



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](http://www.kromet.com.pl), e-mail: [handlowy@kromet.com.pl](mailto:handlowy@kromet.com.pl)

---

## DOKUMENTACJA TECHNICZNO RUCHOWA

---

ROŻEN ELEKTRYCZNY

000.OE-6



---

Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr B-BŻ-6071-203/20/D  
Krosno Odrzańskie, listopad 2021 r.

1.	CHARAKTERYSTYKA .....	3
1.1	Przeznaczenie urządzenia .....	3
1.2	Opis urządzenia .....	3
1.3	Dane techniczne .....	4
2.	INSTALACJA URZĄDZENIA .....	4
2.1	Pomieszczenia .....	5
2.2	Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej .....	5
3.	WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY.....	6
4.	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	8
4.1	Przygotowanie urządzenia do pracy .....	8
4.2	Próbny rozruch urządzenia.....	8
4.3	Czynności związane z uruchomieniem i pracą urządzenia.....	8
4.3.1	Uruchomienie urządzenia .....	8
4.3.2	Przygotowanie widelców i koszyków do pracy .....	9
4.3.3	Montowanie widelców i koszyków w komorze .....	10
4.3.4	Opis oznaczników .....	11
4.4	Czynności związane z zakończeniem pracy na urządzeniu .....	11
4.5	Opróżnianie szuflady ociekowej.....	11
5.	INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU .....	12
5.1.1	Konserwacja codzienna .....	12
5.1.2	Konserwacja okresowa.....	13
5.1.3	Przegląd okresowy .....	13
6.	CZĘŚCI ZAMIENNE .....	15
6.1	Wykaz części zamiennych.....	15
6.2	Schemat rozstrzelony .....	16
7.	SCHEMAT ELEKTRYCZNY.....	17
7.1	Schemat elektryczny 000.OE-6 (wersja 400V 3N~).....	17
7.2	Schemat elektryczny 000.OE-6 (wersja 230V~) .....	18
7.3	Legenda do schematu elektrycznego.....	19
8.	PAKOWANIE, TRANSPORT.....	19
9.	UWAGI KOŃCOWE .....	19
10.	PRAWIDŁOWE USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU.....	20
11.	WYKAZ PUNKTÓW ZBIÓRKI ZUŻYTEGO SPRZĘTU .....	21

**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.

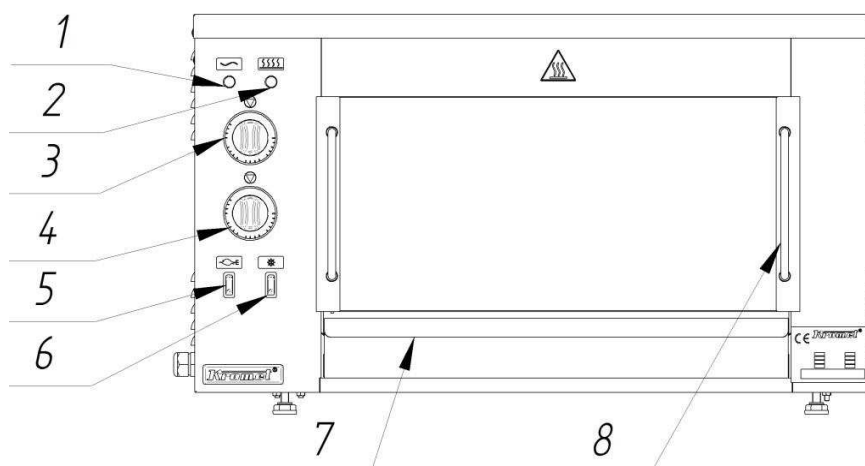
## 1. CHARAKTERYSTYKA

### 1.1 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Urządzenie może być użytkowane jako urządzenie wolnostojące lub może być ustawione na kompatybilnej szafce grzewczej typ 000.SG-6, która służy do utrzymywania temperatury wcześniej przygotowanych kurczaków w roźnie. Rożen elektryczny służy do obróbki termicznej kurczaków poprzez opiekanie, przy czym kurczak jest w ruchu obrotowym.

### 1.2 Opis urządzenia

Urządzenie zbudowane jest z wysokogatunkowych blach nierdzewnych. Konstrukcja wsparta jest na czterech regulowanych stopkach. Główną częścią rożna jest komora grzewcza w której w środkowej części znajduje się system obrotowy wyposażony w trzy widelce na kurczaki (w opcji dostępne również koszyki do opiekania udek z kurczaka). System napędowy jest tak skonstruowany że główna tarcza na której zamontowane są widelce wykonuje ruch wokół własnej osi, a dodatkowo każdy widelec obraca się w przeciwnym kierunku wokół swojej osi. W komorze nad widelcami zamontowane są elementy grzejne oraz oświetlenie. Rożen wyposażony jest w szufladę ociekową. W przedniej części urządzenia znajdują się szklane drzwi a w tylnej części znajduje się szyba przez którą wyeksponowane są obrabiane kurczaki. Na tablicy sterowniczej znajdują się lampki sygnalizacyjne, pokrętła od regulatora temperatury i minutnika, włącznik od oświetlenia komory oraz włącznik od uruchamiania systemu napędowego.



rys 1. Widok ogólny 000.OE-6

1- lampka sygnalizacyjna żółta, 2- lampka sygnalizacyjna zielona, 3- pokrętło od minutnika, 4- pokrętło od regulatora temperatury, 5- włącznik od systemu obrotowego, 6- włącznik oświetlenia komory, 7- szuflada ociekowa, 8- uchwyt od drzwi

### 1.3 Dane techniczne

Dane techniczne	000.OE-6	000.OE-6 (wersja 230V)
Szerokość	860 mm	
Głębokość	406 mm	
Wysokość (Wysokość z otwartymi drzwiami)	503 mm ( 650 mm )	
Moc całkowita	5 kW	3,4 kW
Napięcie znamionowe i rodzaj prądu	400V 3N~	230V ~
Przewód zasilający	5G1,5 mm <sup>2</sup> z wtyczką 16A L=2500 mm	3G2,5 mm <sup>2</sup> z wtyczką kątową Euro-schuko L=2500 mm
Wymagane zabezpieczenia instalacji	16A	25A
Wymagany wyłącznik różnicowoprądowy	In = 25A, IΔn = 30mA	
Klasa ochrony	„ I „	
Stopień ochrony	IP 21	
Masa urządzenia	36 kg	
Ilość widelców	3	
Maksymalna masa / ilość całych kurczaków (łącznie na 3 widelcach)	9 kg / 6 sztuk	
Maksymalna masa / ilość udek (łącznie na 3 koszykach)	6 kg / 18 sztuk	

## 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.

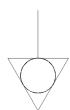
## **2.1 Pomieszczenia**

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.

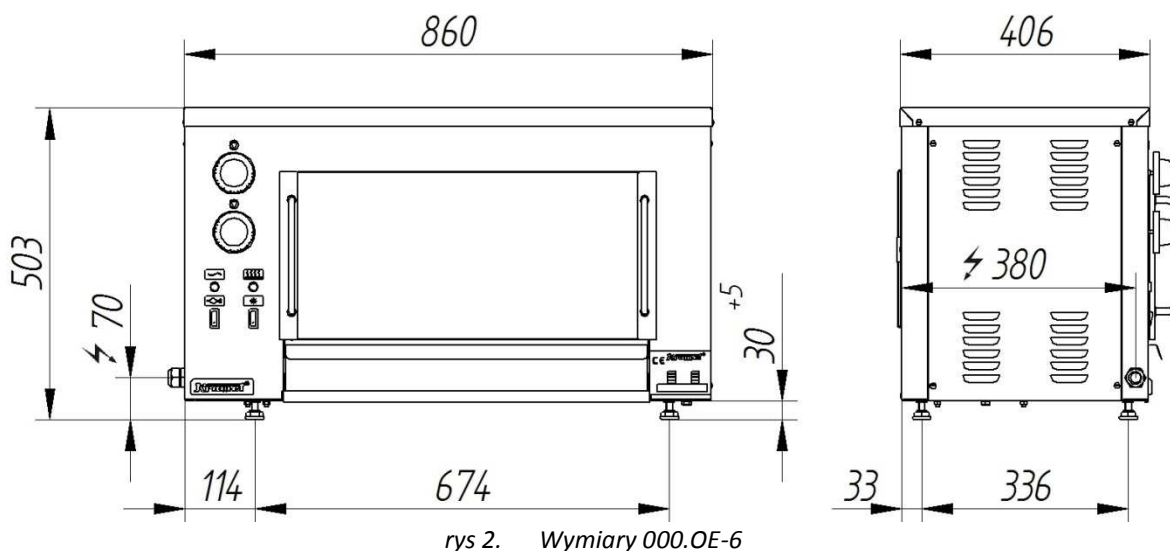
## **2.2 Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej**

Urządzenie wyposażone jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu. 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.

### **UWAGA:**



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



### 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, 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 urządzenia bez nadzoru obsługi,
- nie uderzać w pokrętła od regulatora temperatury i minutnika,

- zabrania się użytkować urządzenie w warunkach utrudniających obsługę,
- nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, szczególnie części obudowy znajdujące się w pobliżu elementów grzejnych, szyb, uchwytów szyb oraz uchwytu szuflady ociekowej,
- nie dopuszczać do urządzenia dzieci,
- zabrudzone urządzenia czyścić od razu po wystudzeniu zgodnie z wytycznymi pkt. „konserwacja codzienna”,
- nie stawiać przedmiotów na obudowie urządzenia,
- należy kontrolować poziom szuflady ociekowej. Po zakończeniu pracy na urządzeniu szufladkę ociekową należy dokładnie wyczyścić,
- przed wyciągnięciem widelców lub koszyków po obróbce produktów należy założyć odzież ochronną aby nie ulec poparzeniu lub aby nie spowodować uszkodzeń ciała,
- nie dolewać wody na rozgrzany tłuszcz, który może znajdować się na szufladzie ociekowej,
- przy otwieraniu drzwi podczas pracy urządzenia zachować szczególną ostrożność, aby nie ulec oparzeniu poprzez uwalniające się pary z obrabianych produktów,
- wyłączyć urządzenie jeżeli zauważono dymienie oleju lub tłuszczu,
- nie polewać gorącej szyby płynami,
- delikatnie zamykać i otwierać drzwi aby nie uszkodzić zawiasu i szyby,
- nie przekraczać dozwolonej masy wsadu na jedną sztukę obrabianego produktu, gdyż grozi to przeciążeniem urządzenia co skutkuje jego awarią,
- po nałożeniu kurczaków na widelce lub udek do koszyków zwrócić szczególną uwagę aby produkt był tak zabezpieczony, żeby nie wystawał luźno poza obręb widelca lub koszyka co mogłoby spowodować przeciążeniem urządzenia co skutkuje jego awarią,
- przed wyciągnięciem widelców lub koszyków wyłączyć system napędowy,

**UWAGA:** w przypadku zadziałania sygnalizatora dźwiękowego należy wyłączyć napęd systemu obrotowego i ponownie załączyć po upływie 5-ciu sekund po zaniku sygnału. Jeżeli alert powtórzy się należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i skontaktować się serwisem. Przyczyną powstania powyższego alertu może być zbyt duże obciążenie widelców lub koszy lub zużycie elementów systemu obrotowego.

**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.
- Sprawdzić czy widelce lub koszyki oraz szuflada ociekowa są poprawnie zamontowane,
- zamknąć dokładnie drzwi tak aby przylegały do przednie blachy,

### 4.2 Próbny rozruch urządzenia

- Uruchomić urządzenie zgodnie z pkt. 4.3, 4.3.1, 4.3.3, 4.4
- Należy sprawdzić podczas nastawy na zadaną temperaturę czy załączają się elementy grzejne.
- Należy nastawić temperaturę 100°C i sprawdzić czy regulator wyłączy elementy grzejne po osiągnięciu zadanej temperatury oraz czy zgaśnie lampka sygnalizacyjna.
- Należy sprawdzić czy system obrotowy działa poprawnie oraz czy po otwarciu drzwi system obrotowy zostanie zatrzymany.



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 włączeniem urządzenia do sieci ustawić pokrętko od regulatora temperatury w położeniu „0”, następnie włożyć w gniazdo wtyczkę od przewodu przyłączeniowego lub włącznikiem głównym na instalacji elektrycznej włączyć zasilanie. Powinna zaświecić się lampka koloru żółtego.

#### 4.3.1 Uruchomienie urządzenia

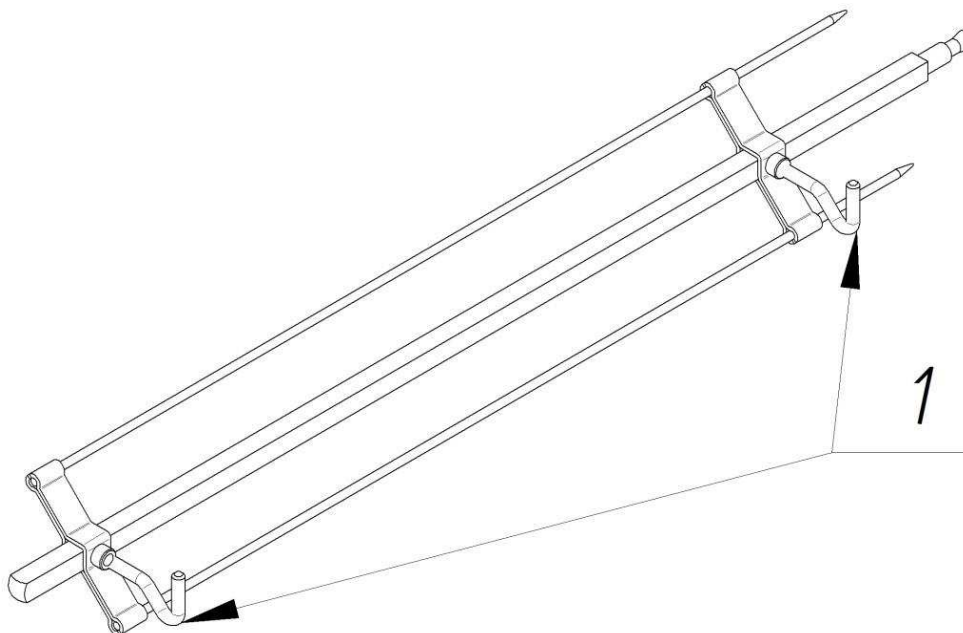
Przed załączeniem urządzenia do komory należy zamontować widelce lub koszyki z produktami do obróbki, następnie zamknąć drzwi i włącznikiem załączyć system obrotowy. Przekręcając pokrętko od regulatora temperatury w prawo, należy ustawić żadaną temperaturę w przedziale od 50°C do 250°C, zaświeci się lampka sygnalizacyjna koloru zielonego. Po osiągnięciu przez urządzenie zadanej temperatury lampka sygnalizacyjna zgaśnie.

**UWAGA: Jeżeli w trakcie obróbki drzwi zostaną otwarte lub będą niedomknięte system obrotowy będzie unieruchomiony.**



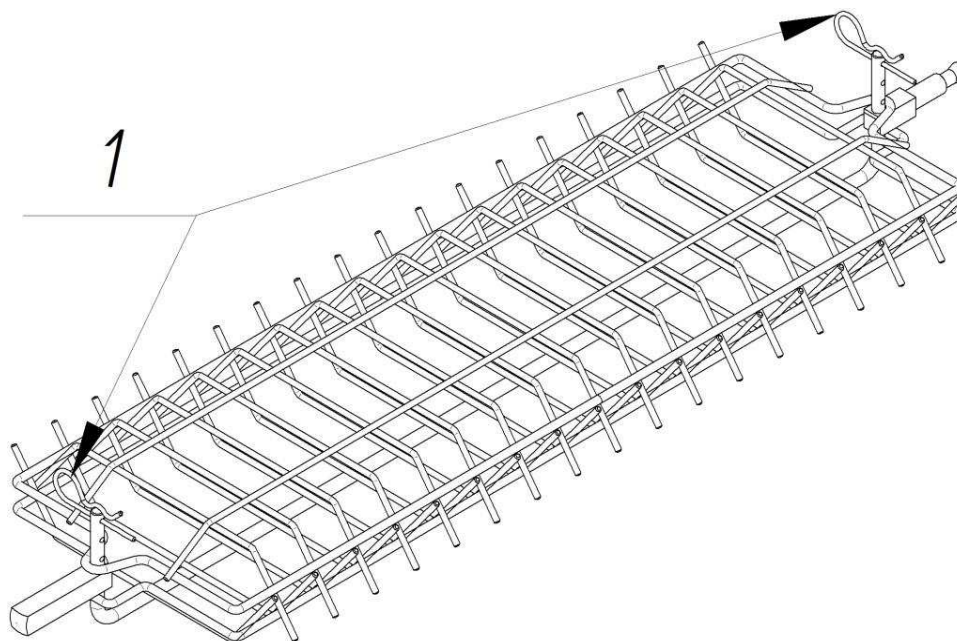
### 4.3.2 Przygotowanie widelców i koszyków do pracy

**Aby przygotować widelec** do pracy w urządzeniu należy umieścić na nim kurczaki (zaleca się 3 kurczaki na widelec zgodnie wytycznymi odnośnie maksymalnego wsadu), następnie należy docisnąć kurczaki i zabezpieczyć przed zsuwaniem się za pomocą specjalnego gwintowanego pręta poz.1 rys.3. Widelec powinien być tak zamontowany na pręcie głównym aby można było swobodnie go montować i demontować w komorze.



rys 3. Schemat widelca

**Aby przygotować koszyk** do pracy w urządzeniu należy umieścić w nim udeka (zaleca się 6 udek na koszyk zgodnie wytycznymi odnośnie maksymalnego wsadu), następnie należy docisnąć udeka drugą częścią koszyka i zabezpieczyć za pomocą załączonych zawleczek poz.1 rys.4.



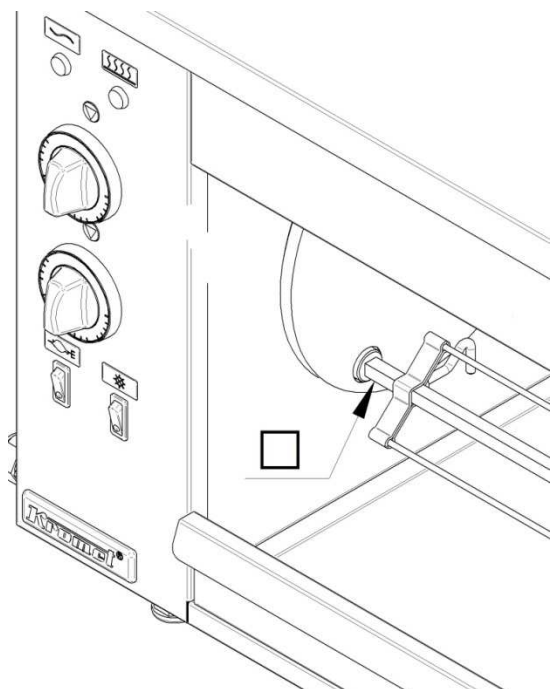
rys 4. Schemat koszyka

**UWAGA:** po nałożeniu kurczaków na widelce lub udek do koszyków zwrócić szczególną uwagę aby produkt był tak zabezpieczony, żeby nie wystawał luźno poza obręb widelca lub koszyka co mogłoby spowodować przeciążenie urządzenia co skutkuje jego awarią.

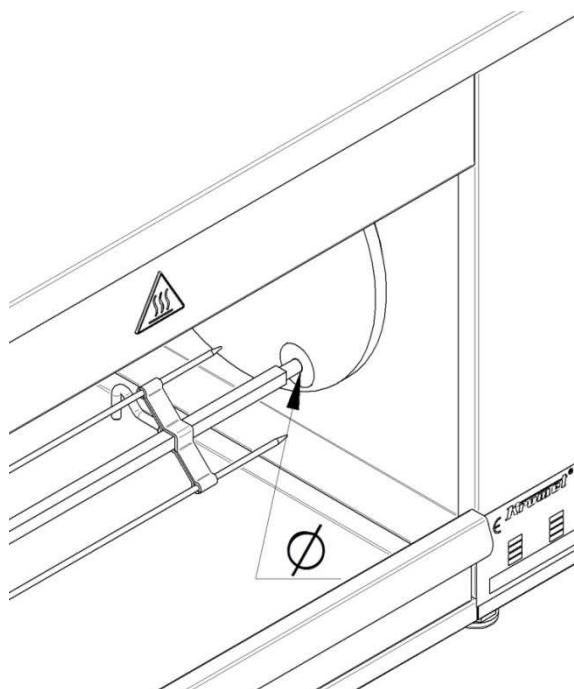
### 4.3.3 Montowanie widelców i koszyków w komorze

Aby zamontować widelec w komorze należy jedną stroną widelca, która ma przekrój okrągły oznaczonym na rys.6 jako „ $\emptyset$ ” wsunąć w obsadę znajdującą się z prawej strony komory. Następnie drugą stroną widelca, która ma przekrój kwadratowy oznaczony na rys.5 jako „ $\square$ ” wsunąć w obsadę znajdującą się z lewej strony komory. Widelec należy wyrównać tak, aby strona widelca o przekroju okrągłym „ $\emptyset$ ” została poprawnie osadzona w obsadzie i uniemożliwione było przemieszczanie się widelca w lewą lub prawą stronę komory. Aby zdemonstrować widelec z komory należy postępować w odwrotnej kolejności do montażu.

**UWAGA:** Montaż i demontaż koszyka przebiega w identyczny sposób jak widelca.


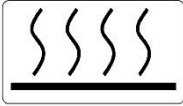
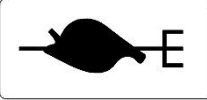



rys 5. Schemat montażu widelca/koszyka strona lewa komory



rys 6. Schemat montażu widelca/koszyka strona prawa komory

#### 4.3.4 Opis oznaczników

	Oznacznik nad żółtą lampką sygnalizuje, że urządzenie podłączone jest do sieci elektrycznej.
	Oznacznik nad zieloną lampką. Jeżeli lampka zgaśnie oznacza to, że komora nagrzana do temperatury ustawionej na pokrętle od regulatora temperatury.
	Oznacznik nad włącznikiem od systemu obrotowego.
	Oznacznik nad włącznikiem od oświetlenia komory.

#### 4.4 Czynności związane z zakończeniem pracy na urządzeniu

Po zakończeniu pracy na urządzeniu, należy pokrętko od regulatora temperatury ustawić w pozycji „0”, wyłączyć system obrotowy, oświetlenie i wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda lub wyłączyć zasilanie głównym wyłącznikiem na sieci elektrycznej. Wyciągnąć widelce lub koszyki zgodnie pkt. 4.3.3 i umyć urządzenie zgodnie z pkt. „konserwacja codzienna”.

#### 4.5 Opróżnianie szuflady ociekowej

Po zakończeniu pracy na urządzeniu należy opróżnić szufladę ociekową z zawartości i umyć urządzenie zgodnie z pkt. „konserwacja codzienna”.

**UWAGA:** zaleca się opróżniać szufladę ociekową gdy urządzenie ostygnie przynajmniej do temperatury 40°C. Przy opróżnianiu szuflady ociekowej należy stosować odzież ochronną, która ochroni użytkownika przed ewentualnym poparzeniem przez gorącą zawartość szuflady.

**UWAGA:** Zabrudzona szuflada ociekowa może spowodować pożar.

## 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.

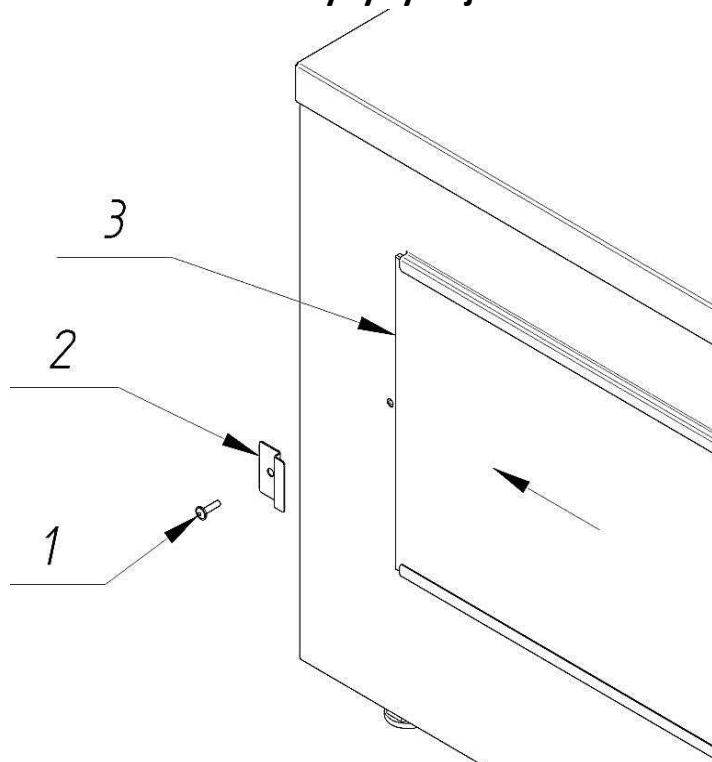
### 5.1.1 Konserwacja codzienna

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.

#### 5.1.1.1 Demontaż szyby tylnej



rys 7. Schemat demontażu szyby tylnej

Aby zdemontować tylną szybę w celu dokładnego mycia należy:

- Kluczem imbusowym rozmiar "2,5" odkręcić śrubę poz.1 rys. 7,
- Ściągnąć wspornik zabezpieczający poz.2 rys.7,
- Wysunąć szybę poz.3
- Szybę zamontować w odwrotnej kolejności do demontażu.

## 5.1.2 Konserwacja okresowa

**UWAGA:** Konserwacje 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,
- sprawdzić działanie regulatora temperatury, przycisków systemu obrotowego i oświetlenia komory,
- przeprowadzić oględziny wizualne w celu sprawdzenia czy urządzenie nie posiada defektów w postaci uszkodzonych elementów obudowy,
- sprawdzić działanie systemu obrotowego,
- sprawdzić działanie drzwi oraz czy po ich otwarciu wyłącznik krańcowy unieruchamia system obrotowy,

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, systemu obrotowego i oświetlenia komory, pracę łożysk, wyłącznika krańcowego oraz silnika,
- przeprowadzić oględziny wizualne w celu sprawdzenia czy urządzenie nie posiada defektów w postaci uszkodzonych elementów obudowy,
- sprawdzić jakość przekładni łańcuchowej, łożysk,
- 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.

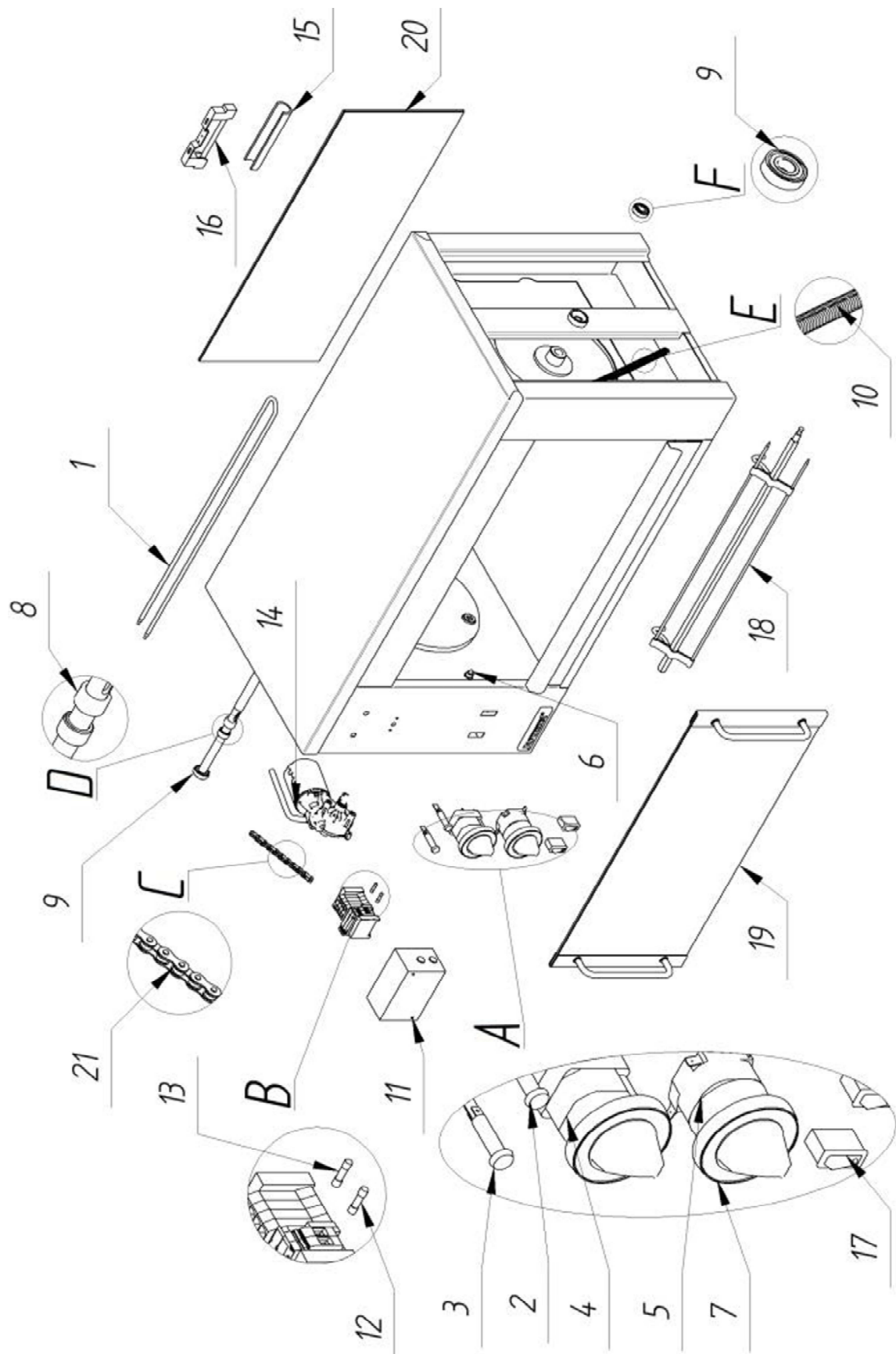
**UWAGA:** Gwarancja nie obejmuje szyb, żarówki oraz bezpieczników

## 6. CZĘŚCI ZAMIENNE

### 6.1 Wykaz części zamiennych

Lp.	Nazwa części	Typ lub numer rysunku	Ilość szt. 000.OE-6	Ilość szt. 000.OE-6 (wersja 230V)
1	Element grzejny	A8259	6	4
2	Lampka zielona	C0 27500GN 230V		1
3	Lampka żółta	C0 27500YE 230V		1
4	Regulator temperatury	55.34055.020		1
5	Wyłącznik czasowy	XTI 2772B 120 min		1
6	Wyłącznik krańcowy	HW BZ-2RQ1-A2		1
7	Pokrętło	0289-000-0 B		1
8	Łożysko	HK1412		2
9	Łożysko	6001ZZ		2
10	Sprężyna	0053-062-0		1
11	Zasilacz	KR-Z6		1
12	Wkładka topikowa	WTA-F-G 2A		1
13	Wkładka topikowa	WTA-F-G 500mA		1
14	Mechanizm napędowy	111.3751.30.00 24V		1
15	Oślonka ze szkła kwarcowego	LH18		1
16	Żarówka halogenowa	Lh 151 230V 200W		1
17	Przełącznik	C6003PLNAB		2
18	Widelec kpl.	0053-518-0		3
19	Szyba drzwi	0053-108-0		1
20	Szyba tylna	0053-080-0		1
21	Łańcuch	081-63		0,8 mb

## 6.2 Schemat rozstrzelony









### 7.3 Legenda do schematu elektrycznego

<b>E</b>	Element grzejny
<b>H</b>	Lampka sygnalizacyjna żółta
<b>H1</b>	Lampka sygnalizacyjna zielona
<b>Q</b>	Regulator temperatury
<b>Sk</b>	Wyłącznik krańcowy
<b>S</b>	Przełącznik oświetlenia komory lub przełącznik systemu obrotowego
<b>H IN</b>	Oświetlenie komory
<b>X</b>	Listwa podłączeniowa
<b>F</b>	Wkładka topikowa
<b>F1</b>	Wkładka topikowa
<b>Z</b>	Zasilacz
<b>M</b>	Silnik

## 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 Częstków Mazowiecki	Oddział mazowieckie	Częstków Mazowiecki	05-152 Czosnów Częstków 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	