



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjno-parowy

Model: NB-SP-006E, NB-SP-010E



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Wymiary	4
SEKCJA 3: Transport i utylizacja opakowania	6
SEKCJA 4: Instalacja	6
SEKCJA 5: Sprawdzenie	8
SEKCJA 6: Obsługa	8
SEKCJA 7: Sterowanie piecem	10
SEKCJA 8: Konserwacja i czyszczenie	13
SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji	14

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



SEKCJA 1: Informacje ogólne

Wprowadzenie

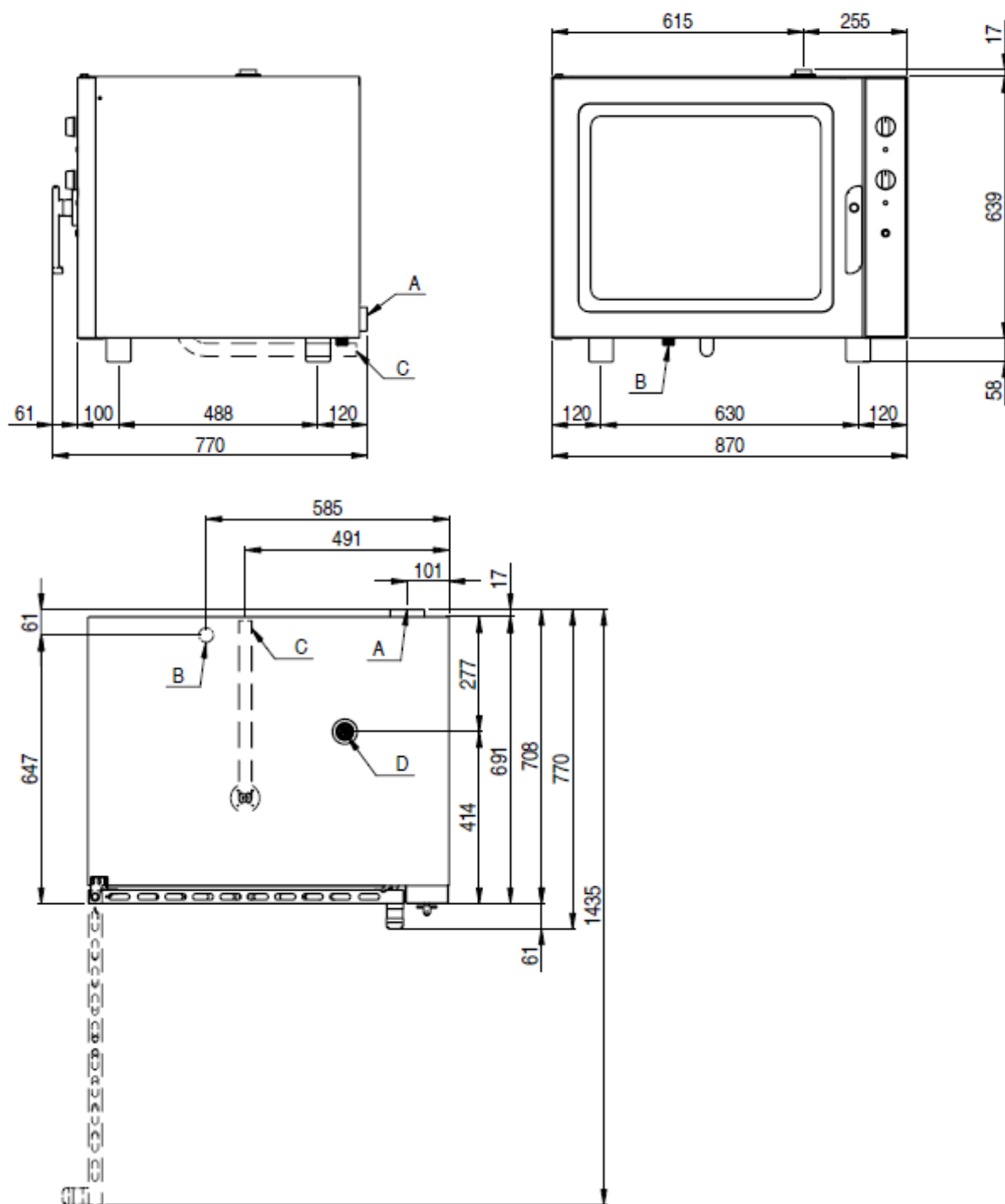
- Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.
- Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.
- Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.
- Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.
- Maszyna może być użytkowana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń
- Treść tej instrukcji jest ogólna i nie wszystkie opisane funkcje mogą być dostępne w Twoim produkcie.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za możliwe nieścisłości zawarte w tej instrukcji, wynikające z błędów w druku lub kopiowaniu. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w naszych produktach, które zostaną uznane za konieczne lub przydatne, bez narażania ich podstawowych właściwości.
- Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na zasady dotyczące urządzeń zabezpieczających. To urządzenie może być używane tylko do tego, do czego zostało zaprojektowane i do czego zostało zbudowane, to jest: do wszelkiego pieczenia potraw i odgrzewania wstępnie ugotowanej i / lub zamrożonej żywności.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek podłączenia tego sprzętu (elektrycznego lub hydraulicznego) należy uważnie przeczytać instrukcje zawarte w niniejszym dokumencie. Niniejsza instrukcja musi być starannie przechowywana, aby była dostępna dla przyszłych użytkowników lub techników serwisowych. Instalacja może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Producent oświadcza, że urządzenia są zgodne z normami EWG. Muszą być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza dotyczącymi napowietrzania pomieszczeń i systemu odprowadzania wszelkich spalin. Uwaga: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednie szkody spowodowane: niewłaściwym użytkowaniem, złą instalacją lub złą konserwacją.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.



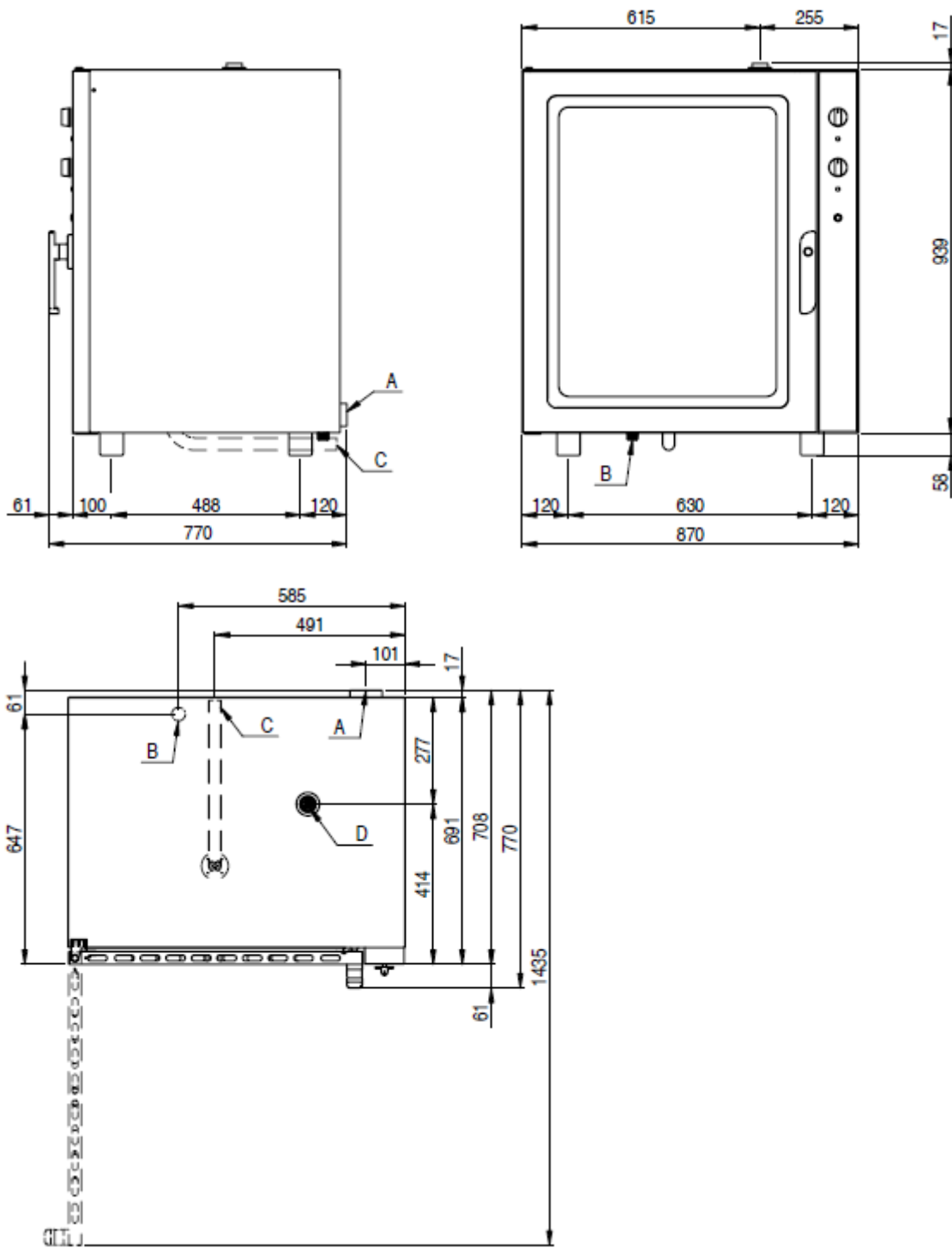
Ten symbol na produkcie lub w dokumentach dołączonych do produktu oznacza, że tego urządzenia nie wolno traktować jako odpadu domowego. Zamiast tego należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizację należy przeprowadzić zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

SEKCJA 2: Wymiary



6 x 1/1 GN - 6 x 60x40 - 6 x 1/1 GN 60x40

Wymiary [mm]	Pojemność	Odległość tac [mm]
870 x 770 x h 714	6 x 1/1 GN 6 x 60x40 6 x 1/1 GN - 60x40	75



10 x 1/1 GN - 10 x 60x40 - 10 x 1/1 GN 60x40

Wymiary [mm]	Pojemność	Odległość tac [mm]
870 x 770 x h 1014	10 x 1/1 GN 10 x 60x40 10 x 1/1 GN - 60x40	75

SEKCJA 3: Transport i utylizacja opakowania

Przy odbiorze pieca i przed zainstalowaniem go należy sprawdzić, czy opakowanie jest nienaruszone i nie ma widocznych uszkodzeń.

Przed doprowadzeniem urządzenia do miejsca, w którym należy go zainstalować, sprawdź następujące elementy:

- Drzwi są wystarczająco duże, aby umożliwić przejście pieca.
- Podłoga wytrzyma ciężar.

W zależności od modelu pieca, jego wymiarów i wagi, należy korzystać z odpowiednich urządzeń do przenoszenia towarów podczas transportu i instalacji, które są w stanie zagwarantować stabilność w celu uniknięcia przewrócenia, upadku lub niekontrolowanych ruchów urządzenia lub jego elementów.

Przechowuj piec w opakowaniu, aż dotrzesz do miejsca, w którym ma zostać zainstalowany. Opakowanie ułatwia przenoszenie towaru i chroni piec przed przypadkowym popchnięciem.

Podczas przenoszenia i montażu pieca instalator musi przestrzegać przepisów BHP obowiązujących w miejscu instalacji (stosowanie obuwia ochronnego, rękawic itp.). Zdejmij opakowanie uważając, aby nie uszkodzić pieca. Folia samoprzylepna, która chroni powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej, może zostać usunięta również po ustawieniu pieca na odpowiednim stojaku lub powierzchni nośnej.

UWAGA: Materiały opakowaniowe i folia klejąca są potencjalnie niebezpieczne. Z tego powodu należy je przechowywać poza zasięgiem dzieci i odpowiednio utylizować zgodnie z lokalnymi dyrektywami.



Należy oddzielić materiały opakowaniowe (drewno, karton, plastik ...) i utylizować je oddzielnie, zgodnie z dyrektywami obowiązującymi w miejscu montażu.

Uwaga: ręcznie zdejmij folię ochronną z części ze stali nierdzewnej przed uruchomieniem urządzenia. Nie używaj substancji ściernych i / lub metalowych przedmiotów. Usuń wszelkie pozostałości kleju za pomocą gąbki nasączonej rozpuszczalnikiem. Jeśli piec zostanie nagrzany przed usunięciem folii klejącej, usunięcie folii i oczyszczenie resztek kleju będzie znacznie trudniejsze.

SEKCJA 4: Instalacja **Pozycjonowanie**

Miejsce, w którym zostanie zainstalowany piec, musi spełniać następujące wymagania:

- Być chronione przed czynnikami atmosferycznymi i mieć odpowiednią cyrkulację powietrza;
- Przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy;
- Mieć temperaturę pokojową od 5 ° C do 35 ° C z wilgotnością nie wyższą niż 70%.

Umieść piec i wypoziomuj za pomocą regulowanych nóżek.

Zachowaj odpowiednią odległość z tyłu, aby etykieta zacisku ekwipotencjalnego była dobrze widoczna po zainstalowaniu pieca. Ten sam zacisk musi być łatwo dostępny, aby zainstalować kabel ekwipotencjalny po zainstalowaniu pieca zgodnie z instrukcjami.

Umieść urządzenie w miejscu zapewniającym dostęp do niego z prawej strony w celu instalacji, konserwacji i pomocy technicznej.

Podłączenie elektryczne

Dostarczone urządzenie jest ustawione na pracę przy napięciu podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej z prawej strony urządzenia. Skuteczność systemu ekwipotencjalnego, którego częścią jest urządzenie, musi być zgodna z obowiązującymi normami.

Podłącz za pomocą śruby znajdującej się z tyłu pieca, oznaczonej słowem EQUIPOTENTIAL. Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tej ważnej normy zapobiegania wypadkom. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis techniczny, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.

Model	Pobór mocy i napięcie	Ilość i moc silnika	Moc grzewcza	Pobór prądu	Odcinek kabla zasilającego
6 x 1/1 GN	7.9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	2 x 240 W	7.4 kW	13.5 A	5 x 2.5 mm ²
6 x 60x40					
6 x 1/1 GN	11.9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	3 x 240 W	11.1 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm ²
6 x 60x40					
10 x 1/1 GN	11.9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	3 x 240 W	11.1 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm ²
10 x 60x40					
10 x 1/1 GN	11.9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	3 x 240 W	11.1 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm ²
10 x 60x40					

Połączenie hydrauliczne - wlot wody

Jeśli zainstalowany jest system nawilżania, piece mają z tyłu złącze wlotu wody.

Zawsze instaluj zawór odcinający między urządzeniem a wodociągiem, upewniając się, że dostęp do niego jest łatwy i umożliwiający obsługę.

Sugerujemy również zainstalowanie filtra nabojowego na rurze doprowadzającej wodę.

Zawsze używaj zestawu nowych fug wodnych, starych fug nie wolno używać ponownie.

Podłączenie hydrauliczne musi być zawsze wykonane z zimną wodą i sztywnymi rurami.

Nigdy nie używaj węży do podłączenia pieca do wodociągu.

Woda musi być zdatna do spożycia przez ludzi i posiadać następujące cechy:

- Temperatura: w zakresie między 15 - 20 ° C
- Twardość całkowita: zawarta między 4 a 12 ° f (stopnie francuskie), zaleca się zainstalowanie zmiękczacza przed urządzeniem, który utrzyma poziom twardości na podanych wartościach.
- Ciśnienie: zawarte między 150 a 250 kPa (1,5 - 2,5 bar).
- Uwaga: wyższe wartości ciśnienia wody powodują zwiększone zużycie wody i mogą negatywnie wpływać na prawidłowe działanie niektórych elementów.
- Maksymalne stężenie chlorków (Cl⁻): poniżej 150 mg / litr.
- Stężenie chloru (Cl₂): poniżej 0,2 mg / litr.
- pH: powyżej 7.
- Przewodność wody: zawarta między 50 a 2000 μS / cm.

Uwaga: Systemy uzdatniania wody, które osiągają inne wartości niż wymienione powyżej, automatycznie unieważniają gwarancję.

Stosowanie systemów dozujących zaprojektowanych w celu zapobiegania odkładaniu się kamienia w rurach (tj. systemów dozowania polifosforanów) jest również zabronione, ponieważ może to pogorszyć działanie urządzenia.

Wymiana części zamiennych

Wymiany uszkodzonych części może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany personel. Przed rozpoczęciem wymiany części zamiennych upewnij się, ze względów bezpieczeństwa, że główny wyłącznik prądu jest wyłączony i czy zawór odcinający wodę jest zamknięty.

SEKCJA 5: Sprawdzenie

Po zakończeniu montażu pieca konieczne jest wykonanie próby szczelności sieci wodociągowej.

Instalator musi sprawdzić za pomocą odpowiednich przyrządów pomiarowych, czy w emisji hałasu poziom ciśnienia akustycznego ważonego typu A, jest mniejszy niż 70 dB (A).

Etykieta ISO 3864-1 musi być naklejona na widocznej powierzchni, na wysokości 1,6 m od podłoża. W modelach podłogowych etykieta jest już przyklejona w odpowiednim miejscu. W modelach stołowych etykieta jest dostarczana wraz z dokumentacją i po zainstalowaniu należy ją nakleić na widocznej części urządzenia na wysokości 1,6 m nad ziemią. Instalator musi zweryfikować prawidłowe działanie pieca, powinien udzielić klientowi niezbędnych instrukcji.



WAŻNE: Zanim operator włączy piec i użyje go do dowolnego cyklu pieczenia lub mycia, konieczne jest, aby instalator lub wykwalifikowany technik sprawdził, czy wszystkie połączenia zostały wykonane zgodnie z instrukcjami.

Sprawdzenie powinno przebiegać w następujący sposób:

- Piec musi stać (pozycja pozioma) i być zamocowany na podstawie lub półce, co gwarantuje stabilność.
- Okablowanie musi być wykonane zgodnie z wytycznymi, a przekrój kabla zasilającego nie może być mniejszy niż wskazany w instrukcji.
- Ciśnienie i twardość wody muszą odpowiadać wartościom podanym w niniejszej instrukcji;
- Jeśli piec jest wyposażony w rurę spustową, należy ją prawidłowo podłączyć, a użyte materiały powinny wytrzymać temperaturę roboczą.

Po sprawdzeniu wszystkiego otwórz zawór odcinający wodę, ewentualnie zawór odcinający gaz i wyłącznik zabezpieczający, wszystkie zainstalowane na doły.

Instalator musi sprawdzić poprawność działania pieca i udzielić operatorowi niezbędnych instrukcji dotyczących prawidłowego użytkowania pieca.

Na koniec instalator powinien wypełnić i podpisać tabelę poprawności instalacji i przekazać ją klientowi, który będzie ją przechowywać przez cały okres gwarancji pieca.

SEKCJA 6: Obsługa

Instrukcja bezpiecznego użytkowania pieca:

- Upewnij się, że piec znajduje się w stabilnej pozycji, a urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed nim są sprawne.
- Zawsze używaj odpowiednich rękawic ochronnych do wprowadzania lub wyciągania tac.
- Zawsze zwracaj maksymalną uwagę na podłogę, która przez wytworzoną parę może być śliska.
- Aby uniknąć oparzeń, nigdy nie używaj tac ani pojemników z płynami lub płynami powyżej poziomu, który można łatwo kontrolować na widoku.
- Nie kładź blach, ani innych narzędzi kuchennych na piecu.
- Okresowo poddawaj urządzenie kontroli technicznej i wymieniaj ewentualne uszkodzone części, które mogą wpłynąć na prawidłowe działanie pieca lub stanowić zagrożenie.
- Piec należy często czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.

ŚRODKI ZARADCZE ODNOŚNIE PIECZENIA

Jeśli pieczenie jest nierówne:

- Sprawdź, czy między tacą z pieczonym jedzeniem, a tacą znajdującą się nad nią jest co najmniej 3 cm odstęp: jeśli jest mniej miejsca, nie pozwoli to na prawidłową wentylację pieczonej żywności. Upewnij się, że potrawy do pieczenia nie są umieszczone naprzeciw siebie, co uniemożliwiłoby by prawidłową wentylację między nimi.
- Temperatura pieczenia może być zbyt wysoka, spróbuj obniżyć temperaturę. Jeśli żywność nie może znieść bezpośredniego kontaktu z gorącym powietrzem, należy ją umieścić w odpowiednio głębokim pojemniku.

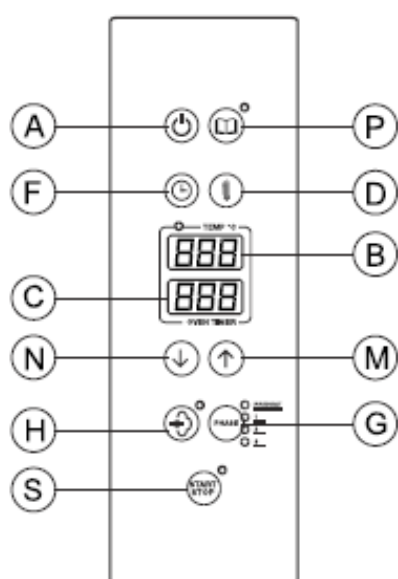
Jeśli potrawa jest sucha:

- Skróć czas pieczenia.
- Temperatura musi być odpowiednio obniżona. Pamiętaj, że im niższa temperatura, tym mniejsza utrata wagi dania.
- Nie wybrałeś cyklu łączonego dla pieczenia z uwzględnieniem dużej wilgotności.
- Żywności nie natłuściłeś olejem ani sokami przed włożeniem do pieca.

Max. ładowanie żywności

Liczba tac	Max. ładowność
6 x 1/1 GN - 60x40	18 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

Opis elementów panelu sterującego



- A. Włącznik / wyłącznik
- B. Wyświetlacz temperatury
- C. Wyświetlanie czasu
- D. Wybór temperatury w komorze pieczenia
- E. Wybór czasu
- F. Fazy programów pieczenia
- G. Przycisk ręcznego nawilżania / nawilżania procentowego
- H. Przycisk zwiększania wartości
- I. Przycisk zmniejszania wartości
- J. Programy automatyczne
- K. Przycisk start / stop

SEKCJA 7: Sterowanie piecem

Uruchamianie

Włącz zawory odcinające wodę i wyłącznik elektryczny zabezpieczający, zamontowany powyżej. Naciśnij przycisk Włącznik / Wyłącznik, aby włączyć wyświetlacz.



UWAGA! Wyłączenie pieca przyciskiem Włącznik / Wyłącznik nie przerywa zasilania płyt elektronicznych. Jeśli piec nie jest używany, zalecamy wyłączenie zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika zabezpieczającego znajdującego się przed urządzeniem.

Temperatura komory pieczenia



Wyświetlacz B pokazuje temperaturę w komorze pieczenia. Po naciśnięciu przycisku temperatury (D) wyświetlacz zaczyna migać i pokazuje ustawione wartości.



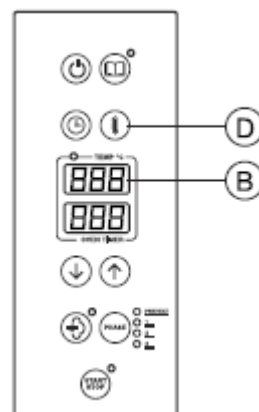
Naciśnij przycisk pokazany z boku, aby zwiększyć wartość na wyświetlaczu.



Naciśnij przycisk pokazany z boku, aby zmniejszyć wartość na wyświetlaczu.

Ponownie naciśnij przycisk temperatury (D), aby zapisać nową wartość pieczenia. Dioda przestaje migać.

Zakres temperatur w komorze pieczenia wynosi 30 - 270 ° C.



Czas pieczenia



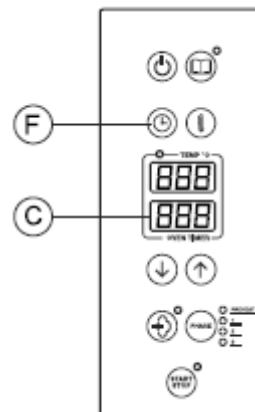
Naciśnij przycisk (F) pokazany z boku, aby zmienić czas pieczenia. Wyświetlacz C pokazuje ---.



Naciśnij przycisk pokazany z boku, aby zwiększyć wartość na wyświetlaczu.



Naciśnij przycisk pokazany z boku, aby zmniejszyć wartość na wyświetlaczu. W celu nieograniczonego funkcjonowania pieca (nieskończony czas), naciśnij przycisk pokazany z boku, gdy na wyświetlaczu pojawi się wartość 0. Wyświetlacz pokaże wtedy ---.



Procent nawilżania



Naciśnij przycisk pokazany z boku, aby zmienić procent nawilżania.

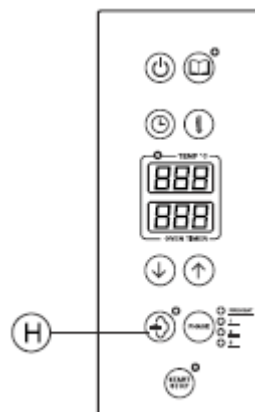


Naciśnij przycisk pokazany z boku, aby zwiększyć wartość na wyświetlaczu.



Naciśnij przycisk pokazany z boku, aby zmniejszyć wartość na wyświetlaczu.

Naciśnij ponownie przycisk nawilżania, aby wyłączyć migającą diodę i zapisać nową wartość pieczenia. Zakres procentowy wilgotności wynosi: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%



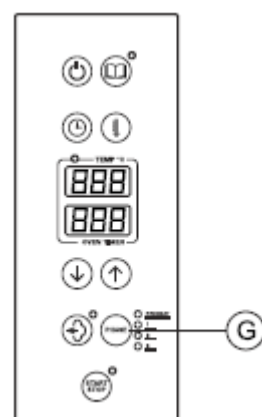
Dodawanie faz pieczenia



Po potwierdzeniu parametru pieczenia, dioda 1 obok przycisku faz G miga przez kilka sekund.

W tym czasie można dodać fazę pieczenia, naciskając przycisk G.

Możesz ustawić maksymalnie 3 fazy.



Rozpoczęcie pieczenia sterowanego manualnie



Po naciśnięciu przycisku S (start / stop) rozpoczyna się faza podgrzewania.

Na dolnym wyświetlaczu pojawi się słowo PrE.

Zapalą się diody PREHEAT obok przycisku FAZA i dioda obok przycisku START / STOP.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury podgrzewania brzęczyk zaczyna dzwonić, informując o zakończeniu podgrzewania. Na dolnym wyświetlaczu miga napis „PrE” i dioda podgrzewania.

Piec będzie utrzymywał temperaturę podgrzewania do momentu otwarcia drzwiczek w celu załadowania żywności. Gdy drzwiczki są zamknięte, pieczenie rozpoczyna się od fazy 1.

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas podgrzewania (przed osiągnięciem ustawionej temperatury podgrzewania), podgrzewanie zostanie automatycznie przerwane, ponieważ zakłada się, że żywność została włożona do pieca.

Podczas podgrzewania wstępnego nie ma możliwości korzystania z nawilżania automatycznego, natomiast dostępne jest nawilżanie ręczne.

Nawilżanie sterowane ręcznie



Podczas pieczenia można włączyć nawilżanie sterowane ręcznie, naciskając przycisk H.

Zawór, który wtryskuje parę do komory pieczenia, jest aktywowany tylko po naciśnięciu przycisku H.

Istnieje możliwość zmiany parametrów podczas pieczenia w celu dostosowania do potrawy.

Programy pieczenia sterowanego automatycznie



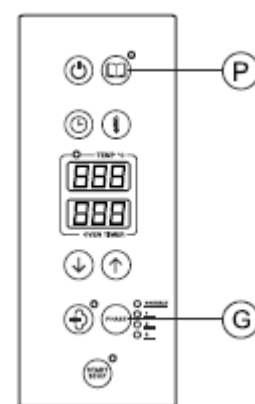
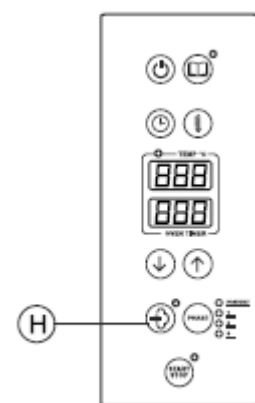
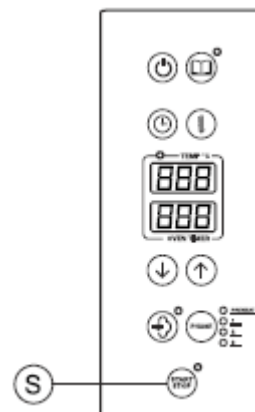
Możesz zapisać do 99 programów, od P01 do P99. Każdy program ma 3 fazy. 3 diody LED wskazują fazę pracy (lub ustawianą fazę).

Dla każdej fazy można ustawić:

- temperaturę
- czas
- nawilżanie

Piec jest dostarczany z zaprogramowanymi, ale nie skonfigurowanymi programami.

Aby wyszukać program, wybierz listę programów (nie podczas pieczenia) za pomocą przycisku P (lekkogo naciskając). Dioda obok przycisku P miga, górny wyświetlacz jest wyłączony, a dolny pokazuje nazwę programu (P01... P99). Za pomocą przycisków ze strzałkami można poruszać się w górę i w dół listy. Aby potwierdzić wybrany program, naciśnij ponownie przycisk P. Na wyświetlaczu pojawi się ekran standardowy, dioda obok przycisku P zaświeci się, a na dolnym wyświetlaczu pojawi się numer wybranego programu. Można zmienić parametry pieczenia każdej fazy. Naciśnięcie Start powoduje rozpoczęcie podgrzewania wybranego programu.



Przechowywanie programu



Aby zapisać program po wybraniu i zmodyfikowaniu go, naciśnij przycisk P przez 5 sekund z numerem programu pokazanym na wyświetlaczu.

Zapis jest potwierdzony miganiem diod programu przez kilka sekund. Jeśli wyświetlacz pokazuje ustawienia faz, musisz nacisnąć P, aby zmienić widok, a następnie ponownie przez 5 sekund, aby zapisać program.

Usuwanie programu

Aby usunąć program, gdy jest pokazany na liście programów, naciśnij długo i jednocześnie przyciski F i D.

Usunięty program staje się pusty (nie jest zapisany) i jest przechowywany.

Wyjście z pieczenia programowanego automatycznie



Aby powrócić do pieczenia sterowanego ręcznie naciśnij przycisk Włącz / Wyłącz.

Wyłączanie pieca

Aby wyłączyć piec, naciśnij przycisk Włącz / Wyłącz na kilka sekund (aż wyświetlacz się wyłączy).

SEKCJA 8: Konserwacja i czyszczenie

Wszystkie zewnętrzne części, ze stali nierdzewnej, powinny być:

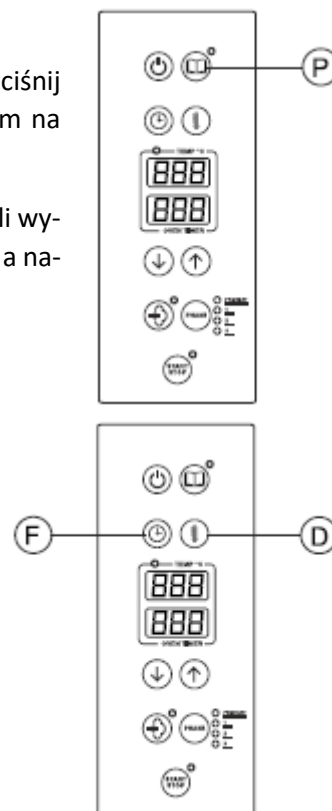
1. wyczyszczone czystą wodą z mydłem;
2. spłukane wodą;
3. dokładnie wysuszone.

Zabrania się używania skrobaków, mydełek metalowych i innych typowych narzędzi stalowych, ponieważ oprócz zarysowania powierzchni mogą one osadzać cząsteczki żelaza, które po utlenieniu powodowałyby powstawanie rdzy.

NIE MYJ URZĄDZENIA STRUMIENIAMI WODY

NIE UŻYWAJ PRODUKTÓW DO MYCIA CZĘŚCI ZE STALI NIERDZEWNEJ, KTÓRE ZAWIERAJĄ CHLOR (WYBELIACZ, KWAS CHLOROWY).

Komorę pieczenia pieca należy oczyścić z resztek jedzenia i tłuszczu pod koniec każdego procesu pieczenia.



Soki i tłuszcz, które kapią z potrawy i opadają na dno, są odprowadzane do odpływu znajdującego się pośrodku. Do czyszczenia pieca należy użyć środka odtłuszczającego przeznaczonego do stali nierdzewnej, na przykład produktu w sprayu, który pokrywa wszystkie obszary, zwłaszcza tylną część przenośnika ssącego.

Wentylator należy utrzymywać w czystości, aby nie dopuścić do osadzania się smaru i tłuszczu na łopatkach, co spowodowało by zmniejszenie obrotów silnika, co prowadzi do zmniejszenia przepływu powietrza i niebezpiecznych naprężeń mechanicznych w samym silniku.

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas:

1. Wyłącz główny wyłącznik
2. Zamknij zawór odcinający wodę (oba zainstalowane przed piecem);
3. Pozostaw otwarte drzwi, aby powietrze mogło krążyć i zapobiegać nieprzyjemnym zapachom;
4. Za pomocą szmatki rozprowadź cienką warstwę ochronną oleju wazelinowego na wszystkich powierzchniach ze stali nierdzewnej;

Co zrobić w przypadku awarii i / lub przedłużonego okresu nieużywania

Jeśli piec nie działa prawidłowo, zepsuje się lub zadziała termostat bezpieczeństwa, wyłącz go, odłącz prąd i wodę oraz powiadom autoryzowany serwis.

Wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel.

SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę **Resto Quality sp. z o.o.** na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.

5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych

- c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
- a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrótnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).
16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient