

## PIEC DO PIZZY:

**781010, 781014, 781020, 781024, 781114,  
781124, 781214, 781224, 781314, 781324.**



|     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 1.  | <b>INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>         | <b>3</b>  |
| 2.  | <b>PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA.....</b>          | <b>4</b>  |
| 3.  | <b>DANE TECHNICZNE.....</b>                   | <b>4</b>  |
| 4.  | <b>CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA.....</b> | <b>5</b>  |
| 5.  | <b>INSTALACJA.....</b>                        | <b>6</b>  |
| 6.  | <b>ZASADY BHP.....</b>                        | <b>6</b>  |
| 7.  | <b>OBŚLUGA URZĄDZENIA.....</b>                | <b>7</b>  |
| 8.  | <b>KONSERWACJA.....</b>                       | <b>9</b>  |
| 9.  | <b>PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT.....</b>  | <b>9</b>  |
| 10. | <b>WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....</b>           | <b>10</b> |
| 11. | <b>SCHEMAT ELEKTRYCZNY.....</b>               | <b>10</b> |
| 12. | <b>USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....</b>        | <b>12</b> |
| 13. | <b>GWARANCJA.....</b>                         | <b>12</b> |

**Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.**

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.  
Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu.  
Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

## I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

**Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający, aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Niedozwolone jest polewanie płyt grzewczych a także całego urządzenia wodą.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za przewód zasilający.

## 2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

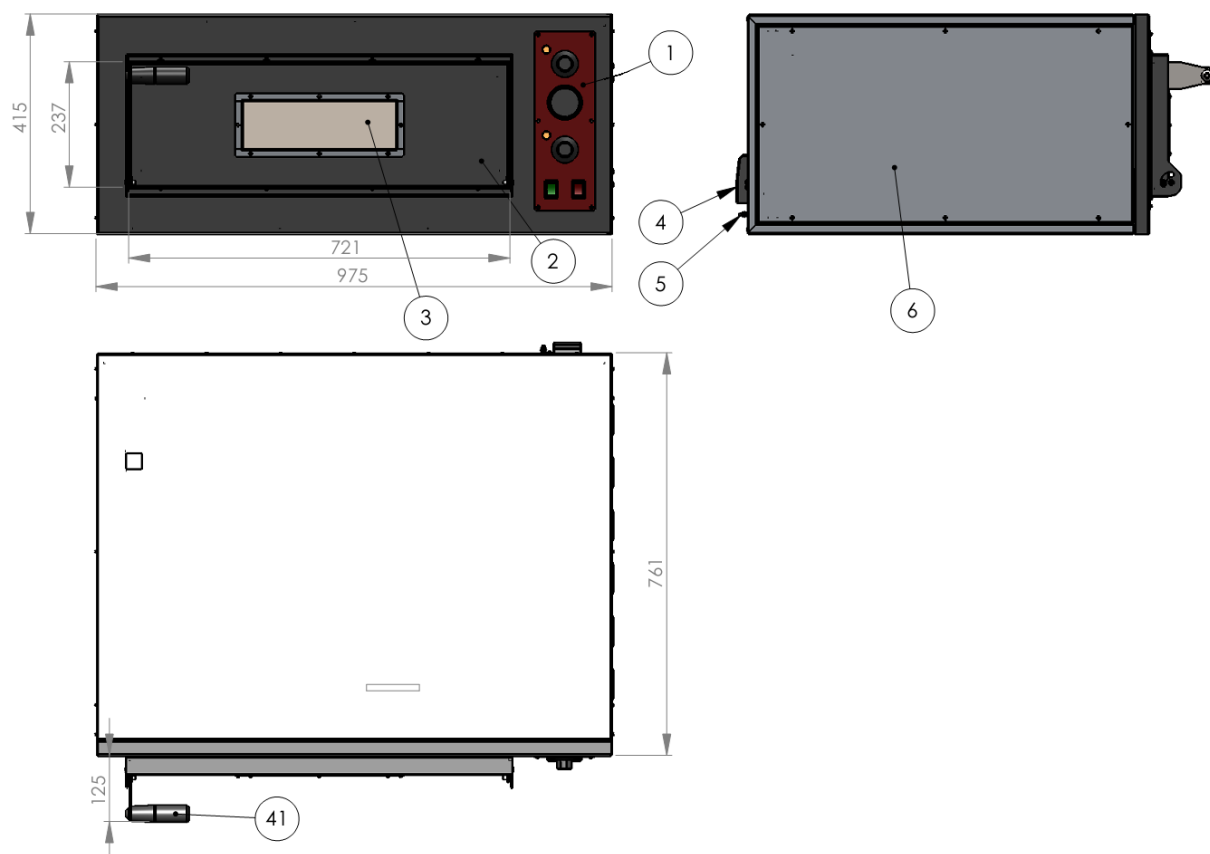
Profesjonalny piec do pizzy przeznaczony jest do pieczenia oraz podgrzewania pizzy. Wyposażone w wysokiej klasy grzałki oraz prosty panel sterowania śmiało nadaje się zarówno do amatorskich jak i profesjonalnych punktów gastronomii.

Regulacja pomiędzy górną a dolną sekcją grzałek pozwala na wygodne i oszczędne korzystanie z mocy grzałek.

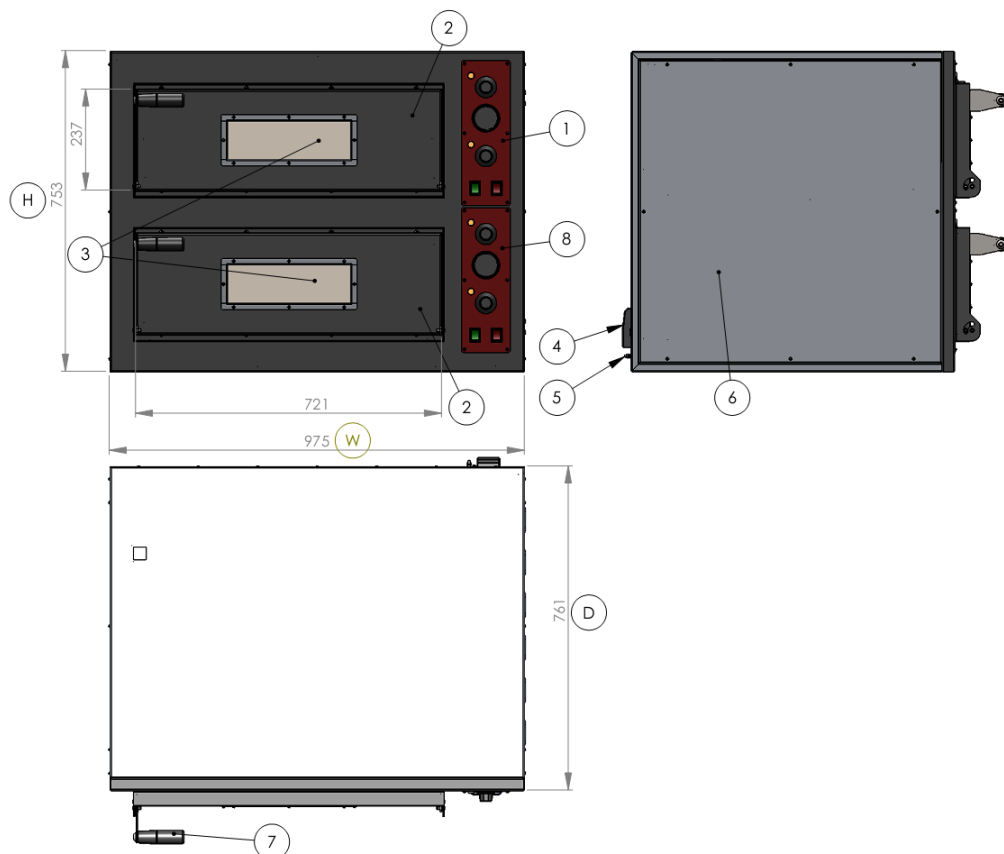
### 3. DANE TECHNICZNE

| NUMER KATALOGOWY | WYMIARY (WxDxH mm) | ZAKRES TEMPERATUR | WYMIARY KOMORY | MOC        | ZASILANIE | ILOŚĆ KOMÓR |
|------------------|--------------------|-------------------|----------------|------------|-----------|-------------|
| <b>781010</b>    | 1050x826x760       | 0 ~ 400°C         | 720x720x260    | 6 kW       | 400V      | 1           |
| <b>781014</b>    | 975x761x415        | 0 ~ 400°C         | 658x678x260    | 4,45 kW    | 400V      | 1           |
| <b>781020</b>    | 1050x826x760       | 0 ~ 400°C         | 720x720x260    | 2x6 kW     | 400V      | 2           |
| <b>781024</b>    | 975x761x753        | 0 ~ 400°C         | 658x678x260    | 2x 4,45 kW | 400V      | 2           |
| <b>781114</b>    | 975x1091x415       | 0 ~ 400°C         | 658x1008x260   | 6,65 kW    | 400V      | 1           |
| <b>781124</b>    | 975x1091x753       | 0 ~ 400°C         | 658x1008x260   | 2x 6,65 kW | 400V      | 2           |
| <b>781214</b>    | 1305x761x415       | 0 ~ 400°C         | 986x678x260    | 6,45 kW    | 400V      | 1           |
| <b>781224</b>    | 1305x761x753       | 0 ~ 400°C         | 986x678x260    | 2x 6,45 kW | 400V      | 2           |
| <b>781314</b>    | 1305x1091x415      | 0 ~ 400°C         | 986x1008x260   | 9,65 kW    | 400V      | 1           |
| <b>781324</b>    | 1305x1091x753      | 0 ~ 400°C         | 986x1008x260   | 2x 9,65 kW | 400V      | 2           |

Rys.1 Wymiary pieca do pizzy jednokomorowego 4 pizze (781014):



Rys.2 Wymiary pieca do pizzy dwukomorowego 2x4 pizze (781024):



**Wymiary dla innych rodzajów pieców (patrz tabela) analogicznie jak powyżej.**

- 1 – panel sterujący (w przypadku pieców dwukomorowych – panel sterujący górny)
- 2 – drzwiczki
- 3 – przezroczysta szybka żaroodporna
- 4 – przyłącze prądowe
- 5 – śruba ekwipotencjału
- 6 – korpus
- 7 – rączka drzwiczek
- 8 – panel sterujący dolny

**UWAGA!!! W katalogu piec nie posiada zielonego głównego włącznika zasilania a lampki kontrolne umieszczone są u dołu, natomiast wyprodukowane urządzenie posiada taki włącznik a lampki kontrolne umieszczone są przy pokrętkach temperatury.**

#### **4. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA**

Piec do pizzy są urządzeniami przeznaczonymi do użytkowania w gastronomii. Dzięki płynnej regulacji mocy możemy nastawić temperaturę grzania z zakresu od 0 do 400°C. Osobne sterowanie zarówno górną jak i dolną komorą pozwala na precyzyjne pieczenie pizzy. Produkt w całości jest wykonany ze stali nierdzewnej. Konstrukcję nośną stanowią elementy zaprojektowane i wykonane z blach kształtowanych. Wyprodukowane przez nas urządzenia śmiało mogą być stosowane w miejscach gdzie wymagana jest wysoka jakość higieny i bezpieczeństwa.

Głównymi elementami urządzenia są: obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz grzałki. Moc grzałek zależy od wersji urządzenia (patrz tabela str.4).

Z przodu urządzenia znajduje się panel sterowania, na którym umieszczone zostały regulatory temperatury, główny włącznik sterowania, termometr wskazujący temperaturę w piecu oraz lampki sygnalizacyjne.

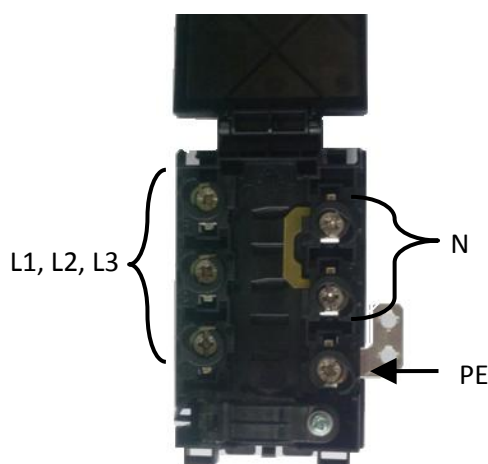
## 5. INSTALACJA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.
- Piec należy ustawić na stabilnej powierzchni (np. na podstawie do pieca) w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy ją wypoziomować i podłączyć do sieci elektrycznej.
- Piec należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Ponadto należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia oraz jego oświetlenie zgodnie z aktualnymi przepisami sanitarnymi oraz przeciwpożarowymi.

Przewód zasilający **NIE JEST** częścią zestawu i należy go dokupić. Podłączenie należy wykonać w puszcze przyłączeniowej znajdującej się z tyłu urządzenia. **Osoba wykonująca podłączenia powinna posiadać uprawnienia elektryczne.**

**Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!**

Schemat podłączenia:



- Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym 400V za pomocą wtyczki. Gniazdo zasilania powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe oraz posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przed porażenia prądem elektrycznym.

### UWAGA!

**Niedozwolone jest polewanie urządzenia bieżącą wodą.**

## 6. ZASADY BHP

W celu zapobiegania poparzeniom oraz porażeniom prądem elektrycznym należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

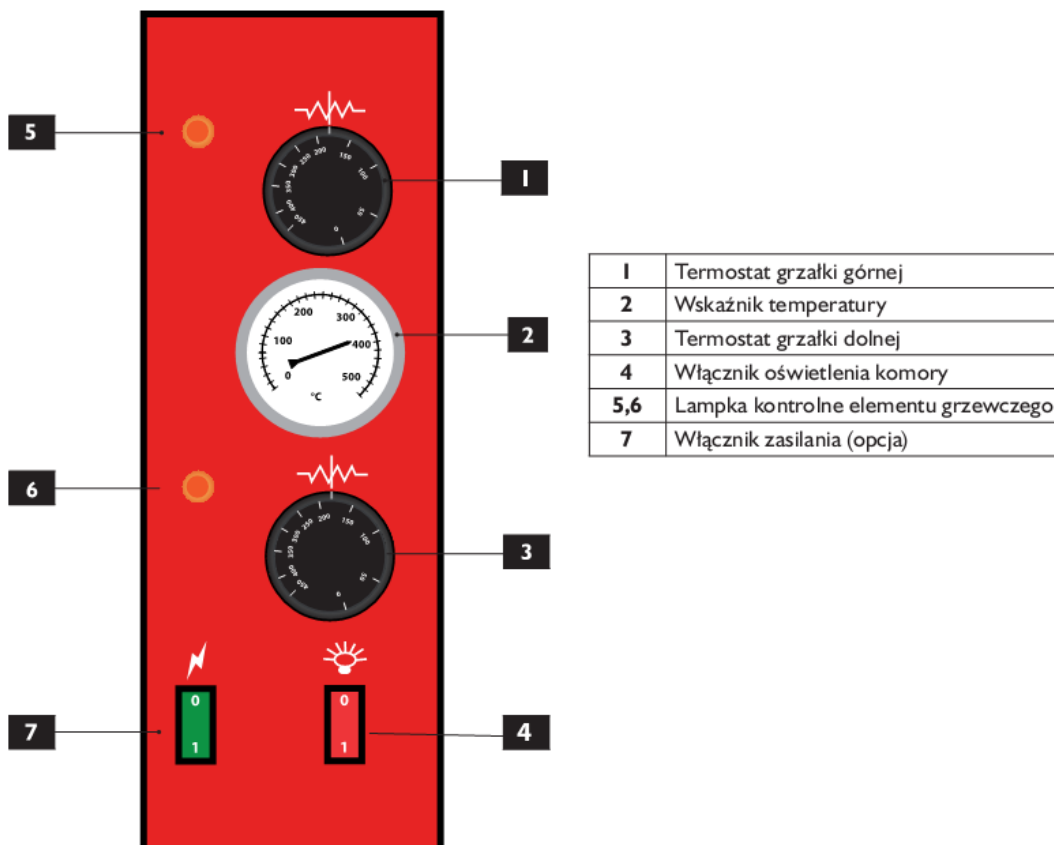
- przeszkolenie personelu w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi
- przeszkolenie personelu w zakresie podstawowych zasad użytkowania urządzeń elektrycznych, bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz udzielania pierwszej pomocy w razie wystąpienia takiej potrzeby

- przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania
- niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony
- niedozwolone jest polewanie wodą płyt grzewczych, gdyż może to spowodować pęknięcie płyt elementów instalacji elektrycznej
- **urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą**
- **należy unikać przypalania pokarmów w piecu, grozi pożarem.**
- do wyjmowania ciepłych potraw należy używać rękawic ochronnych, lub narzędzi np. łopaty do wyjmowania pizzy.
- jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

## 7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne korpusu umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.
- Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, czy wartości napięcia oraz częstotliwości w miejscu gdzie, urządzenie będzie użytkowane są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.
- Gniazdo zasilające musi być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowo-prądowy 30mA. Należy zapewnić łatwy dostęp do wyłącznika po zainstalowaniu urządzenia.
- Obudowę urządzenia należy podłączyć do wyrównawczej sieci ochronnej pod zacisk ekwipotencjału.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy koniecznie usunąć zabezpieczenie wnętrza komory urządzenia.
- **UWAGA!!! Należy przeprowadzić proces „wypalenia się” urządzenia podczas pierwszego użycia. Postępować jak poniżej:**
  - **ustawić temperaturę za pomocą pokrętła na 300°C (rozgrzanie urządzenia do tej temperatury zasygnalizuje zgaśnięcie lampki kontrolnej);**
  - **po zgaśnięciu lampki odczekać ok. 15min, a następnie można przystąpić do smażenia.**
- Należy włączyć zielony włącznik sterowania i ustawić termostat górny oraz dolny na pożądaną wartość temperatury. Lampki kontrolne elementów grzewczych zaczną się świecić, a po osiągnięciu nastawionej wartości temperatury lampki zgasną. W przypadku obniżenia temperatury wewnątrz komory, element grzewczy (dolny, górny lub obydwu) włączy się automatycznie celem „dogrzania” urządzenia do wcześniej nastawionej wartości temperatury a lampka kontrolna elementu grzewczego (dolnego, górnego lub obydwu) ponownie zacznie się świecić.
- Stan pieczonej pizzy lub innego produktu należy sprawdzić włączając światło wewnątrz komory urządzenia za pomocą czerwonego włącznika.
- Po zakończeniu pracy na urządzeniu należy regulator temperatury ustawiając w poz. „0”, następnie wyłączyć zielony włącznik sterowania. Po ostygnięciu dokładnie umyć korpus, zmoczoną w ciepłej wodzie szmatką z dodatkiem środków myjących, następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką. Nie wolno na urządzeniu pozostawić żadnych naczyń i innych przedmiotów.

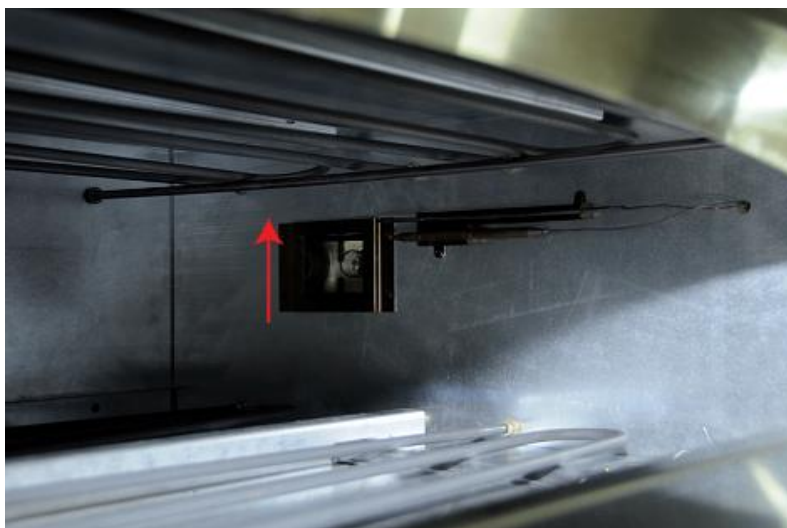
- Panel sterowania:



#### WYMIANA ŻARÓWKI

Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć piec od źródła zasilania prądem elektrycznym. Wymiany dokonywać tylko i wyłącznie w wychłodzonym piecu. Grozi poparzeniem.

1. Zdjąć szkło ochronne, odciągając je od dołu oprawki.



2. Wykręcić uszkodzoną żarówkę a na jej miejsce wkręcić nową.
3. Po wymianie należy zmontować szkło ochronne na miejscu.



## **UWAGA!**

**Używanie pieca do podgrzewania garnków oraz przedmiotów jest zabronione. Grozi pożarem.**

**Urządzenia nie należy przenosić:**

- **gdy przewód zasilający jest podłączony do gniazda,**
- **wnętrze oraz korpus pieca jest ciepły,**
- **gdy na urządzeniu stoją naczynia lub inne przedmioty,**
- **oraz innych sytuacjach stwarzających zagrożenie.**

## **8. KONSERWACJA**

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania oraz poczekać na ostygnięcie pieca.

Codzienna konserwacja polega na wyjęciu jedzenia z urządzenia i przemyciu elementów za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu suchą szmatką.

**W okresach nie używania należy odłączyć od źródła zasilania dokładnie umyć urządzenie i przykryć np. kocem w celu uniknięcia kurzenia się.**

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- podłączenia elektryczne są wykonane prawidłowo
- przewód zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Serwis techniczny powinien zwrócić szczególną uwagę na:

- stan elementów grzewczych
- stan zabezpieczeń elementów grzewczych
- stopień zużycia urządzenia
- jakość izolacji.

Konserwacja wykonywana raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawa urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

Podczas pierwszego uruchomienia fabrycznie nowego pieca następuje wydzielanie się nieprzyjemnych zapachów pochodzących z naturalnego wypalania się pokrycia elementów grzejnych. Zapachy po pierwszym wypaleniu znikną.

## **9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT**

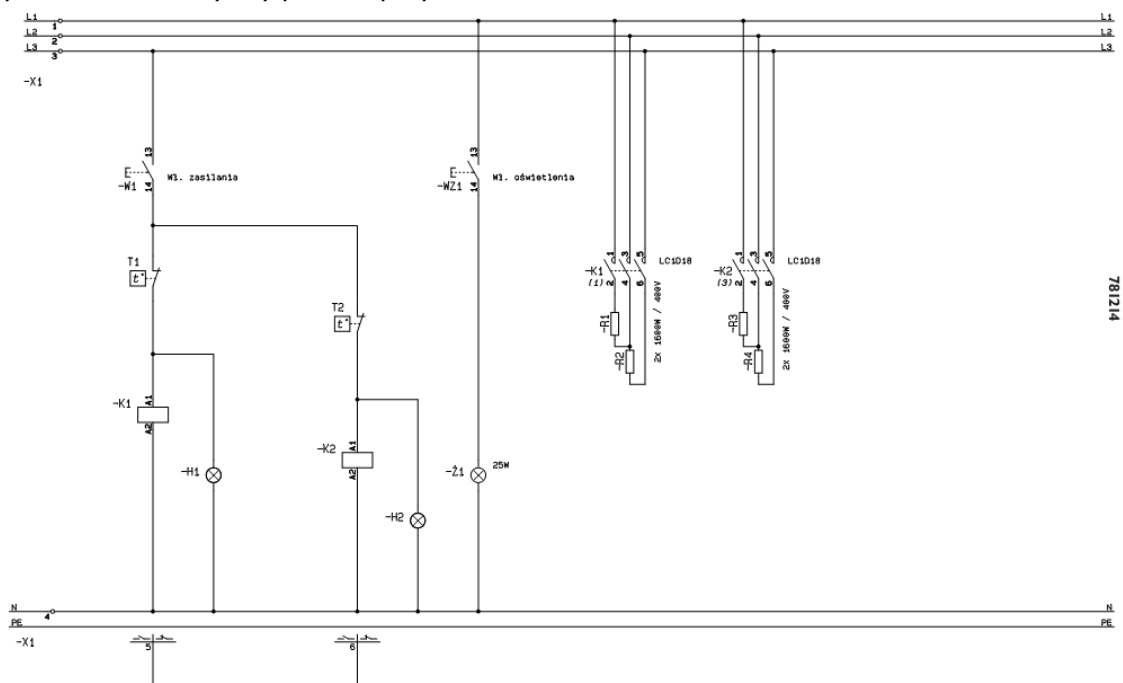
Piece do pizzy pakowane są zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie urządzeń na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu piec powinien być zabezpieczony przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

## 10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

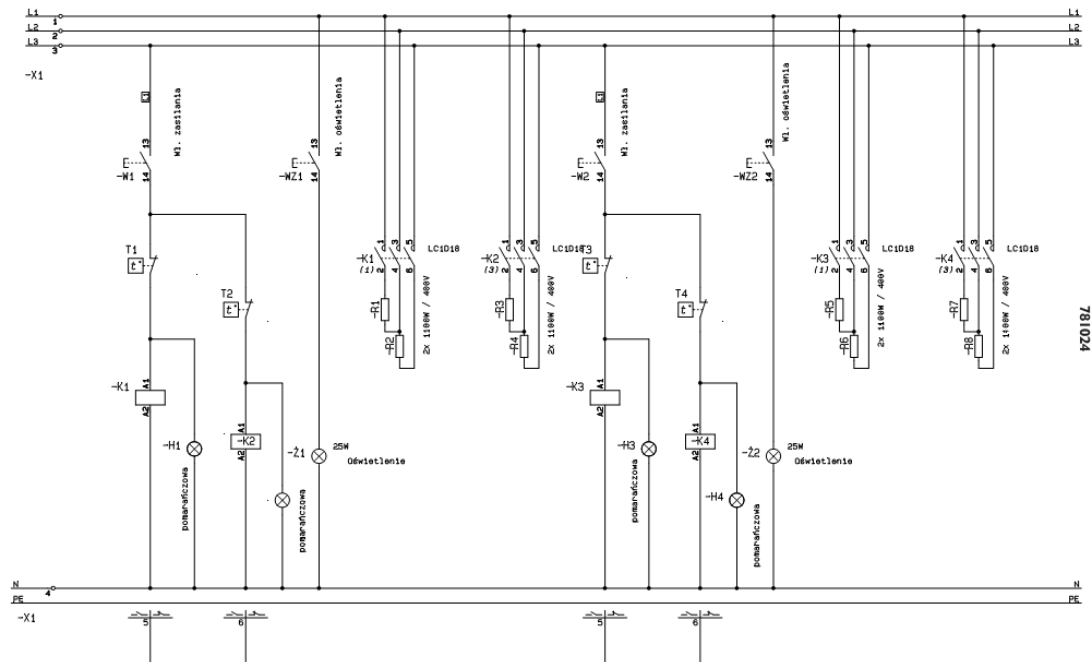
| Lp. | NAZWA CZĘŚCI                       |
|-----|------------------------------------|
| 1.  | Termometr                          |
| 2.  | Stycznik 5,5 kW                    |
| 3.  | Przełącznik oświetlenia czerwony   |
| 4.  | Przełącznik sterowania zielony     |
| 5.  | Pokrętko temperatury               |
| 6.  | Termostat 450°C                    |
| 7.  | Szybka żaroodporna drzwiczek       |
| 8.  | Żarówka 25W 230V                   |
| 9.  | Szybka żaroodporna oświetlenia     |
| 10. | Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa |
| 11. | Skrzynka przyłączeniowa            |
| 12. | Grzałka I   100W / I 600W          |

## 11. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

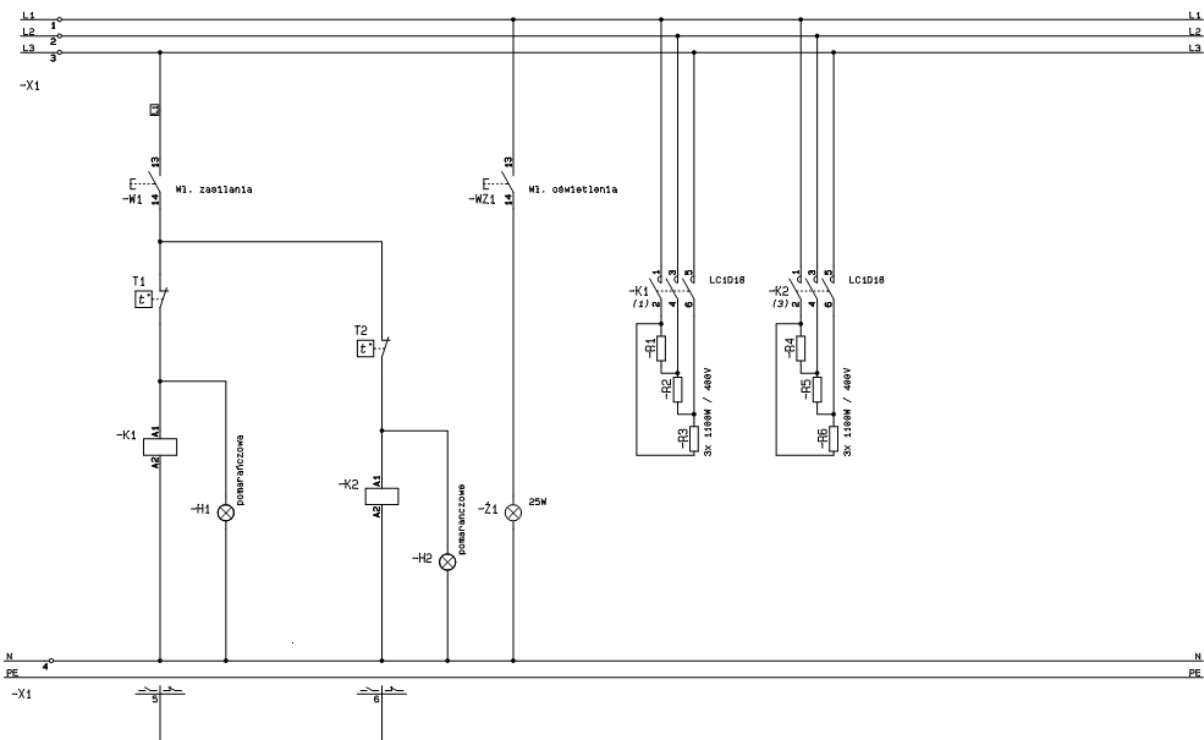
Rys.1 Schemat elektryczny pieca do pizzy 781014 i 781214.



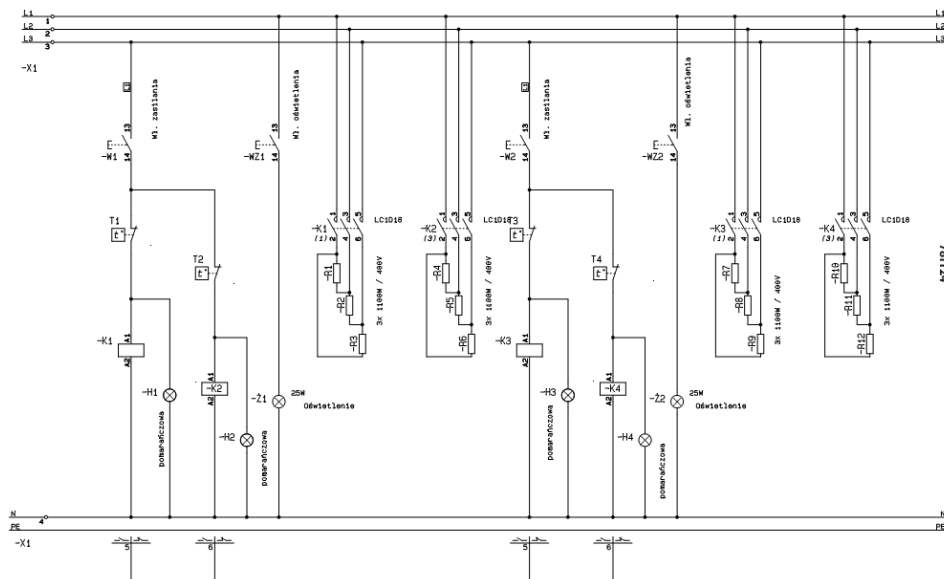
Rys.2 Schemat elektryczny pieca do pizzy 781024 i 781224.



Rys.3 Schemat elektryczny pieca do pizzy 781114 i 781314.



Rys.4 Schemat elektryczny pieca do pizzy 781124 i 781324.



## 12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

**Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami**

**Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.**



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

## 13. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

**Nie podlega również gwarancji wymiana elementów grzejnych spowodowana zalaniem - niewłaściwe użytkowanie.**

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

