

12/2017

Mod: E7/BM8T

Production code: BBEBM777



Diamond
catering equipment



BEMAR I PODGRZEWACZ FRYTEK
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



05/2016 - Ed 8 - Cod. n° 177379

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ELEKTRISK



0. IDENTYFIKACJA DOKUMENTU

0.1 RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wstęp - Cel dokumentu - Jak czytać dokument

Przechowanie dokumentu - Odbiorcy - Program szkolenia operatorów

Przygotowania ze strony klienta - Zawartość dostawy - Przewidziane zastosowanie

Graniczne dozwolone warunki funkcjonowania i otoczenia

Próba techniczna i gwarancja

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wstęp - Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Wskazania odnośnie ryzyka szczątkowego

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Pozycja głównych komponentów sterowniczych i kontrolnych

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

Sposoby zatrzymania/Zatrzymanie awaryjne/Zatrzymanie podczas pracy

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu

Rozruch codzienny/Codziennie i długotrwałe wyłączenie

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 700

Uruchomienie do produkcji

Wlewanie Wody/Włożenie Tacek do zbiornika bamaru

Wkładanie produktu do zbiornika podgrzewacza frytek

Włączanie/Wyłączanie

Podgrzewacz frytek/Bemar

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 900/980

Uruchomienie do produkcji

Wlewanie Wody do zbiornika/Włożenie Tacek do zbiornika

Włączanie/Wyłączanie

Kontrola funkcjonowania

Wyładowanie produktu

Wyłączanie

Wylewanie wody ze zbiornika bamaru - 700

Wylewanie wody ze zbiornika bamaru - 900/980

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Czyszczenie codzienne/Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość/Rozwiązywanie problemów

5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia

Usuwanie odpadów

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoski). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do zastosowania danego urządzenia.

Operatorzy muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Szczególne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) znajdują się w specjalnym rozdziale omawianego tematu. Niniejszego dokumentu nie można pokazywać stronom trzecim bez pisemnej autoryzacji producenta. Tekstu nie można użyć w innych wydrukach bez pisemnej autoryzacji producenta. Zastosowanie: Figur/Obrazów/Rysunków/Schematów w dokumencie jest czysto wskazujące i może ulec zmianie. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Cel dokumentu

Wszelkie współdziałanie operatora i urządzenia w całym cyklu życiowym urządzenia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. Mamy więc nadzieję, że taka dokumentacja może ułatwić zachowanie charakterystyki urządzenia. Stosując się ściśle do wprowadzonych zaleceń, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

Jak czytać dokument

Dokument podzielony jest na rozdziały, które są tematycznym zbiorem wszystkich informacji koniecznych do stosowania urządzeń bez żadnego ryzyka. W każdym rozdziale istnieje podział na paragrafy, każdy paragraf może zawierać wypunktowanie z tytułem i podtytułem oraz opis.

Przechowanie dokumentu

Niniejszy dokument stanowi integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy go przechować i odpowiednio z niego korzystać przez cały okres życia urządzenia.

Odbiorcy

Niniejszy dokument został przygotowany do wyłącznego użycia przez operatora "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

Program szkolenia operatorów

Na wyraźną prośbę użytkownika, możliwe jest przeprowadzenie kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi urządzenia, w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

Na podstawie takiej prośby, odbędą się kursy szkoleniowe w zakładzie producenta lub użytkownika dla:

- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji elektrycznej/elektronicznej (Wyspecjalizowany technik);
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji mechanicznej (Technik wyspecjalizowany);
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do prostej obsługi (Obsługujący - Użytkownik końcowy).

Przygotowania ze strony klienta

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj odpowiedzialny jest za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- posadzka antypoślizgowa bez nierówności;
- przygotowanie miejsca montażu i montaż samego urządzenia zgodnie z wartościami wskazanymi w układzie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych jednostek odpowiednich do wymogów instalacji (sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie instalacji elektrycznej zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- ewentualne urządzenia zabezpieczające przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje ekwipotencjalnego uziemienia, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez obowiązujące w kraju montażu, przepisy;
- instalację uziemienia zgodną z obowiązującymi przepisami;
- przygotowanie, w razie konieczności (patrz wytyczne techniczne), instalacji do zmiękczenia wody.

Zawartość dostawy

- Urządzenie
- Pokrywa/Pokrywy
- Metalowy Kosz/Metalowe Kosze
- Siatka podtrzymująca kosz
- Rury i/lub kable do podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).

W zależności od zamówienia, zawartość dostawy może ulec zmianie.

Przewidziane zastosowanie

Oryginalne instrukcje. Urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytku. Zastosowanie urządzenia omawianego w niniejszej dokumentacji należy uznać za "Prawidłowe Zastosowanie", jeżeli przeznaczone do obróbki w celu gotowania lub regeneracji artykułów przeznaczonych do zastosowania spożywczego, wszelkie inne zastosowanie należy uznać za "Nieprawidłowe Zastosowanie", wskutek tego - niebezpieczne. Z urządzenia należy korzystać w przewidzianym zakresie zadeklarowanym w umowie oraz w zakresie limitów objętości zaleconych i wskazanych w odpowiednich paragrafach. Surowo zabrania się używania garnka jako frytkownicy.

Dozwolone warunki funkcjonowania

Urządzenie zaprojektowano wyłącznie do funkcjonowania w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zaleconych limitów technicznych i zaleconej objętości. Aby uzyskać optymalne funkcjonowanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń.

Montaż urządzenia należy wykonać w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, który umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej i nadzwyczajnej. Z tego względu należy przygotować odpowiednie miejsce w celu wykonania interwencji konserwacyjnych tak, aby nie naruszyć bezpieczeństwa operatora.

Ponadto, pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do montażu:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzenia > + 10 °C;
- posadzka musi być antypoślizgowa a pozycja urządzenia musi być idealnie pozioma;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, jak zalecono w przepisach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi być zaopatrzone w odpływ wody szarej i musi dysponować wyłącznikami i zasuwaniami lokującymi, które w razie konieczności odłączą wszelki rodzaj zasilania przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

Próba techniczna i gwarancja

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty odnośnie wykonanej próby technicznej zostaną wręczone klientowi.

Gwarancja: gwarancja jest ważna przez okres 12 miesięcy od dnia wystawienia faktury oraz obejmuje części wadliwe, których wymiana i transport leżą po stronie nabywcy. Gwarancja nie obejmuje części elektrycznych, akcesoriów oraz innych przedmiotów usualnych.

Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez producenta w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją ponosi producent, z wyjątkiem przypadków, w których typ wady pozwala na łatwe usunięcie jej na miejscu przez klienta.

Gwarancją nieobjęte są żadne narzędzia i materiały zużywalne, ewentualnie dostarczone przez producenta razem z urządzeniami.

Gwarancja nie obejmuje czynności konserwacji bieżącej lub czynności wynikających z błędnej instalacji maszyny. Gwarancja jest ważna tylko wobec pierwotnego nabywcy.

Producent ponosi odpowiedzialność za sprzęt w jego oryginalnej konfiguracji.

Producent uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności za nieprawidłowe zastosowanie urządzenia, za szkody spowodowane czynnościami nieuwzględnionymi w niniejszej instrukcji lub nieupoważnionymi uprzednio przez samego producenta.

Gwarancja traci ważność, gdy:

- Uszkodzenia spowodowane transportem i/lub przemieszczaniem, w razie zajścia takiego zdarzenia, o których klient musi poinformować sprzedawcę i przewoźnika faksem lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i opisać zajście na kopiach dokumentów przewozowych. Technik wyspecjalizowany w montażu urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może dojść do zainstalowania.

Ponadto gwarancja traci ważność, w razie:






- Uszkodzeń spowodowanych błędnym montażem;
- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu nieprawidłowego zastosowania;
- Uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezaleconych lub nieoryginalnych części wymiennych;
- Uszkodzeń spowodowanych błędną konserwacją i/lub uszkodzeniami spowodowanymi brakiem konserwacji;
- Uszkodzeń spowodowanych brakiem zastosowania się do procedur zaleconych w niniejszym dokumencie.

Upoważnienie


Upoważnienie dotyczy zezwolenia na prowadzenie działalności z wykorzystaniem urządzenia.

Upoważnienie jest wydawane dla każdego, kto jest odpowiedzialny za urządzenia (producenta, nabywcy, podpisującego, dystrybutorów i / lub właściciela lokalizacji).

Wstęp

	Instrukcja zastosowania została przygotowana dla "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).
	Operatorzy korzystający z urządzenia muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Muszą więc pracować w odpowiedni sposób i korzystając z odpowiednich narzędzi, zgodnie z wymaganymi zasadami bezpieczeństwa.
	Informacje zawarte w niniejszym dokumencie nie uwzględniają transportu, montażu i konserwacji nadzwyczajnej, które muszą wykonać technicy wyspecjalizowani w rodzaju interwencji do zastosowania.
	Operator "Niejednorodny", odbiorca niniejszej dokumentacji może obsługiwać urządzenie dopiero, gdy wyznaczony technik zakończył montaż (transport, podłączenia elektryczne, wodne i gazowe oraz spustowe).
	Niniejszy dokument nie odnosi się do informacji o modyfikacjach lub zmianach niniejszych urządzeń. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.




Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Po dostawie, należy otworzyć opakowanie urządzenia i sprawdzić, czy żaden element wyposażenia nie uległ zniszczeniu podczas transportu. W razie szkód, należy bezzwłocznie poinformować przewoźnika o zajściu i nie instalować urządzenia. Aby poinformować o znalezionym problemie, należy zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Producent uchyła się od odpowiedzialności za szkody spowodowane podczas transportu.
	Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżącej w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej.
	Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkiej czynności.
	Odłączyć wszystkie źródła zasilania (elektryczne - gazowe - wodne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować. Hałas ≤ 70 dB
	Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów. Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.
	Należy wdrożyć przepisy obowiązujące odnośnie usuwania odpadów specjalnych.
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szcążkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: powierzchniami, blaszkami, używanym materiałem.
	Zbiorników do gotowania używać tak, aby podczas przygotowywania produktu, operator mógł je dobrze widzieć. Zbiorniki z płynami, mogą się przepełnić podczas gotowania doprowadzając do niebezpiecznej sytuacji.
	Brak higieny urządzenia prowadzi do przedwczesnego pogorszenia jego stanu; taki stan wpływa na jego funkcjonowanie i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu.
	Niniejszy dokument należy przechować starannie, aby był on zawsze dostępny dla wszystkich użytkowników urządzenia, którzy w razie konieczności mogą z niego skorzystać.
	Sterowanie urządzenia można uruchomić wyłącznie dłońmi. Szkody wskutek szpiczastych, zaostzonych lub podobnych przedmiotów doprowadzą do utraty wszelkiej gwarancji.
	Aby zmniejszyć niebezpieczeństwo wstrząsów i pożarów, nie podłączać ani odłączać jednostki mokrymi dłońmi.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wskazanie odnośnie ryzyka szczątkowego

Pomimo wdrożenia zasad “dobrej praktyki produkcyjnej” i przepisów regulujących produkcję i handel produktem, pozostaje obecne “ryzyko szczątkowe”, które ze względu na sam rodzaj urządzenia nie jest możliwe do usunięcia. Takie ryzyko obejmuje:

	Ryzyko szczątkowe porażenia prądem elektrycznym: Takie ryzyko jest obecne, gdy należy interweniować na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych pod napięciem.
	Ryzyko szczątkowe oparzenia: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z gorącymi materiałami.
	Ryzyko szczątkowe wybuchu Takie ryzyko związane jest z: • obecnością zapachu gazu w otoczeniu; • zastosowaniem urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem; • zastosowaniem artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie nadają się do tego celu; • zastosowaniem łatwopalnych płynów (jak na przykład alkohol).

Pozycja głównych komponentów

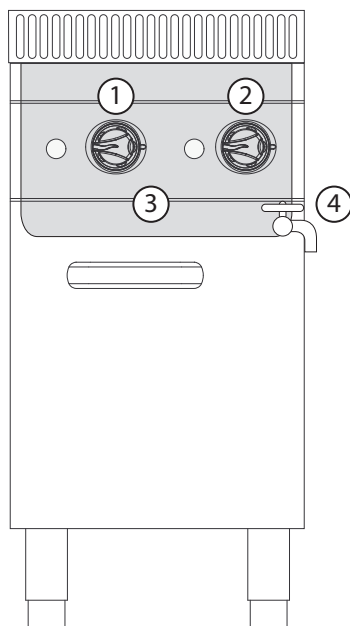
Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

BEMAR/PODGRZEWACZ FRYTEK - 700

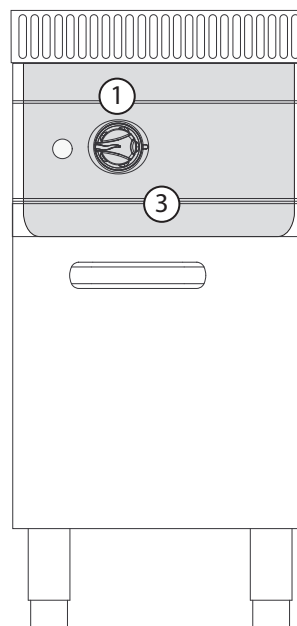
1. Pokrętko włączania (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
2. Pokrętko termostatu (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
3. Zbiornik do gotowania.
4. Zasuwa wylewowa do wody.

BEMAR - 900/980

1. Pokrętko włączania/termostatu (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
2. Pokrętko wlewania wody (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
3. Zbiornik do gotowania.
4. Zasuwa wylewowa do wody.



BEMAR




PODGRZEWACZ FRYTEK



3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

Rozmieszczenie przycisków na rysunkach jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

	Pokrętko włączenia (ELEKTRYCZNY - 700). Spełnia dwie funkcje: 1. Prędkość rozgrzewania. 2. Uruchomienie/Zatrzymanie etapu funkcjonowania.
	Pokrętko termostatu (ELEKTRYCZNY - 700). Funkcje: 1. Regulacja temperatury.
	Pokrętko włączenia/termostatu (ELEKTRYCZNY - 900/980). Spełnia dwie funkcje: 1. Uruchomienie/Zatrzymanie etapu podgrzewania. 2. Regulacja temperatury.
	Pokrętko do napełniania wodą (GAZOWY/ELEKTRYCZNY - 900/980). Funkcje: 1. Otwarcie strumienia wody. 2. Zamknięcie strumienia wody.
	Podświetlany zielony wskaźnik (GAZOWY/ELEKTRYCZNY): Wskaźnik podlega zastosowaniu pokrętkła włączenia. Światło wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania.
	Podświetlany żółty wskaźnik (GAZOWY/ELEKTRYCZNY): Wskaźnik, gdy obecny, podlega zastosowaniu pokrętkła termostatu. Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania.
	Zasuwa do wypływu wody (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Pokrętko doprowadzenia do poziom u i wylanie wody ze szczeliny powietrznej.

Opis sposobów zatrzymania

	W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości w funkcjonowaniu i awaryjnego, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy koniecznie zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (Elektryczna - Wodna - Gazowa).
	Rysunek przedstawia różne pozycje, które przyjmują pokrętkła podczas zatrzymania awaryjnego (A1-B1-C1-D1-E1) i zatrzymania podczas etapu pracy (A2-B2-C2-D2-E2).

Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

Termostat bezpieczeństwa

Wyposażenie seryjne następujących modeli:

- Frytkownica (na wszystkich modelach)
- Patelnia (na wszystkich modelach)
- Garnek (na wszystkich modelach)
- Zbiornik do gotowania makaronu (tylko na modelu Elektrycznym)
- Kuchenka (na wszystkich modelach z piekarnikiem elektrycznym)
- Frytop na wszystkich modelach elektrycznych (tylko dla 900/980)Lawa wulkaniczna (nieobecny)
- Bemar (nieobecny)
- Płyta (tylko dla 900/980: na wszystkich modelach z piekarnikiem gazowym)

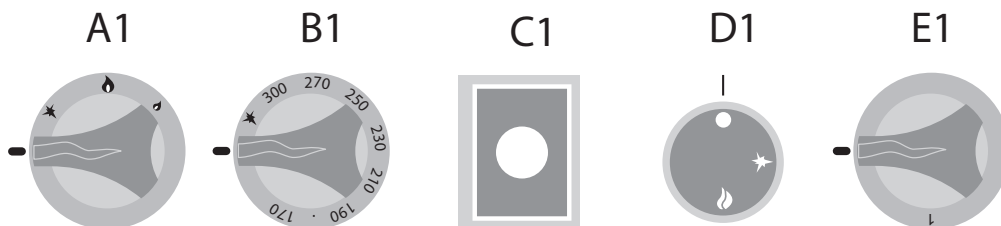
Zatrzymanie: W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, termostat bezpieczeństwa interweniuje i automatycznie zatrzymuje wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny jest przerywany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

Ponowne uruchomienie: Po rozwiązaniu problemu, który doprowadził do uruchomienia termostatu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może uruchomić urządzenie za pomocą specjalnego sterowania.

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Zatrzymanie awaryjne

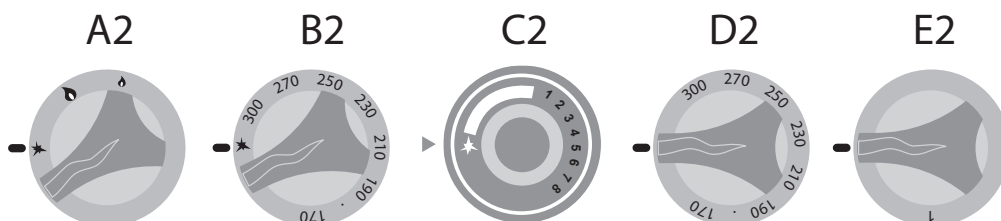
W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, w zależności od modelu przekręcić pokrętkę na pozycję "Zero" (A-B-C-D-E-1). Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników.



Zatrzymanie podczas pracy

W sytuacjach lub okolicznościach wymagających czasowego zatrzymania wytwarzania ciepła, należy:

- Urządzenie Gazowe: Przekręcić pokrętkę na pozycję piezoelektryczną (A-B-C-2), płomień startowy pozostaje, natomiast przerywa się dopływ gazu do palnika.
- Urządzenie Elektryczne: Przekręcić pokrętkę "D2-E2" do pozycji "Zero", aby zatrzymać wytwarzanie ciepła. (Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).



Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

	Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie umyć, aby usunąć wszelki materiał obcy (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu
	Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim.
	Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia. Po zakończeniu czynności opisanych przy czyszczeniu zewnętrznych części, należy wykonać, co opisano w "Czyszczeniu Codziennym" (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

Rozruch codzienny

Procedura:

1. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny.
2. Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie systemu zasysania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
5. Sprawdzić, czy wylot wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.
6. Wykonać czynności opisane w "Uruchomienie do produkcji".

Codziennie i długotrwałe wyłączenie







Procedura:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji "Zamknięty".
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny. (Patrz Konserwacja Zwyczajna).





W razie długotrwałego wyłączenia, należy zabezpieczyć części najbardziej narażone na utlenianie, jak opisano w specjalnym rozdziale (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

Uruchomienie do produkcji

	Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny".
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: zbiornikiem do gotowania - blatem do gotowania - zbiornikami lub obrabianym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Surowo zabrania się używania urządzenia jako frytkownicy.
	Z urządzenia bemaar należy korzystać z zastosowaniem pitnej wody w zbiorniku do gotowania, wszelkie inne użycie należy uznać za nieprawidłowe i z tego względu niebezpieczne.
	Urządzenia "Podgrzewacz frytek" należy używać na sucho. We wnęce należy umieścić frytki, wszelkie inne użycie należy uznać za nieprawidłowe i z tego względu niebezpieczne.

Wlewanie wody do zbiornika bemaar



	Odłączyć wszelkie źródła zasilania elektrycznego przed urządzeniem przed każdym wlewaniem wody.
	Woda w zbiorniku nie może wlewać się do tacek, ani do zbiornika gotowania.

Zasuwę wylewową do wody ze zbiornika ustawić na pozycji "Zamknięty" (Rys. 1).

Do zbiornika ręcznie wlać pitną wodę, zgodnie z poziomem "Minimalny" (patrz znacznik wewnątrz zbiornika Rys.2).

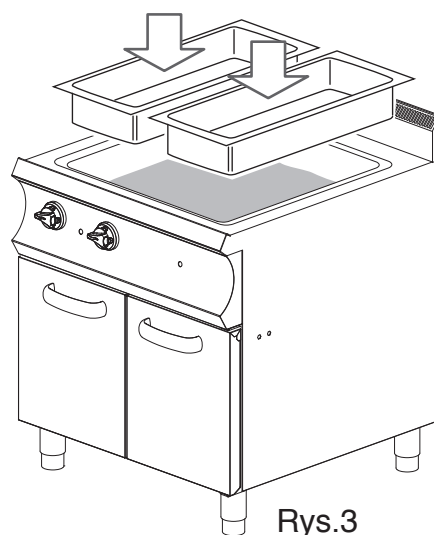
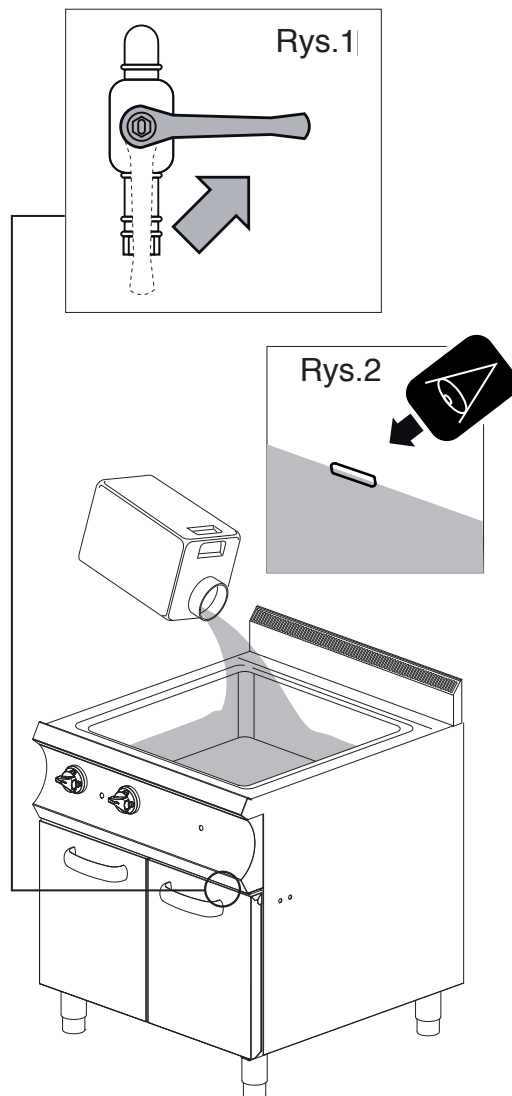
Po pomyślnym zakończeniu czynności wlewania wody, przejść do załadowania tacek.

Włożenie Tacek do zbiornika bemaar



	Ilość produktu w pojemniku nie może przekroczyć 3/4 pojemności pojemnika.
	Napełnianie zbiornika musi się odbyć w uprzednio przygotowanym do tego miejscu.

Zbiornik powoli włożyć do wnęki na jego miejsce i upewnić się, czy przestrzegany jest poziom minimalny (Rys. 3).

Po zakończeniu czynności wlewania wody i wkładania tacek do zbiornika, ewentualnie przystąpić do włączenia urządzenia (Patrz Włączanie/Wyłączanie).



Wkładanie Frytek do zbiornika podgrzewacza frytek

	Przy napełnianiu zbiornika do gotowania należy zastosować się do maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego w zbiorniku.
	Do zbiornika do gotowania nie można wsypywać grubej soli kuchennej, która osiadając na dnie nie mogłaby w pełni się rozpuścić.



Po zakończeniu czynności załadunku, włożyć produkt bezpośrednio do wnętrza do podgrzewania i ewentualnie przystąpić do włączenia urządzenia (Patrz Włączanie/Wyłączenie).

Włączanie/Wyłączenie



• Urządzenie Podgrzewacz do frytek

Przekręcić pokrętkę włączania na pozycję "1". Światło zielonego wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania (Rys. 4).

Przekręcić pokrętkę do pozycji "Zero" (Rys.5), aby zatrzymać wytwarzanie ciepła.

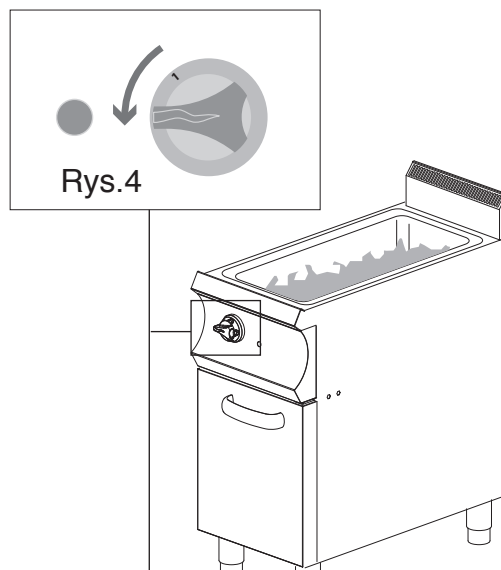
	Urządzenie można zaopatrzyć w dodatkowy zespół podgrzewający (Podgrzewacz na podczerwień) zamontowany na odpowiednim uchwycie. Podgrzewacz na podczerwień należy uruchomić i dezaktywować za pomocą specjalnych elementów sterowniczych, znajdujących się na nim.
	<ul style="list-style-type: none"> Wcisnąć: ON/1, aby uaktywnić podgrzewacz na podczerwień. Wcisnąć: OFF/0, aby dezaktywować podgrzewacz.

• Urządzenie Bemar

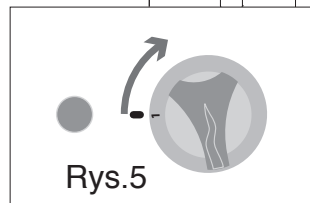
	Urządzenie należy włączyć dopiero po napełnieniu zbiornika wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (patrz poprzednia strona).
	W razie konieczności, podczas funkcjonowania uzupełnić poziom wody w zbiorniku ręcznie (patrz Napełnianie wodą - Bemar).

Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, rozpocząć procedurę "Włączenia/Wyłączenia", jak następuje:

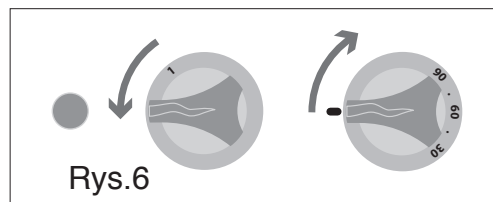
- Przekręcić pokrętkę włączania na pozycję "1". Światło zielonego wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania (Rys. 6).
- Przekręcić pokrętkę termostatu do żądanej pozycji, aby wyregulować temperaturę roboczą (Rys. 6).
- Światło żółtego wskaźnika (gdy obecny) wskazuje etap podgrzewania.
- Przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji "Zero" (Rys.7), aby zatrzymać wytwarzanie ciepła.
- Przekręcić pokrętkę włączania na pozycję "Zero" (Rys. 7), aby wyłączyć urządzenie po zakończonym cyklu pracy.



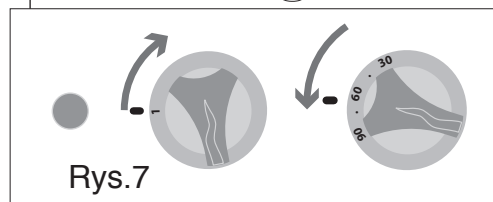
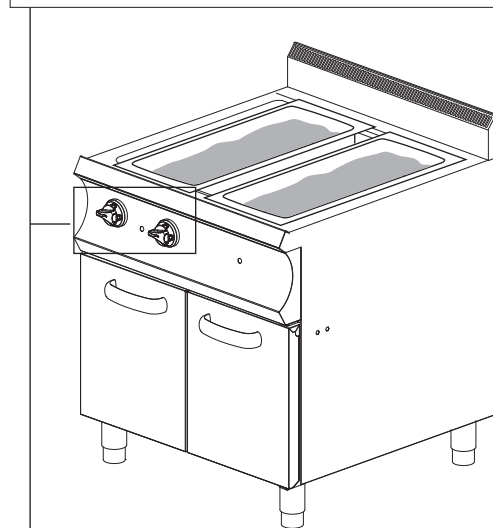
Rys.4



Rys.5







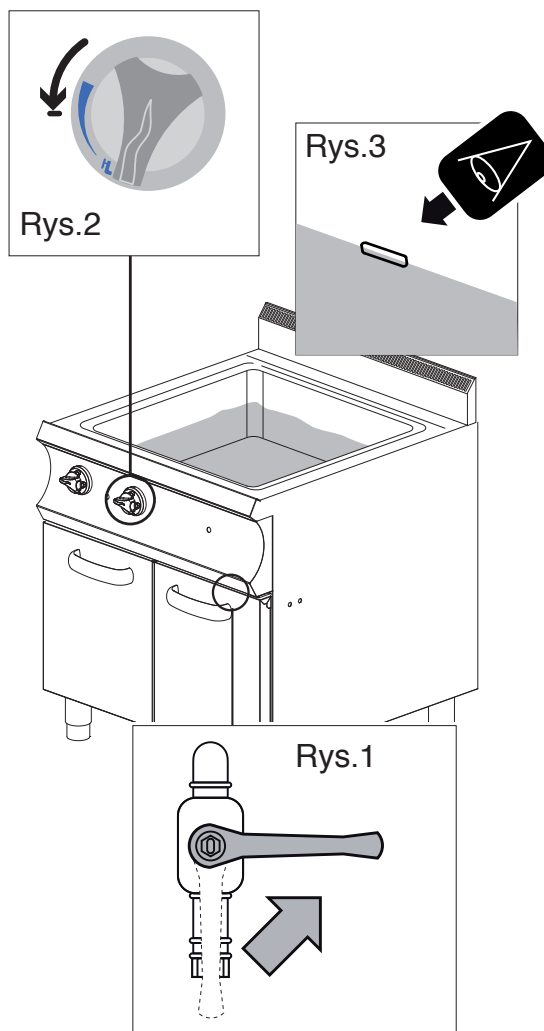
Rys.6





Rys.7

Uruchomienie do produkcji

	Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny".
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: zbiornikiem do gotowania - blatem do gotowania - zbiornikami lub obrabianym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Surowo zabrania się używania urządzenia jako frytkownicy.
	Z urządzenia bimar należy korzystać z zastosowaniem pitnej wody w zbiorniku do gotowania, wszelkie inne użycie należy uznać za nieprawidłowe i z tego względu niebezpieczne.



Wylewanie wody ze zbiornika

	Odłączyć wszelkie źródła zasilania elektrycznego przed urządzeniem przed każdym waniem wody.
	Woda w zbiorniku nie może wlewać się do tacek.



Zasuwę do wylewania wody ze zbiornika ustawić na pozycji "Zamknięty" (Rys. 1).

Powoli przekręcić pokrętkę do napełniania wodą do pozycji otwarcia (Rys. 2). Napełnić zbiornik do wskaźnika poziomu minimalnego (Rys. 3). Po zakończeniu czynności przekręcić pokrętkę do pozycji "zero", aby zatrzymać przepływ wody.

W razie konieczności, podczas funkcjonowania uzupełnić poziom wody w zbiorniku korzystając ze specjalnego pokrętki (otworzyć-wyregulować-zamknąć).

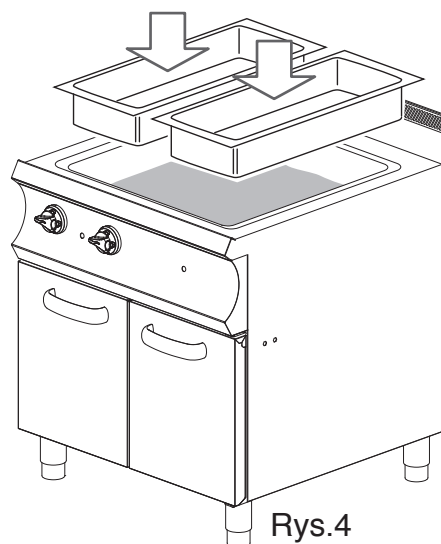
Po pomyślnym zakończeniu czynności wlewania wody, przejść do załadunku tacek.

Wkładanie Tacek do zbiornika



	Ilość produktu w pojemniku nie może przekroczyć 3/4 pojemności pojemnika.
	Napełnianie pojemnika musi się odbyć w uprzednio przygotowanym do tego miejscu.

Pojemnik powoli włożyć do wnętrza na jego miejsce (Rys. 4).

Po zakończeniu czynności wlewania wody i wkładania tacek do zbiornika, ewentualnie przystąpić do włączania urządzenia (Patrz Włączanie/Wyłączanie).



Włączanie/Wyłączanie

	Urządzenie należy włączyć dopiero po napełnieniu zbiornika wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (patrz poprzednia strona).
	W razie konieczności, podczas funkcjonowania uzupełnić poziom wody w zbiorniku, korzystając ze specjalnego pokrętki (otworzyć - wyregulować - zamknąć; patrz Napełnianie wodą - Bemar).

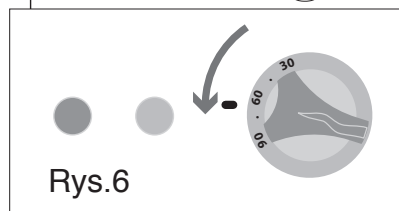
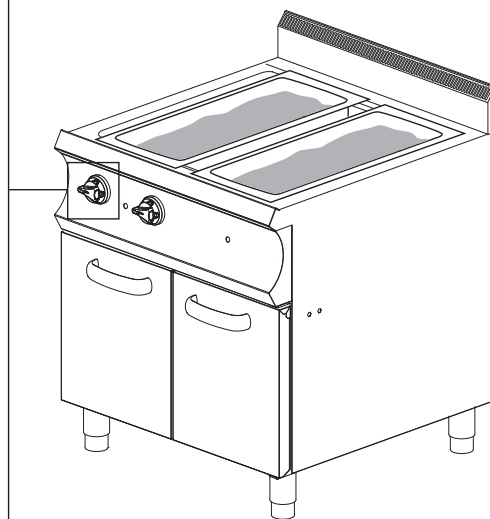
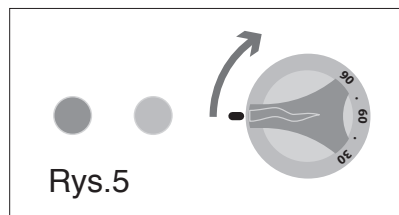
Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, rozpocząć procedurę "Włączenia/Wyłączenia", jak następuje:

Przekręcić pokrętko termostatu, aby włączyć urządzenie i ustawić temperaturę roboczą (Rys. 5).

Światło zielonego wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania.



Światło żółtego wskaźnika, wskazuje etap podgrzewania.

Przekręcić pokrętko termostatu na pozycję "Zero" (Rys. 6), aby zatrzymać wytwarzanie ciepła i wyłączyć urządzenie po zakończeniu cyklu pracy.




3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Kontrola Funkcjonowania

	Podczas pracy należy sprawdzać poziom wody w zbiorniku bemału i w razie konieczności uzupełnić (patrz wlewanie wody do zbiornika).
	Podczas napełniania wodą przy pracy, istnieje ryzyko szczątkowe oparzenia. Zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze i ochronne.


Wyjmowanie produktu

	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
---	--


Po zakończeniu pieczenia, specjalnymi narzędziami zdjąć produkt z urządzenia umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu.

Po wyjęciu produktu, ponownie załadować lub postąpić wg czynności opisanych w "Wyłączanie".

Wyłączanie

	Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze, jak w rozdziale: "Konserwacja".
--	---

Po zakończeniu cyklu pracy, przekręcić pokrętła na urządzeniu do pozycji "Zero".

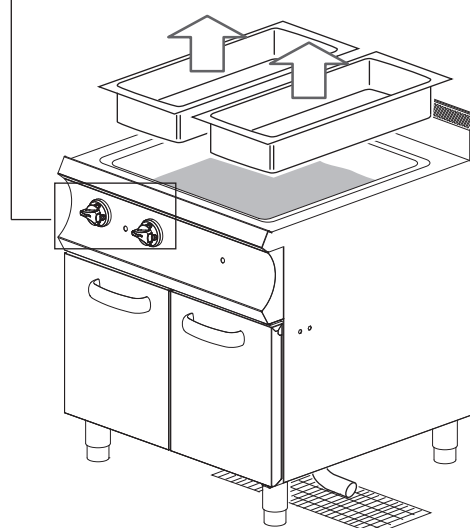
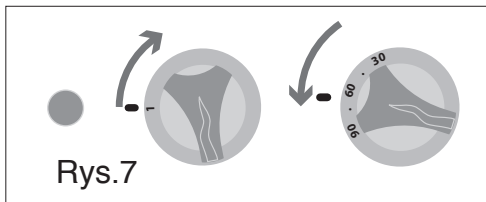
	Urządzenie "Bemał" po każdym zakończonym cyklu roboczym wymaga opróżnienia zbiornika do gotowania (Wylewanie wody ze zbiornika).
---	--

- Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny, patrz "Konserwacja".
- Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).

Wylewanie wody ze zbiornika urządzenia Bemar

Pokrętką na urządzeniu przekręcić do pozycji "Zero" (Rys.7).

Poczekać, aż temperatura wody w zbiorniku się obniży.
Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania (Błazki-Tacki-Inne).

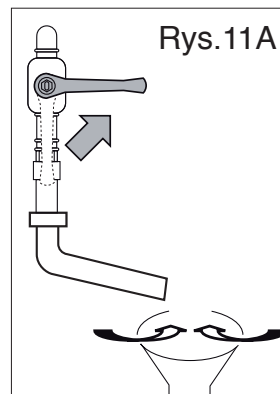
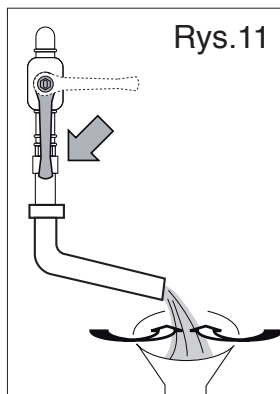


• **A) Urządzenie z odprowadzonym wylewem**


Przygotować (za pomocą szybkozłącza), rurę odprowadzającą przy zasuwie wylewowej.
Przeciwny kraniec rury umieścić w urządzeniu do gromadzenia wody szarej.

Otworzyć zasuwę wylewową i poczekać na wypłynięcie wody przez rurę spustową (Rys. 11).

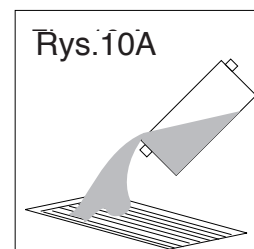
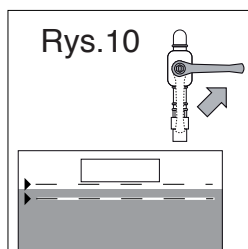
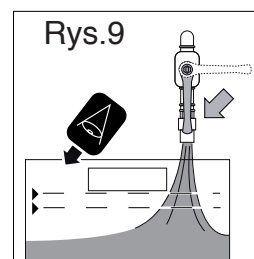
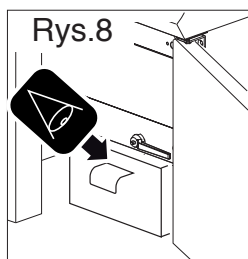
Po opróżnieniu zbiornika, zamknąć zasuwę wylewową do wody (Rys. 11 A).



• **B) Urządzenie z wylewem swobodnym**

 Napełnić pojemnik **NIE PRZEKRACZAJĄC** 3/4 jego maksymalnej pojemności. Ułatwia to przemieszczanie zbiornika unikając przypadkowego wylania.

1. Pojemnik (Odpowiedni pod kątem budowy i pojemności) umieścić pod zasuwą spustową (Rys. 8).
2. Powoli otworzyć zasuwę i wzrokowo sprawdzić stan napełnienia pojemnika (Rys. 9).
3. Zamknąć zasuwę i opróżnić pojemnik (woda szara) Rys. 10 - Rys. 10A.
4. Powtórzyć czynności 1-2-3, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.

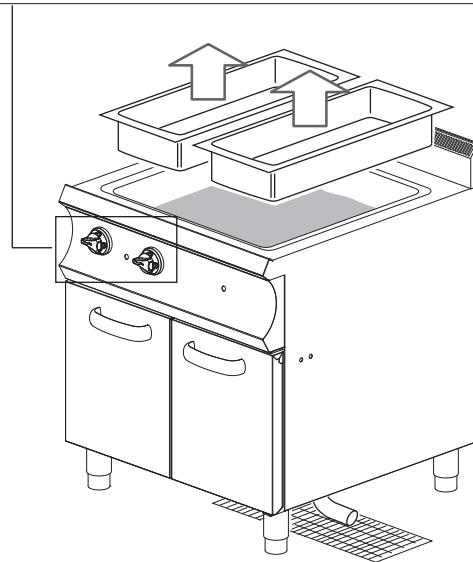
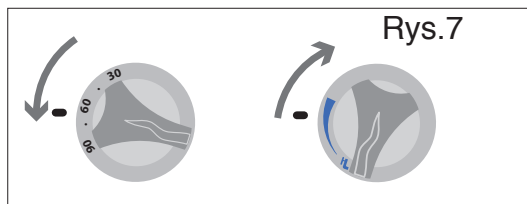


Po opróżnieniu zbiornika, zamknąć zasuwę wylewową do wody.

Wylewanie wody ze zbiornika

Po zakończeniu cyklu pracy, przekręcić pokrętkę na urządzeniu do pozycji "Zero" (Rys.7).

Poczekać, aż temperatura wody w zbiorniku się obniży.
Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania (Błazki-Tacki-Inne).

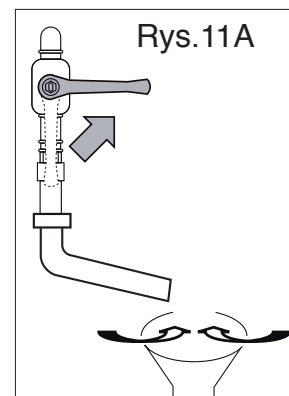
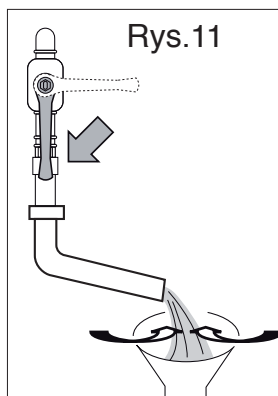


• A) Urządzenie z odprowadzonym wylewem


Przygotować (za pomocą szybkozłącza), rurę odprowadzającą przy zasuwie wylewowej.
Przeciwny kraniec rury umieścić w urządzeniu do gromadzenia wody szarej.

Otworzyć zasuwę wylewową i poczekać na wypłynięcie wody przez rurę spustową (Rys. 11).

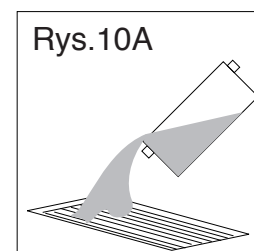
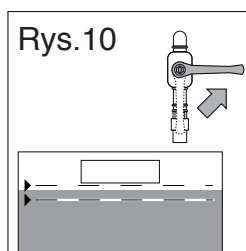
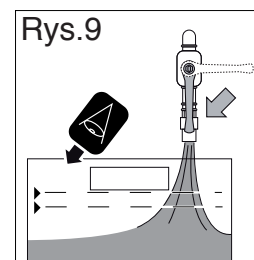
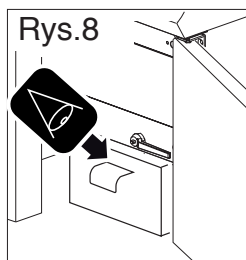
Po opróżnieniu zbiornika, zamknąć zasuwę wylewową do wody (Rys. 11 A).



• B) Urządzenie z wylewem swobodnym

 Napełnić pojemnik NIE PRZEKRACZAJĄC 3/4 jego maksymalnej pojemności. Ułatwia to przemieszczanie zbiornika unikając przypadkowego wylania.






1. Pojemnik (Odpowiedni pod kątem budowy i pojemności) umieścić pod zasuwą spustową (Rys. 8).
2. Powoli otworzyć zasuwę i wzrokowo sprawdzić stan napełnienia pojemnika (Rys. 9).
3. Zamknąć zasuwę i opróżnić pojemnik (woda szara) Rys. 10 - Rys. 10 A.
4. Powtórzyć czynności 1-2-3, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.



Po opróżnieniu zbiornika, zamknąć zasuwę wylewową do wody.

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Jeżeli urządzenie podłączone jest do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami w danym zakresie, obowiązującymi w kraju (odnośnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).
	Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, przynajmniej raz w roku należy poddać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.
	Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Zakaz wykonywania wszelkich interwencji bez uprzedniego przeczytania całej dokumentacji.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.
	Zasilanie elektryczne przed urządzeniem należy wyłączyć za każdym razem podczas konieczności bezpiecznej pracy, aby wykonać czynności lub interwencje związane z czyszczeniem i konserwacją.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować.
	Urządzenie używane jest do przygotowywania artykułów spożywczych; zarówno urządzenie jak i jego otoczenie muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Pozostałości brudu przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze.
	Chemiczny efekt soli i/lub octu czy innych kwaśnych substancji, wraz z upływem czasu mogą doprowadzić do zjawisk korozji na płycie. Po zakończeniu cyklu z takimi substancjami, urządzenie należy dokładnie umyć detergentem, obficie opłukać wodą i uważnie osuszyć.
	Należy uważać na powierzchnie ze stali inox, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać kontaktu z produktami korodującymi; nie należy używać materiału ściernego czy ostrych narzędzi.
	Detergent do czyszczenia płyty do smażenia musi mieć określone cechy chemiczne: pH większe niż 12, bez chlorków/amoniaku, o lepkości i gęstości podobnej do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (używać detergentów w handlu zalecanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).
	Należy uważnie przeczytać zalecenia na etykiecie używanych produktów, stosować sprzęt ochronny odpowiedni do czynności do wykonania (patrz środki ochronne na etykiecie opakowania).
	Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Powierzchnie należy przepłukać pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym miękkim materiałem.
	W razie długotrwałego użycia, poza odłączeniem wszystkich linii zasilających, należy dokładnie oczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.
	Przed wykonaniem wszelkiej czynności czyszczenia opisanej poniżej, operator musi przeczytać cały dokument.
	Należy wdrożyć wytyczne z przepisów odnośnie usuwania odpadów.

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA











	<p>Czyszczenie codzienne</p> <p>Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania.</p> <p>Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.</p> <p>Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich).</p> <p>Patrz Wylewanie wody ze zbiornika urządzenia Bemar: doprowadzić do wypływu wody ze zbiornika korzystając z zasuw spustowej. Otworzyć zasuwę spustową garnka dopiero po upewnieniu się, że kanał jest czysty.</p> <p>Uważnie osuszyć zbiornik do smażenia miękką szmatką. Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.</p> <p>Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności, zamknąć zasuwę wylewową.</p>
	<p>Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem</p> <p>W razie długotrwałego wyłączenia, należy wykonać wszystkie procedury opisane w codziennym czyszczeniu.</p> <p>Po zakończeniu czynności, zabezpieczyć najbardziej narażone na zjawiska utleniania części, jak podano poniżej.</p> <p>Więc:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do czyszczenia, używać letniej, lekko namydłonej wody. • Części opłukać dokładnie, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich. • Uważnie opłukać wszystkie powierzchnie korzystając miękkiego materiału. • Miękką szmatką nasączoną olejem wazelinowym przesunąć po wszystkich powierzchniach ze stali inox, aby utworzyć ochronną warstwę na powierzchni. <p>W przypadku urządzeń z gumowymi drzwiami i uszczelkami, drzwi należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwić wentrowanie i rozprowadzić talk ochronny na wszystkich powierzchniach gumowych uszczelek.</p> <p>Co pewien czas, wietrzyć urządzenia i pomieszczenia .</p>


Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

	<p>Operator "Niejednorodny" Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi zabezpieczeniami, w stanie wykonać proste zadania.</p>
	<p>Operator "Jednorodny" Operator ekspert, upoważniony do przemieszczania, transportu, zainstalowania, konserwacji, naprawy i demontażu urządzenia.</p>


	CZYNNOŚCI DO WYKONANIA	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYNNOŚCI
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie części w kontakcie z artykułami spożywczymi	Codziennie
	Kontrola termostatu	Raz w roku

	Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, dokona pierwszych oględzin i jeśli posiada na to uprawnienia, usunie przyczyny nieprawidłowości i przywróci prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.
	Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.
	Konserwator techniczny interweniuje, gdy operator nie był w stanie znaleźć przyczyny lub gdy przywrócenie prawidłowego funkcjonowania urządzenia dotyczy wykonania czynności, do których operator nie jest uprawniony.

Rozwiązywanie problemów

	Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy za pomocą niniejszej tabeli.
---	---

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Główny wyłącznik jest niewłączony. Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny. 	<ul style="list-style-type: none"> Włączyć główny wyłącznik. Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.
Woda nie wylewa się ze zbiornika do gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> Wylot jest zatkany. 	<ul style="list-style-type: none"> Wyczyścić filtr wylotu. Wyczyścić wylot z pozostałości.
Wewnętrzne ścianki zbiornika pokryte są osadem wapiennym.	<ul style="list-style-type: none"> Woda jest zbyt twarda, substancja zmiękczająca zużyła się. 	<ul style="list-style-type: none"> Podłączyć urządzenie do urządzenia zmiękczającego. Przywrócić stan urządzenia zmiękczającego. Wnękę do pieczenia pozbawić osadu wapiennego.
We wnęce do pieczenia/gotowania znajdują się plamy.	<ul style="list-style-type: none"> Jakość wody. Zły detergent. Niewystarczające płukanie. 	<ul style="list-style-type: none"> Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające). Używać wskazanego detergentu. Powtórzyć płukanie.
Urządzenie nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> Główny wyłącznik jest niewłączony. Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny. 	<ul style="list-style-type: none"> Włączyć główny wyłącznik. Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.
Podświetlane wskaźniki są zgaszone.	<ul style="list-style-type: none"> Główny wyłącznik jest niewłączony. Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny. 	<ul style="list-style-type: none"> Włączyć główny wyłącznik. Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.

	Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.
---	--



5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia



OBOWIĄZUJE LIKWIDACJA MATERIAŁÓW Z ZASTOSOWANIEM PROCEDURY PRAWNEJ OBOWIĄZUJĄCEJ W KRAJU LIKWIDACJI URZĄDZENIA

Zgodnie z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt), dotyczącą ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu jego życia użytkowego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci.

Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał się go pozbyć, musi skontaktować się z producentem i zastosować się do przyjętego przez niego systemu, aby umożliwić oddzielną zbiórkę urządzenia po jego zużyciu. Odpowiednie selektywna zbiórka przed następującym po tym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych niebezpiecznych wpływów na środowisko oraz zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza prowadzi do wdrożenia sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.



Wycofanie z użytku i demontaż urządzenia musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel.

Usuwanie odpadów



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać wyrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywny zbiór w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna likwidacja odpadów karana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi na obszarze zajścia danego wykroczenia.

