



Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

Kromet® Sp. z o. o.

ul. Pocztowa 30, 66-600 Krosno Odrzańskie

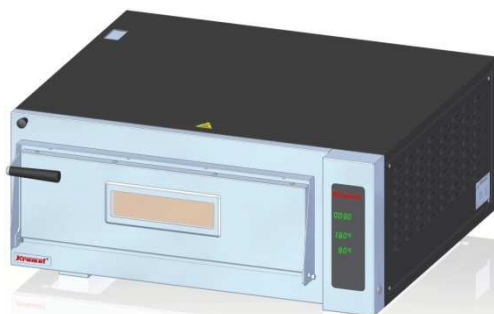
Tel.: 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 dział handlowy

www.kromet.com.pl, e-mail: handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO RUCHOWA

PIEC DO PIZZY

000.PEP-1 SE



000.PEP-1 SM



000.PEP-2 SE



000.PEP-2 SM



1.	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Przeznaczenie urządzenia	3
1.2	Opis urządzenia	3
1.3	Dane techniczne	5
2.	INSTALACJA URZĄDZENIA	5
2.1	Pomieszczenia	6
2.2	Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej	6
3.	WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY.....	8
4.	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	9
4.1	Przygotowanie urządzenia do pracy	9
4.2	Próbny rozruch urządzenia.....	9
4.3	Czynności związane z uruchomieniem i pracą urządzenia.....	10
4.3.1	Uruchomienie urządzenia	11
4.3.2	Obsługa sterownika w piecu 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE	12
4.3.3	Diagnostyka i konfiguracja	14
4.3.4	Stany alarmowe sterownika.....	14
4.4	Czynności związane z zakończeniem pracy na urządzeniu	15
5.	INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU	15
5.1.1	Konserwacja codzienna	15
5.1.2	Konserwacja okresowa.....	16
5.1.3	Przegląd okresowy	17
6.	CZĘŚCI ZAMIENNE	18
6.1	Wykaz części zamiennych.....	18
6.2	Schemat rozstrzelony 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE	19
6.3	Schemat rozstrzelony 000.PEP-1 SM i 000.PEP-2 SM	20
7.	SCHEMAT ELEKTRYCZNY.....	21
7.1	Schemat elektryczny 000.PEP-1 SE	21
7.2	Schemat elektryczny 000.PEP-1 SM	22
7.3	Legenda do schematu elektrycznego.....	23
8.	PAKOWANIE, TRANSPORT.....	23
9.	UWAGI KOŃCOWE	23
10.	PRAWIDŁOWE USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU.....	24
11.	WYKAZ PUNKTÓW ZBIÓRKI ZUŻYTEGO SPRZĘTU	25

UWAGA: Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji zawierającej wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego użytkowania i obsługi. Przestrzeganie zawartych w instrukcji zaleceń zapewni długotrwałe i niezawodne działanie urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy umieścić w widocznym miejscu przy urządzeniu.

1. CHARAKTERYSTYKA

1.1 Przeznaczenie urządzenia

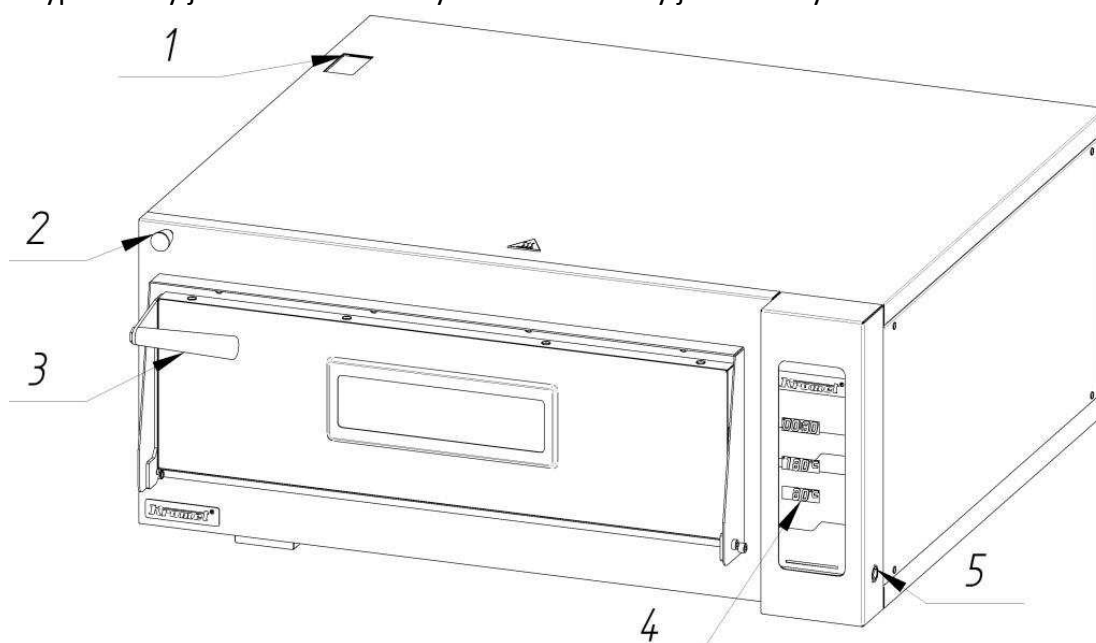
Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Urządzenie może być użytkowane jako urządzenie wolnostojące. Piec do pizzy służy do wypieku pizzy.

1.2 Opis urządzenia

Urządzenie zbudowane jest z wysokogatunkowych blach nierdzewnych. Główną częścią pieca jest komora wypiekowa w której znajdują się elementy grzejne dolne i górne. Nad dolnymi elementami grzejnymi usytuowana jest płyta wypiekowa na której umieszcza się bezpośrednio lub w formach pizzę do wypieku. **Na tablicy sterowniczej pieców 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE** znajduje się klawiatura od elektronicznego sterownika.

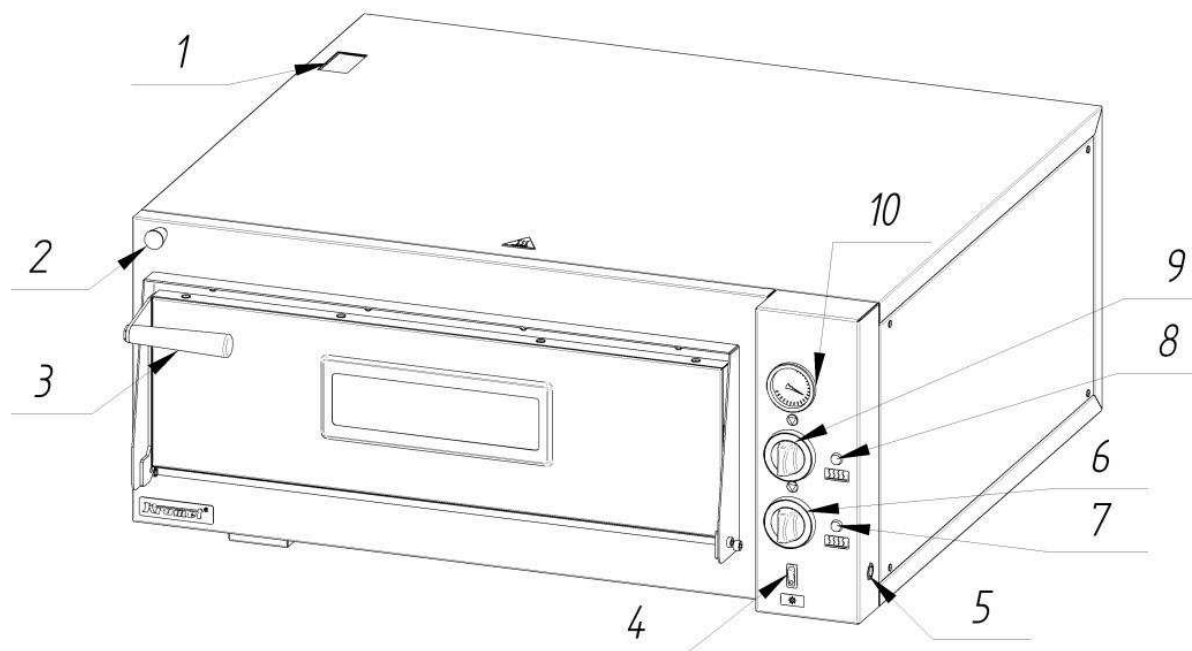
Na tablicy sterowniczej pieców 000.PEP-1 SM i 000.PEP-2 SM znajdują się pokrętła od regulatorów temperatury, lampki sygnalizacyjne, włącznik od oświetlenia komory oraz termometr wskazówkowy.

Z prawej strony, w dolnej części tablicy sterowniczej znajduje się włącznik zasilania elektrycznego do pieca. Z lewej strony, w górnej części pieca znajduje się uchwyt od szybra, który służy do otwierania kominka w celu uwolnienia powstającej podczas wypieku pary. Piec wyposażony jest w drzwi w których zamontowany jest szklany wziernik.



rys 1. Widok ogólny piec 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE

1- Szybr, 2-uchwyt od szybra, 3-uchwyt od drzwi, 4 – klawiatura od sterownika, 5-włącznik od zasilania elektrycznego pieca



rys 2. Widok ogólny piec 000.PEP-1 SM i 000.PEP-2 SM

1-Szyber, 2-uchwyt od szybra, 3-uchwyt od drzwi, 4 – włącznik od oświetlenia w komorze, 5- włącznik od zasilania elektrycznego pieca, 6- pokrętło od regulatora temperatury grzałek dolnych, 7- lampka sygnalizacyjna, 8- lampka sygnalizacyjna, 9- pokrętło od regulatora temperatury grzałek górnych, 9-termometr wskazówkowy

1.3 Dane techniczne

Dane techniczne	000.PEP-1 SE	000.PEP-1 SM	000.PEP-2 SE	000.PEP-2 SM
Szerokość	1000 mm			
Głębokość	946 mm			
Wysokość	450 mm		825 mm	
Moc całkowita	6 kW		12 kW	
Napięcie znamionowe i rodzaj prądu	400V 3N~			
Przewód zasilający (bez wtyczki)	5G2,5 mm ² L=2500 mm			
Wymagane zabezpieczenia instalacji	16A		25A	
Wymagany wyłącznik różnicowoprądowy	In = 40A, IΔn = 30mA			
Klasa ochrony	„ I „			
Stopień ochrony	IP 33			
Masa urządzenia	100 kg		180 kg	
Wymiary komory wypiekowej	720x680x136 mm			
Ilość komór wypiekowych	1		2	
Maksymalna ilość wsadu (tacek ø32 cm)	4 sztuki		2 x 4 sztuki	

2. INSTALACJA URZĄDZENIA



UWAGA: Podłączenia urządzenia do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia „E”.

UWAGA: Przed pierwszym uruchomieniem, urządzenie należy rozpakować, usunąć folię ochronną ze wszystkich powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych. Umyć wszystkie powierzchnie wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu i wytrzeć do sucha. Sprawdzić czy na powierzchniach urządzenia nie znajdują się pozostałości opakowania, materiały łatwopalne lub czy powierzchnia nie jest zabrudzona. W trakcie mycia należy zachować szczególną ostrożność aby nie uszkodzić elementów pomiarowych (czujników).

UWAGA: Osoba podłączająca urządzenie powinna przeszkolić użytkownika z obsługi urządzenia.

UWAGA: W pomieszczeniu przeznaczonym do eksploatacji urządzeń, musi znajdować się prawidłowo wykonana instalacja elektryczna zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

UWAGA: Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony przed porażeniem elektrycznym i pomiarem oporności.

UWAGA: Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

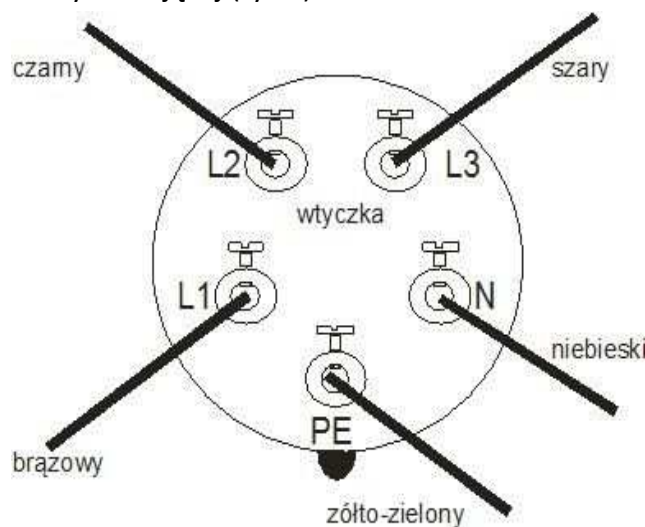
2.1 Pomieszczenia

Urządzenie należy ustawić w przeznaczonym dla niego miejscu, na twardym niepalnym blacie lub podłożu. Jeżeli urządzenie będzie użytkowane w pobliżu ścian, przegród itp. to powinny być one wykonane z materiałów niepalnych. Urządzenie powinno być odsunięte od ścian przynajmniej 100 mm.

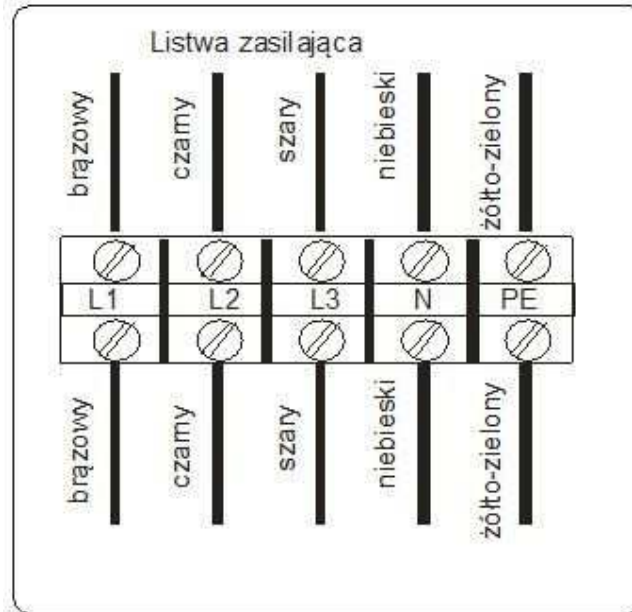
2.2 Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

Gniazdo instalacji zasilającej musi posiadać zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym oraz wyłącznik instalacyjny (zgodnie z wytycznymi w pkt. „dane techniczne”). Gniazdo musi posiadać aktualne badania przeciwporażeniowe, a instalacja pomiar rezystancji izolacji.

Piece wyposażone są w giętki przewód przyłączeniowy bez wtyczki, który należy podłączyć do wtyczki (rys.3) lub listwy zasilającej (rys.4).



rys 3. Schemat podłączenia przewodu od patelni do wtyczki

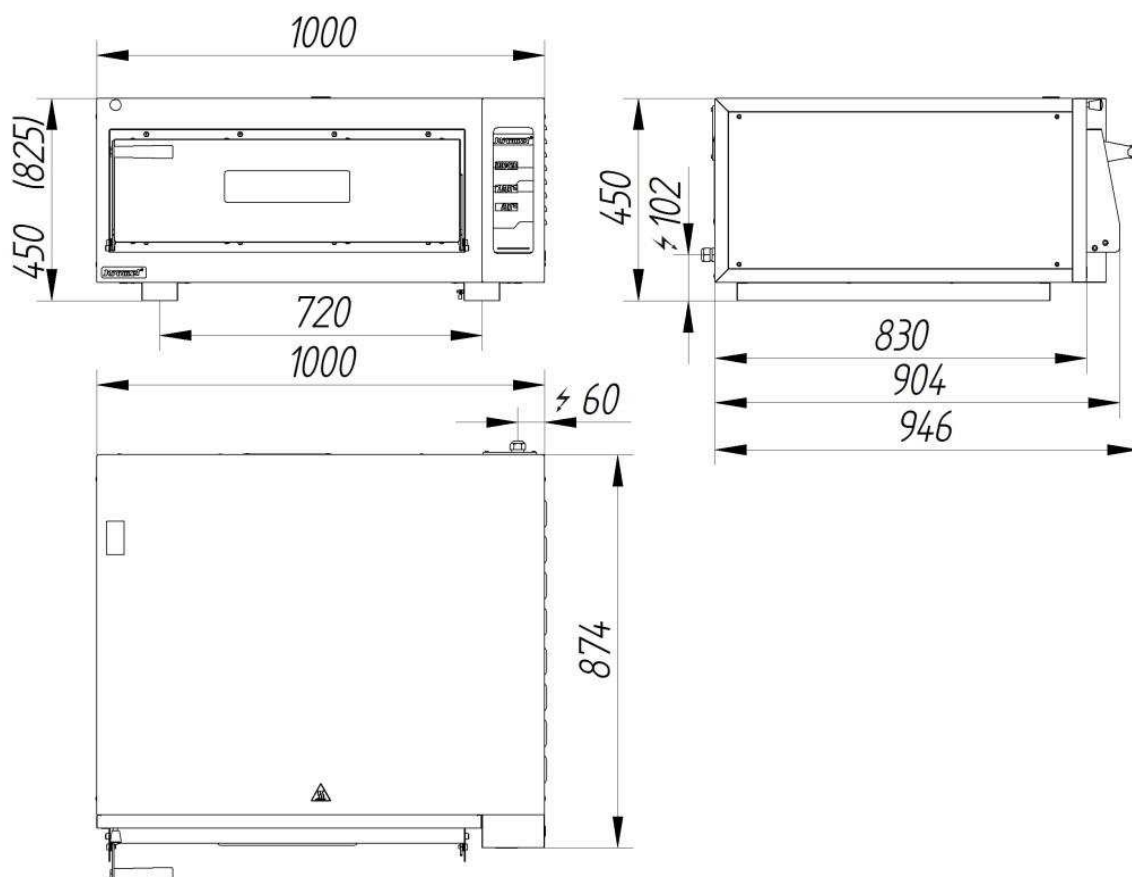


rys 4. Schemat podłączenia przewodu od patelni do listwy zasilającej

UWAGA:



Urządzenia wyposażone są w zacisk ekwipotencjalny, który znajduje się na tyle urządzenia i oznakowany jest etykietą. Urządzenia przed instalowaniem i eksploatacją powinny być podłączone do głównej listwy wyrównawczej.



rys 5. Wymiary

- wymiar bez nawiasu dotyczy 000.PEP-1 SE i 000.PEP-1 SM
- wymiar w nawiasie () dotyczy 000.PEP-2 SE i 000.PEP-2 SM

3. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

UWAGA: Nieprzestrzeganie poniższych wytycznych może grozić poparzeniem części ciała, porażeniem prądem elektrycznym, powstaniem pożaru lub uszkodzeniem urządzenia.

W celu uniknięcia: wypadku, uszkodzenia urządzenia oraz powstawania niebezpiecznych sytuacji podczas użytkowania urządzenia należy stosować się do poniższych wytycznych:

- należy zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzenia,
- należy zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy w pomieszczeniach kuchennych oraz z zasadami udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach,
- nie dopuszczać do urządzenia osób, które nie zostały przeszkolone z obsługi urządzenia i zapoznane z niniejszą instrukcją,
- należy zwracać szczególną uwagę na to, aby osłony elementów elektrycznych będące pod napięciem były zawsze założone i zamocowane,
- przed przystąpieniem do konserwacji ciągłej, konserwacji okresowej, przeglądu okresowego i remontu, należy bezwarunkowo odłączyć urządzenie od sieci

elektrycznej wyłącznikiem głównym oraz wyjąć wtyczkę z gniazda i upewnić się że urządzenie ostygło,

- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia zespołu grzejnego, regulatorów, sterowników, klawiatury, przełączników, lampek sygnalizacyjnych, przewodu zasilającego lub jakiegokolwiek innej części elektrycznej, mechanicznej lub obudowy,
- **nie dopuszczać do oblewania lub zmywania urządzenia strumieniem wody,**
- nie dokonywać samodzielnie napraw urządzenia,
- nie pozostawiać włączonego urządzenie bez nadzoru obsługi,
- nie uderzać w pokrętko, termometr, przełączniki, klawiaturę od sterownika,
- zabrania się użytkować urządzenie w warunkach utrudniających obsługę,
- nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, pokrywy górnej, blachy przedniej i drzwi,
- nie dopuszczać do urządzenia dzieci,
- zabrudzone urządzenia czyścić od razu po wystudzeniu zgodnie z wytycznymi pkt. „konserwacja codzienna”,
- nie polewać gorącej szyby płynami,
- nie stawiać na szybie żadnych przedmiotów, pojemników, tac, aby nie uszkodzić zawiasów i szyby,
- delikatnie zamykać i otwierać drzwi aby nie uszkodzić zawiasu i szyby,
- do wkładania i wyjmowania pizzy z komory stosować rękawice ochronne i łopatkę do pizzy,
- należy zachować szczególną ostrożność podczas otwierania drzwi pieca ponieważ z komory może wydobywać się gorąca para co może skutkować poparzeniem ciała.

UWAGA: Jeśli podczas obsługi codziennej zauważono: uszkodzenie przewodu zasilającego lub jakiegokolwiek innej części elektrycznej lub mechanicznej, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i zlecić naprawę producentowi lub autoryzowanemu serwisowi.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

4.1 Przygotowanie urządzenia do pracy

- Urządzenie należy przygotować do pracy zgodnie z pkt. 2 niniejszej instrukcji.

4.2 Próbnny rozruch urządzenia

- Uruchomić urządzenie zgodnie z pkt. 4.3, 4.3.1, 4.3.2, 4.4
- Należy sprawdzić podczas nastawy na zadaną temperaturę czy załączają się elementy grzejne,
- Należy nastawić temperaturę 150°C a przełącznik funkcji grzania na grzanie góra-dół i sprawdzić czy regulator/sterownik wyłączy elementy grzejne.

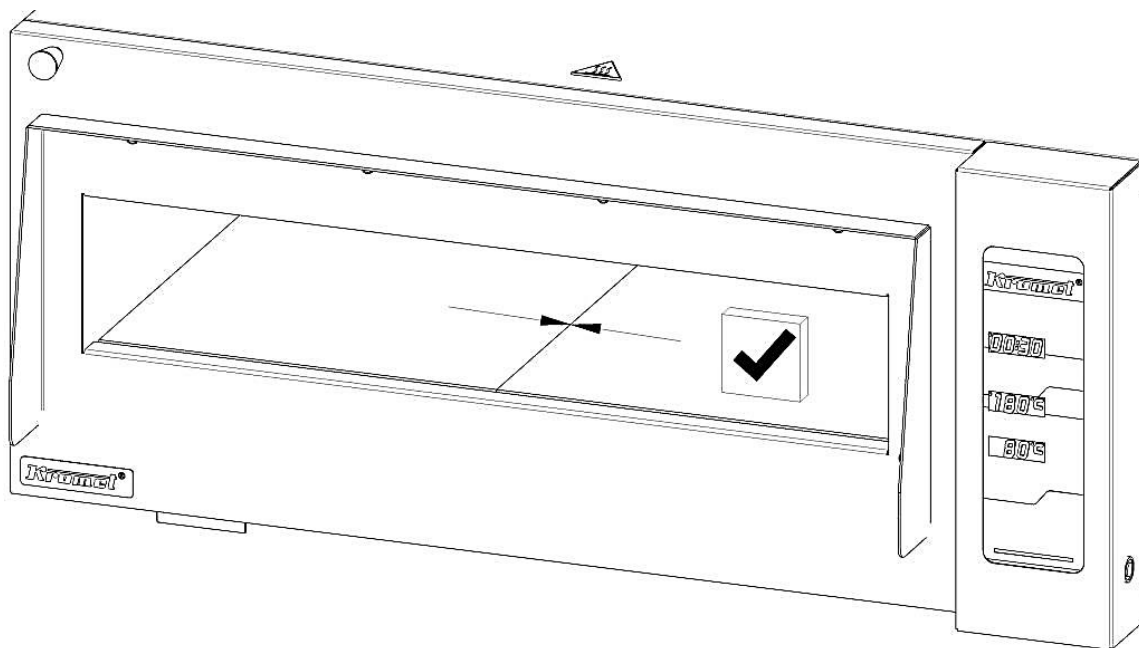


Podczas pierwszego rozruchu z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach wraz z dymieniem. Jest to normalne zjawisko, ponieważ wygrzewaniu ulegają podzespoły izolacyjne oraz środki konserwujące stal. Ważne aby podczas pierwszego rozruchu urządzenia pomieszczenie było dobrze wentylowane a urządzenie nie było pozostawione bez nadzoru. Urządzenie wygrzewać do momentu ustąpienia nieprzyjemnego zapachu i dymienia.

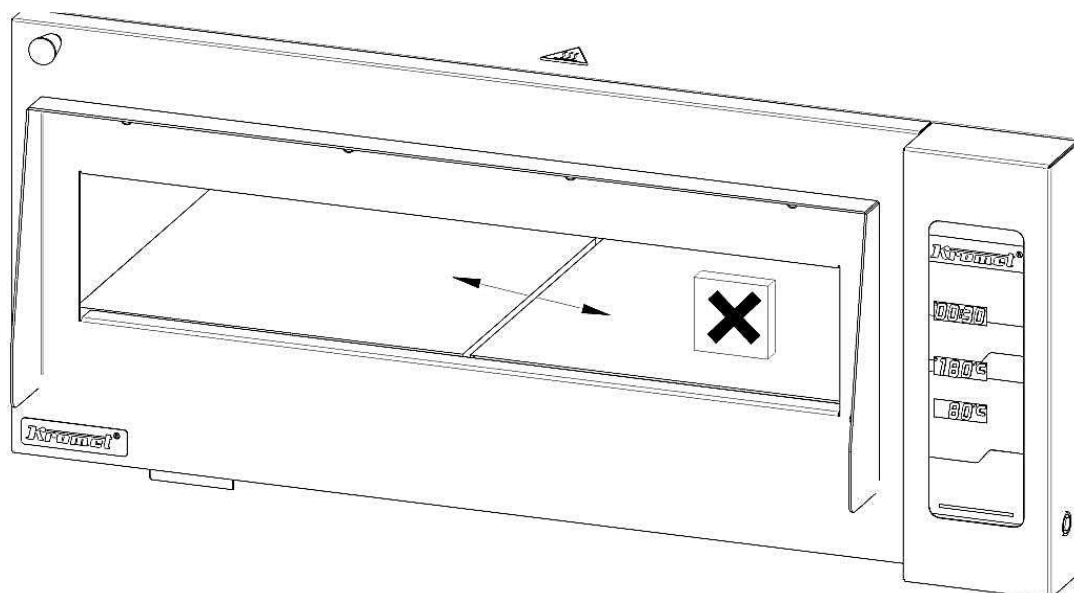
4.3 Czynności związane z uruchomieniem i pracą urządzenia

Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić czy płyty wypiekowe wewnątrz komory są poprawnie zamontowane.

- **UWAGA: Płyta wypiekowa posiada dwa rodzaje powierzchni. Z jednej strony powierzchnia jest gładka z drugiej strony powierzchnia jest chropowata. Jeżeli pizza ma być wypiekana bezpośrednio na płycie wypiekowej (bez użycia foremek) zaleca się aby wypiek pizzy przeprowadzać na powierzchni chropowatej płyty wypiekowej.**
- Płyty wypiekowe powinny być poprawnie osadzone w komorze i powinny tworzyć równą płaszczyznę wewnątrz komory.
- Należy zwrócić szczególną uwagę aby płyty wypiekowe w środkowej części komory, były do siebie dokładnie dosunięte rys.6. Jeżeli płyty będą niedokładnie do siebie dosunięte rys.7 może to skutkować nierównomiernym rozkładem temperatury w komorze co przełoży się na przypalanie pizzy.



rys 6. Schemat poprawnie ułożonych płyt wypiekowych

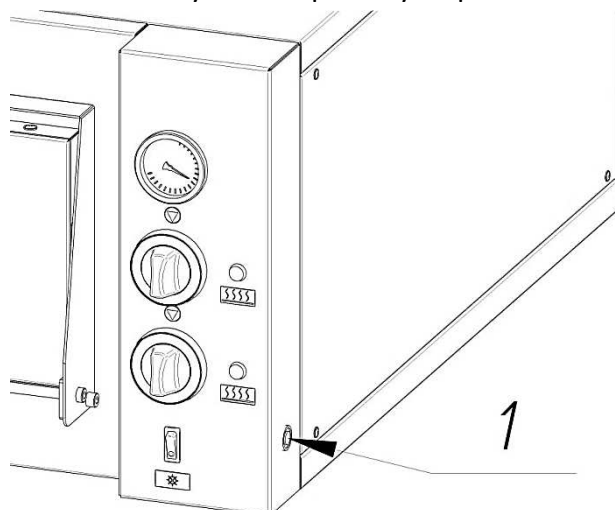


rys 7. Schemat niepoprawnego ułożenia płyt wypiekowych

- po poprawnym ułożeniu płyt w komorze wypiekowej należy włożyć w gniazdo wtyczkę od przewodu przyłączeniowego lub włącznikiem głównym na instalacji elektrycznej włączyć zasilanie.

4.3.1 Uruchomienie urządzenia

- Upewnić się, że w piecu 000.PEP-1 SM i 000.PEP-2 SM pokrętła od regulatorów temperatury znajdują się w położeniu „0”.
- Włącznikiem zasilania, który znajduje się z prawej strony, w dolnej części tablicy sterowniczej włączyć zasilanie elektryczne do pieca rys.8 poz.1.



rys 8. Schemat usytuowania włącznika zasilania elektrycznego do pieca

- **Uruchomienie pieca 000.PEP-1 SM i 000.PEP-2 SM:** Przekręcając pokrętkę od regulatora temperatury w prawo, należy ustawić żądaną temperaturę w przedziale od 50°C do 500°C, zaświeci się lampka sygnalizacyjna. Po osiągnięciu przez urządzenie zadanej temperatury lampka sygnalizacyjna zgaśnie. Zaleca się powtórzenie 2 cykli rozgrzewania dla ustabilizowania temperatury w komorze.

Na tablicy sterowniczej dolne pokrętkę od regulatora temperatury odpowiada za grzanie dolnych elementów grzejnych znajdujących się pod płytą wypiekową. Górne pokrętkę od regulatora temperatury odpowiada za górne elementy grzejne.

- **Uruchomienie pieca 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE:**

Uruchomić piec zgodnie z pkt. 4.3.2 „obsługa sterownika”.

4.3.2 Obsługa sterownika w piecu 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE

Sterownik typu PXW-02 przewidziany jest do sterowania parametrami pieców 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE (rys.9).



rys 9. Wygląd klawiatury od sterownika



Przycisk Stand-by: Włączenie urządzenia do sieci zasilającej powoduje świecenie na czerwono diody sygnalizacji stanu pracy (wyświetlacze wygaszone) – stan **stand-by**. Po wciśnięciu przycisku ON/OFF pod każdym wyświetlaczem na wyświetlaczu pojawią się nastawy fabryczne, które można zmienić wg własnych wymagań. Załączanie funkcji grzania pieca następuje po przytrzymaniu przycisku przez 3s. Wyłączenie następuje bezzwłocznie po jego wciśnięciu.



Wyświetlacz: sygnalizuje stan pracy urządzenia, wskazuje nastawy temperatury dla górnych i dolnych elementów grzejnych. W lewym, górnym rogu znajduje się czerwona dioda, która miga w trakcie rozgrzewania do. Osiągnięcie zadanej temperatury sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym, dioda świeci na stałe. Temperaturę w piecu można nastawić w zakresie od 20 do 500°C. Przycisk **ON/OFF** pod wyświetlaczem umożliwia wyłączenie dolnej lub górnej strefy grzewczej. Jeżeli wybrana strefa zostanie wyłączona na wyświetlaczu pojawi się komunikat **OFF**.



Minutnik: informacje dotyczące czasu, wyświetlane są w kolorze zielonym. Funkcja minutnika służy do odmierzenia zaprogramowanego czasu w zakresie od 0 do 180 minut. Zakończenie odmierzenia czasu sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym, trwającym 30s. Przycisk **ON/OFF** pod wyświetlaczem umożliwia wyłączenie funkcji minutnika. Jeżeli minutnik zostanie wyłączona na wyświetlaczu pojawi się komunikat **OFF**.

UWAGA: Zakończenie odmierzenia czasu nie wyłącza piec.



Nastawa w górę: Służy do zwiększania nastawy np. temperatury lub czasu pracy



Nastawa w dół: Służy do zmniejszania nastawy np. temperatury lub czasu pracy



Włącznik oświetlenia komory.

W trybie „standby” przycisk oświetlenia jest nie aktywny

UWAGA: Po włączeniu zasilania do pieca, sterownik będzie w trybie „Standby” będą świecić tylko diody sygnalizacji stanu pracy dla każdego z wyświetlacza, po wciśnięciu pod każdym wyświetlaczem przycisku „ON/OFF” na wyświetlaczach pojawią się nastawy fabryczne: temperatura na górnych i dolnych elementach grzejnych będzie ustawiona na nastawę 420°C, a minutnik będzie nastawiony na 30 minut.

UWAGA: Jeżeli w trakcie pracy pieca nastąpi zanik napięcia krótszy niż 5 minut, sterownik automatycznie wznawia pracę. Jeżeli zanik napięcia był dłuższy niż 5 minut sterownik załączy się w trybie „Standby”.

4.3.3 Diagnostyka i konfiguracja

W trybie pracy „Standby” możliwe jest przeprowadzenie diagnostyki:



Przytrzymanie przycisku od zmiany temperatury górnych elementów grzewczych pieca przywróci ustawienia fabryczne a na wyświetlaczy pojawi się krótki komunikat „FAbr”



Przytrzymanie przycisku wyświetli się podgląd temperatury górnej strefy komory pieca



Przytrzymanie przycisku wyświetli się podgląd temperatury dolnej strefy komory pieca

4.3.4 Stany alarmowe sterownika

Sygnalizowane stany alarmowe, zabezpieczają urządzenie przed niewłaściwą eksploatacją lub działaniem. W przypadku nieprawidłowego działania (uszkodzenie czujnika lub przekroczenie temperatury dopuszczalnej), sterownik przechodzi automatycznie do trybu pracy *Standby* i wyświetlany jest kod alarmu w kolorze czerwonym. Stan alarmowy sygnalizowany jest dźwiękiem przez 30 s (tylko wtedy, gdy sterownik był w trybie regulacji). Wyłączenie dźwięku możliwe jest przez naciśnięcie dowolnego przycisku.

UWAGA: Podczas wystąpienia stanu alarmowego należy bezwzględnie wyłączyć piec i odłączyć piec od sieci elektrycznej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

OPIS ZDARZEŃ ALARMOWYCH

Kod alarmu	Opis zdarzenia
a1C1	Zwarcie czujnika komory pieca
a1CH	Przerwa w obwodzie czujnika komory pieca
a1Ct	Przekroczenie dopuszczalnej temperatury 550°C w komorze pieca
a1-t	Przekroczenie dopuszczalnej temperatury sterownika
a1-r	Osiągnięcie temperatury krytycznej płaszczu pieca

4.4 Czynności związane z zakończeniem pracy na urządzeniu

Po zakończeniu pracy na urządzeniu, należy:

- w piecu 000.PEP-1 SM i 000.PEP-2 SM pokręćło od regulatora temperatury ustawić w pozycji „0”,
- w piecu 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE wyłączyć sterownik przyciskiem Standby,
- włącznikiem zasilania, który znajduje się z prawej strony, w dolnej części tablicy sterowniczej wyłączyć zasilanie elektryczne do pieca rys.8 poz.1.
- wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda lub wyłączyć zasilanie głównym włącznikiem na sieci elektrycznej.

Po zakończeniu pracy na urządzeniu należy umyć urządzenie zgodnie z pkt. „konserwacja codzienna”.

5. INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU

UWAGA: Przed przystąpieniem do konserwacji i remontu urządzenie należy bezwzględnie wyłączyć z sieci elektrycznej oraz upewnić się, że urządzenie ostygło.

5.1.1 Konserwacja codzienna

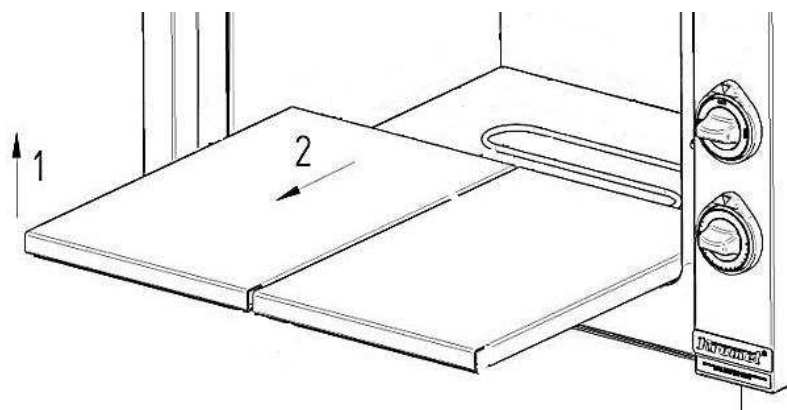
Konserwację codzienną przeprowadza użytkownik. Konserwacja codzienna polega na usunięciu z urządzenia zanieczyszczeń, codziennie po zakończeniu na nim pracy. Zanieczyszczenia usuwać przez dokładne mycie urządzenia miękką szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnych środków myjących np. płyn do mycia naczyń i wytarciem urządzenia do sucha.

Kategorycznie zabrania się:

- mycia urządzeń przy pomocy strumienia wody, a szczególnie zalewania wodą,
- używania agresywnych środków czyszczących, szczotek, druciaków, skrobaków i gąbek z szorstką powierzchnią,
- używania do czyszczenia substancji zawierających chlor lub środki ściernie oraz substancji, które nie są przystosowane do czyszczenia stali nierdzewnej,
- jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, po myciu i wytarciu do sucha należy powierzchnie przetrzeć szmatką nasączoną olejem wazelinowym. Przed ponownym użytkowaniem urządzenia należy dokładnie je umyć zgodnie z niniejszym pkt instrukcji.

Demontaż płyt wypiekowych w celu dokładnego mycia

UWAGA: Płyty wypiekowe mają duży ciężar. Zaleca się aby demontowanie i montowanie podzespołów odbywało się przy pomocy dwóch osób.



Aby zdemontować do mycia płyty wypiekowe należy:

- każdą płytę z osobna podważyć „1” (rys.10) np. drewnianą kuchenną łopatką i unieść do góry,
- wysunąć płytę „2” (rys.10) z komory, zwracając szczególną uwagę aby blacha nie opadła na elementy grzejne lub czujniki które mogłaby uszkodzić,
- po myciu i dokładnym wytarciu do sucha, zamontować płyty dna w odwrotnej kolejności do demontażu.

rys 10. Schemat demontażu płyt wypiekowych

5.1.2 Konserwacja okresowa

UWAGA: Konserwację okresową należy do obowiązku użytkownika urządzenia. Konserwację okresową urządzenia powinna dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia elektryczne „E”.

Konserwację okresową należy przeprowadzić raz w miesiącu. Podczas konserwacji okresowej należy:

- sprawdzić jakość przewodu przyłączeniowego,
- działanie regulatora temperatury, sterownika, włączniki, termometru,
- przeprowadzić oględziny wizualne w celu sprawdzenia czy urządzenie nie posiada defektów w postaci uszkodzonych elementów obudowy.

Jeżeli podczas konserwacji okresowej zauważono nieprawidłowe działanie poszczególnych elementów lub uszkodzone części obudowy oraz innych części należy naprawę zlecić autoryzowanemu serwisowi.

5.1.3 Przegląd okresowy

UWAGA: Przegląd okresowy urządzenia powinna dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia elektryczne „E” i posiadające kwalifikacje w zakresie naprawy i konserwacji urządzeń elektrycznych. Zaleca się korzystanie z autoryzowanego serwisu firmy „Kromet”

Po upływie okresu gwarancji przegląd okresowy należy przeprowadzić raz w roku. Przegląd okresowy obejmuje czynności związane z ustaleniem zużycia poszczególnych elementów urządzenia.

Podczas przeglądu okresowego należy:

- sprawdzić jakość przewodu przyłączeniowego,
- sprawdzić działanie regulatora temperatury, sterownika, włączniki, termometr,
- przeprowadzić oględziny wizualne w celu sprawdzenia czy urządzenie nie posiada defektów w postaci uszkodzonych elementów obudowy,
- sprawdzić jakość elementów grzejnych,
- sprawdzić jakość elementów izolacyjnych,
- sprawdzić jakość połączeń przewodów elektrycznych,

UWAGA: Urządzenie po przeglądzie okresowym i naprawie powinno spełniać wymagania normy: PN-EN 60335-1: Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego. Bezpieczeństwo użytkowania Część 1: Wymagania ogólne.

UWAGA: Za wszystkie uszkodzenia mechaniczne oraz uszkodzenia wynikłe ze złej eksploatacji producent nie ponosi odpowiedzialności. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

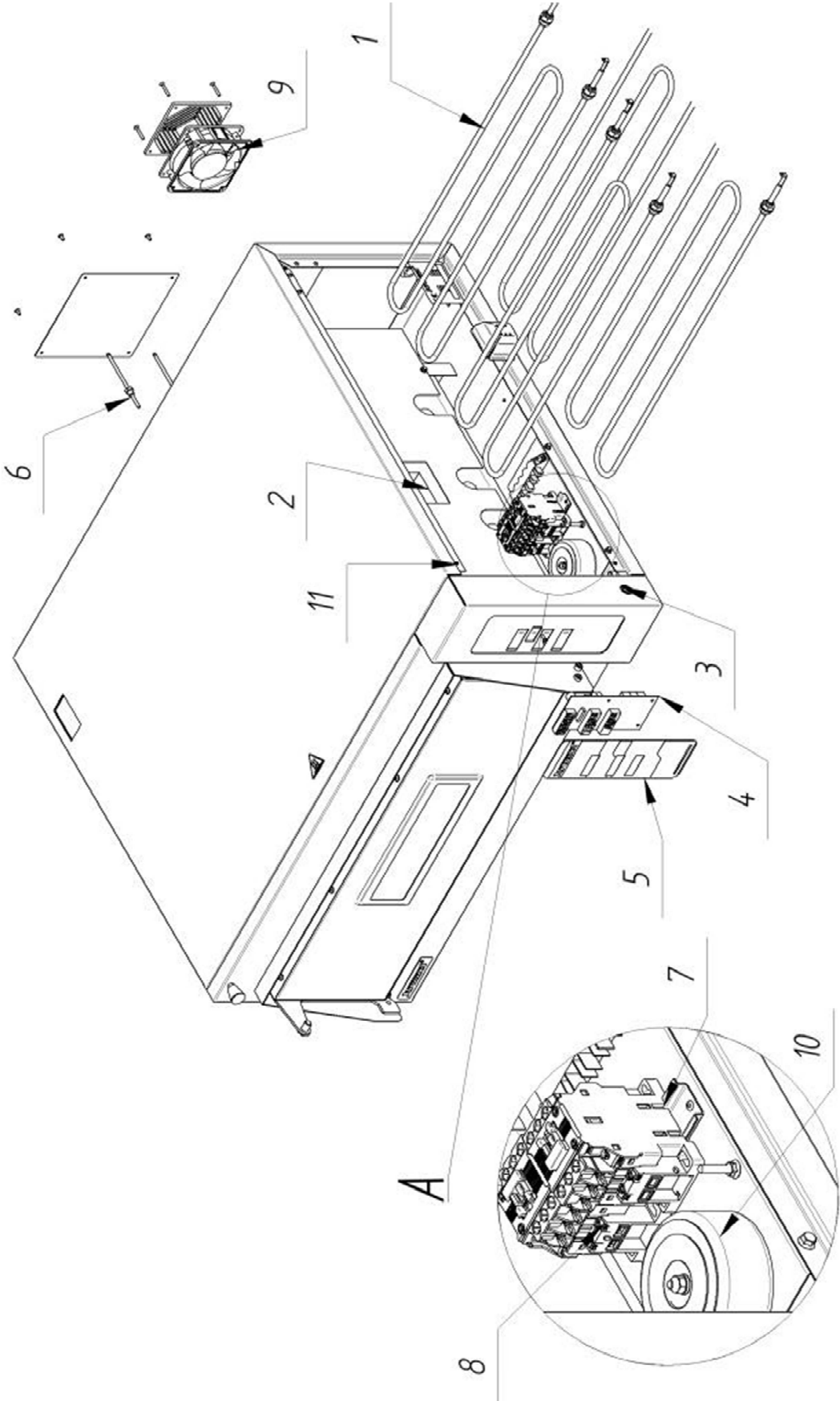
UWAGA: Gwarancja nie obejmuje szyb, żarówki oraz bezpieczników

6. CZĘŚCI ZAMIENNE

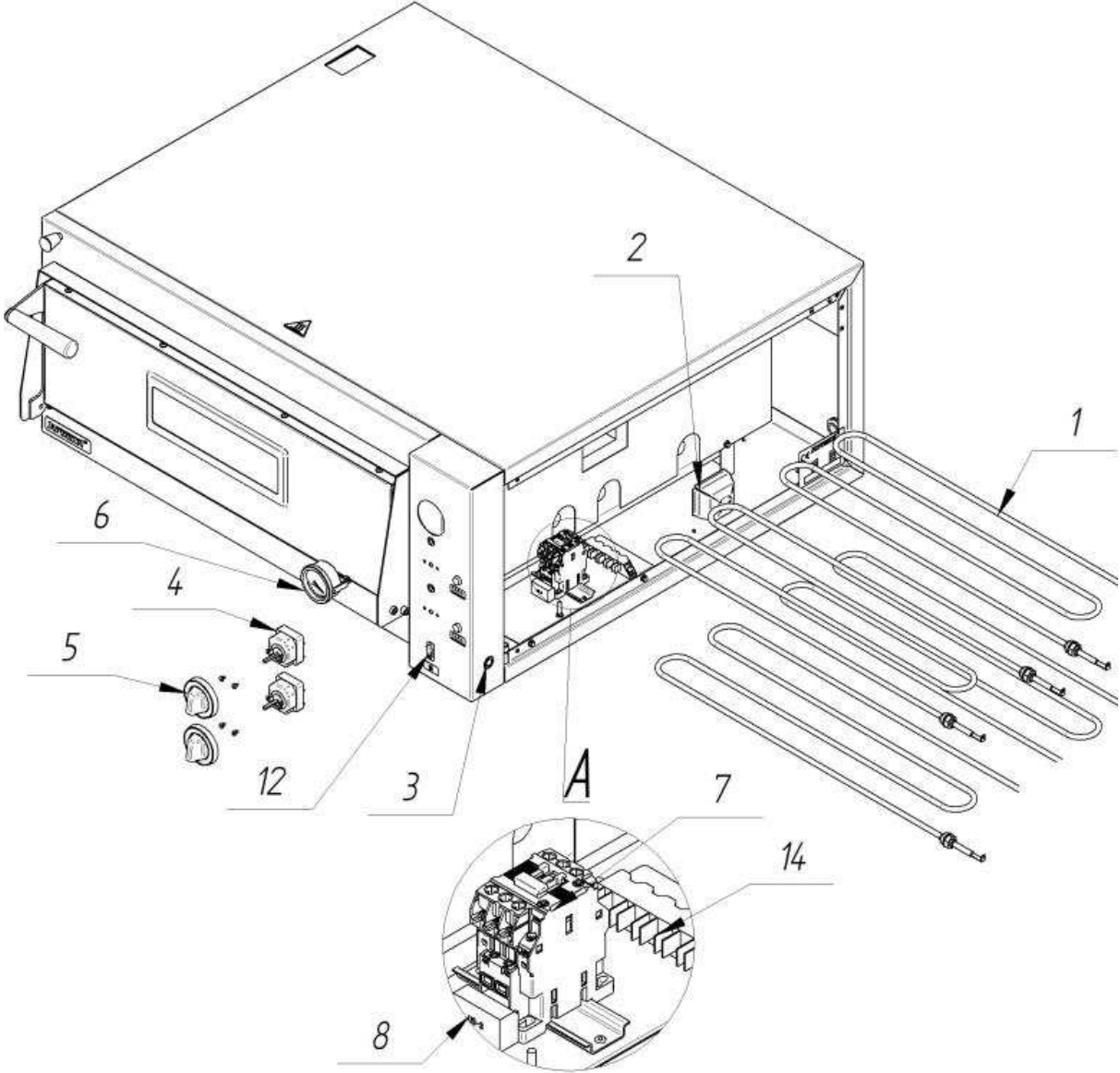
6.1 Wykaz części zamiennych

Lp.	Nazwa części	Typ lub numer rysunku	Ilość szt. 000.PEP-1 SE	Ilość szt. 000.PEP-2 SE	Ilość szt. 000.PEP-1 SM	Ilość szt. 000.PEP-1 SM
1	Element grzejny	A8853	4	8	4	8
2	Oświetlenie	77.,708.7101.23	1	2	1	2
3	Wyłącznik	PSW-19D-G	1	2	1	2
4	Sterownik	PXW-02	1	2	-	-
	Regulator temperatury	55.34089.010	-	-	1	2
5	Klawiatura	PS-02	1	2	-	-
	Pokrętko	0289-000-0	-	-	1	2
6	Termometr oporowy	PT-500 (500°C) 7D.11915036- 0150.060.D670	2	4	-	-
	Termometr wskazówkowy	8201-21-60	-	-	1	2
7	Stycznik	MC-18b	2	4	1	2
8	Filtr do stycznika	US-3	2	4	1	2
9	Wentylator	4715MS-23T-B5A NMB	1	2	-	-
10	Transformator	TST 120W/12	1	2	-	-
11	Wyłącznik termiczny	A.R.03.80.05.W3.S2.M5	1	2	-	-
12	Włącznik	C6003PLNAB	-	-	1	2
13	Wkładka topikowa	1A	1	2	1	2
14	Listwa przyłączeniowa	FV 273B/5	1	2	1	2
15	Płyta szamotowa	0.PEP.001.677.00.05	2	4	2	4

6.2 Schemat rozstrzelony 000.PEP-1 SE i 000.PEP-2 SE

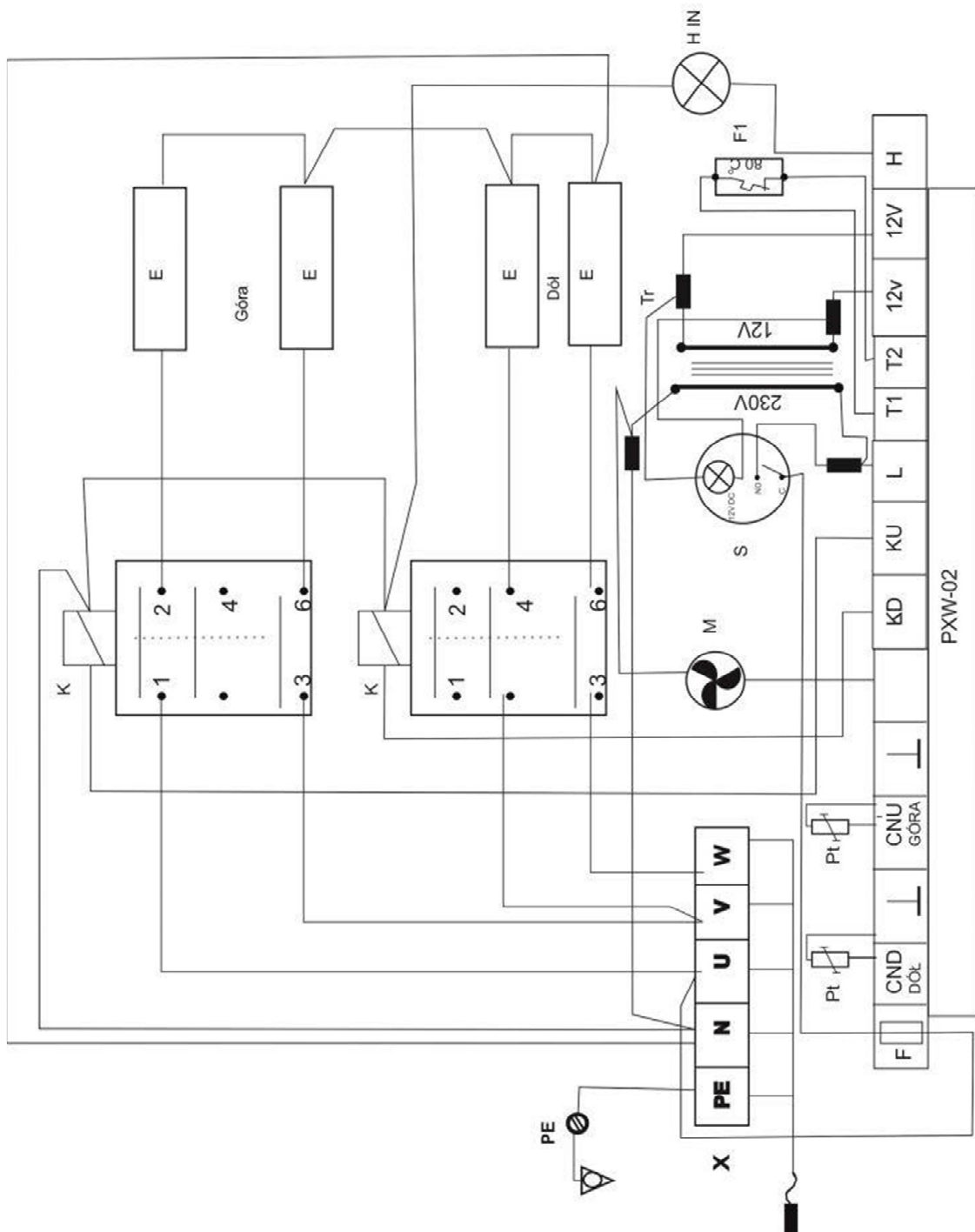


6.3 Schemat rozstrzelony 000.PEP-1 SM i 000.PEP-2 SM

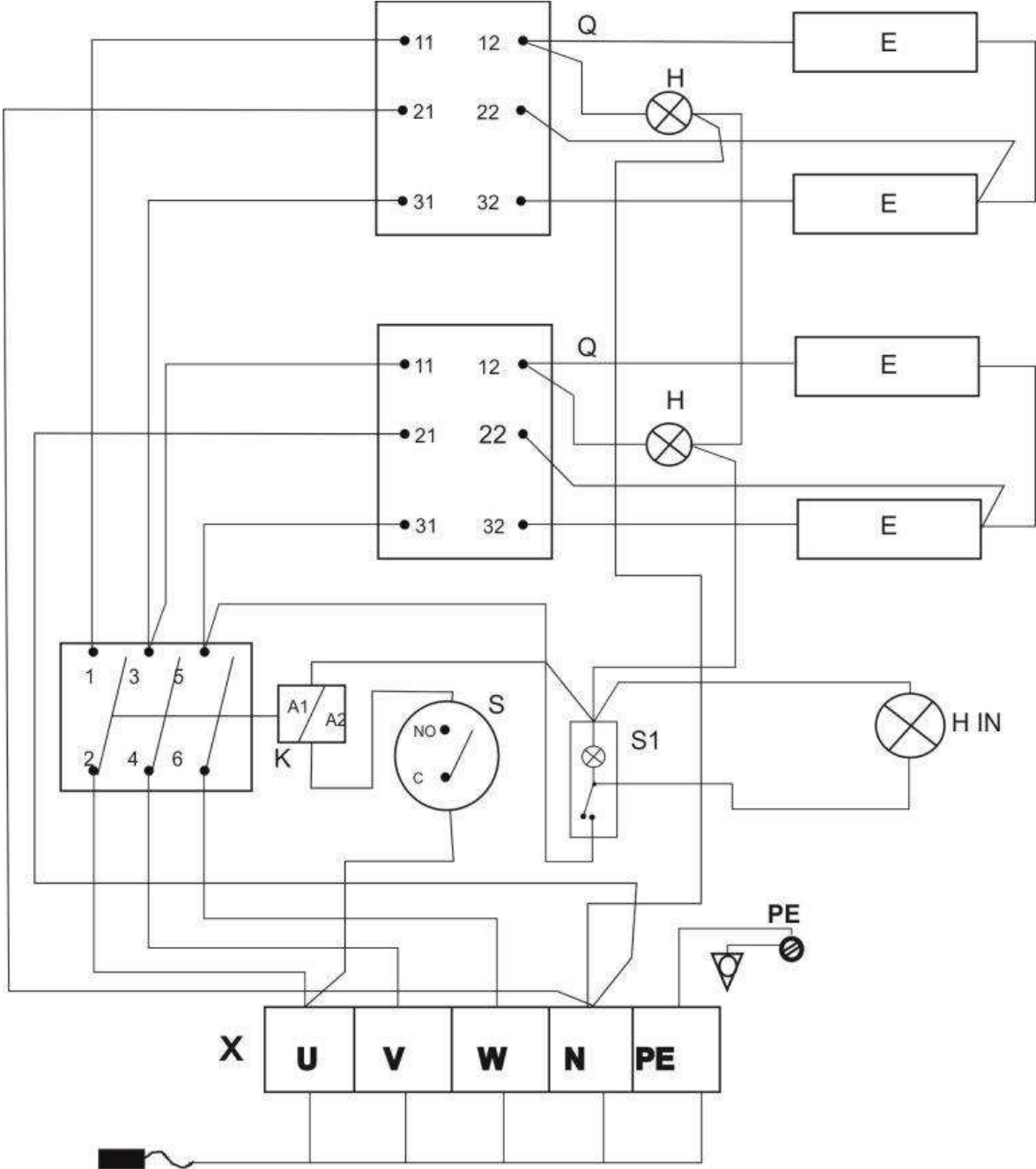


7. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

7.1 Schemat elektryczny 000.PEP-1 SE



7.2 Schemat elektryczny 000.PEP-1 SM



7.3 Legenda do schematu elektrycznego

E	Element grzejny
H	Lampka sygnalizacyjna
H IN	Oświetlenie komory
X	Listwa podłączeniowa
M	Wentylator
K	Stycznik
S	Przełącznik zasilania
S1	Przełącznik oświetlenia komory
Q	Regulator temperatury
F1	Ogranicznik temperatury płaszcza
F	Wkładka topikowa
Pt	Termometr oporowy
PXW-02	sterownik
Tr	Transformator toroidalny

8. PAKOWANIE, TRANSPORT

Urządzenie przed zapakowaniem w opakowanie kartonowe owija się folią „STRETCH”. Całość opakowania spięta jest za pomocą taśmy z tworzywa sztucznego. Urządzenia nie wolno przewracać, gdyż grozi to jego uszkodzeniem. Przewóz powinien odbywać się krytymi środkami transportu. Podczas transportu należy unikać wstrząsów. W czasie transportu urządzenie powinno być zabezpieczone przed przesuwaniem, przewracaniem oraz uszkodzeniami mechanicznymi.

9. UWAGI KOŃCOWE

Producent zastrzega sobie prawo do zmian konstrukcyjnych urządzenia nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej, która stanowi integralną część niniejszej instrukcji obsługi.

10. PRAWIDŁOWE USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Prawidłowe usuwanie zużytego sprzętu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produkt po okresie użytkowania lub po utracie cech użytkowych nie należy usuwać z innymi odpadami. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej w której dokonali zakupu produktu lub organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produkt nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

UWAGA: Opakowanie powinno być usuwane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

11. WYKAZ PUNKTÓW ZBIÓRKI ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Operator punktu zbierania	Województwo	Miasto	Adres punktu zbiórki	
ARGO-FILM Lublin	lubelskie	Lublin	20-231 Lublin	ul. Zadębie 62
ARGO-FILM Łódź	łódzkie	Łódź	90-272 Łódź	ul. Wschodnia 29
ARGO-FILM Mława	mazowieckie	Mława	06-500 Mława	ul. Sadowa 14
ARGO-FILM Nadarzyn	mazowieckie	Nadarzyn	05-830 Nadarzyn	ul. Pruszkowska 23
ARGO-FILM Tarnów	małopolskie	Tarnów	33-100 Tarnów	ul. Fabryczna 7a
ARGO-FILM Wrocław	dolnośląskie	Wrocław	52-015 Wrocław	ul. Krakowska 180
Biosystem S.A.	małopolskie	Alwernia	32-566 Alwernia ul. Olszewskiego 25	
ECO-CARS Sp. z o.o.	wielkopolskie	Poznań	61-362 Poznań	ul. Forteczna 14a
EKO-HARPOON Cząstków Mazowiecki	Oddział mazowieckie	Cząstków Mazowiecki	05-152 Czosnów Cząstków Mazowiecki 158	
EKO-HARPOON Rejowiec Fabryczny	Oddział lubelskie	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny 20	ul. Cementowa
EKO-PLUS Kraków	małopolskie	Kraków	30-382 Kraków	ul. Biskupińska 15
EKO-PLUS Stąporków	świętokrzyskie	Stąporków	Stąporków, ul. Staszica 9	
Ekoren DKE	dolnośląskie	Oława	55-200 Oława	Godzikowice, ul. Stalowa 12
EKO-SORT	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała	ul. Katowicka 130
Elektrozłom	śląskie	Ślemień	34-323 Ślemień 561	
KARAT Elektro Recykling	kujawsko-pomorskie	Lubicz	87-162 Lubicz	ul. Toruńska 64
KGHM Ecoren S.A.	dolnośląskie	Rudna	59-305 Rynarcice, Rynarcice 38	
LECH-MET	dolnośląskie	Żmigród	55-140 Żmigród	ul. Kościuszki 9
MB Recykling	świętokrzyskie	Piekoszów	26-065 Piekoszów	ul. Czarnowska 56
MK-Tech Electrorecycling S.A.	kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz, Ul. Toruńska 304	
P.P.H.U. POLBLUME Zbigniew Miazga	mazowieckie	Góra Kalwaria	05-530 Góra Kalwaria, ul. Adamowicza 4	
P.W. BOWI	śląskie	Częstochowa	42-202 Częstochowa ul. Ogrodowa 64A	
PHU EKOPARTNER	małopolskie	Kraków	1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6, 2. Radzikowskiego 37, 3. Półtanki 76-78	
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe ABBA-EKOMED Sp. z o. o.	kujawsko-pomorskie	Toruń	87-100 Toruń, ul. Kluczyki 17-21	
PTH Technika Sp. z o.o.	śląskie	Gliwice	44-102 Gliwice	ul. Toszecka 2
SCU Śląskie Centrum Utylizacji	śląskie	Katowice	40-696 Katowice, ul. Asnyka 32	
Serwisownia	mazowieckie	Warszawa	01-919 Warszawa	ul. Wólczyńska 133
Terra S.A.	łódzkie	Tomaszów Mazowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Wysoka 61/65;	
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Mazowiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 42	
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Podwale 53a	