

INSTRUKCJA OBSŁUGI



OPIEKACZ DO PIZZY

TYPU OE2/ST

Spis treści

<u>1</u>	<u>Wprowadzenie</u>	2
<u>2</u>	<u>Cel zastosowania opiekacza do pizzy OE 2 ST</u>	3
<u>3</u>	<u>Główne elementy obsługi</u>	3
<u>4</u>	<u>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkownika</u>	4
<u>5</u>	<u>Instalacja i uruchomienie</u>	4
	<u>Pierwsze uruchomienie</u>	5
<u>6</u>	<u>Obsługa i sposób funkcjonowania</u>	6
<u>7</u>	<u>Codzienna praca z piecem</u>	7
<u>8</u>	<u>Usuwanie usterek</u>	8
<u>9</u>	<u>Czyszczenie</u>	8
<u>10</u>	<u>Utrzymywanie w dobrym stanie, konserwacja i naprawa</u>	8
<u>11</u>	<u>Gwarancja</u>	9
<u>12</u>	<u>Schemat połączeń elektrycznych</u>	9

1 Wprowadzenie

Dziękujemy za zaufanie okazane przez kupno naszego produktu i zalecamy przed użyciem urządzenia uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi.

Ta instrukcja zawiera wszystkie informacje niezbędne do użytkowania i konserwacji urządzenia. Celem tej instrukcji obsługi jest przekazanie klientowi a szczególnie bezpośredniemu użytkownikowi informacji, zaoferowanie wszelkich środków i materialnej pomocy w celu umożliwienia bezpiecznego i długotrwałego użytkowania urządzenia.

Instrukcja ta musi być wręczona każdej osobie, która ukończyła 18-ty rok życia lub osobie poniżej 18 roku życia, która obsługuje opiekacz do pizzy pod nadzorem i w której kompetencji jest użytkowanie i konserwacja urządzenia.

Osoba obsługująca musi być w pełni władz fizycznych i umysłowych.

Osoby, które nie władają językiem polskim lub nie czytają muszą być zapoznane z treścią tej instrukcji przez odpowiednie osoby lub przeszkolone zgodnie z instrukcją obsługi na tym urządzeniu!

To przeznaczenie użytkowania i podane właściwości opiekacza do pizzy są podane za zezwoleniem producenta. Opiekacz do pizzy może być używany tylko zgodnie z przekazanymi danymi. Podane przeznaczenie użytkowania jest ważne tylko w przypadku wolnej od usterek funkcji budowy, mechaniki i instalacji opiekacza.

Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność:

- a) W przypadku nieodpowiedniego użytkowania urządzenia.
- b) W przypadku użytkowania urządzenia przez nie przeszkolony personel.
- c) W przypadku prac lub napraw przeprowadzonych samemu lub przez nieautoryzowany personel.
- d) W przypadku użycia nie oryginalnych lub nie specjalnie do tego modelu nadających się części zamiennych!

Zastrzega się możliwość zmian technicznych lub ulepszeń opiekacza do pizzy OE 2 ST w stosunku do opisu i ilustracji tej instrukcji obsługi bez wcześniejszej zapowiedzi.

2 Przeznaczenie opiekacza do pizzy OE 2 ST

Opiekacz do pizzy jest przeznaczony do pieczenia pizzy (głęboko schłodzonej), bagietek (głęboko schłodzonych), kiełbasek, zapiekanek itp.

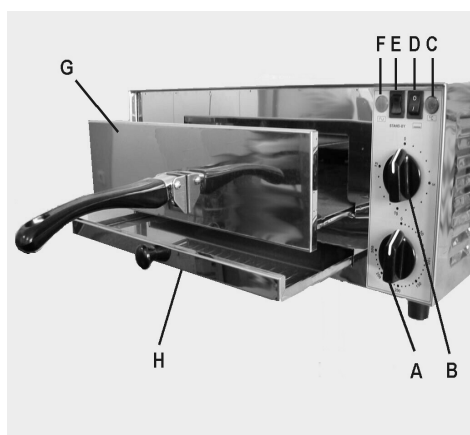
Służy **wyłącznie do przygotowywania żywności** w bistro, restauracjach, gastronomii, stołówkach zakładowych, zakładach przetwarzających żywność, kuchniach zakładów opieki, jak również w dużych gospodarstwach domowych.

Przygotowywanie lub przetwarzanie innych tworzyw niż artykuły spożywcze np. materiałów budowlanych, farb lub produktów chemicznych jest niedopuszczalne.

3 Główne elementy obsługi

Głównymi elementami obsługi są:

- A regulator temperatury
- B zegar czasowy (minutnik)
- C lampka kontrolna zielona „temperatura osiągnięta”
- D wyłącznik dolnej grzałki
- E wyłącznik dla utrzymania stałej temperatury 100 °C
- F lampka kontrolna pomarańczowa „opiekacz gotowy do pracy lub działa”
- G ruszt wysuwny
- H wanna na skropliny
- K wtyczka sieciowa
- L tabliczka znamionowa
- M nóżka



4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania

Opiekacz pizzy odpowiada przedmiotowym przepisom bezpieczeństwa.

Dla waszego bezpieczeństwa powinniście jednak koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- A) Przeczytajcie tę instrukcję obsługi i zapoznajcie się z opiekaczem.
- B) Obudowa jest podczas pracy gorąca. Do załadowania opiekacza lub do wyjęcia pieczonego produktu należy włożyć rękawiczki ochronne od wysokiej temperatury.
- C) Po pierwszym wypakowaniu, po montażu opiekacza i jego oczyszczeniu (patrz Rozdział 5 „instalacja i uruchomienie”) opiekacz powinien pracować przez 15 min., bez produktu przy ustawionej najwyższej temperaturze (300 °C).
- D) Nigdy nie przykrywajcie opiekacza materiałem lub innym przedmiotem palnym.
- E) Nie kładźcie i nie przechowujcie palnych materiałów na piecu lub w bezpośrednim (min. 60 cm) otoczeniu opiekacza.
- F) Nie pozostawiajcie nigdy opiekacza podczas pracy bez nadzoru.
- G) Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów z przestrzeganiem wszystkich przepisów bezpieczeństwa. Jeżeli w celu naprawy bądź konserwacji konieczny jest demontaż opiekacza należy zwrócić uwagę na to, żeby nie nastąpiło to bezpośrednio po użyciu, względnie aby od ostatniego użycia upłynęło dostatecznie dużo czasu dla ostudzenia, aby uniknąć oparzeń poprzez dotknięcie gorących części urządzenia.
- H) W przypadku zakłóceń funkcji, których nie da się usunąć przy zastosowaniu pomocy tej instrukcji obsługi, należy urządzenie natychmiast wyłączyć z sieci i znaleźć autoryzowany warsztat naprawczy.
- I) Nigdy nie wkładajcie opiekacza do pojemnika (np. umywalki), która może być napełniona wodą, względnie nigdy nie czyśćcie opiekacza w zmywarce.
- J) Jeżeli chcielibyście przetransportować opiekacz w inne miejsce lub czyścić poczekajcie, aż ostudzi się do temperatury otoczenia.

5 Instalacja i uruchomienie

Uwaga:

Prace elektryczne przy opiekaczu do pizzy zlecać wyłącznie fachowcowi.

Przestrzegać przepisów bezpieczeństwa użytkowania.

Wymagane zabezpieczenie elektryczne w kuchni: 10A.

- Postawcie opiekacz do pizzy na poziomej stabilnej podstawie (stół do pracy), najlepiej o wysokości pomiędzy 70 i 90 cm, aby umożliwić optymalną obsługę.
- Opiekacz do pizzy dostarczany jest z przewodem przyłączeniowym 230 V, z wtyczką.
- Sprawdź, czy dane na tabliczce znamionowej (L) zgodne są z napięciem w sieci, które masz do dyspozycji.
- Gniazdo wtykowe w kuchni musi mieć uziemienie. Wybrane gniazdo wtykowe musi być pewne i łatwo dostępne. Jeżeli gniazdo wtykowe nie jest dostępne należy podłączyć dla wyrobu w kuchni wyłącznik główny. Przyłączenie wyrobu powinno nastąpić zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Jeżeli wyżej wymienione warunki są spełnione w wybranym przez was miejscu, włóżcie

wtyczkę opiekacza do gniazda wtykowego. Teraz możecie pracować z opiekaczem do pizzy.

- Zmiana techniczna lub konstrukcyjna opiekacza do pizzy jest niedopuszczalna.
- Bezpośrednie otoczenie urządzenia powinno być utrzymane w higienicznie czystym stanie. W razie potrzeby stół do pracy należy przed ustawieniem opiekacza oczyścić. Opiekacz powinien być tak ustawiony, żeby również obszar zewnętrzny mógł być łatwo czyszczony.

Pierwsze uruchomienie

Po wypakowaniu opiekacza wyjmij z niego ruszt wysuwny (wysyłany jest bez zamocowanego uchwyty) i wannę na skropliny.

Zdejmij (o ile jest) folię ochronną z obudowy opiekacza i z wanny na skropliny.

Położ opiekacz górną częścią do dołu i zamontuj 4 nóżki wkręcając śruby (w nóżce) w otwory gwintowe w blasze podstawy (patrz zdjęcie). Po zmontowaniu postaw opiekacz na nóżkach.



Części do montażu nóżek (4 szt. na wyrób):

K śruba

L nóżka wyrobu

M gwint w blasze podstawy

Zmontowana nóżka wyrobu

Zamontuj uchwyt do rusztu wysuwnego (patrz zdjęcie):



Montaż uchwyty (od lewej do prawej): nakrętka kołpakowa, uchwyt, śruba uchwyty

Wsunąć śrubę w otwór uchwyty (przy ruszcie) i przykręcić nakrętką kołpakową

Oczyść ruszt wysuwny i wannę na skropliny. Te części mogą być myte w zmywarce.

Wsuń wyczyszczony ruszt i wannę na skropliny do opiekacza i włóż wtyczkę do przewidzianego do tego gniazda wtykowego.

Ustaw regulator temperatury (A) na 300 °C i zegar czasowy na 15 min. Gdy ustawiona temperatura jest osiągnięta, świeci zielona lampka (C). Poczekaj aż upłynie 15 min. Upłynięcie tego czasu zasygnalizowane będzie akustycznie uderzeniem dzwonka, światelka kontrolne (C i F) gasną.

Opiekacz do pizzy jest gotowy do pracy.

6 Obsługa i sposób funkcjonowania

- Przed pierwszą obsługą przeczytaj w każdym przypadku rozdział „wskazówki dotyczące bezpieczeństwa”
- Opiekacz do pizzy ma następujące urządzenia uruchamiające (porównaj zdjęcie na str. 3):

1) Regulator temperatury (A)

Temperaturę możesz ustawić pomiędzy 50 °C (100 °C przy włączonej pracy utrzymania minimalnej temperatury) a 300 °C. Temperatura mierzona jest w komorze do pieczenia i jest niezależna od tego, czy dolna grzałka jest włączona.

2) Zegar czasowy (minutnik) (B)

Możesz ustawić czas pomiędzy 1 a 15 min. Po upływie ustawionego czasu rozlega się uderzenie dzwonka. Zegar czasowy jest jednocześnie łącznikiem głównym, tzn. gdy jest ustawiony na 0, grzałki są wyłączone (nie dotyczy włączonej pracy utrzymania minimalnej temperatury)

3) Lampka kontrolna „temperatura osiągnięta” (C)

Lampka kontrolna (zielona) świeci się, gdy opiekacz jest włączony (przez przekręcenie pokrętki zegara czasowego) i ustawiona temperatura jest osiągnięta.

Regulacja temperatury i tym samym włączenie i wyłączenie tego światelka następuje automatycznie. Podczas faz grzania światelko kontrolne nie świeci się. Światelko kontrolne nie pracuje podczas stanu włączonej pracy utrzymania minimalnej temperatury.

4) Wyłącznik dolnej grzałki (D)

Przez uruchomienie tego łącznika może być włączona wzgl. wyłączona dolna grzałka.

5) łącznik dla utrzymania minimalnej temperatury (E)

Po uruchomieniu łącznika utrzymania minimalnej temperatury, temperatura w komorze opiekacza osiąga ok. 100 °C i utrzymuje się na tym poziomie. Ta funkcja jest niezależna od ustawienia zegara czasowego (B) lub od pozycji regulatora temperatury (A).

Włączenie funkcji utrzymania minimalnej temperatury wskazuje czerwone światelko łącznika (E).

6) Lampka kontrolna „opiekacz gotowy do pracy” wzgl. „pracuje” (F)

Lampka kontrolna pomarańczowa świeci się gdy opiekacz został włączony poprzez przekręcenie zegara czasowego. Świecenie jest niezależne od tego czy temperatura jest osiągnięta, czy też nie.

7) Ruszt wysuwny (G)

Na ruszcie wysuwnym, który może być myty w zmywarce, umieszczasz produkt przeznaczony do pieczenia.

8) Wanna na skropliny (H)

Wanna na skropliny, którą możesz również myć w zmywarce, przyjmuje spadające fragmenty pieczonego produktu i skropliny.

7 Codzienna praca z piecem

W celu przygotowania głęboko schłodzonych produktów prosimy stosować się do wskazówek (temperatura, czas) producentów tych produktów.

Ze względu na wymiary komory piekarniczej opiekacza do pizzy w porównaniu z normalnym piekarnikiem wybierz niższą temperaturę lub krótszy czas pieczenia. Jeżeli pieczony produkt to dopuszcza, korzystaj z papieru do pieczenia.

Dla zapiekank lub gdy nie jest potrzebne grzanie od dołu, można wyłączyć dolną grzałkę. W tym celu uruchom łącznik (D). Wyłącznika tego można użyć także podczas pieczenia np. wtedy, gdy dolna strona produktu pieczonego robi się za ciemna.

Jeżeli chcesz w krótkich odstępach lub w krótkim czasie opiekac większą ilość pizzy, bagietek lub innych produktów, możesz zastosować dla opiekacza pracę „utrzymania minimalnej temperatury”. W tym celu należy uruchomić łącznik E.

Świeci on po włączeniu na czerwono. Przy pracy w stanie utrzymania minimalnej temperatury opiekacz nagrzewany jest do temperatury ca. 100 °C i w tej temperaturze jest utrzymywany. Dzięki tej funkcji wyeliminowane jest podgrzewanie.

Gdy opiekacz pracuje w „stanie utrzymania minimalnej temperatury” połóż produkt na podgrzany ruszt i następnie wsuń je do opiekacza. Regulatorem temperatury ustaw jak zwykle zadaną temperaturę. Pokrętle minutnika ustaw wybrany czas pieczenia, ponieważ tylko przy włączonym zegarze czasowym osiągnięta będzie ustawiona temperatura.

Uwaga: niebezpieczeństwo spalania!

Przy włączonej pracy „utrzymania minimalnej temperatury” po upływie nastawionego czasu nie podgrzewa się już dalej na nastawioną maksymalną temperaturę (o ile jest wyższa niż 100 °C), jednak temperatura pozostaje stale na poziomie ca. 100 °C.

Dlatego nigdy nie zostawiaj opiekacza podczas pracy bez nadzoru, szczególnie gdy znajduje się w nim pieczony produkt.

- Zaleca się wybranie wysokości pracy (wymiar stołu do pracy + opiekacz) dostosowanej do budowy pracownika, aby możliwa była ergonomiczna postawa ciała.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wszystkie zabrudzone części.
- Należy zlecić, aby wszyscy pracownicy, którzy w przyszłości pracować będą z tym urządzeniem, przed pierwszą obsługą opiekacza również starannie przeczytali tę instrukcję.

8 Usuwanie usterek

Rodzaj usterki	usuwanie
Opiekacz nie nagrzewa się	sprawdź połączenie elektryczne tj. Czy gniazdo wtykowe przewodzi prąd? Czy wtyczka jest prawidłowo włożona? Czy przewód przyłączeniowy jest w porządku?
Światelko kontrolne (F) gaśnie, chociaż zegar czasowy nie jest na pozycji „0”.	sprawdź, czy nie wyłączyło się zabezpieczenie w kuchni lub wchodzący w rachubę automat zabezpieczający.

9 Czyszczenie

- Przed każdym czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka.
- nigdy nie wolno czyścić opiekacza do pizzy w zmywarce względnie w umywalce z wodą lub do której może napłynąć woda.
- Ruszt wysuwny (G) i wanna na skropliny (H) mogą być myte w zmywarce.
- Nie dopuszcza się czyszczenia opiekacza wysokociśnieniowym urządzeniem do czyszczenia.
- Obudowę wycierać tylko wilgotną ściereczką.
- Nie stosować żadnych ostrych środków do czyszczenia. Do wszystkich części ze stali nierdzewnej stosować wyłącznie środki, które się do tego nadają.
- Wszystkie części opiekacza, które mają kontakt z przygotowywanymi produktami spożywczymi wykonane są z materiałów zgodnych z odnoszącymi się do tego rodzaju materiałów przepisami.
Podczas czyszczenia tych części należy uważać na to, aby stosowane środki czyszczące dopuszczone były do kontaktu z żywnością.

10 Utrzymywanie w dobrym stanie, konserwacja i naprawa

- Podczas prac naprawczych i konserwacyjnych opiekacz do pizzy musi być generalnie oddzielony od sieci elektrycznej.
- Generalnie podczas napraw należy zwracać uwagę na to, że muszą być one przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych fachowców z zachowaniem wszystkich przepisów dotyczących bezpieczeństwa.
- W sprawie wykonania napraw lub z ewentualnymi pytaniami prosimy zwracać się w razie potrzeby do producenta lub do hurtownika, u którego urządzenie zostało kupione.
- Należy pamiętać, że tylko oryginalne części zamienne gwarantują bezawaryjne użytkowanie opiekacza.
- W przypadku użytkowania zgodnego z zaleceniami opiekacz do pizzy nie wymaga żadnej szczególnej konserwacji.
- W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego wyrobu można go zastąpić wyłącznie specjalnym sznurem, który jest do nabycia u producenta lub u hurtownika.

Wymiana uszkodzonego przewodu przyłączeniowego może być wykonana wyłącznie przez serwisanta z naszej firmy lub innego autoryzowanego serwisanta.

11 Gwarancja

Obowiązują nasze ogólne warunki handlowe.

12 Schemat połączeń elektrycznych

1. Lampka kontrolna pomarańczowa (F)
2. Lampka kontrolna zielona (C)
3. Grzałka (2x) 900 W, 230 V
4. Wyłącznik dla dolnej grzałki (D)
5. Zegar czasowy (B)
6. Zacisk przewodu przyłączeniowego
7. Regulator temperatury (A)
8. Łącznik utrzymania minimalnej temperatury (E)
9. Termostat dla utrzymania minimalnej temperatury 100 °C
10. Przewód przyłączeniowy

