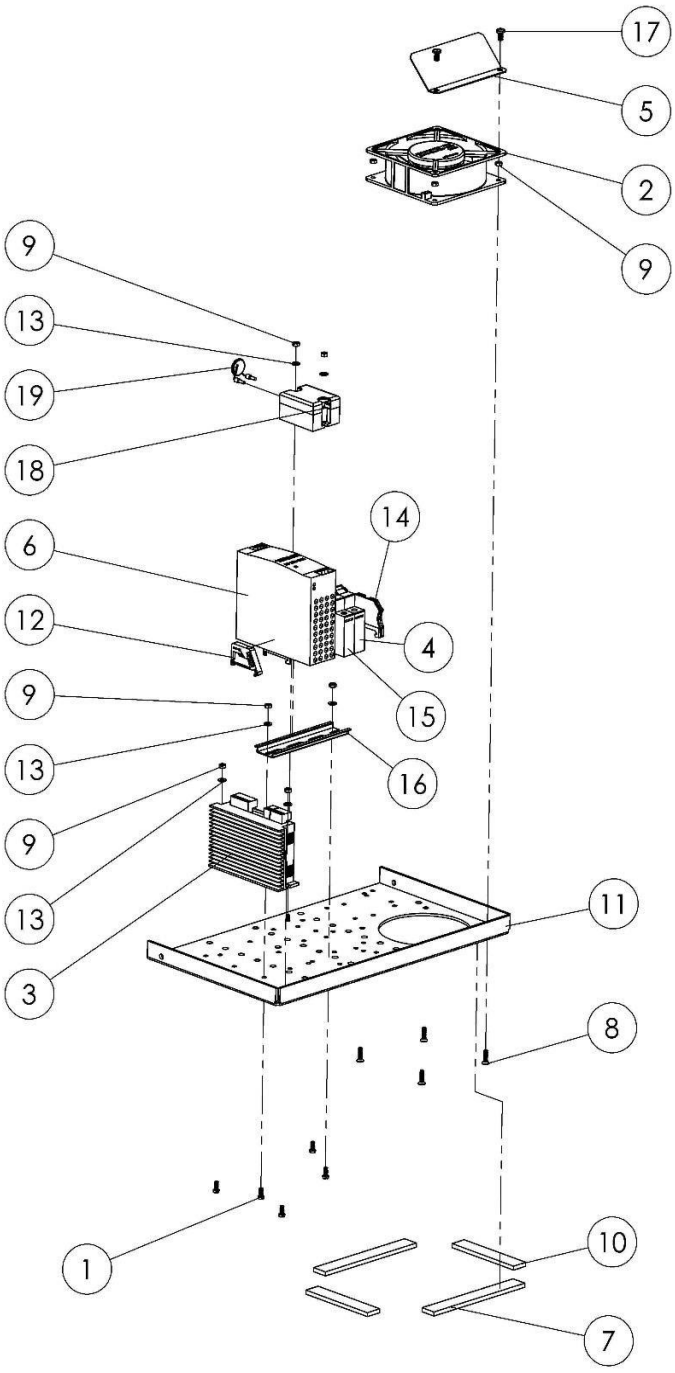
LISTA WYMIENNYCH CZĘŚCI TYLNEJ OBUDOWY (TYP-2)

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	M00245	KORPUS	1
2	01100M	OBUDOWA TYLNEJ IZOLACJI	1
3	01672	ŚRUBA	2
4	01728	LISTWA	1
5	01317	REZYSTANCJA WYJŚCIOWA	1
6	01717	KOŁEK	4
7	01959	NAKRĘTKA	4
8	01961	PODKŁADKA	4
9	01718	BLACHA OBUDOWY WENTYLATORA	1
10	01722	KLIN	4
11	01719	SILNIK WENTYLATORA	1
12	02579	PODKŁADKA	4
13	00042	PODKŁADKA	18
14	01519	ŚRUBA	4
15	00426M	WENTYLATOR	1
16	01075M	TYLNA OBUDOWA	1
17	01299	PODKŁADKA	14
18	00041	ŚRUBA	14



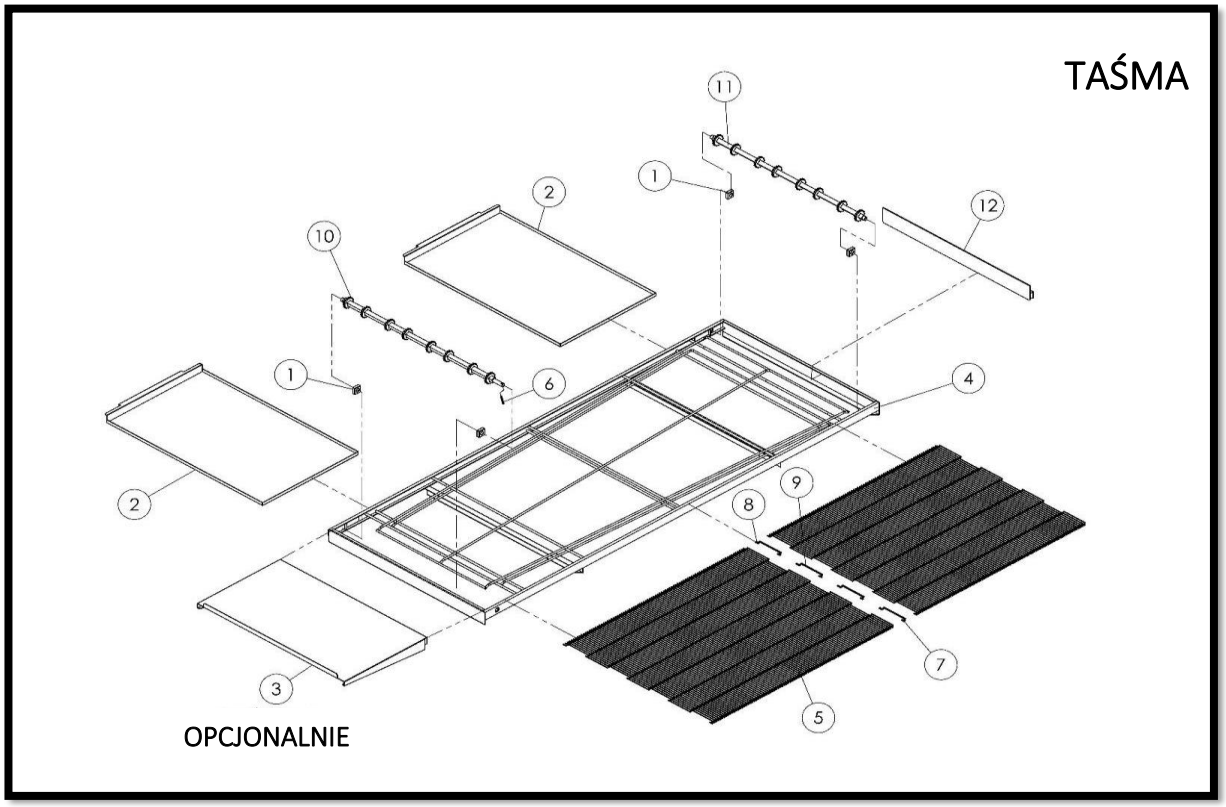
LISTA CZĘŚCI WYMIENNYCH (KORPUSU)

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	01765	OBUDOWA IZOLACJI	2
2	01764-1	BLACHA ZAŁADOWCZA/WYŁADOWCZA	2
3	00046	ŚRUBA	8
4	00453M	KORPUS PIECA	1
5	M00321	PRZEDNIA OBUDOWA	1
6	01731	TERMOPARY	1
7	00012M	BLACHA ROZDZIELACZA POWIETRZA	1
8	01778	MAŁA BLACHA ODCHYLACZA	1
9	00015M	MAŁA BLACHA KANAŁÓW POWIETRZNYCH	1
10	00014M	DUŻA BLACHA KANAŁÓW POWIETRZNYCH	1
11	01774	DUŻA BLACHA ODCHYLACZA	1
12	00013M	BLACHA MONTAŻOWA ODCHYLACZA	1
13	01596-1	KOŁEK	4


17
5
2
9
9
13
19
18
14
6
12
4
15
9
16
13
9
13
3
11
8
1
10
7

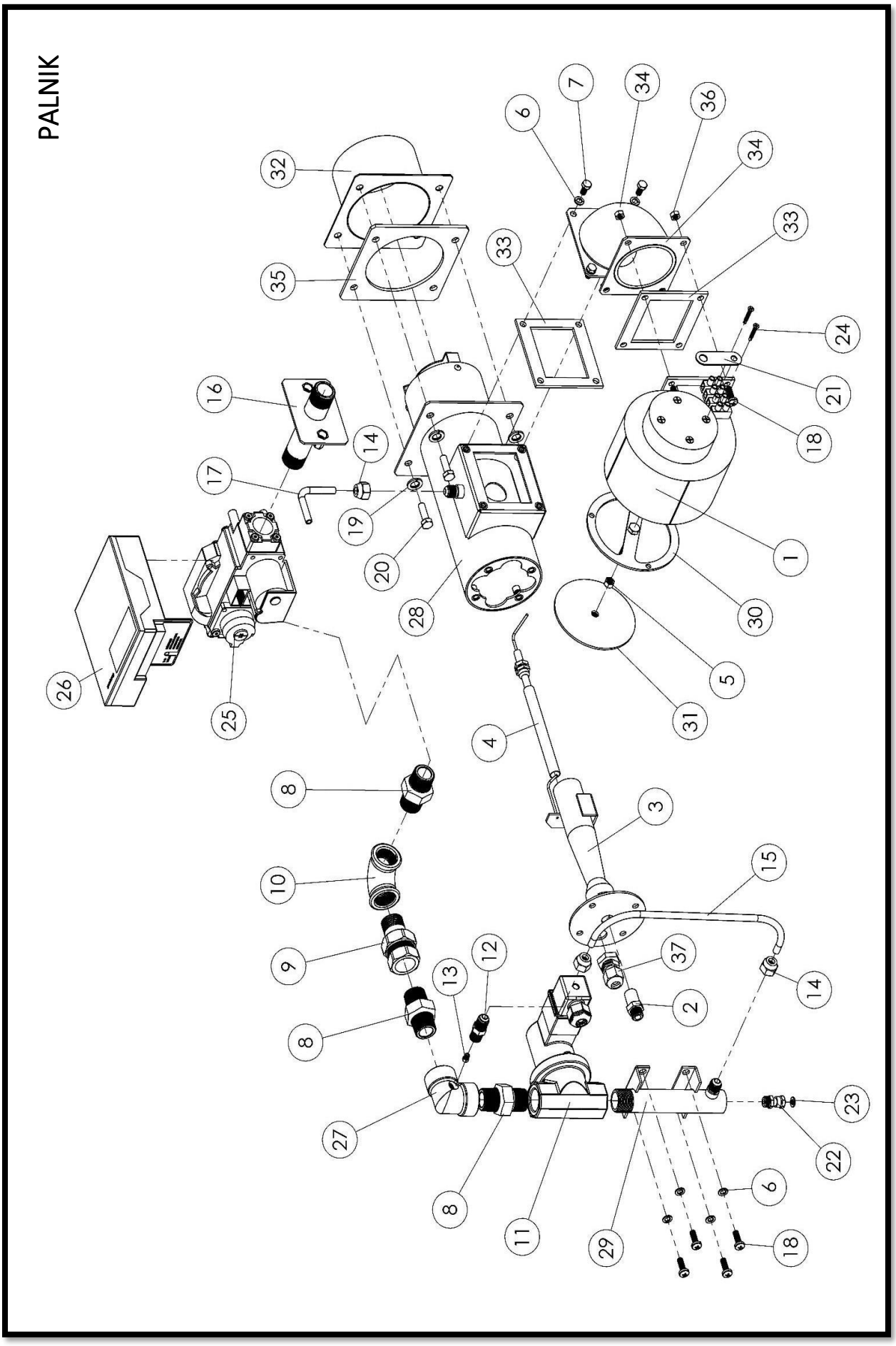
LISTA CZĘŚCI WYMIENNYCH (OBUDOWY SSR)

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	01295	ŚRUBA	7
2	01290	WENTYLATOR	1
3	02320	REGULATOR PRĘDKOŚCI	1
4	00301	BEZPIECZNIK	1
5	02334	BLACHA KIERUJĄCA POWIETRZE	1
6	02319	ZASILANIE	1
7	01307	GĄBKA	2
8	01271	ŚRUBA	4
9	02634	NAKRĘTKA	11
10	01306	GĄBKA	2
11	01011	BLACHA SSR	1
12	00292	OGRANICZNIK	1
13	01296	PODKŁADKA	7
14	00293	LISTWA (UZIEMIAJĄCA)	1
15	02208	BEZPIECZNIK	1
16	01886	SZYNA PRĄDOWA	1
17	00046	ŚRUBA	2
18	01822	PRZEKAŹNIK SSR	1
19	01292	WARYSTOR	1



LISTA CZĘŚCI WYMIENNYCH (TAŚMY)

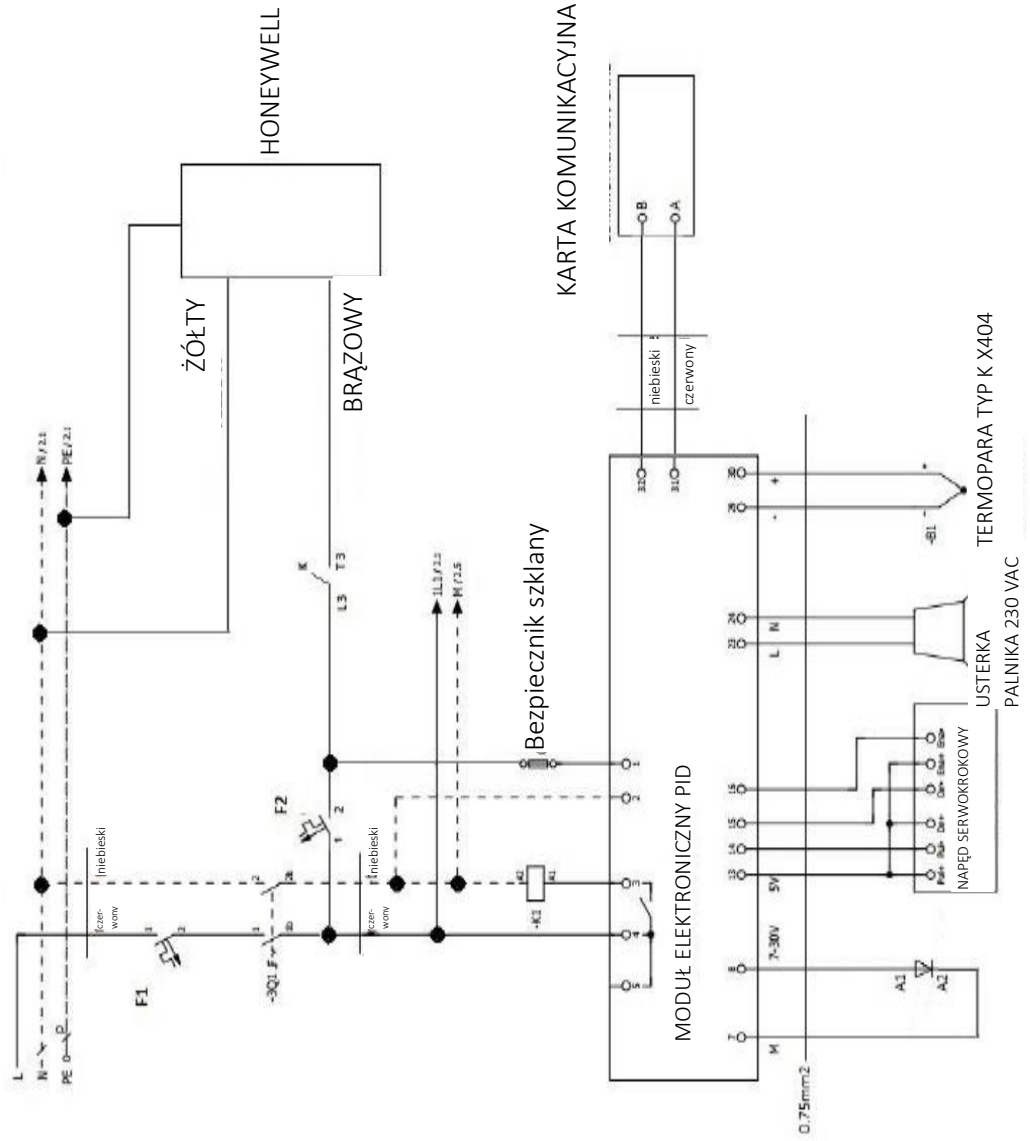
LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	01516	ŁOŻYSKO NAPĘDU TAŚMY	4
2	01789	TACA NA ODPADY	2
3	01791	TACA ZAŁADOWCZA/WYŁADOWCZA	1
4	00369M	PODSTAWA TAŚMY	1
5	01807M	DRUT TAŚMY	1
6	00096	ZAWLECZKA	1
7	01812	DRUT TAŚMY	1
8	01813	DRUT TAŚMY	1
9	01814	DRUT TAŚMY	1
10	00321M	WAŁ NAPĘDOWY PRZENOŚNIKA	1
11	00322M	WAŁ NAPĘDOWY PRZENOŚNIKA	1
12	01795	OGRANICZNIK PODSTAWY	1

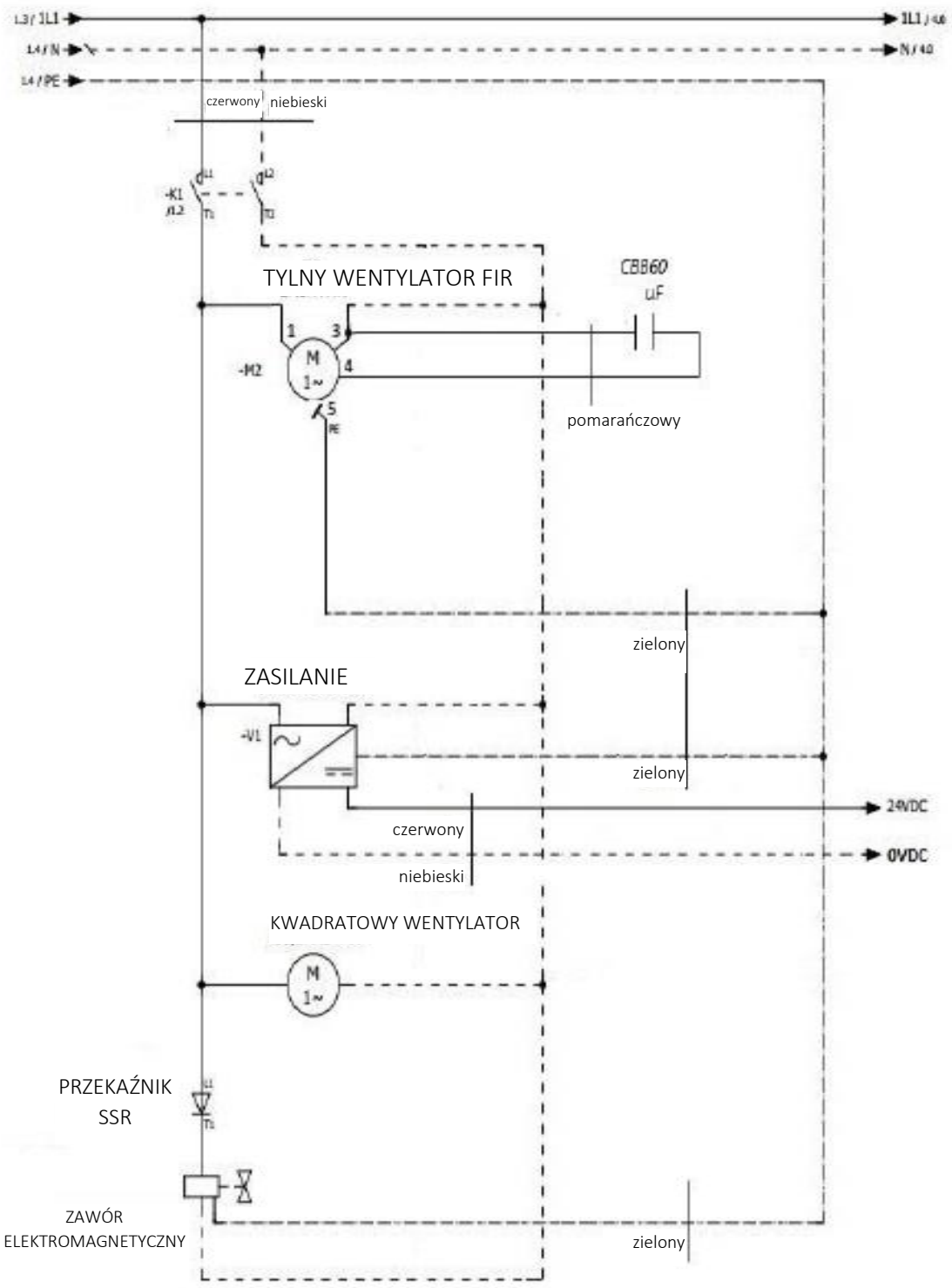

PALNIK
32
35
6
7
34
36
34
33
33
24
21
18
16
14
17
19
20
28
1
30
5
31
26
25
4
8
3
10
15
9
12
37
13
14
2
8
27
8
11
29
6
18
23
22

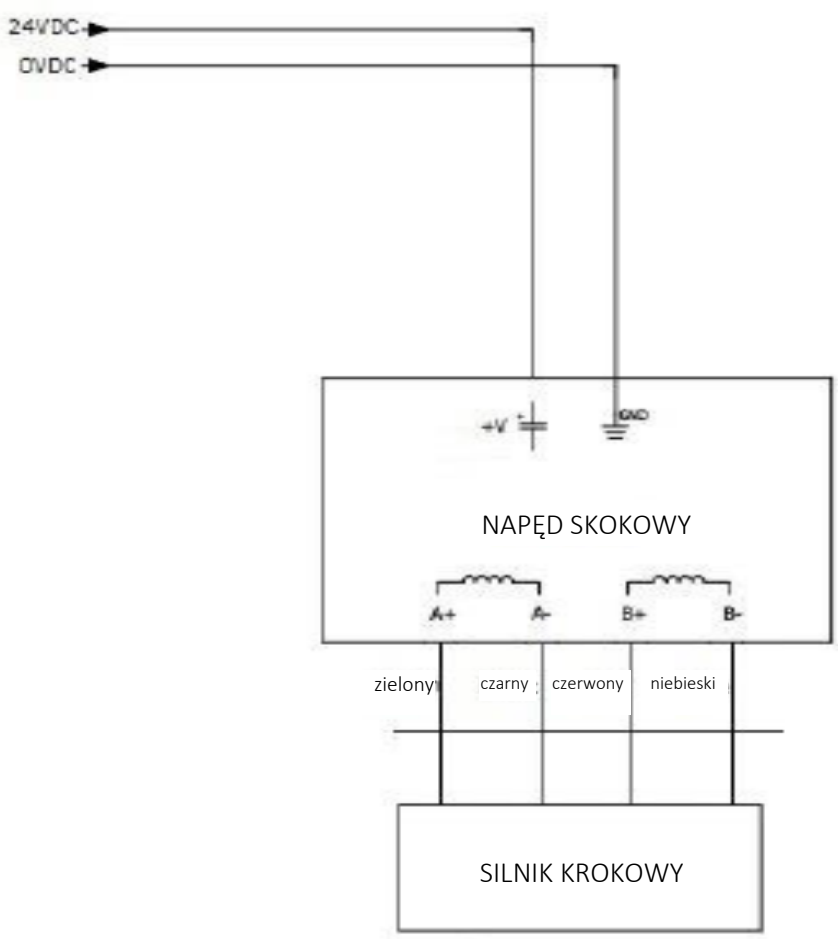
LISTA CZĘŚCI WYMIENNYCH (PALNIKA)

LP.	NUMER CZĘŚCI WYMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	01666	SILNIK (PALNIK)	1
2	07075	DYSZA	1
3	01517M	GŁÓWNY PALNIK	1
4	01518M	ELEKTRODA ZAPŁONOWA	1
5	02581	NAKRĘTKA	1
6	01685	PODKŁADKA	8
7	00048	ŚRUBA	4
8	02640	ZŁĄCZKA	3
9	02639	PŁYTA	1
10	02649	ZŁĄCZE KOLANKOWE	1
11	01686	ZAWÓR GAZU	1
12	01689	ZŁĄCZKA	1
13	01690	DYSZA	1
14	02541	NAKRĘTKA	3
15	01688	RURA	1
16	01516M	RURA DO WEJŚCIA GAZOWEGO	1
17	01699	RURA PRZEPŁYWU POWIETRZA	1
18	01695	ŚRUBA	8
19	00042	PODKŁADKA	4
20	00041	ŚRUBA	4
21	01698	BLACHA SILNIKA SKRAPLACZA	1
22	01671	KOŃCÓWKA POMIAROWA	1
23	01670	PODKŁADKA	1
24	01672	ŚRUBA	2
25	01881	ZAWÓR	1
26	01880	KOMPUTER	1
27	01885	ZŁĄCZE KOLANKOWE	1
28	01501M	KORPUS PALNIKA	1
29	01502M	DYSZA ZŁĄCZA KOLANKOWEGO	1
30	01505M	PODSTAWA REGULATORA POWIETRZA	1
31	01506M	OSŁONA REGULATORA POWIETRZA	1
32	01507M	RURA WLOTOWA PALNIKA	1
33	101504	USZCZELKA GŁOWICY CYLINDRA	2
34	00395M	ZŁĄCZE KOLANKOWE	1
35	101505	USZCZELKA GŁOWICY CYLINDRA	1
36	00052	NAKRĘTKA	4
37	07139	PŁYTA	1

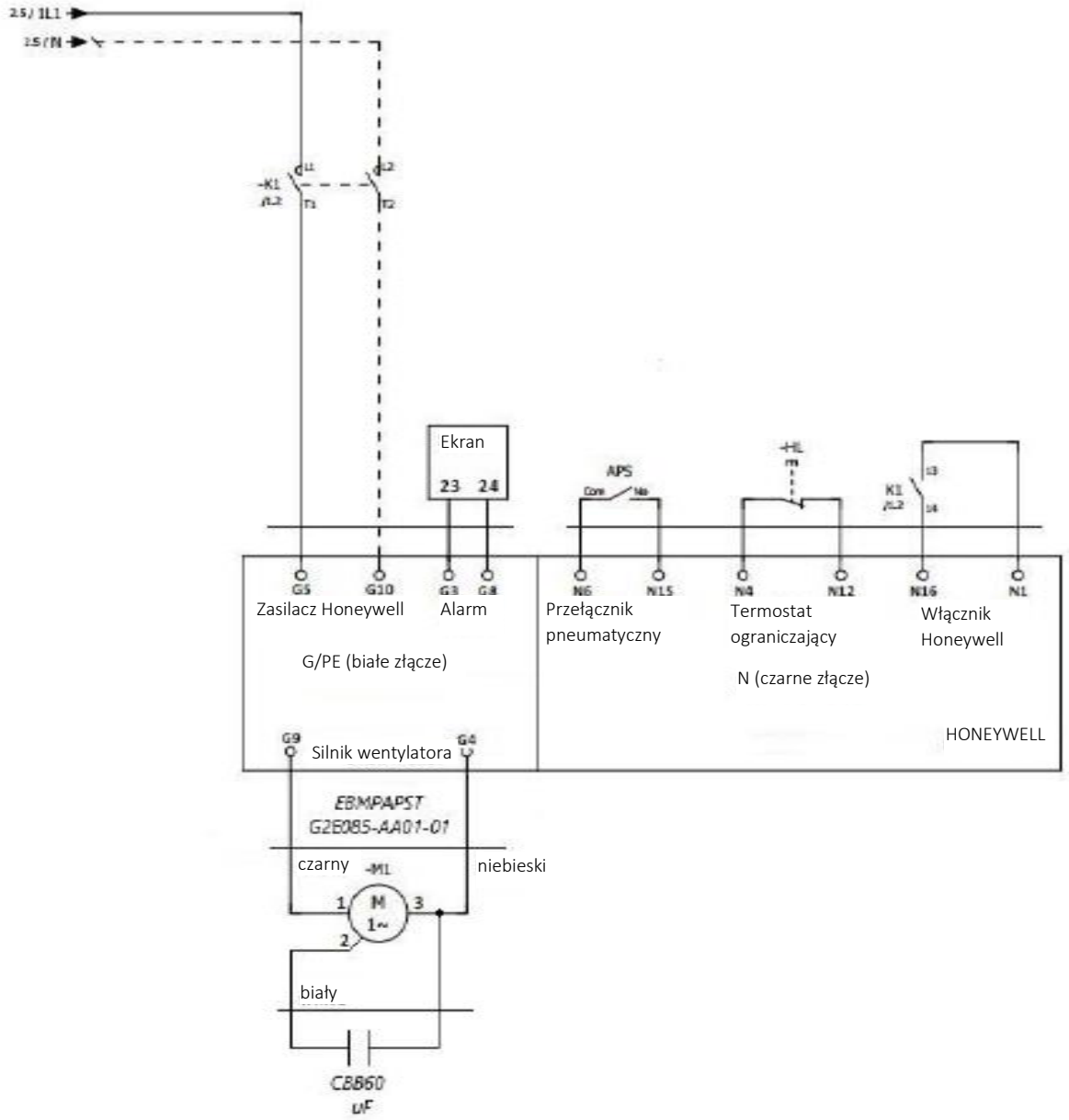
9. Schemat połączeń elektrycznych



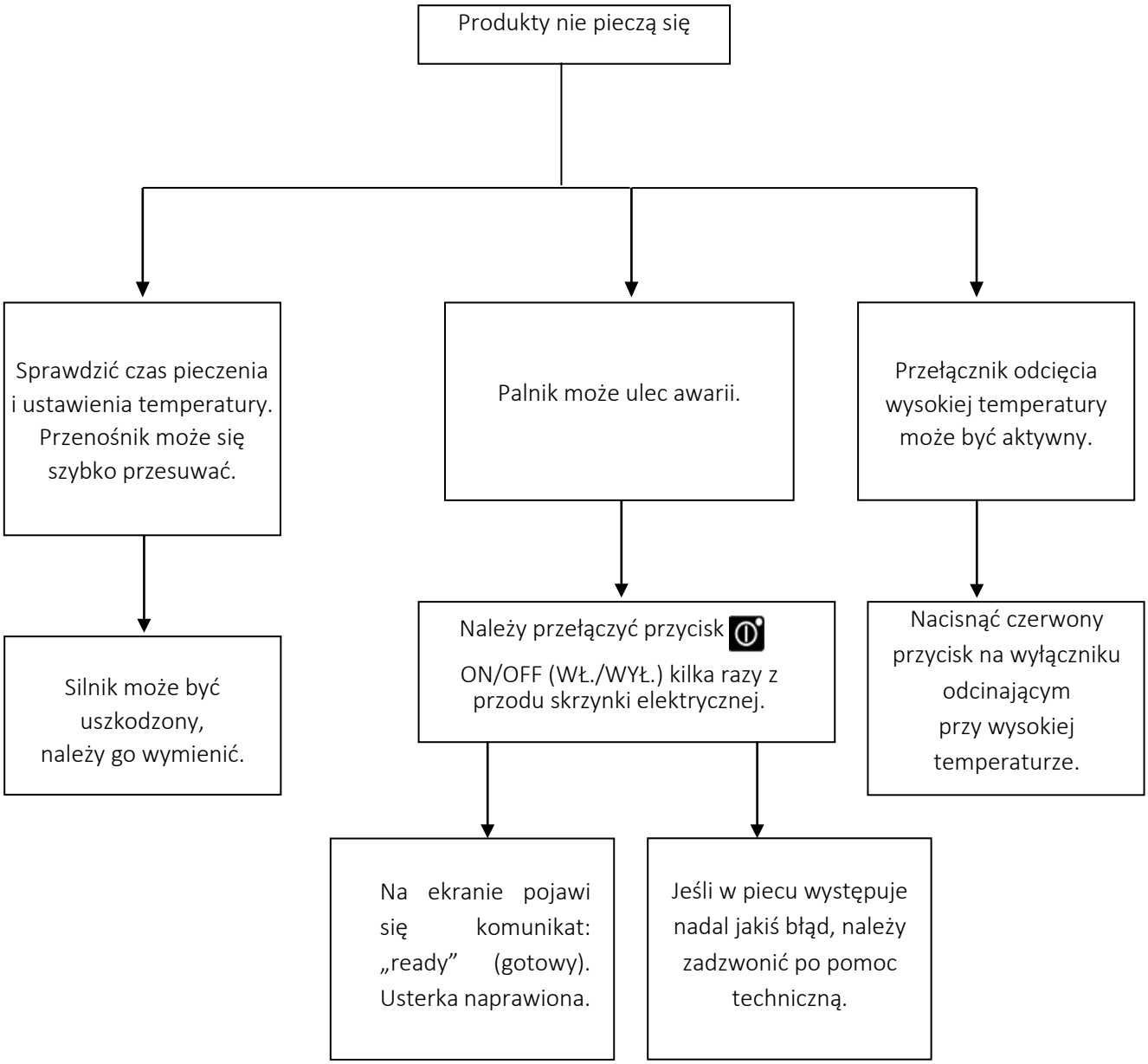

L3 / 1L1
L4 / N
L4 / PE
1L1
N
czerwony
niebieski
-K1
TYLNY WENTYLATOR FIR
CBB60
uF
1
3
M
1~
-M2
4
5
PE
pomarańczowy
zielony
ZASILANIE
-V1
zielony
24VDC
czerwony
0VDC
niebieski
KWADRATOWY WENTYLATOR
M
1~
PRZEKAŹNIK
SSR
ZAWÓR
ELEKTROMAGNETYCZNY
zielony


24VDC
0VDC
+V
GND
NAPĘD SKOKOWY
A+
A-
B+
B-
zielony
czarny
czerwony
niebieski
SILNIK KROKOWY

`


2.5/ 1L1
2.5/N
-K1
A2
T1
T2
Ekran
23 24
APS
Com
No
+HL
m
K1
A2
13
14
G5
G10
G3
G8
N6
N15
N4
N12
N16
N1
Zasilacz Honeywell
Alarm
Przełącznik
pneumatyczny
Termostat
ograniczający
Włącznik
Honeywell
G/PE (białe złącze)
N (czarne złącze)
HONEYWELL
G9
G4
Silnik wentylatora
EBMPAPST
G2E085-AA01-01
czarny
-M1
niebieski
M
1~
1
2
3
biały
CBB60
uF

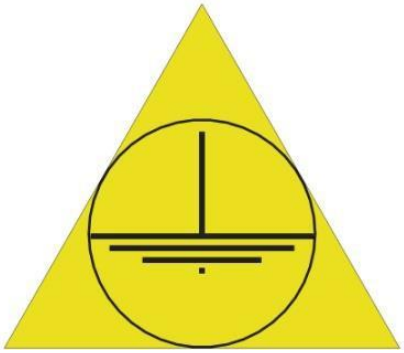
10. Wykrywanie i usuwanie usterek



11. Znaki ostrzegawcze



(Wysoka temperatura)



(Uziemienie)



(Niebezpieczeństwo porażenia prądem)



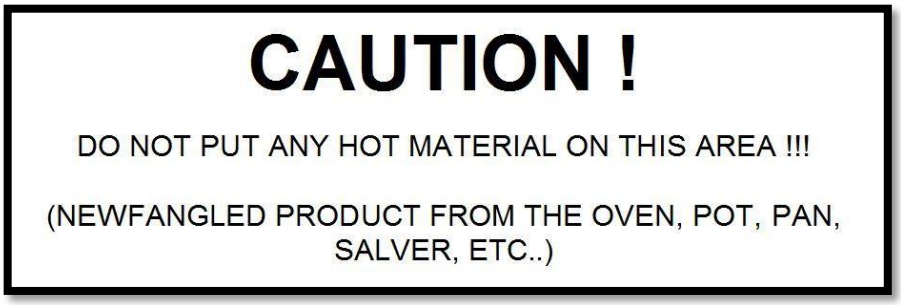
(OSTRZEŻENIE: NIE WOLNO ZDEJMOWAĆ TEGO PANELU, CHYBA ŻE ZASILANIE URZĄDZENIA JEST ODŁĄCZONE.)



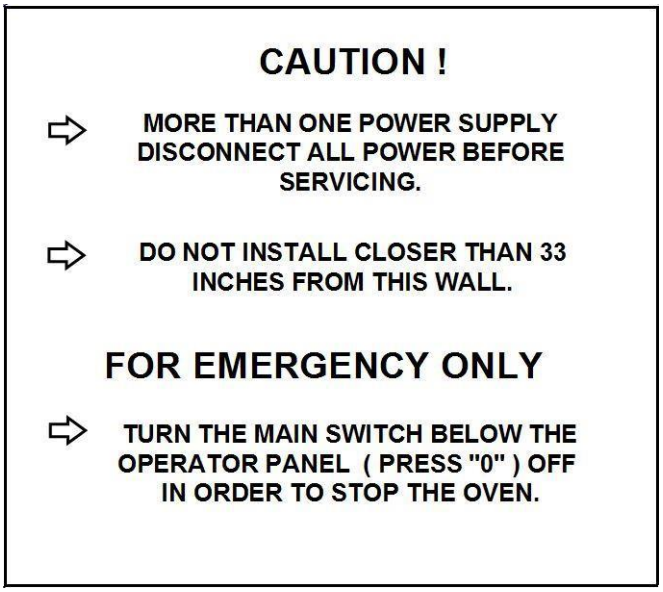
(OSTRZEŻENIE: NIE WOLNO OTWIERAĆ PANELU STEROWANIA. DOSTĘP DOZWOLONY TYLKO DLA SERWISANTÓW!)



(To urządzenie należy zainstalować zgodnie z przepisami. Przed zainstalowaniem i obsługą tego urządzenia należy zapoznać się z instrukcjami.)



(OSTRZEŻENIE! NIE WOLNO STAWIAĆ ŻADNYCH GORĄCYCH MATERIAŁÓW!!! (ŚWIEŻEGO PRODUKTU Z PIECA, GARNKÓW, FOREMEK, TAC, ITD.))



(OSTRZEŻENIE!

- ⇨ WIĘCEJ NIŻ JEDNO ŹRÓDŁO ZASILANIA
  NALEŻY ODŁĄCZYĆ CAŁE ZASILANIE PRZED PRZEPROWADZENIEM NAPRAWY.
- ⇨ NALEŻY ZACHOWAĆ CO NAJMNIEJ 33 CALE [84 CM] ODSTĘPU OD TEJ ŚCIANY PRZY INSTALACJI.

  TYLKO W NAGŁYCH WYPADKACH

- ⇨ ABY ZATRZYMAĆ DZIAŁANIE PIECA, NALEŻY WYŁĄCZYĆ PRZEŁĄCZNIKIEM POD PANELEM OPERACYJNYM [NACISNĄĆ „0”].)

12. Ogólne warunki gwarancji

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

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczpospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikły inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
   a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
   b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
   c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe

   O konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:
   a. uszkodzenia mechaniczne,
   b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
   c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
   d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
   e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
   f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
   g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
   h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)
   i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.

9. W zakresie nieobjętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje, iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
    a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
    b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
    c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
    d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
    a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
    b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
    c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie, które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
    d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
    e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
    a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
    b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
    c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka Klient

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków

E-mail: info@restoquality.pl
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909
www.restoquality.pl