

INSTRUKCJA OBSŁUGI



OPIEKACZ DO PIZZY

TYPU OE2

Spis treści

Wprowadzenie	1
Przeznaczenie opiekacza i dane techniczne	2
Główne elementy obsługi	3
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.....	4
Instalacja i uruchomienie.....	5
Pierwsze uruchomienie	4
Wskazówki użytkowe	6
Konserwacja	7
Schemat połączeń elektrycznych	8
Gwarancja.....	9
Katalog części opiekacza OE2.....	10

1 Wprowadzenie

Dziękujemy Państwu za zaufanie okazane poprzez zakup naszego produktu i zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem urządzenia.

Celem tej instrukcji obsługi jest przekazanie klientowi a szczególnie bezpośrednio użytkownikowi wszystkich niezbędnych informacji aby umożliwić bezpieczne i długotrwałe użytkowanie naszego produktu.



-
- **Nie wolno używać opiekacza osobom nie zapoznanym z treścią instrukcji obsługi.**
 - **Niniejsza instrukcja musi być wręczona każdej osobie obsługującej opiekacz.**
 - **Osoba nieletnia może użytkować opiekacz tylko pod nadzorem kompetentnej osoby pełnoletniej.**
 - **Opiekacz należy używać tylko zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji.**
 - **Obsługujący musi być w pełni sił umysłowych i fizycznych.**
-

2 Przeznaczenie opiekacza i dane techniczne

Opiekacz OE2 przeznaczony jest do pracy w zakładach gastronomicznych, stołówkach i innych placówkach zbiorowego żywienia jak również w dużych gospodarstwach domowych.

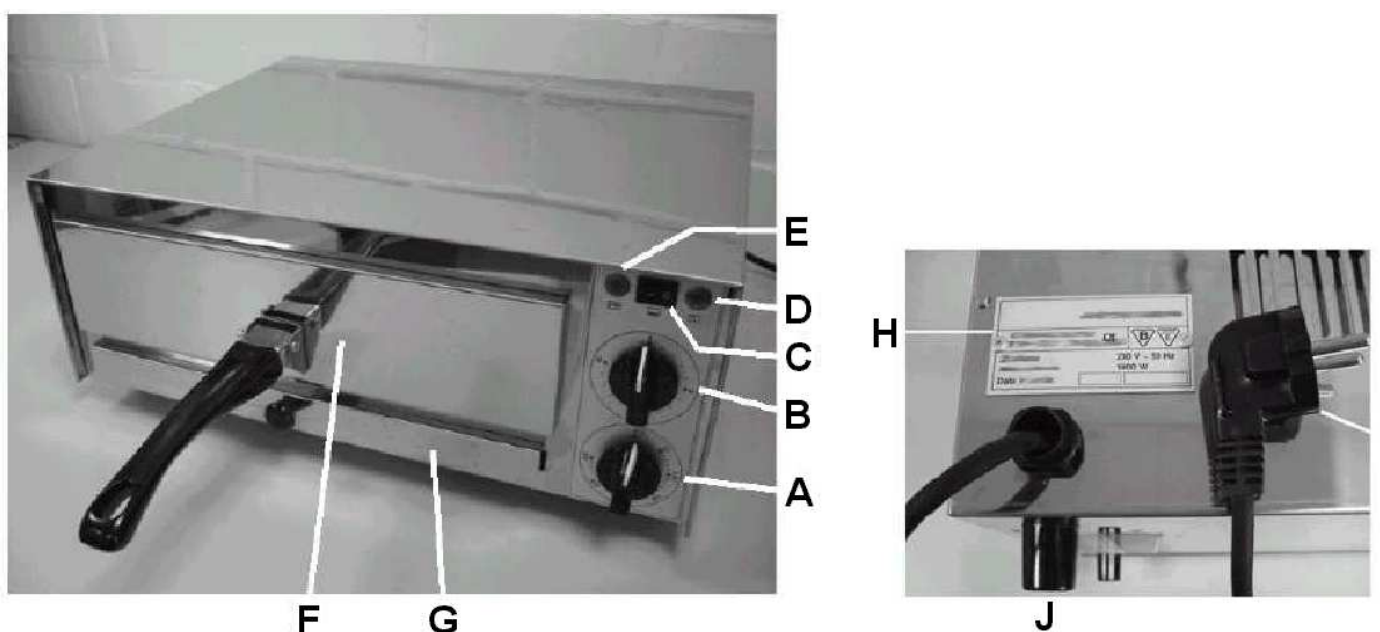
Opiekacz jest przeznaczony **wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych**. Jest trwały i łatwy w użytkowaniu. Zwarta obudowa wykonana ze stali odpornej na korozję ułatwia utrzymanie czystości.

Elementy wyposażenia mające kontakt z surowcami spożywczymi są również wykonane ze stali odpornej na korozję względnie z tworzyw sztucznych pozbawionych własności toksycznych.

Dane techniczne:

Moc znamionowa	1800W (2x900W)
Napięcie znamionowe	230V 50Hz
Klasa izolacji	I
Wymiary (dł. x szer. x wys. [mm])	380 x 460 x 240
Masa	9,2kg

3 Główne elementy obsługi



A Regulator temperatury

Umożliwia ustawienie temperatury z zakresu 50...300 °C. Temperatura mierzona jest w komorze pieczenia.

B Zegar (minutnik)

Umożliwia nastawę czasu pieczenia w zakresie 1...15 min. Zakończenie pieczenia sygnalizowane jest akustycznie uderzeniem dzwonka. Zegar jest jednocześnie wyłącznikiem głównym, tzn. gdy jest ustawiony na 0, grzałki są wyłączone.

C Wyłącznik dolnej grzałki

Umożliwia wyłączenie dolnej grzałki opiekacza.

D Lampka kontrolna zielona „temperatura osiągnięta”

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

E Lampka kontrolna pomarańczowa „opiekacz gotowy do pracy lub pracuje”

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

F Ruszt wysuwny

Na ruszcie wysuwnym umieszczasz produkt przeznaczony do pieczenia.

G Taca

Taca przyjmuje spadające fragmenty pieczonego produktu i skropliny.

H Tabliczka znamionowa

I Wtyczka sieciowa

J Nóżka

4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania

Opiekacz pizzy spełnia wymagania przedmiotowych przepisów bezpieczeństwa.

W celu uniknięcia zagrożeń w trakcie użytkowania opiekacza należy zastosować się do poniższych zaleceń:

- A) Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi i zapoznać się z budową opiekacza.
- B) Z uwagi na wysoką temperaturę obudowy opiekacza w czasie pracy należy przy jego obsłudze stosować odpowiednie rękawice ochronne.
- C) Nie używać oraz nie przechowywać materiałów łatwopalnych w bezpośrednim (min. 60 cm) otoczeniu opiekacza.
- D) Nie pozostawiać włączonego opiekacza bez nadzoru.
- E) Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel przy zachowaniu odpowiednich środków bezpieczeństwa.
- F) W przypadku zakłóceń w funkcjonowaniu, których nie da się usunąć przy zastosowaniu pomocy tej instrukcji obsługi, należy urządzenie natychmiast wyłączyć z sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- G) Niedopuszczalne jest mycie opiekacza poprzez zanurzenie, wodą pod ciśnieniem lub w zmywarce (nie dotyczy rusztu i tacy).

5 Instalacja i uruchomienie

Opiekacz przystosowany jest do zasilania 230V 50Hz. Wykonany jest w pierwszej klasie ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym co oznacza, że może być podłączany wyłącznie do gniazd sieciowych z uziemieniem („kołkiem uziemiającym”). Instalacja elektryczna, do której podłączony zostanie opiekacz musi być przystosowana do poboru prądu do **10A**.

Pierwsze uruchomienie

Po wypakowaniu opiekacza należy wysunąć z niego ruszt (opiekacz wysyłany jest bez zamocowanego uchwytu) i tacę.



PRZED PIERWSZYM ROZGRZANIEM OPIEKACZA NALEŻY USUNĄĆ FOLIĘ OCHRONNĄ Z OSŁONY ZEWNĘTRZNEJ ORAZ OSŁONY RUSZTU I SZUFLADY.



W POBLIŻU OPIEKACZA W ODLEGŁOŚCI CO NAJMNIEJ 60cm NIE POWINNY ZNAJDOWAĆ SIĘ ŻADNE MATERIAŁY ŁATWOPALNE

Położyć opiekacz górną częścią do dołu i zamontować nóżki wkręcając poprzez nie wkręty w otwory gwintowe w blasze podstawy (patrz zdjęcie).



Części do montażu nóżek (4 szt.): K - śruba, L - nóżka wyrobu, M - gwint w blasze podstawy
Sposób montażu uchwyty rusztu wysuwnego:



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

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

Przed pierwszym użyciem opiekacza należy wygrzać jego komorę. W tym celu:

Ustawić regulator temperatury na 300 °C i minutnik na 15 min. Gdy nastawiona temperatura zostanie osiągnięta, zaświeci zielona lampka (C). Po upływie 15 minut nastąpi sygnał akustyczny i lampki kontrolne zgasną.

Opiekacz do pizzy jest gotowy do normalnego użytkowania.

6 Wskazówki użytkowe

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

Ze względu na wymiary komory 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 zapiekanek lub gdy nie jest potrzebne grzanie od dołu, można wyłączyć dolną grzałkę wyłącznikiem (D). Wyłącznika tego można użyć także podczas pieczenia np. wtedy, gdy dolna strona produktu pieczonego robi się za ciemna.

Pieczenie pizzy

Przed rozpoczęciem pieczenia pizzy należy rozgrzać komorę opiekacza. W tym celu: ustawić pokrętko regulatora temperatury na 250°C, klawisz wyłącznika dolnej grzałki ustawić w pozycji „I” i pokrętko minutnika na 7 minut.

Po zakończeniu nagrzewania (sygnał akustyczny) włożyć pizzę do opiekacza i nastawić wymagane parametry pieczenia (czas i temperaturę).

- pizzę wyjąć z zamrażarki, zdjąć z podkładu papierowego i ułożyć na środku rusztu;
- przez pierwsze 3 minuty nie otwierać opiekacza - pizza musi wyrosnąć;
- po upływie 3 minut ruszt należy wysunąć i poprzebijać powstałe pęcherze powietrza;
- w przypadku nierównomiernego pieczenia się pizzy (miejscowe przypalenia) należy obrócić ją dookoła;
- orientacyjny czas pieczenia pizzy małej (150g) to około 5 minut, a pizzy dużej (250g) - około 7 minut.

Opiekanie bagietek

- bagietka przeznaczona do opiekania powinna mieć temperaturę pokojową;
- rozgrzać komorę opiekacza do 160°C przez 15 minut przy włączonych obu grzałkach (wyłącznik dolnej grzałki ustawić w pozycji „I”);
- wyłączyć grzałkę dolną ((wyłącznik dolnej grzałki ustawić w pozycji „0”);
- bagietkę należy piec w rozgrzanym piecu przez około 2 minuty do momentu zabarwienia się na kolor słonkowy.

7 Konserwacja

Przed rozpoczęciem czynności konserwacyjnych wystudzić opiekacz do temperatury otoczenia i wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda sieciowego.

- Obudowę wycierać wilgotną ściereczką.
- Niedopuszczalne jest czyszczenie opiekacza ciśnieniowym urządzeniem do mycia.
- Nie myć opiekacza w zmywarce (nie dotyczy rusztu wysuwnego i tacy).
- Nie stosować żadnych ostrych środków do czyszczenia. Do wszystkich części ze stali nierdzewnej stosować wyłącznie środki, które się do tego nadają.
- Podczas konserwacji części mających kontakt z żywnością należy stosować odpowiednie środki czyszczące (dopuszczone do kontaktu z żywnością).
- W przypadku użytkowania zgodnego z zaleceniami opiekacz do pizzy nie wymaga żadnej dodatkowej konserwacji.



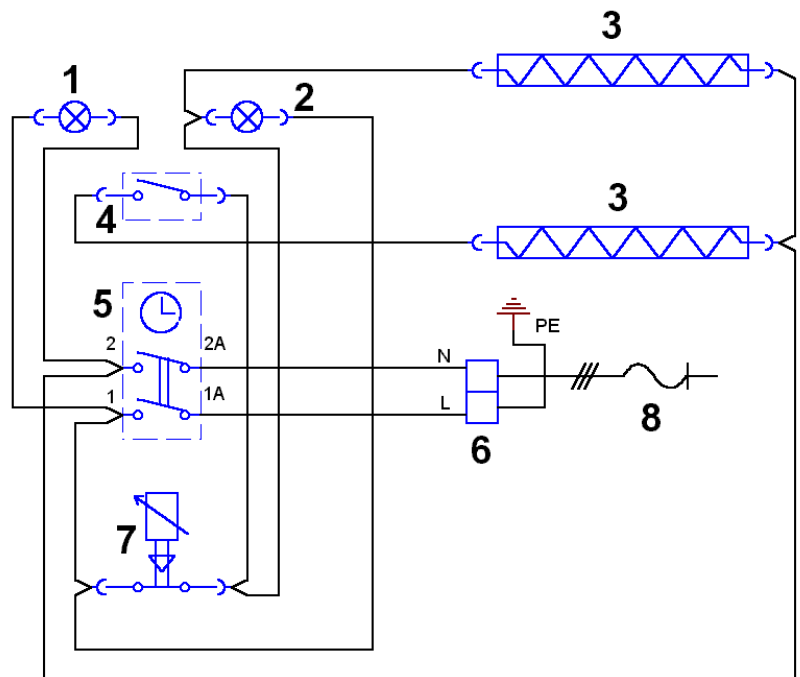
NIE ZANURZAĆ OPIEKACZA W WODZIE



KAŻDORAZOWO PRZED MYCIEM
ODŁĄCZYĆ OPIEKACZ OD SIECI ZASILAJĄCEJ

8 Schemat połączeń elektrycznych

1. Lamka kontrolna pomarańczowa
2. Lampka kontrolna zielona
3. Grzałka (2x) 900 W, 230 V
4. Wyłącznik dla dolnej grzałki
5. Zegar
6. Zacisk przewodu przyłączeniowego
7. Regulator temperatury
8. Przewód przyłączeniowy



9 Gwarancja

Obowiązują nasze ogólne warunki handlowe.

Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność:

- a) W przypadku nieodpowiedniego użytkowania urządzenia.
- b) W przypadku użycia niezgodnego z przeznaczeniem.
- c) W przypadku użytkowania urządzenia przez nie przeszkolony personel.
- d) W przypadku prac lub napraw przeprowadzonych samemu lub przez nieautoryzowany personel.
- e) W przypadku użycia części zamiennych innych niż oryginalne.

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

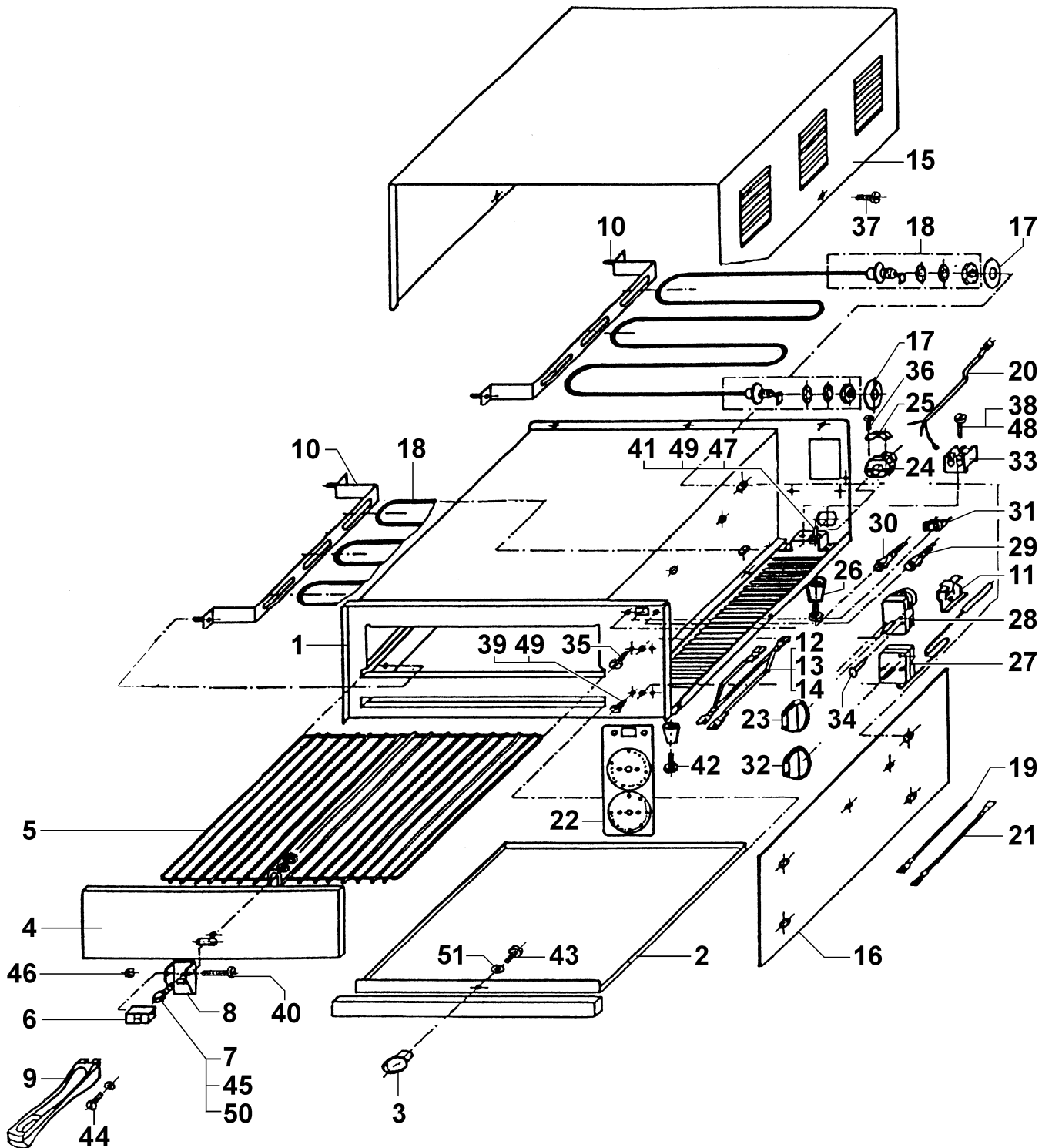
Użytkownik we własnym zakresie może w razie uszkodzenia wymienić zewnętrzne części odejmowalne: stopki, uchwyt rusztu i szuflady, pokrętła.

W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego należy go wymienić na oryginalny, dostarczany przez producenta lub hurtownika.



W okresie gwarancji wszelkich napraw może dokonywać jedynie producent lub upoważniony przez niego zakład usługowy.

10 Katalog części opiekacza OE-2



Lp.	Nazwa treści	Nr rys. lub nr kat.	Ilość sztuk
1	Zespół komory	OE2-01.00.00	1
2	Taca	OE2-02.00.01	1
3	Uchwyt	Nr kat. 7222	1
4	Ośłona rusztu	OE2-03.00.01	1
5	Ruszt	OE2-03.02.00	1
6	Obejma uchwytu kpl.	OE2-03.01.00	1
7	Wkręt	OE2-03.00.05	1
8	Wieszak uchwytu	OE2-03.00.06	1
9	Uchwyt trzonkowy typ C2a/10	Nr kat.1.136.01	1
10	Wspornik grzałki	OE2-01.02.05	2
11	Uchwyt kpl.	OE2-06.00.00	1
12	Wiązka I	OE2-08.00.00	1
13	Wiązka II	OE2-09.00.00	1
14	Wiązka III	OE2-10.00.00	1
15	Ośłona	OE2-00.00.12	1
16	Izolacja	OE2-01.00.13	1
17	Podkładka	OE2-00.00.15	4
18	Grzejnik 900W , 230V	OE-00.00.14	2
19	Przewód kostka-minutnik	OE2-00.00.00	2
20	Przewód przyłączeniowy	OE2-00.00.20/1	1
21	Przewód	OE2-00.00.19	1
22	Blacha z nadrukiem	OE2-20.00.00	1
23	Pokrętło kpl.	A2-1E-00.32/K	1
24	Korpus odciążki	PG-2.10.00.04	1
25	Odciaża	PG-2.10.00.05	1
26	Stopka	OE2-00.00.54	4
27	Regulator temperatury B118-A001-50+300°C		1
28	Wyłącznik czasowy C-20T 125°C 15min		1
29	Lampka sygnalizacyjna LS3-N-1(kolor zielony)		1
30	Lampka sygnalizacyjna LS3-N-1(kolor pomarańcz.)		1
31	Łącznik klawiszowy W10(kolor czarny)		1
32	Pokrętło kpl.	KU2-2E-10.00/K	1
33	Złączka gwintowa ZG-4-2torowa		1
34	Podkładka	OE2-00.00.55	2
35	Wkręt do blach CH ST2,9x9,5 Fe/Ni5b	PN-93/M-83116	2
36	Wkręt do blach CH ST2,9x13 Fe/Ni5b	PN-93/M-83116	2
37	Wkręt do blach CH ST3,5x9,5 Fe/Ni5b	PN-93/M-83116	7
38	Wkręt M3x20-5.8-B- Fe/Ni5b	PN-85/M-82219	1
39	Wkręt M4x6-5.8-B- Fe/Ni5b	PN-85/M-82215	2
40	Wkręt M4x37-5.8-B- Fe/Ni5b	PN-85/M-82201	1
41	Śruba M4x12-Ms-B	PN-85/M-82105	1
42	Wkręt M5x20-5.8-B-Fe/Ni5b	PN-86/M-82202	4
43	Wkręt H M5x12-4.8-Fe/Ni5b	PN-86/M-82202	1
44	Wkręt M5x25-5.8-B-Fe/Ni5b	PN-85/M-82215	1
45	Nakrętka M6-5.8-B-Fe/Ni5b	PN-86/M-82144	1
46	Nakrętka ślepa M4-Fe/Ni5b	PN-88/M-82182	1
47	Nakrętka M4-Ms-B	PN-86/M-82144	2
48	Podkładka sprężysta 3,1-Fe/Ni5b	PN-77/M-82008	1
49	Podkładka sprężysta 4,1-Fe/Ni5b	PN-77/M-82008	4
50	Podkładka sprężysta 6,1-Fe/Ni5b	PN-77/M-82008	1
51	Podkładka sprężysta 5,1-Fe/Ni5b	PN-77/M-82008	1