

**PR6040-10 / PR6040-16**



**117925 - 117926**

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](http://www.bartscher.com)



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-09-15

## 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	Funkcje urządzenia .....	13
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia .....	14
5	Instrukcja instalacji .....	15
5.1	Rozpakowanie i ustawienie.....	15
5.2	Podłączenie elektryczne .....	18
5.3	Przyłącze wody .....	19
6	Instrukcja użytkowania .....	20
6.1	Obsługa .....	23
7	Czyszczenie i konserwacja.....	28
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	28
7.2	Czyszczenie.....	28
7.3	Konserwacja .....	31
8	Utylizacja .....	32



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

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. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

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

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

## 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 Objaśnienie haseł 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. Natychmiast 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 elektrycznego 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.

### 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.

### Eksploatacja 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.

### Znaki ostrzegawcze na urządzeniu



#### **NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE**

Niebezpieczne napięcie wewnątrz. Kontakt prowadzi do porażenia elektrycznego lub oparzeń. Przed wykonywaniem prac konserwacyjnych i czyszczenia, system należy wyłączyć i zablokować.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**

Ten symbol wskazuje na sytuacje, w których osoby muszą uważać, aby nie dotknąć żadnych gorących powierzchni zewnętrznych pieca podczas jego pracy.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - gorąca woda i para!**

Ten symbol wskazuje na sytuacje, w których osoby muszą uważać, aby nie wejść w kontakt z gorącą wodą na powierzchniach i parą, które mogą powstać podczas pracy pieca.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - gorąca para!**

Ten symbol wskazuje na sytuacje, w których osoby muszą uważać, aby nie wejść w kontakt z gorącą parą, która może się ulatniać podczas pracy pieca.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA - obsługa gorących blach z produktami!**

Ten symbol wskazuje na sytuacje, w których osoby muszą zachować ostrożność podczas obsługi gorących blach z gorącymi produktami i płynami, które mogą spaść lub rozlać się na osobę podczas załadunku lub rozładunku. Naklejka należy do zakresu dostawy urządzenia i musi być umieszczona na wysokości 1,6 m powyżej powierzchni instalacji.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.



### **1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie 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

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

PL

### 2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek 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

#### Wersja / właściwości

- Seria: PR
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Generator pary: zewnętrzny Steam-Box
- Ustawianie czasu:
  - 1 do 999 minut
  - praca ciągła
- Automatyczne stygnięcie
- Oświetlenie wewnętrzne: LED
- Sterowanie: elektroniczne
- Obsługa: manualna
- Wyświetlacz:
  - wilgotność powietrza
  - temperatura
  - czas
- Lampki kontrolne:
  - Wł./wyt.
  - nagrzewanie
  - wilgotność powietrza
- Właściwości: innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
- W zestawie: Wąż doprowadzający wodę
- **Ważna wskazówka:** W przypadku ciśnienia wody na poziomie 35 mbar i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia

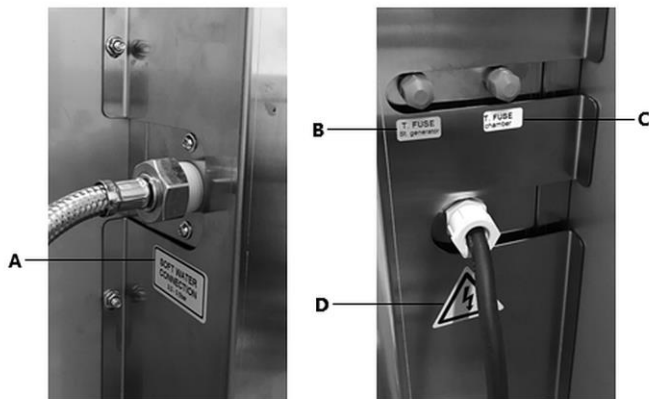
**Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!**

<b>Nazwa:</b>	<b>Szafa fermentacyjna PR6040-10</b>
Nr art.:	<b>117925</b>
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory wewn.:	stal szlachetna
Format prowadnic (szer. x gł.) w mm:	600 x 400
Ilość par prowadnic:	10
Odstęp pomiędzy parami prowadnic w mm:	70
Zakres temperatur do w °C:	50
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	1,2
Moc generatora pary w kW:	1,2
Wilgotność powietrza od - do w %:	10 - 95
Automatyczna kontrola wilgotności powietrza do, w %:	99
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 999
Przyłącze wody:	R 3/4"
Temperatura wody na dopływie od – do w °C:	10 - 40
Kółka skrętne:	2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
Średnica kółek w mm:	80
Wartość przyłączeniowa:	2,5 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 850 x 630
Ciężar w kg:	81,0


<b>Nazwa:</b>	<b>Szafa fermentacyjna PR6040-16</b>
Nr art.:	<b>117926</b>
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory wewn.:	stal szlachetna
Format prowadnic (szer. x gł.) w mm:	600 x 400
Ilość par prowadnic:	16
Odstęp pomiędzy parami prowadnic w mm:	70
Zakres temperatur do w °C:	50
Regulacja temperatury co °C:	1
Moc grzewcza w kW:	1,2
Moc generatora pary w kW:	1,2
Wilgotność powietrza od - do w %:	10 - 95
Automatyczna kontrola wilgotności powietrza do, w %:	99
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 999
Przyłącze wody:	R 3/4"
Temperatura wody na dopływie od – do w °C:	10 - 40
Kółka skrętne:	2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
Średnica kółek w mm:	80
Wartość przyłączeniowa:	2,5 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	980 x 850 x 830
Ciężar w kg:	95,0

### Opis etykiet urządzenia

Na tylnej ścianie szafy fermentacyjnej znajdują się etykiety z ważnymi informacjami dotyczącymi urządzenia i przyłączy, jak również obszarów niebezpiecznych, tak jak przedstawiono to na następującym rysunku.



Rys. 1

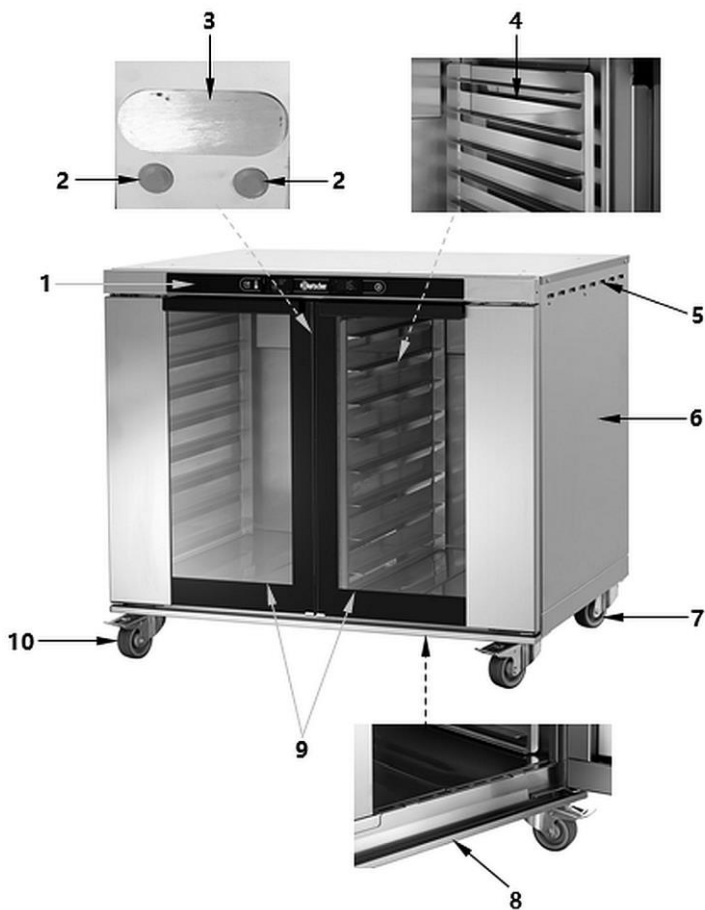
A	SOFT WATER CONNECTION (3 - 3,5 bar)	Przyłącze wody	B	T. FUSE St. generator	Zabezpieczenie generatora pary
C	T. FUSE chamber	Zabezpieczenie komory pieczenia	D		Wysokie napięcie

## 4.2 Funkcje urządzenia

Szafa fermentacyjna została zaprojektowana do przyspieszania procesów garowania wypieków.

Do procesu garowania można elektronicznie ustawiać temperaturę, wilgotność powietrza i czas. Idealny klimat dla ciasta powstaje przede wszystkim dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii cyrkulacji powietrza i dopływowi powietrza z zewnątrz.

## 4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 2

- |                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Panel obsługi                  | 2. Zderzak gumowy zamka drzwiowego |
| 3. Magnes zamka drzwiowego        | 4. Prowadnice                      |
| 5. Otwory wentylacyjne            | 6. Obudowa                         |
| 7. Kółka skrętne bez hamulca (2x) | 8. Zbiorniczek na kondensat        |
| 9. Drzwi urządzenia (2x)          | 10. Kółka skrętne z hamulcem (2x)  |



## 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

#### Miejsce instalacji

PL

- 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).
- Aby zapewnić bezpieczeństwo przeciwpożarowe, w pobliżu urządzenia musi być zainstalowana gaśnica.
- Zalecamy zainstalowanie w pobliżu pieca alarmu przeciwpożarowego.
- 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
  - przyłącze elektryczne z odpowiednimi zabezpieczeniami i umieszczonym w pobliżu wyłącznikiem głównym
  - przyłącze do systemu wyrównywania potencjałów - oddzielny przewód uziemiający
  - przyłącze do zasilania zimną wodą z systemem zmiękczenia z zaworem i ciśnieniem w przewodzie 2,5 - 3,5 bara
  - odpływ wody kondensacyjnej do odpływu z syfonem
  - system wentylacyjny i odciąg oparów (okap kondensacyjny) nad urządzeniem.

### 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.

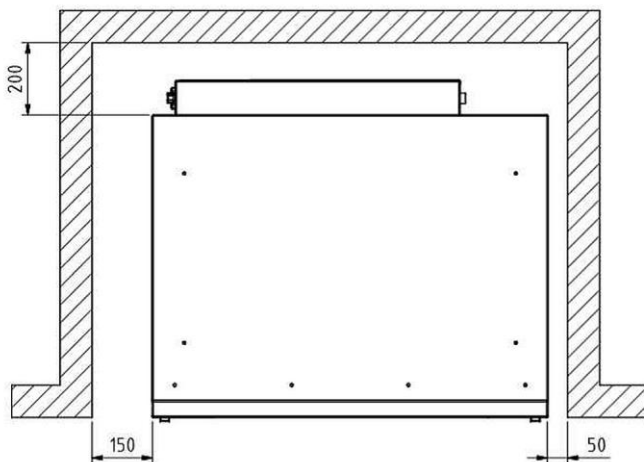
- Sprawdzić, czy urządzenie jest nienaruszone.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odciągu oparów.
- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.

## Instrukcja instalacji

- Wyjąć z urządzenia akcesoria, wszystkie materiały informacyjne i torebki plastikowe.
- Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne i odciąg oparów 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).
- Od ścian i przedmiotów palnych muszą być zachowane odstępy minimalne, jak pokazano na następującym rysunku.



Rys. 3

- Urządzenie musi być ustawione poziomo, wyregulować wysokość kółek skrętnych, wkręcając je lub wykręcając.

### **UWAGA!**

**Różnice wysokości lub pewne nachylenie mogą negatywnie wpłynąć na funkcjonalność urządzenia.**

- Ustalić przednie kółka skrętne za pomocą hamulca postojowego, gdy urządzenie będzie ustawione na potrzebnym miejscu.


## 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.**

### **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 H05 RN-F5 G 2,5 mm<sup>2</sup> 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.

### 5.3 Przyłącze wody

1. Należy zadbać o to, aby przyłącze do wody pitnej znajdowało się w pobliżu urządzenia.
2. Przed podłączeniem urządzenia spuścić wystarczającą ilość wody w celu usunięcia wszelkich resztek substancji znajdujących się w przewodach rurowych, aby nie dostały się one do zaworów magnetycznych.
3. W celu wykonania przyłącza wody należy uwzględnić następujące informacje:
  - Przyłącze dopływu wody znajduje się na tylnej stronie urządzenia po lewej stronie. Przyłącze do zaworu sieci dystrybucyjnej można wykonać za pomocą załączonej elastycznej rury lub za pomocą rury z gwintem  $\frac{3}{4}$ ". Przyłącze musi być wykonane w taki sposób, aby nie można było go usunąć w przypadku przecięcia ciśnieniowego.
  - Przed podłączeniem węża doprowadzającego wodę do urządzenia, do pieca należy zainstalować reduktor ciśnienia i ustawić go na 2,5 - 3,5 bara (50 kPa - 200 kPa).
  - Przed wejściem wody do urządzenia musi być zainstalowany filtr.
  - Dopływ wody na miejscu musi być wyposażony w zawór odcinający, którym można odciąć dopływ wody do urządzenia.
  - Sprawdzić twardość wody w miejscu instalacji urządzenia lub zapytać w lokalnym zakładzie wodociągowym.

#### **UWAGA!**

**Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy je zasilać wodą pitną w celu uniknięcia osadzania się kamienia w przewodach wtryskowych, komorze wewnętrznej i generatorze pary.**

**Jeśli twardość wody przekracza 3° dH (w skali niemieckiej), do urządzenia na dopływie musi być podłączony zmiękcacz wody.**

## 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;
  - przewód doprowadzający wodę jest otwarty;
  - zawór wody jest otwarty;
  - w komorze obróbki termicznej znajduje się odpływ wody.
- 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,
  - zamknąć zawór wody,
  - odłączyć dopływ prądu,
  - zamknąć kurek wody.
- 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.



### 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 nagzewają.

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

### Ogólny opis urządzeń

Szafy fermentacyjne mogą być używane jako podstawy dla pieców w różnych wersjach lub być instalowane oddzielnie.

Dostępne są dwa rozmiary szaf fermentacyjnych:

Szafa fermentacyjna PR6040-10 - z 10 parami prowadnic do blach 600 x 400 mm

Szafa fermentacyjna PR6040-16 - z 16 parami prowadnic do blach 600 x 400 mm

### Proces garowania

Urządzenie jest używane do fermentacji wypieków. Garowanie to proces techniczny stosowany w przemyśle piekarniczym. Aby garowanie było wysokiej jakości, konieczne jest spełnienie określonych warunków: temperatura, wilgotność, czas i prąd powietrza.

### Temperatura

Powietrze jest nagrzewane przez grzałki elektryczne znajdujące się w dnie komory garowania. Ogrzewanie jest sterowane automatycznie przez elektronikę i czujnik temperatury we wnętrzu komory garowania.

Ustawianie temperatury jest możliwe za pomocą cyfrowego regulatora temperatury i wilgotności do 50%, w krokach co 0,1 °C.

### Wilgotność

Ważne jest, aby wypieki były garowane równomiernie, ponieważ ma to bezpośredni wpływ na jakość garowania. Wilgotność powietrza jest generowana przez zewnętrzną wytwornicę pary (Steam-Box), która znajduje się poza komorą garowania, na tylnej ścianie urządzenia. Posiada ona własne grzałki i dopływ wody. Gdy jest dostatecznie ciepła, rozpoczyna produkcję pary. Para jest wówczas wprowadzana do komory garowania, aby równomiernie nawilżyć żywność, nie zużywając przy tym energii komory garowania. Użytkownik może ustawić wilgotność powietrza za pomocą cyfrowego regulatora w zakresie od 10 do 95 % .

### Czas

Użytkownik może również ustawić czas, dowolnie w zakresie od 1 do 999 minut, używając cyfrowego regulatora czasu na panelu obsługi.



### 6.1 Obsługa

#### Przygotowanie urządzenia

1. Przed uruchomieniem wyczyścić urządzenie wewnątrz i z zewnątrz oraz wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w „**Czyszczenie**“.
2. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
3. Uruchomić urządzenie i ustawić wymagane wartości temperatury, wilgotności i czasu, zgodnie z instrukcjami w kolejnych rozdziałach.

#### Elementy sterowania / kontrolki



Rys. 4: Panel obsługi



Rys. 5: Cyfrowy regulator temperatury i wilgotności

## 1. Urządzenie nie działa

## 2. Wskaźnik LED ogrzewanie komory garowania

Świeci, gdy ogrzewanie jest włączone.

## 3. Wskaźnik LED dodawanie wody

Świeci i wydaje sygnał dźwiękowy, gdy generator pary napełniany jest wodą.

## 4. Wskaźnik LED para

Gdy wskaźnik LED świeci oznacza to, że system nawilżania jest włączony.

## 5. Przycisk Wł./Wył.

Przez naciśnięcie tego przycisku urządzenie jest włączane lub wyłączane.

## 6. Przyciski do redukcji lub podnoszenia wartości ustawień

Tych przycisków należy używać, aby ustawić żądaną wartość wilgotności powietrza lub temperatury.

## 7. Przycisk SET

Tych przycisków należy używać, aby wybrać żądaną wartość i potwierdzić ustalone wartości.

## 8. Wskaźnik wilgotności

Wskaźnik ten pokazuje aktualną wartość procentową wilgotności w komorze garowania.

## 9. Wyświetlacz temperatury

Wskaźnik ten pokazuje aktualną temperaturę w komorze garowania.



Rys. 6: Cyfrowy regulator czasu

**1. Wskaźnik LED OUT1**

Gdy świeci OUT1 oznacza to, że wszystkie funkcje (timer i grzałki) są włączone.

Gdy OUT1 wydaje sygnał dźwiękowy lub nie świeci, oznacza to, że wszystkie funkcje są zatrzymane.

**3. Przycisk Wł./Wył.**

Przez naciśnięcie tego przycisku regulator czasu jest włączany lub wyłączany.

**5. Wskaźnik minut**

Na tym wskaźniku wyświetla się czas, jaki pozostał do końca procesu garowania.

**2. Przycisk SET**

Tych przycisków należy używać, aby wybrać żądaną wartość i potwierdzić ustawione wartości.

**4. Przyciski do redukcji lub podnoszenia wartości ustawień**

Tych przycisków należy używać, aby ustawić żądaną długość trwania procesu garowania.

### Włączanie urządzenia

1. Włączyć urządzenie wciskając i przytrzymując przycisk Wł./wył. lewego regulatora panelu obsługi.
2. Ustawić żądaną temperaturę i wilgotność na lewym regulatorze, a czas procesu garowania na prawym regulatorze. Należy przestrzegać wskazówek z następujących rozdziałów.

### Ustawianie temperatury i wilgotności w komorze garowania

1. Aby ustawić temperaturę lub wilgotność powietrza, przycisk SET regulatora temperatury i wilgotności należy trzymać wciśnięty przez 2 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się UNL.

2. Ponownie wcisnąć przycisk SET i wybrać temperaturę lub wilgotność powietrza za pomocą przycisków do podnoszenia lub redukcji.
3. Wcisnąć przycisk SET, aby potwierdzić wybór.
4. Ustawić żądaną wartość temperatury lub wilgotności za pomocą przycisków podnoszenia lub redukcji.
5. Potwierdzić ustawioną wartość temperatury lub wilgotności za pomocą przycisku SET.
6. Następnie wcisnąć przycisk Wł./wył. lub poczekać, aż regulator powróci do widoku głównego.

### Ustawianie czasu dla procesu garowania

Przed ustawieniem czasu musi być włączony regulator temperatury i wilgotności.

1. Czas należy ustawić dopiero wówczas, gdy będzie osiągnięta ustawiona temperatura i w urządzeniu będą znajdować się potrzebne wypieki.
2. Aby ustawić czas, przycisk SET należy przytrzymać przez 2 sekundy wciśnięty.

Na wyświetlaczu pojawi się UNL.

3. Teraz ponownie wcisnąć przycisk SET i za pomocą przycisków podnoszenia lub redukcji wybrać żądaną wartość.
4. Wcisnąć przycisk SET w celu potwierdzenia wyboru.

Teraz czas zaczyna się automatycznie odliczać w dół.

Gdy czas ustawiony dla danego procesu garowania upłynie, słycać sygnał dźwiękowy i jest wyświetlany koniec procesu.

### Załadunek komory garowania

1. Po osiągnięciu ustawionych wartości temperatury (widocznych na lewym wyświetlaczu), wsunąć potrzebne surowe wypieki na blachach piekarniczych na prowadnice urządzenia, aby wyrosły.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Ustawić czas wymagany dla procesu garowania.

Na odpowiednim wyświetlaczu pojawia się czas pozostały do końca.

Gdy temperatura wewnątrz urządzenia spada, termostat załącza się i urządzenie ponownie nagrzewa się do ustawionej temperatury, w ten sposób temperatura w komorze garowania pozostaje stała.

4. Nadzorować proces garowania.
5. Po upływie ustawionego czasu wyciągnąć wypieki z urządzenia i upiec je w piecu.

### Wyłączanie urządzenia

1. Jeżeli urządzenie nie jest już używane, należy je wyłączyć za pomocą przycisku włącznika/wyłącznika na regulatorze temperatury i wilgotności.
2. Odłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).
3. Zamknąć dopływ wody.

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### 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.). Ostre przedmioty 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.**

Następujące elementy urządzenia i akcesoria muszą być czyszczone codziennie:

- komora garowania
- drzwi urządzenia i uszczelki drzwiowe
- powierzchnie zewnętrzne urządzenia
- panel obsługi

## Czyszczenie i konserwacja

- zbiorniczek na kondensat
- użyte blachy do pieczenia

### Komora garowania i prowadnice

1. Komorę garowania czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym dopuszczonym do użytku w sektorze spożywczym i miękką, wilgotną ściereczką.
2. Należy uważać, aby przy czyszczeniu nie uszkodzić grzałek i czujników temperatury. Nie powinny być one czyszczone.

W celu łatwiejszego czyszczenia można wyciągnąć prowadnice. Postępować w następujący sposób:

- unieść prowadnicę i wyciągnąć je ze szczeliny,
- przechylić prowadnicę w kierunku środka komory garowania,
- wyciągnąć prowadnicę z komory garowania



Rys. 7

PL

3. Prowadnicę czyścić ciepłą wodą i miękką ściereczką. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.

### Drzwi urządzenia i uszczelki drzwiowe

1. Uszczelkę drzwiową czyścić tylko za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.

#### **UWAGA!**

**Do czyszczenia uszczelki nie używać żadnych środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić materiał, z którego wykonana jest uszczelka.**

2. Drzwi urządzenia czyścić od wewnątrz i z zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.

### Powierzchnie zewnętrzne urządzenia

1. Zewnętrzne powierzchnie szafy fermentacyjnej czyścić miękką, wilgotną ściereczką za pomocą łagodnego środka czyszczącego do odłuszczenia powierzchni z metalu.

### Panel obsługi

Regularne czyszczenie panelu obsługi jest konieczne dla dobrej wydajności i dobrej widoczności na ekranie.

1. Panel obsługi czyścić tylko miękką, lekko nawilżoną ściereczką. Do czyszczenia panelu obsługi nie używać **żadnych środków czyszczących**.

### Zbiorniczek na kondensat

Zbiorniczek na kondensat znajduje się pod drzwiami. Zbiera on wodę i brud opadające z komory garowania i drzwi.

1. Zdjąć z urządzenia zbiorniczek na kondensat i opróżnić go.
2. Zbiorniczek na kondensat należy czyścić za każdym razem po czyszczeniu wnętrza urządzenia na koniec dnia roboczego, a w razie potrzeby także częściej.
3. Zbiorniczek na kondensat czyścić wilgotną ściereczką, aby usunąć brud, kurz i wodę. Upewnić się, że wylot wody jest czysty.
4. Osuszyć starannie zbiorniczek na kondensat i zamocować go w przeznaczonych do tego szczelinach pod drzwiami urządzenia.

### Blachy piekarnicze

1. Wyjąć z urządzenia używane blachy.
2. Blachy czyścić regularnie zgodnie z instrukcjami producentów.

### **UWAGA!**

**Dokładnie osuszyć wszystkie oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki. Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby urządzenie mogło całkowicie wyschnąć.**



### 7.3 Konserwacja

#### UWAGA!

**Poniższe prace konserwacyjne i czyszczące mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel specjalistyczny, a nigdy przez użytkownika urządzenia!**

#### Czyszczenie elektrycznych części urządzenia

Co 3 - 6 miesięcy należy przeprowadzić prewencyjny przegląd urządzenia oraz czyszczenie wewnątrz części elektrycznych urządzenia (szafy sterowniczej).

Wnętrze części elektrycznych urządzenia może zawierać niewielkie ilości suchej mąki i innych zanieczyszczeń lub, w skrajnych przypadkach, tłuszczu, które mogą poważnie i trwale uszkodzić elementy elektryczne.

Przegląd, demontaż i czyszczenie części elektrycznych urządzenia może przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany elektryk, uwzględniając co następuje:

- schłodzić urządzenie do temperatury pokojowej;
- odłączyć urządzenie od głównego zasilania elektrycznego;
- odkręcić dwie śruby na tylnej osłonie bocznej urządzenia;
- ostrożnie zdjąć metalowe panele boczne urządzenia i **pod żadnym pozorem nie dotykać elementów elektrycznych**;
- wizualnie sprawdzić wnętrze części elektrycznej, szukając mąki, innych zanieczyszczeń, tłuszczu lub wilgoci;
- do czyszczenia mąki i innych zanieczyszczeń użyć odkurzacza i dokładnie odkurzyć cały obszar. **Konieczne jest użycie odkurzacza z plastikowym adapterem na końcach węża. Nie wolno dotykać części elektrycznej (ani rękoma, ani odkurzaczem)**;
- po przeglądzie i czyszczeniu natychmiast ostrożnie ponownie umieścić osłonę boczną w jej pierwotnym położeniu oraz przymocować ją za pomocą śrub.

## 8 Utylizacja

### Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyklingowi. 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.