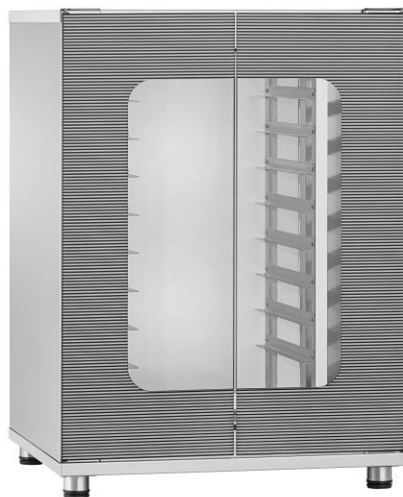


GS823T



116553

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2026-01-27

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	11
4.3	Funkcje urządzenia	11
5	Instrukcja instalacji	12
5.1	Rozpakowanie i ustawienie.....	12
5.2	Podłączenie elektryczne	14
6	Instrukcja użytkowania	15
6.1	Obsługa	16
7	Czyszczenie i konserwacja.....	19
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	19
7.2	Czyszczenie.....	20
7.3	Konserwacja	21
8	Możliwe usterki	21
9	Utylizacja	22



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu przy urządzeniu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, a szczególnie przed uruchomieniem, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie hasel ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.

**OSTRZEŻENIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.

**OSTROŻNIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.

- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji. Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Eksplatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przyspieszenie procesu garowania świeżych i mrożonych wypieków.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Obróbka nieodpowiednich produktów spożywczych
- Ogrzewanie pomieszczeń
- Suszenie odzieży
- Przechowywanie przedmiotów palnych
- Podgrzewanie i rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi/bezpieczeństwa.

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

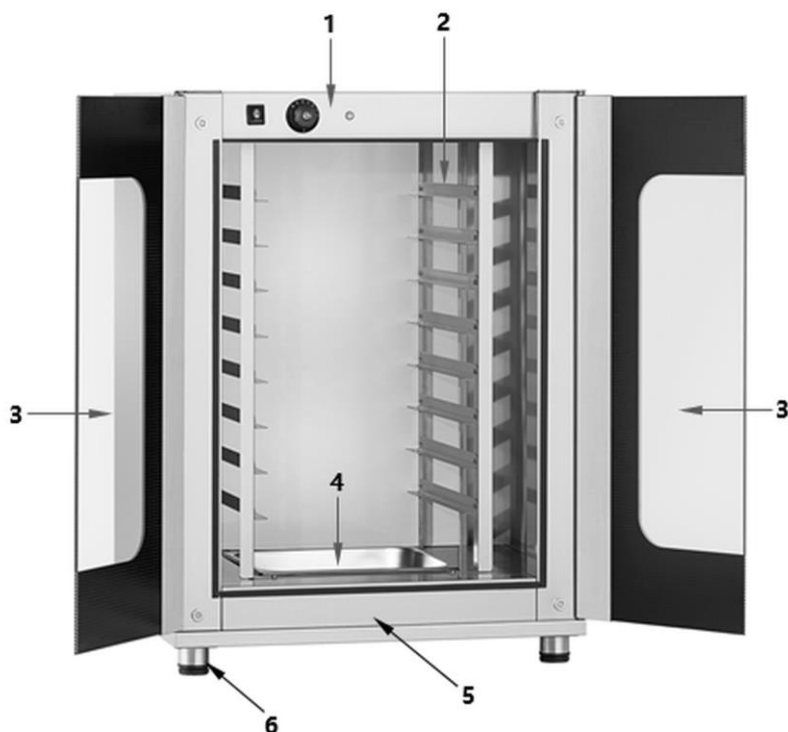
Nazwa:	Szafa garownicza GS823T
Nr art.:	116553
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory wewn.:	stal szlachetna
Format przewodnic:	2/3 GN 442 x 320 mm
Ilość par przewodnic:	8
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	75
Zakres temperatur od - do, w °C:	25 - 85
Wartość przyłączeniowa:	2 kW 230 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	700 x 600 x 970
Ciężar w kg:	44,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- Regulacja temperatury: bezstopniowo
- Oświetlenie wewnętrzne: nie
- Sterowanie: regulator obrotowy
- Obsługa: manualna
- Włącznik/wyłącznik: tak
- Lampki kontrolne:
 - Wł./wył.
 - nagrzewanie
- Właściwości: taca na wodę do nawilżania powietrza

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Panel sterujący | 2. Prowadnice (8x) |
| 3. Drzwi urządzenia (2x) | 4. Taca na wodę do nawilżania powietrza |
| 5. Obudowa | 6. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |

4.3 Funkcje urządzenia

Szafa fermentacyjna została zaprojektowana do przyspieszania procesów garowania wypieków.

Dzięki intuicyjnej obsłudze, bezstopniowej regulacji temperatury i nawilżaniu powietrza za pomocą tacy na wodę, tworzone są optymalne warunki dla równomiernego i delikatnego wzrostu ciasta.

5 Instrukcja instalacji



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

5.1 Rozpakowanie i ustawienie

PL

Miejsce instalacji

- Urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz lub narażane na złe warunki atmosferyczne.
- Z urządzenia można korzystać tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, aby unikać nadmiernego gromadzenia się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.
- W celu odprowadzenia gorących oparów i zapachów ulatniających się z komory pieczenia, nad urządzeniem należy zainstalować przemysłowy okap wentylacyjny (lub inny system zapewniający odpowiednie odprowadzanie oparów).
- Podłoże pod urządzeniem musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia z maksymalnym obciążeniem.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, równej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia.
- Pomieszczenie, w którym zainstalowane będzie urządzenie, musi być przygotowane zgodnie ze wskazówkami producenta. Klient końcowy musi zapewnić:
 - lokalizację z odpowiednim minimalnym odstępem od ścian i sufitu

Instrukcja instalacji

- przyłączy elektryczne z odpowiednimi zabezpieczeniami i umieszczonym w pobliżu wyłącznikiem głównym
- przyłączy do systemu wyrównywania potencjałów - oddzielny przewód uziemiający

Rozpakowanie

- Urządzenie musi być przetransportowane do miejsca instalacji w postaci zapakowanej, na własnej palecie drewnianej.
- Transport musi odbywać się z użyciem wózka paletowego lub widłowego, przy zachowaniu wszystkich środków ostrożności, aby uniknąć przewrócenia się urządzenia. Także po upływie okresu użytkowania urządzenie należy transportować na palecie i przenosić z najwyższą ostrożnością, aby uniknąć ryzyka przewrócenia się.
- Usunąć opakowanie zewnętrzne (drewnianą skrzynię i / lub karton) i zutylizować je zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

PL

- Sprawdzić, czy urządzenie jest nienaruszone.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych.
- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- Wyjąć z urządzenia akcesoria, wszystkie materiały informacyjne i torebki plastikowe.
- Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie zostały w jakikolwiek sposób zablokowane.

Instalacja

- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, ściankach działowych, meblach kuchennych lub innych powłokach, które są wykonane z

materiałów palnych. Należy skrupulatnie przestrzegać obowiązujących przepisów przeciwpożarowych.

- Ściany i przedmioty w pobliżu urządzenia muszą być wykonane z materiałów niepalnych (np. płytki ceramiczne, palety stalowe) lub być wyłożone niepalnym materiałem termoizolacyjnym.
- Jeśli zachowanie podanego odstępu minimalnego jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale (do 60°C).
- Zachować odstęp co najmniej 10 cm od palnych ścian i przedmiotów.

5.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Przyłącze elektryczne urządzenia może być wykonane tylko przez autoryzowany personel. Podczas prac instalacyjnych należy przestrzegać przepisów bezpieczeństwa dotyczących obsługi takich urządzeń oraz przepisów krajowych.

PL

WSKAZÓWKA!

Informacje szczegółowe można znaleźć w załączonym schemacie połączeń.

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Urządzenie wyposażone jest w przewód przyłączeniowy oraz wtyczkę sieciową.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z przepisami bezpieczeństwa dotyczącymi urządzeń elektrycznych.
- Wyrównanie potencjałów odbywa się na śrubie oznaczonej symbolem , która znajduje się pod dławikiem kablowym do podłączenia elektrycznego z tyłu urządzenia.

6 Instrukcja użytkowania

Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika

OSTRZEŻENIE!

Wszystkie osoby obsługujące urządzenie muszą być odpowiednio wykształcone i przeszkolone przez upoważniony personel oraz muszą rozumieć, respektować i przestrzegać zasad bezpieczeństwa i wskazówek zawartych w instrukcji.

Podczas obsługi urządzenia należy przestrzegać następujących przepisów bezpieczeństwa i środków ostrożności:

- Szafy fermentacyjne są przeznaczone wyłącznie do przetwarzania żywności (chleba, ciast) zgodnych z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności.
- Nigdy nie używać szafy fermentacyjnej do innych produktów lub materiałów bez pisemnej zgody producenta.
- Nigdy nie używać szafy fermentacyjnej do przetwarzania lotnych lub łatwopalnych materiałów i cieczy (alkoholu, rozcieńczalników itp.), ponieważ może to spowodować pożar lub wybuch!
- Osobom nieuprawnionym nie wolno obsługiwać urządzenia.
- Podczas umieszczania produktów w szafie fermentacyjnej oraz ich wyjmowania z szafy fermentacyjnej należy używać rękawic ochronnych.
- Przed eksploatacją i uruchomieniem urządzenia upewnić się, że:
 - wszystkie elementy zabezpieczające urządzenie są na miejscu;
 - żadna część urządzenia nie jest uszkodzona;
 - wszystkie przedmioty, które nie powinny się znajdować w lub na urządzeniu, zostały usunięte.
- Urządzenie można uruchomić dopiero po sprawdzeniu jego stanu technicznego, przestrzegając przepisów BHP.
- Wszelkie wady lub usterki, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo urządzenia, muszą zostać natychmiast usunięte przez upoważniony personel lub serwis!
- Przy załadunku i rozładunku urządzenia wymagane jest stałe zachowywanie ostrożności. Gorące produkty mogą wypaść z pojemników i poparzyć operatora. Nigdy nie stawiać produktów płynnych na wyżej położonych blachach, gdyż można je rozlać. Blach z produktami płynnymi nie wolno umieszczać wyżej niż klatka piersiowa operatora.
- Na koniec dnia roboczego:
 - wyjąć z urządzenia wszystkie produkty,

- wyczyścić wnętrze i stronę zewnętrzną urządzenia,
 - odłączyć dopływ prądu,
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania przed wykonywaniem czynności konserwacyjnych i serwisowych.
 - Prace konserwacyjne, serwisowe i naprawcze mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
 - Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używać węży z wodą, myjek wysokociśnieniowych, myjek parowych ani podobnych urządzeń.
 - Po konserwacji lub serwisowaniu urządzenia konieczne jest przestrzeganie i ponowne sprawdzenie wszystkich powyższych instrukcji.

6.1 Obsługa



OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy obudowa i drzwi urządzenia stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu.
Do obsługi używać przewidzianych do tego elementów obsługi.

Blachy podczas pracy bardzo się nagrzewają.

Do wstawiania lub wyjmowania blach z wypiekami do/z komory wewnętrznej, należy używać rękawic ochronnych lub ściereczki kuchennej.

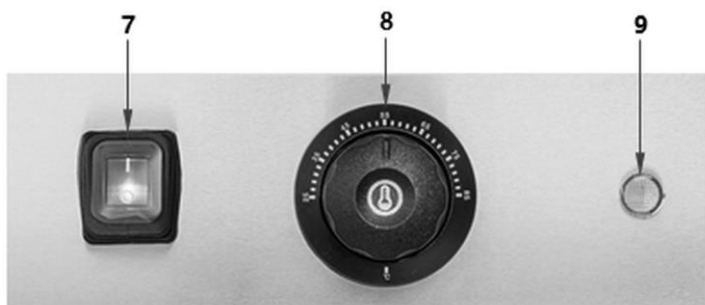
Przygotowanie urządzenia

1. Przed korzystaniem wyczyścić urządzenie wewnątrz i z zewnątrz oraz wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w „**Czyszczenie**”.
2. Dokładnie osuszyć umyte powierzchnie i elementy.
3. Umieścić tacę na wodę do nawilżania powietrza w dnie urządzenia.
4. Przed uruchomieniem należy napęłnić tacę na wodę świeżą wodą pitną. Uwzględnić znacznik maksymalnego napęłnienia tacy na wodę.

WSKAZÓWKI!

Ciepło i wilgotność przyspieszają wzrost i dzięki temu znacznie skracają czas wytwarzania wypieków.

Elementy obsługi



Rys. 2

7. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)
8. Regulator temperatury
9. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa)

Praca urządzenia

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
2. Otworzyć drzwi urządzenia, aby dostać się do elementów sterujących.
3. Wcisnąć włącznik/wyłącznik na pozycję „I”, aby włączyć urządzenie.

Zaświeci się zielona lampka kontrolna zasilania.

4. Ustawić temperaturę odpowiednią dla danego rodzaju ciasta na wypieki obracając regulator temperatury zgodnie kierunkiem ruchu wskazówek zegara do żądanej pozycji w zakresie od 25°C do 85°C.

Zaświeci się pomarańczowa kontrolka nagrzewania sygnalizująca, że urządzenie się nagrzewa.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania gaśnie.

Urządzenie jest przygotowane do realizacji procesu garowania.

5. Przygotowane, surowe wypieki umieszczone na blachach (lub pojemnikach GN) wsunąć po prowadnicach do urządzenia.
6. Zamknąć drzwi urządzenia.

Gdy temperatura wody wewnątrz urządzenia spada, załącza się termostat i pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania zaczyna znowu świecić.

Urządzenie jest ponownie podgrzewane do ustawionej temperatury, dzięki czemu temperatura w komorze pozostaje stała.

7. Nadzorować proces garowania.
8. Po osiągnięciu pożądaných rezultatów wyjąć wypieki z urządzenia.
9. Gotowe wypieki należy piec w piekarniku.

Wyłączanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie nie jest już używane, regulator temperatury należy obrócić na pozycję „0” (WYŁ.).
2. Włącznik/wyłącznik przełączyć na pozycję „O”.
3. Odłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

Zmiana odległości między szynami do podwieszania

Jeśli zamiast blach do pieczenia używane są pojemniki GN, można zmienić odległość między szynami do podwieszania.

1. W tym celu należy poluzować śruby po lewej i prawej stronie w górnej i dolnej części.
2. Przesunąć szyny do podwieszania do określonej nowej pozycji.
3. Teraz przymocować szyny do podwieszania w nowej pozycji za pomocą śrub.



Rys. 3

Wskazówki i porady

- W szafie fermentacyjnej nigdy nie wywoływać wzrostu zamrożonego ciasta, przed rozpoczęciem procesu wzrostu ciasto musi być zupełnie rozmrożone.
- Uważać, aby w czasie rozmrażania ciasto za bardzo nie wyschło, ponieważ inaczej za słabo wyrośnie i może pękać.
- Nie dopuszczać do nadmiernego wzrostu ciasta. Nadmierny wzrost może spowodować, że ciasto po upieczeniu opadnie. Optymalne efekty osiąga się, gdy wypieki osiągną w szafie fermentacyjnej ok. 75 - 80% ostatecznej wielkości i następnie zostaną umieszczone w piekarniku w celu dokończenia pieczenia.
- Jeśli ciasto wyrośnie zbyt słabo, wypieki nie osiągną podczas pieczenia żądanej wielkości i będą miały zbyt gęstą (sztywną) strukturę.

7 Czyszczenie i konserwacja

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie. Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Przedmioty te mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Do czyszczenia komory wewnętrznej urządzenia można używać wyłącznie środków czyszczących, które są dopuszczone do użytku w sektorze spożywczym.
Należy przeczytać uważnie instrukcje na środkach czyszczących, aby upewnić się, że można ich używać do czyszczenia tego urządzenia.
- Używając środków czyszczących zawsze należy mieć założone rękawice ochronne.
- Nigdy nie używać narzędzi ani urządzeń czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia lub jego elementy.

7.2 Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Po codziennym użytkowaniu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia należy je schłodzić do temperatury pokojowej (ok. 25 °C).

Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

1. Na koniec dnia roboczego należy regularnie czyścić urządzenie i akcesoria.
2. Wyjąć z urządzenia używane blachy.
3. Blachy czyścić regularnie zgodnie z instrukcjami producentów.



Rys. 4

4. Wyjąć z urządzenia tacę na wodę.
5. Tacę na wodę czyścić pod ciepłą bieżącą wodą, łagodnym środkiem myjącym i miękką ścierką lub gąbką.
6. Prowadnice czyścić miękką wilgotną ściereczką.

PL

7. Komorę garowania czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym dopuszczonym do użytku w sektorze spożywczym i miękką, wilgotną ściereczką.

UWAGA!

Należy uważać, aby przy czyszczeniu nie uszkodzić grzałek i czujników temperatury.

Te części nie powinny być czyszczone.

8. Drzwi urządzenia przetrzeć od wewnątrz i na zewnątrz miękką wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
9. Zewnętrzne powierzchnie urządzenia czyścić miękką, wilgotną ściereczką za pomocą łagodnego środka czyszczącego do odtłuszczania powierzchni z metalu.
10. Przetrzeć wyczyszczone powierzchnie czystą ściereczką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego i zapobiec przenoszeniu smaku na wypieki podczas dalszego procesu garowania.
11. Następnie dokładnie wysuszyć oczyszczone powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
12. Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby urządzenie mogło całkowicie wyschnąć.

7.3 Konserwacja

Zalecamy konserwację urządzenia przez serwis przynajmniej raz w roku, w razie potrzeby zawarcie umowy serwisowej.

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Urządzenie nie nagrzewa się	Źle podłączona wtyczka	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony termostat	Skontaktować się z serwisem
Temperatura jest ustawiona, ale pomarańczowa kontrolka nagrzewania nie zapala się	Uszkodzona lampka kontrolna	Skontaktować się z serwisem

9 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.