

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Opiekacz OE-4/ST

I. WPROWADZENIE

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

Celem tej instrukcji obsługi jest przekazanie klientowi a szczególnie bezpośredniemu 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 udostępniona każdej osobie obsługującej opiekacz.
 - Osoba nieletnia może użytkować opiekacz tylko pod nadzorem kompetentnej osoby pełnoletniej.
 - Urządzenie należy używać tylko zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji.
 - Obsługujący musi być w pełni sił umysłowych i fizycznych.
-

II. CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA I PRZEZNACZENIE

Opiekacz OE-4/ST umożliwia szybkie przygotowanie produktów głęboko schłodzonych (np. zapiekanek) oraz innych produktów wymagających opiekania jak np. kiełbasek, pizzy itp.

Opiekacz przeznaczony jest wyłącznie do zastosowań gastronomicznych w barach, restauracjach, stołówkach itp. jak również w dużych gospodarstwach domowych.

III. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Bezpieczeństwo pracy zapewnia spełnienie niżej podanych wymagań:

- A) Obudowa opiekacza jest podczas pracy gorąca. Przy obsłudze opiekacza należy używać rękawic chroniących przed wysoką temperaturą.
- B) Przy pierwszym uruchomieniu opiekacz powinien pracować przez 15 min., bez produktu przy ustawionej najwyższej temperaturze. W tym czasie następuje „wypalanie się” zanieczyszczeń (np, kurzu) w opiekaczu, czemu może towarzyszyć pojawienie się niewielkiego dymu.
- C) Nie należy dopuszczać do kontaktu opiekacza z materiałami łatwopalnymi.
- D) Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w sąsiedztwie opiekacza.
- E) Nie należy pozostawiać pracującego opiekacza bez nadzoru .
- F) Naprawy opiekacza mogą być przeprowadzane wyłącznie w autoryzowanych serwisach przy użyciu oryginalnych części zamiennych.
- G) Nie należy myć opiekacza wodą pod ciśnieniem ani przez zanurzenie (nie dotyczy rusztu i tacy).
- H) Wszelkie czynności konserwacyjne należy wykonywać wyłącznie po ostygnięciu opiekacza.



Opiekacz służy wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych

IV. DANE TECHNICZNE

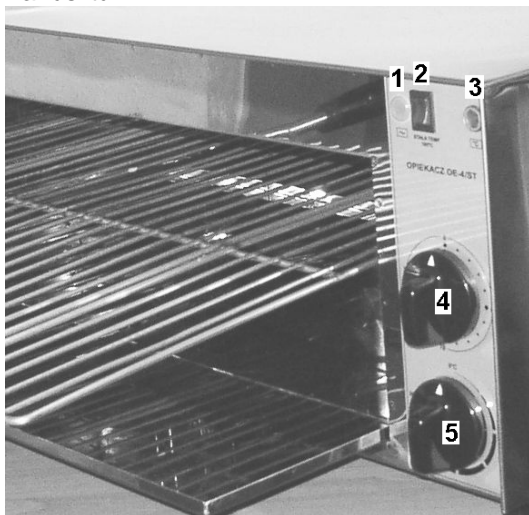
Zasilanie	230 V 50-60Hz
Znamionowa moc pobierana	2 kW
Rodzaj pracy	S1
Stopień ochrony	I (wymaga uziemienia)
Wymiary opiekacza: szer. x głębokość x wys.	570 x 490 x 221 [mm]
Wymiary komory: szer. x głębokość x wys.	458 x 460 x 199 [mm]
Temperatura komory w trybie podtrzymania	około 100°C
Masa	14,5kg

V. BUDOWA I DZIAŁANIE

Opiekacz OE-4/ST wyposażony jest w grzałkę o mocy 2kW umieszczoną w górnej części komory grzejnej, minutnik [4] pozwalający na nastawienie czasu grzania w zakresie 0...15minut. Regulator temperatury [5] pozwala na uzyskanie w komorze opiekacza temperatury do 300°C. Z uwagi na otwarty charakter komory uzyskanie temperatury 300°C jest możliwe jedynie w warunkach wysokiej temperatury otoczenia opiekacza. Skala regulatora temperatury jest podzielona na 6 części. Każda z nich odpowiada orientacyjnie wzrostowi temperatury o 50°C. Czerwona lampka kontrolna [1] sygnalizuje stan trwania cyklu opiekania. Zakończenie cyklu jest sygnalizowane sygnałem akustycznym oraz zgaśnięciem czerwonej lampki. Możliwe jest przerwanie cyklu opiekania poprzez obrót pokrętki minutnika [4] w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) do oporu. Zielona lampka kontrolna [3] sygnalizuje osiągnięcie zadanej temperatury i wyłączenie grzałki. Lampka zielona działa tylko przy załączonym minutniku. Ustawienie przełącznika "Stała temp. 100°C" [2] w pozycji "I" powoduje, że temperatura w komorze opiekacza jest utrzymywana na poziomie około 100°C, niezależnie od nastawy minutnika. Pozwala to na ciągłe utrzymywanie wcześniej przygotowanych produktów w stanie ciepłym. Komora opiekacza wyposażona jest w cztery prowadnice umożliwiające dobranie optymalnego danego produktu położenia rusztu.

Rys.1.Opiekacz OE-4/ST

- 1 – Lampka czerwona „opiekanie”
- 2 – Wyłącznik podtrzymania temperatury
- 3 – Lampka zielona „temperatura została osiągnięta”
- 4 – Pokrętło minutnika
- 5 – Pokrętło regulatora temperatury



VI. INSTALACJA I URUCHOMIENIE

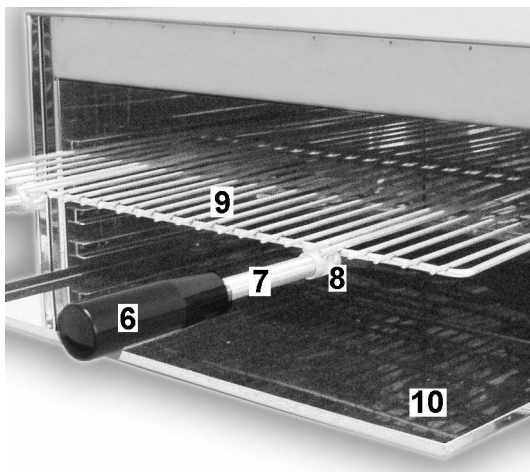
Po wypakowaniu opiekacza wyjąć ruszt wysuwny [9] (wysyłany jest bez zamocowanych rękojeści) i tacę [10].

Zerwać folię ochronną z obudowy opiekacza i tacy.

Odrzucić opiekacz spodem do góry i zamontować 4 nóżki wkręcając wkręty [K] poprzez nóżki [L] w otwory gwintowe [M] w blasze podstawy. Po zamontowaniu nóżek opiekacz odrzucić do normalnej pozycji.



Wkręcić trzpień [7] w tuleje gwintowe [8]. Nakręcić rękojeści [6] na trzpień [7]. Wsunąć ruszt [9] i tacę [10] do komory opiekacza.



- Przygotować stanowisko pracy dla opiekacza. Opiekacz powinien być umieszczony na płaskim, odpornym na działanie wysokiej temperatury blacie na wysokości 70..90cm.
- Z uwagi na wysoką temperaturę obudowy opiekacza w czasie pracy należy zapewnić minimum 20 centymetrową wolną przestrzeń wokół obudowy opiekacza.

- W otoczeniu opiekacza nie mogą znajdować się żadne łatwopalne materiały.
- Gniazdo sieciowe, do którego przyłączony ma być opiekacz musi być łatwo dostępne oraz wyposażone w kołek uziemiający.



Wymagany poziom zabezpieczenia w instalacji elektrycznej: 10A

Pierwsze uruchomienie

Przed rozpoczęciem normalnej pracy z opiekaczem konieczne jest wykonanie przynajmniej jednego cyklu grzania pustego opiekacza przez 15 minut przy maksymalnej nastawie regulatora temperatury.

W tym czasie następuje „wypalanie się” ewentualnych zanieczyszczeń w opiekaczu. Z tego powodu możliwe jest pojawienie się niewielkiego dymu.

Po zakończeniu tej operacji opiekacz jest gotowy do normalnego użytkowania.



Po zakończeniu pracy z opiekaczem należy pokrętko minutnika [4] oraz wyłącznik [2] ustawić w pozycji „0”

VII. WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE

Aby w sposób precyzyjny przeprowadzić proces opiekania (określona temperatura przez określony czas) należy przed właściwym opiekaniami dokonać wstępnego wygrzania komory opiekacza. Dotyczy to zwłaszcza sytuacji gdy opiekacz jest zimny. W tym celu należy:

1. Ustawić pokrętkiem regulatora żadaną temperaturę.
2. Ustawić pokrętko minutnika na maksimum.
3. Po zapaleniu się zielonej lampki [3] (żądana temperatura została osiągnięta) włożyć produkt do opiekacza i nastawić żądany czas opiekania.

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

Jeżeli w krótkich odstępach czasu potrzeba opiekać większą ilość produktów, w celu utrzymania w stanie ciepłym, można użyć funkcji opiekacza „podtrzymanie temperatury”. W tym celu należy przełącznik podświetlany [2] ustawić w pozycji „I”. W stanie podtrzymania temperatury temperatura w komorze opiekacza oscyluje wokół 100°C niezależnie od nastawy minutnika.



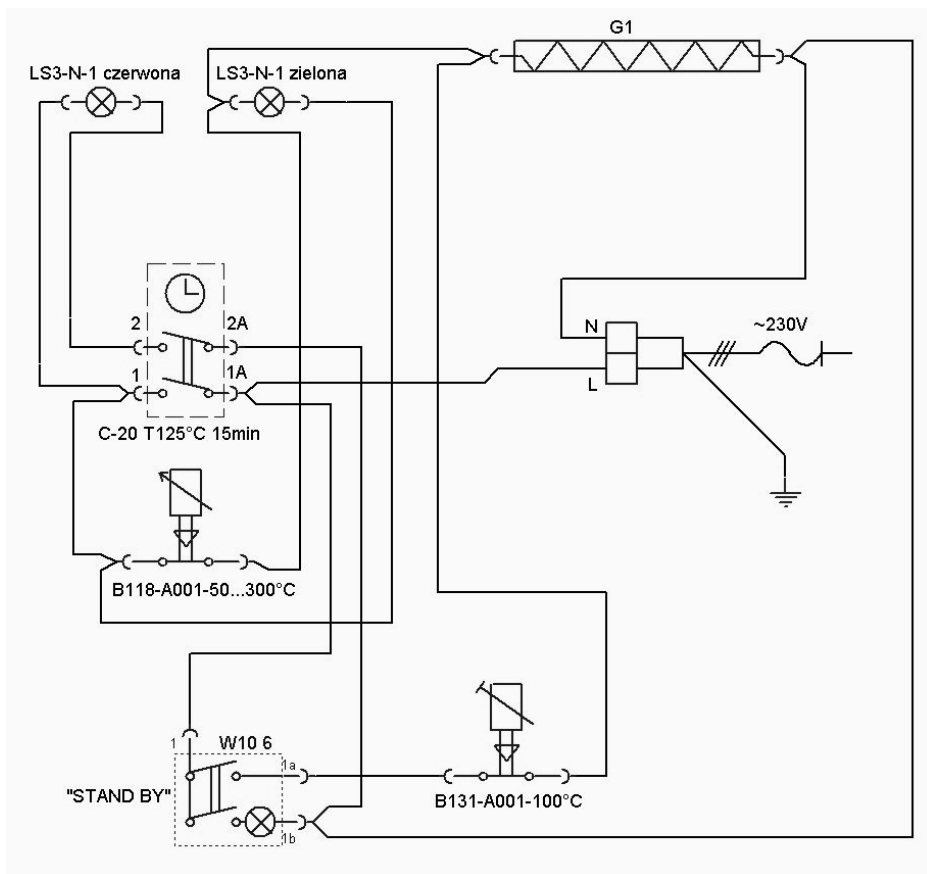
Nie pozostawiać włączonego opiekacza bez nadzoru.

VIII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Każdorazowo przed rozpoczęciem czyszczenia opiekacza wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda sieciowego.
- Nie czyścić opiekacza wodą pod ciśnieniem lub przy użyciu ciśnieniowych urządzeń myjących.
- Ruszt wysuwny ruszt [9] i taca [10] mogą być myte w zmywarce.
- Obudowę wycierać wilgotną ściereczką.
- Do czyszczenia powierzchni gładkich nie używać proszków mogących spowodować zarysowania.
- Podczas czyszczenia opiekacza używać wyłącznie środków przeznaczonych do tego typu zastosowań.

IX. NAPRAWA

Wszelkiego typu naprawy mogą być wykonywane jedynie przez Mesko-AGD lub autoryzowany serwis przy zachowaniu przepisów bezpieczeństwa. Odnosnie możliwości naprawy lub ze szczegółowymi zapytaniami prosimy zwracać się do naszego Działu Sprzedaży (telefon i adres podano na okładce) lub do naszych punktów serwisowych. Informacje dotyczące napraw gwarancyjnych zawarte są w warunkach gwarancji załączonych do niniejszej instrukcji.

X. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Karta napraw wyrobu

Nazwa, typ i symbol wyrobu:

Opiekacz OE-4/ST

Nr fabryczny

Data zgłoszenia	Data wykonania	Zakres naprawy	Naprawa gwarancja / rękojmia	Pieczęć Podpis

WARUNKI GWARANCJI

1. Zakład Produkcyjno-Handlowy **"MESKO-AGD"** Sp. z o.o. w Skarżysku-Kamiennej udziela gwarancji na sprawne działanie sprzętu w okresie 12 miesięcy od daty sprzedaży towaru potwierdzonej przez punkt sprzedaży podpisem i pieczęcią identyfikacyjną sprzedawcy. Gwarancją objęte są wyroby sprzedane na terenie RP.
2. Wady lub uszkodzenia wynikłe z winy producenta a ujawnione w okresie gwarancji będą usuwane bezpłatnie w ciągu 14 dni od daty udostępnienia wyrobu do naprawy.
3. Naprawy gwarancyjne w imieniu producenta wykonują autoryzowane zakłady usługowe. Sprzedawca obowiązany jest poinformować klienta o lokalizacji punktów usługowych na działających na danym terenie.
4. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas trwania naprawy liczony od daty udostępnienia sprzętu do naprawy do jej wykonania a w przypadku wymiany sprzętu na wolny od wad okres gwarancji biegnie od początku.
5. Użytkownikowi przysługuje prawo wymiany zakupionego sprzętu na nowy tj. wolny od wad tylko w przypadku:
 - gdy naprawa gwarancyjna nie została wykonana w terminie 14-dniowym
 - po jednokrotnej naprawie ale tylko w przypadku uszkodzeń istotnych zespołów z wyłączeniem regulacji sprzętu i uszkodzeń z winy użytkownika, gdy nadal występują wady.
6. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
7. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia sprzętu powstałe na skutek:
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania i przechowywania sprzętu;
 - samowolnego dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione. Samowolne wykonywanie jakichkolwiek napraw powoduje unieważnienie gwarancji, jeżeli pomiędzy naprawami wykonanymi przez osoby nieupoważnione a zaistniałą szkodą zachodzi związek przyczynowy.
8. W przypadku napraw gwarancyjnych należy przedstawić Autoryzowanemu Punktowemu Serwisowemu dowód zakupu (paragon, fakturę).
9. Sprawy formalne w zakresie sprzedaży konsumenckiej reguluje Ustawa z dnia 27 lipca 2002r (Dz.U. Nr 141 poz. 1176).

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

Data

Podpis i pieczęćka montera

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

Data

Podpis i pieczęćka montera

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

Data

Podpis i pieczęćka montera

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

Data

Podpis i pieczęćka montera

Druk ścisłego zarachowania



Zakład Produkcyjno-Handlowy
Artykułów Gospodarstwa Domowego

MESKO-AGD Sp. z o.o.

ul. Asfaltowa 1, 26-110 Skarżysko-Kamienna
tel. (041) 253 33 51; 253 33 85
fax (041) 253 43 08

ŚWIADECTWO KONTROLI JAKOŚCI I KARTA GWARANCYJNA WYROBU Nr

Opiekacz OE-4/ST

Wypełnia producent łącznie z
kuponami ABCD

Nr fabryczny

Kontrola jakości.....

Data produkcji

Pakowanie

Wyrób oznaczony znakiem CE – bezpieczny w użytkowaniu, spełnia wymagania techniczno-jakościowe obowiązujących norm, dopuszcza się do eksploatacji.

Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej

OPIEKACZ OE-4/ST

KUPON GWARANCYJNY A

.....
Nr fabryczny

.....
Data produkcji

.....
Data sprzedaży Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży

Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej

OPIEKACZ OE-4/ST

KUPON GWARANCYJNY B

.....
Nr fabryczny

.....
Data produkcji

.....
Data sprzedaży Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży

Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej

OPIEKACZ OE-4/ST

KUPON GWARANCYJNY C

.....
Nr fabryczny

.....
Data produkcji

.....
Data sprzedaży Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży

Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej

OPIEKACZ OE-4/ST

KUPON GWARANCYJNY D

.....
Nr fabryczny

.....
Data produkcji

.....
Data sprzedaży Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży

**ZAKŁAD PRODUKCYJNO-HANDLOWY
ARTYKUŁÓW GOSPODARSTWA DOMOWEGO**

MESKO-AGD
Sp. z o.o.

ul. ASFALTOWA 1
26-110 SKARŻYSKO-KAMIENNA
Tel. (0-41) 253-33-85
Fax (0-41) 253-33-72
e-mail: marketing@meskoagd.pl
www.meskoagd.pl