



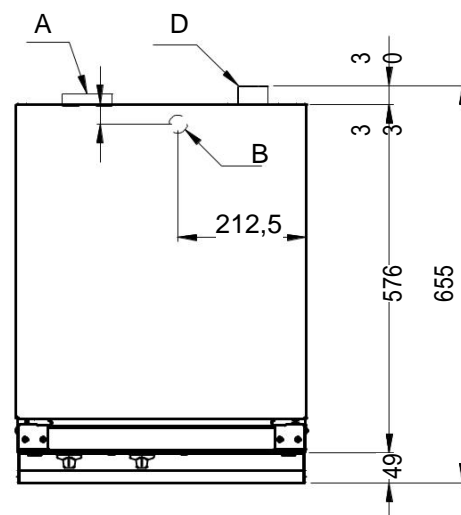
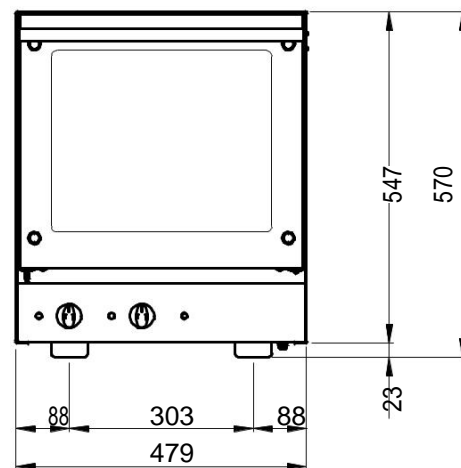
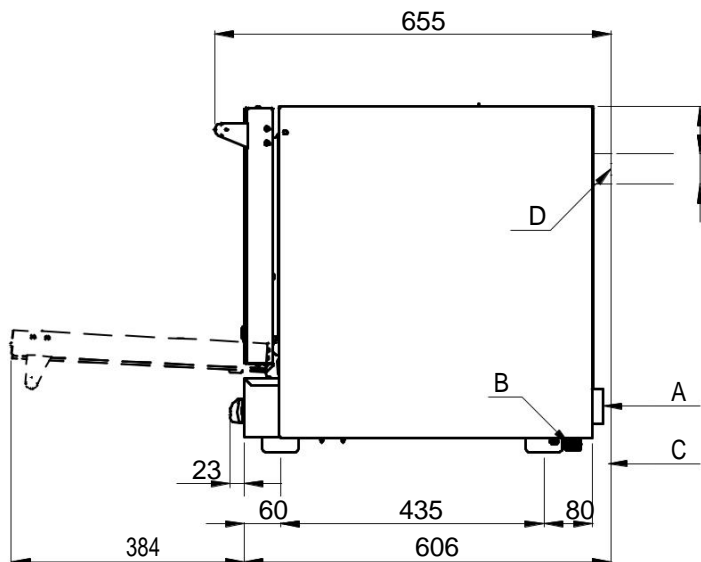
Instrukcja obsługi

Ogólna instrukcja pieców z grupy TG

Model: TG HA 004EH, TG HA 006EH, TG DA 004EH

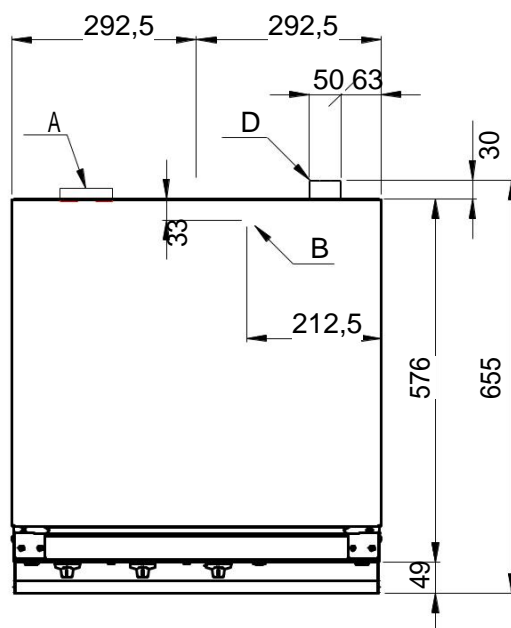
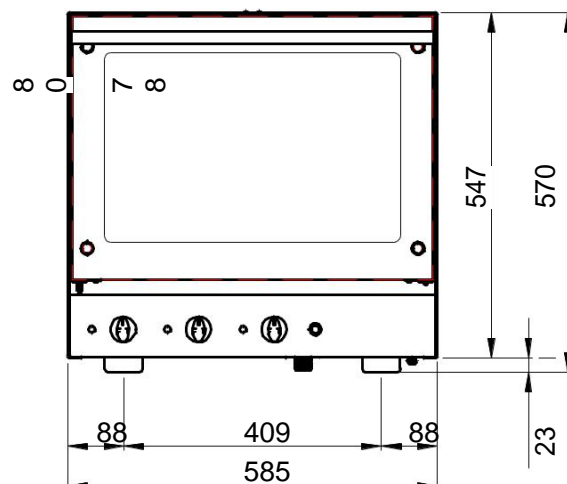
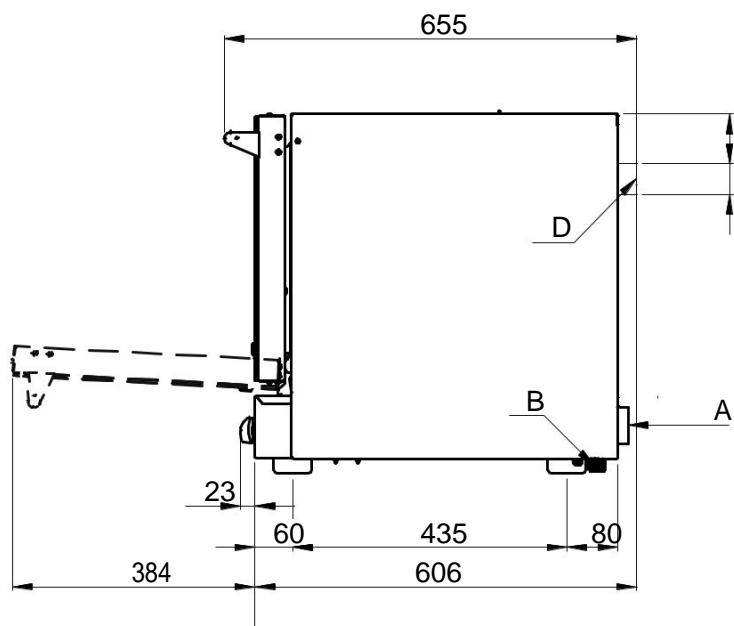


Spis treści	
0	Parametry techniczne
1.0	Deklaracja zgodności
1.1	Dyrektywa Europejska ROHS 2012/19/UE
1.3	Transport pieca i usuwanie opakowań
1.4	Etykiety informacyjne
1.5	Umieszczenie pieca
1.6	Połączenie elektryczne
1.7	Dane techniczne elektryczne połączenie
2.5	Połączenie hydrauliczne dopływ wody
3.1	Wymiana części zamiennych
3.2	Sprawdzanie funkcji
4.0	Opis panelu sterującego składniki
4.5	Uruchomienie pieca
4.6	Wyłączenie pieca
9.0	Konserwacja
10.1	Sposoby na problemy kuchenne



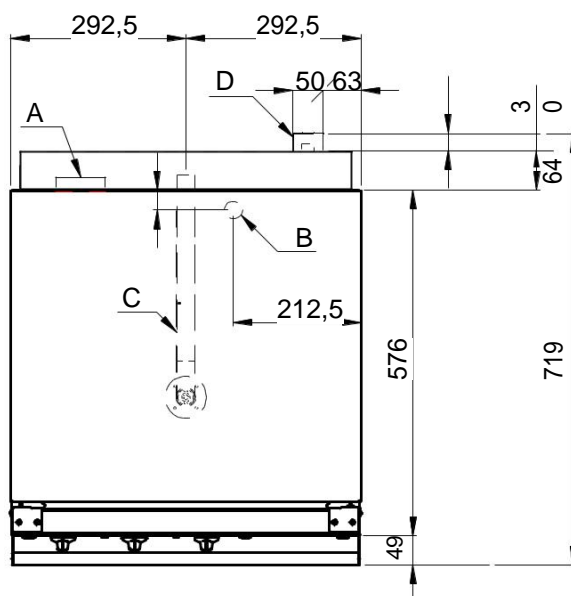
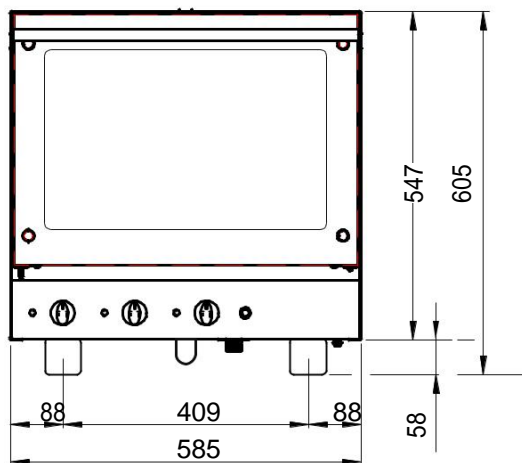
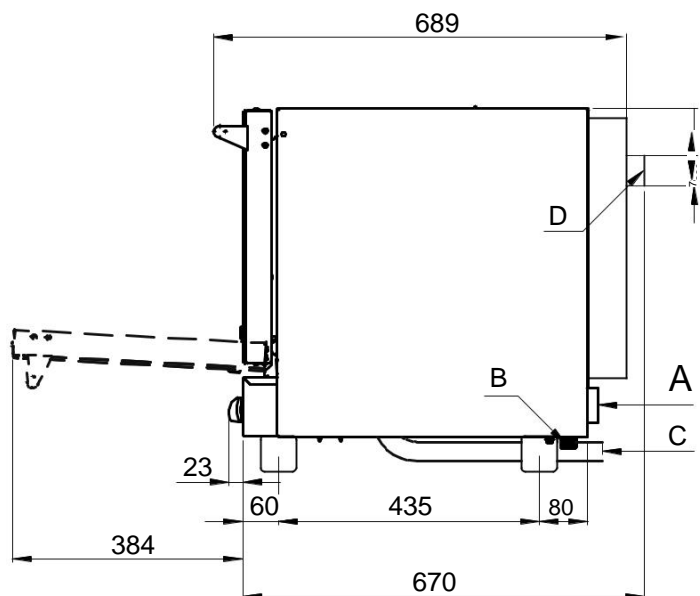
4 x 2/3 GN

Wymiary	Pojemność	Odległość między przewodnikami	Waga
mm 479 x 655 x wys. 570	4 x 2/3 GN	70 mm	40 kg



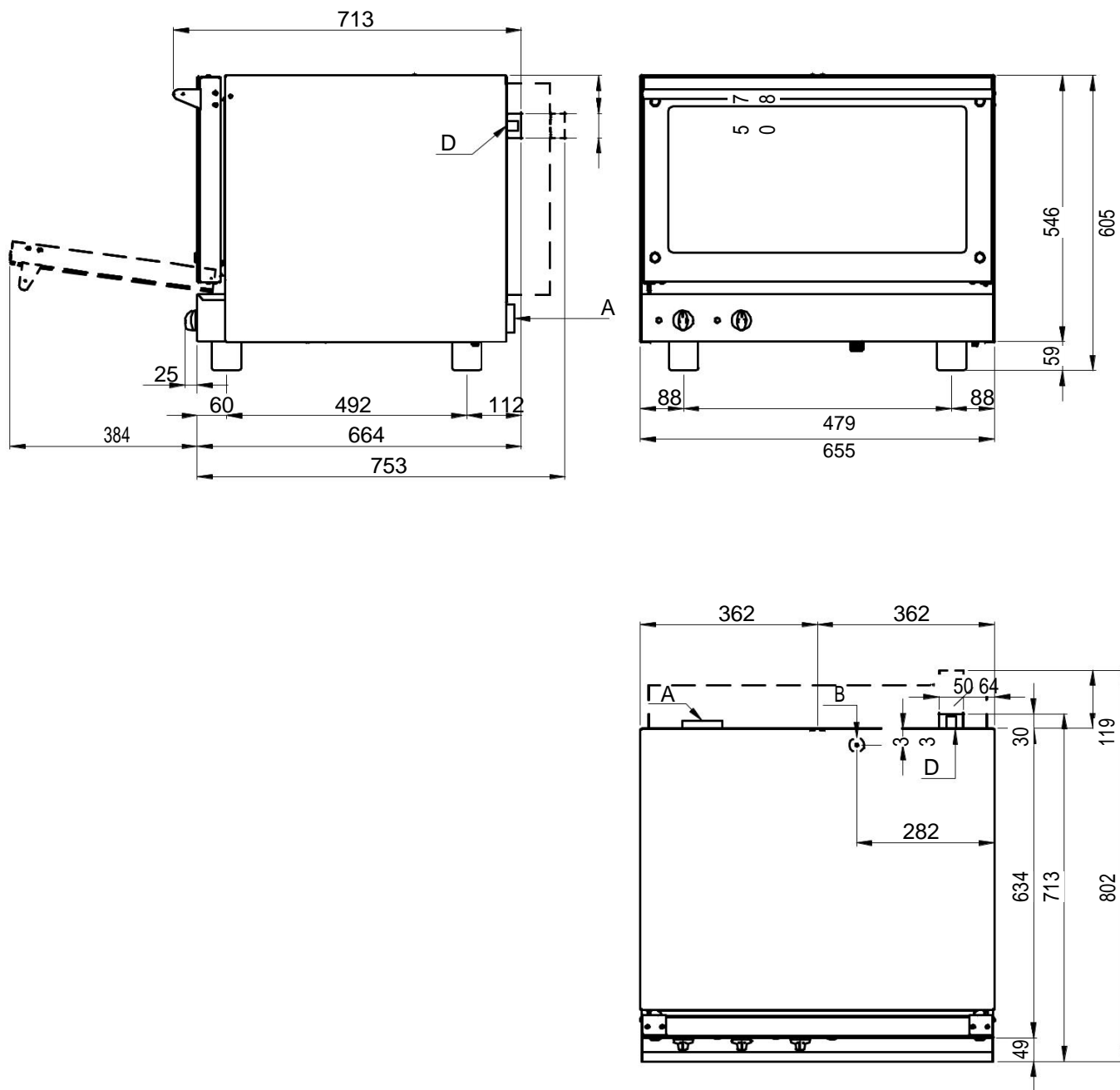
4x460x340

Wymiary	Pojemność	Odległość między przewodnikami	Waga
mm 585 x 657 x wys. 570	4x460x340	70 mm	40 kg



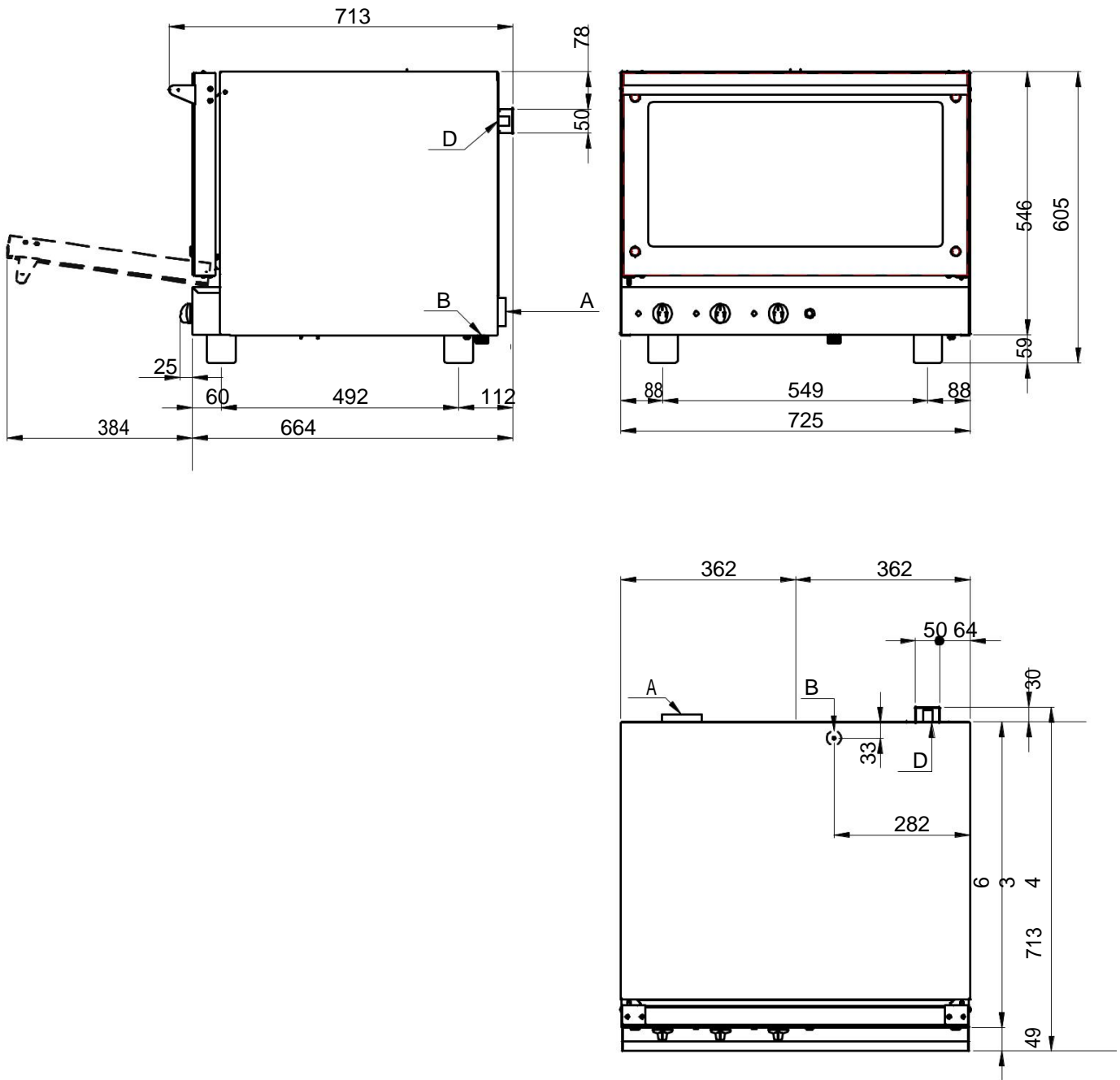
4 x 460x340 z odpływem

Wymiary	Pojemność	Odległość między przewodnikami	Waga
mm 585 x 719 x wys. 605	4x460x340	70 mm	40 kg



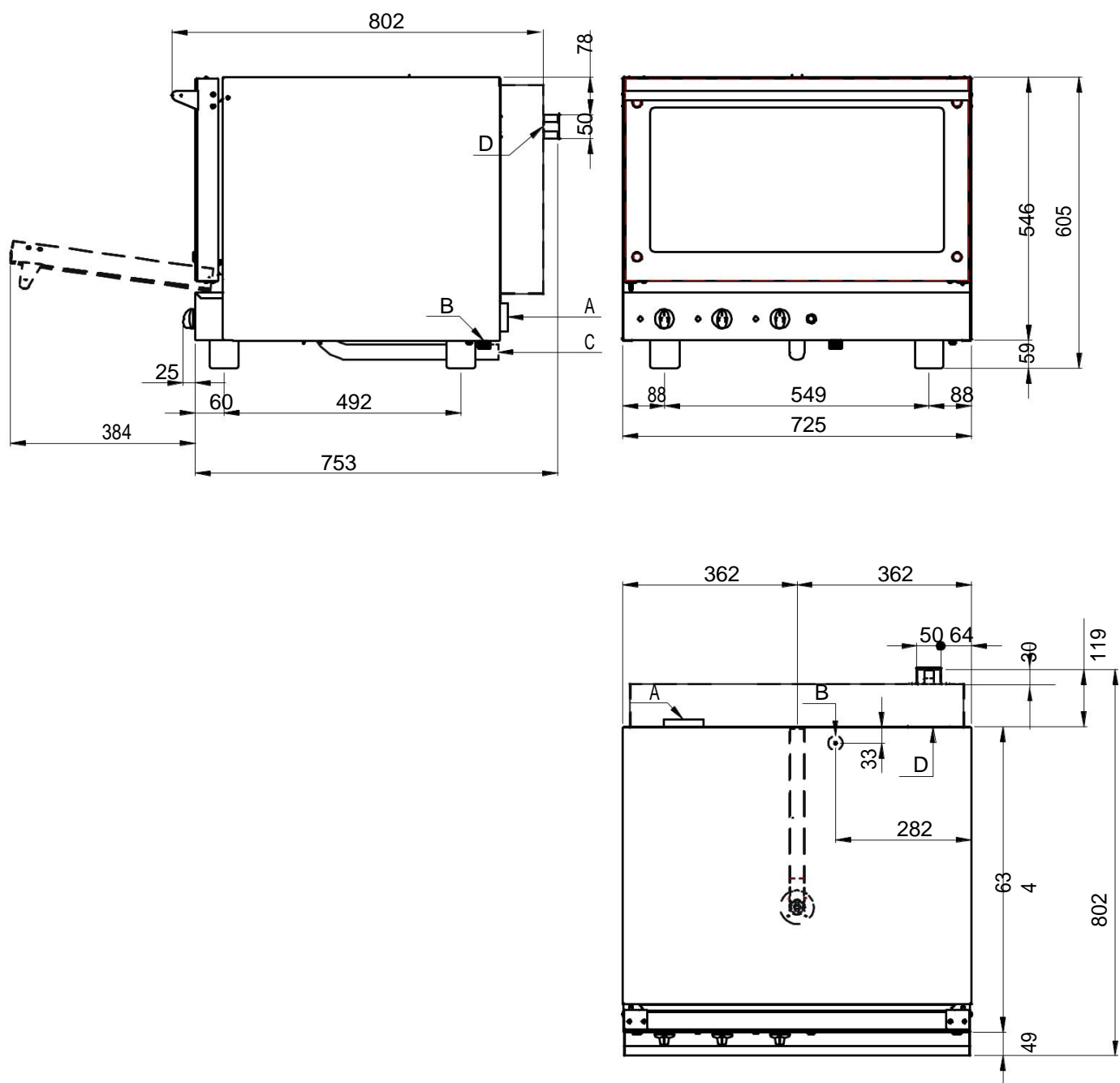
4 x GN 1/1

Wymiary	Pojemność	Odległość między prowadnicami	Waga
mm 655 x 715 x wys. 605	4 x GN 1/1	70 mm	40 kg



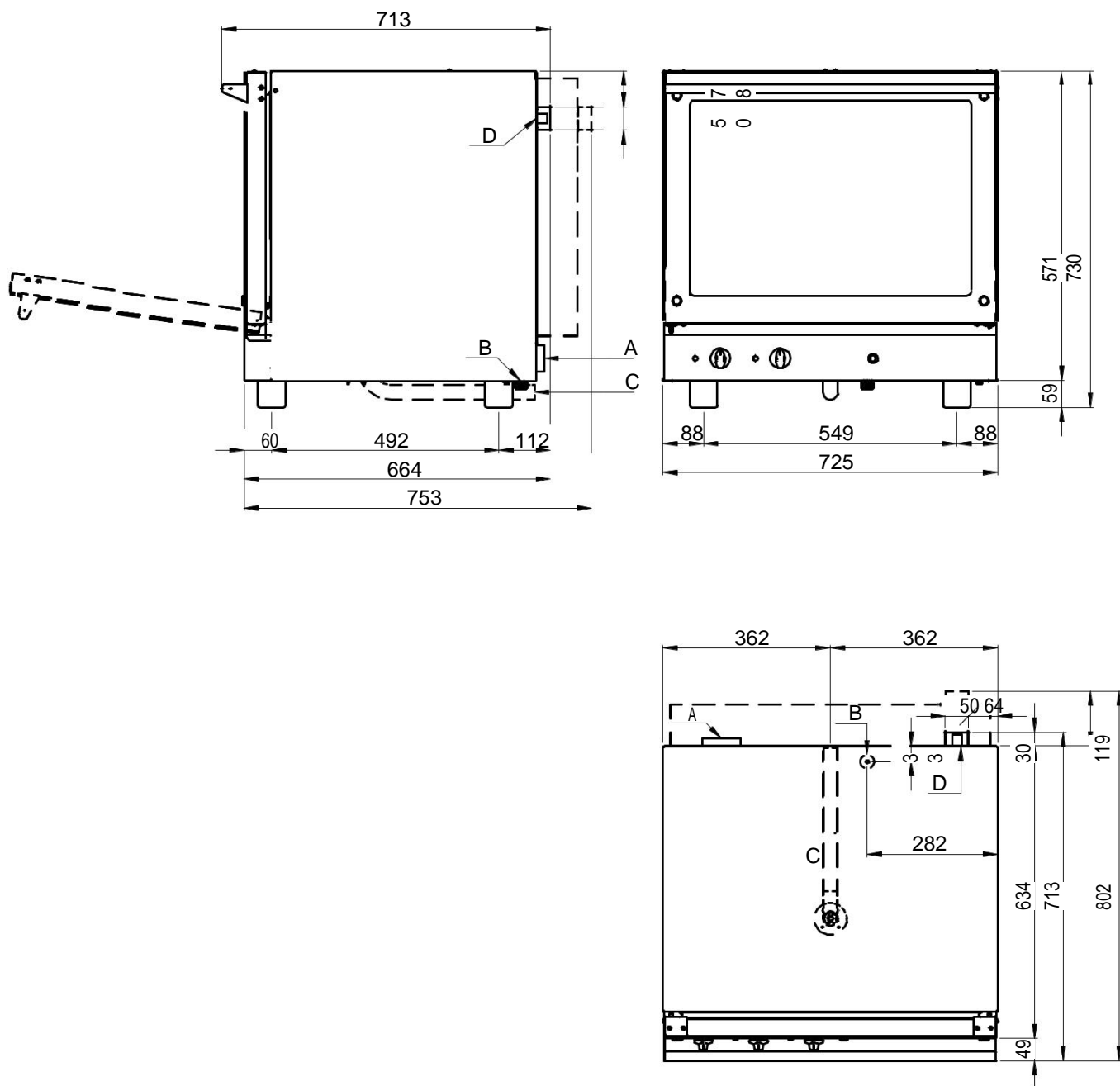
4x60x40

Wymiary	Pojemność	Odległość między przewodnikami	Waga
mm 725 x 713 x wys. 605	4x60x40	70 mm	52 kg



4x60x40 z odpływem

Wymiary	Pojemność	Odległość między przewodnikami	Waga
mm 725 x 802 x wys. 605	4x60x40	70 mm	52 kg



6x60x40

Wymiary	Pojemność	Odległość między prowadnicami	Waga
mm 725 x 713 x wys. 730	4x60x40	70 mm	52 kg

PRZEDMOWA

Treść tej instrukcji ma charakter ogólny i nie wszystkie opisane funkcje mogą być dostępne w Twoim produkcie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za możliwe nieścisłości zawarte w tej broszurze, powstałe na skutek błędów w druku lub kopiowaniu. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania w naszych produktach zmian, które uznamy za konieczne lub przydatne, bez pogarszania ich zasadniczych właściwości.

Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na zasady dotyczące urządzeń zabezpieczających. To urządzenie może być używane wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane i zbudowane, to znaczy: wszelkiego rodzaju pieczenie potraw i regeneracja wstępnie ugotowanej i/lub mrożonej żywności.

OSTRZEŻENIE!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek rodzaju podłączenia tego urządzenia (elektrycznego lub hydraulicznego) należy uważnie przeczytać instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji. Niniejszą instrukcję należy starannie przechowywać, aby była dostępna do wglądu dla użytkowników lub techników serwisu w przyszłości. Instalacja może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

1.0 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

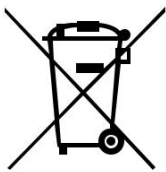
Producent oświadcza, że urządzenia odpowiadają normom EEC.

Muszą być instalowane zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza dotyczącymi wentylacji pomieszczeń i odprowadzania spalin.

Uwaga: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednie szkody spowodowane: nieprawidłowym użytkowaniem, niewłaściwą instalacją lub złą konserwacją.

1.1 DYREKTYWA EUROPEJSKA ROHS 2012/19/UE

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, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu.



Symbol znajdujący się na produkcie lub w dokumentach dołączonych do produktu oznacza, że tego urządzenia nie można traktować jako odpadu domowego.

Zamiast tego należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Utylizację należy przeprowadzić zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów.

1.3 TRANSPORT PIECA I USUWANIE OPAKOWAŃ

Po otrzymaniu pieca i przed jego montażem należy sprawdzić, czy opakowanie jest nienaruszone i czy nie ma widocznych uszkodzeń.

Sprawdź także, czy wraz z piecem otrzymujesz również dokumentację, na którą składają się:

- Instrukcje instalacji, użytkowania i konserwacji
- Wykres umożliwiający sprawdzenie prawidłowego montażu
- Schemat okablowania
- Etykieta ISO 3864-1

Przed doprowadzeniem pieca do miejsca, w którym ma zostać zainstalowany, należy sprawdzić następujące elementy:

Drzwi są wystarczająco duże, aby umożliwić przejście pieca

Podłoga utrzymuje ciężar.

W zależności od modelu pieca, jego wymiarów i ciężaru, należy używać odpowiednich urządzeń do transportu i montażu towarów, zapewniających stabilność, aby uniknąć przewrócenia się, upadku lub niekontrolowanego ruchu urządzenia lub jego elementów.

Trzymaj piec zapakowany do czasu dotarcia na miejsce, w którym piec będzie zainstalowany.

Opakowanie ułatwia przenoszenie towaru i zabezpiecza piec przed przypadkowym popchnięciem.

Podczas przenoszenia i instalacji pieca instalator musi przestrzegać przepisów zapobiegania wypadkom obowiązujących w miejscu instalacji (stosowanie obuwia ochronnego, rękawic itp.). Zdejmij opakowanie uważając, aby nie uszkodzić pieca. Folię samoprzylepną zabezpieczającą powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej można usunąć także po ustawieniu pieca na odpowiednim stojaku lub powierzchni nośnej.



UWAGA: Materiały opakowaniowe i folia samoprzylepna są potencjalnie niebezpieczne.

Z tego powodu należy je przechowywać poza zasięgiem dzieci i utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

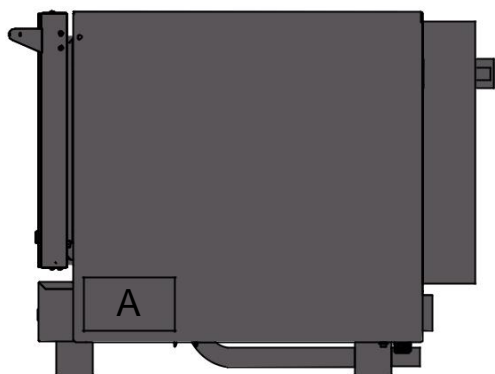
Należy oddzielić materiały opakowaniowe (drewno, karton, plastik...) i utylizować je oddzielnie, zgodnie z dyrektywami obowiązującymi w miejscu instalacji.

Notatka: Przed uruchomieniem urządzenia należy ręcznie zdjąć folię ochronną z części ze stali nierdzewnej.

Nie używaj substancji ściernych i/lub metalowych przedmiotów. Usuń pozostałości kleju za pomocą gąbki nasączonej rozpuszczalnikiem. Jeśli piec zostanie nagrany przed zdjęciem folii samoprzylepnej, usunięcie folii i oczyszczenie z resztek kleju będzie znacznie trudniejsze.

1.4 ETYKIETY INFORMACYJNE

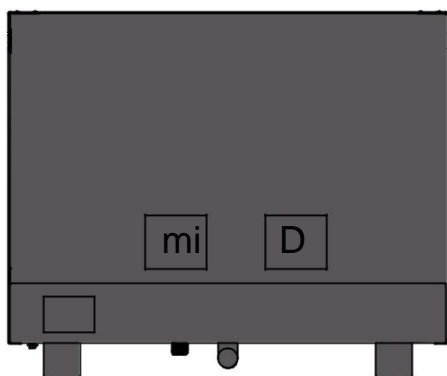
Na każdym piecu znajdują się etykiety, które zawierają ważne informacje dotyczące charakterystyki pieca, połączeń elektrycznych i hydraulicznych oraz ewentualnie podłączenia odpływu.



Na prawym panelu bocznym znajduje się etykieta A.

Informacje zawarte na tej etykiecie to:

- Nazwa i adres producenta
- Model pieca
- Zgodność z dyrektywami UE.
- Pobór mocy (jednofazowy lub trójfazowy).
- Numer seryjny pieca



W pobliżu odpływu znajduje się etykieta D, zawierająca informacje dotyczące podłączenia odpływu.

W pobliżu przyłącza wody znajduje się etykieta E. Etykieta E wskazuje parametry wody niezbędne do prawidłowego funkcjonowania pieca.

Te same funkcje są wymienione w paragrafie 2.3 tej instrukcji.

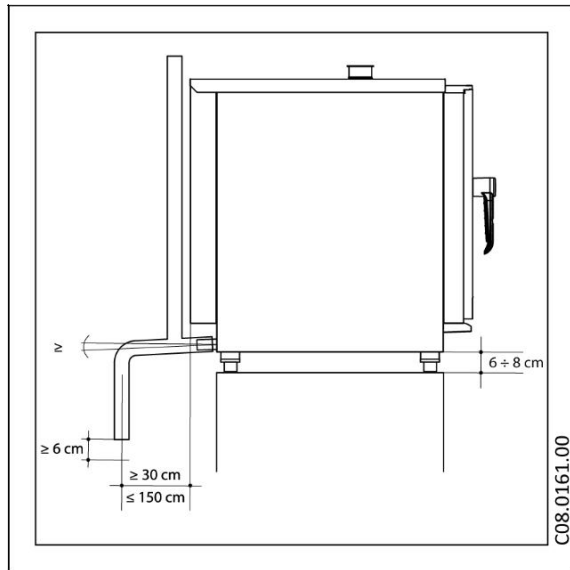
OSTRZEŻENIE! Po zamontowaniu urządzenia i usunięciu folii ochronnej stal nierdzewną należy oczyścić w następujący sposób: oczyścić miękką szmatką lub gąbką nylonową zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem lub łagodnym, neutralnym detergencie, spłukać ciepłą wodą i osuszyć miękką szmatką (to procedura jest bardzo ważna, ponieważ pozwala uniknąć późniejszego pojawienia się plam na powierzchni sprzętu).

Nigdy nie używaj gąbek stalowych, ponieważ oprócz zarysowania sprzętu pozostawiają drobne cząsteczki, które mogą powodować powstawanie plam, a nawet utlenianie.

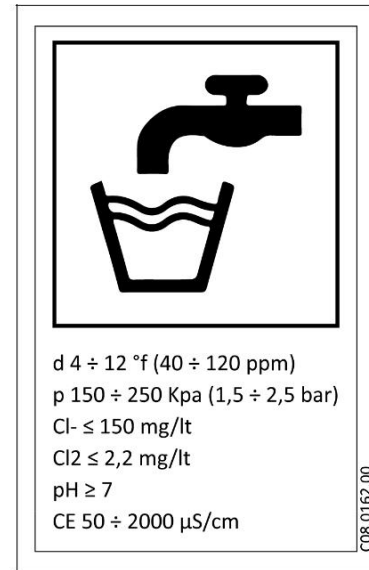
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za utlenianie powstałe na skutek nieprawidłowego usunięcia folii ochronnej ze stali nierdzewnej i jej nieskutecznego czyszczenia.

SERIAL NUMBER A00000000		TYPE/CLASS	
MODEL AB-CD-000F		ITEM	
CE 0000-00		P.I.N.	
Power input 00,0 kW 000v 3~ 00/00 Hz			
GAS TYPE/KPa	Q.TY	POWER / Q.m (kW)	
LOGO		MADE IN ITALY	

Etykieta A



Etykieta D



Etykieta E

1.5 USTAWIENIE PIECA

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

- Chronić przed czynnikami atmosferycznymi i zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza;
- Przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy;
- Mieć temperaturę pokojową pomiędzy 5°C a 35°C i wilgotność nie wyższą niż 70%.
- Umieścić piec i przystąpić do wypoziomowania 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 umożliwić instalację przewodu ekwipotencjalnego po zainstalowaniu pieca zgodnie z naszymi instrukcjami. Zainstaluj urządzenie w pozycji umożliwiającej dostęp do prawej strony w celu instalacji, konserwacji i pomocy technicznej.

OSTRZEŻENIE! Po zamontowaniu urządzenia i usunięciu folii ochronnej stal nierdzewną należy oczyścić w następujący sposób: oczyścić miękką szmatką lub gąbką nylonową zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem lub łagodnym, neutralnym detergencie, spłukać ciepłą wodą i osuszyć miękką szmatką (to procedura jest bardzo ważna, ponieważ pozwala uniknąć późniejszego pojawienia się plam na powierzchni sprzętu). Nigdy nie używaj gąbek stalowych, ponieważ oprócz zarysowania sprzętu pozostawiają drobne cząsteczki, które mogą powodować pojawienie się plam, a nawet utlenienie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za utlenianie powstałe na skutek nieprawidłowego usunięcia folii ochronnej ze stali nierdzewnej i jej nieskutecznego czyszczenia.

1.6 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Dostarczone urządzenie jest ustawione na napięcie podane na tabliczce znamionowej umieszczonej po prawej stronie urządzenia. Skuteczność systemu ekwipotencjalnego, którego częścią jest urządzenie, musi być zgodna z obowiązującymi normami. Podłącz za pomocą śruby znajdującej się z tyłu pieca, oznaczonej napisem EQUIPOTENCJAŁ. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tej ważnej normy zapobiegania wypadkom. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis techniczny lub w każdym przypadku przez podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.

1.7 DANE TECHNICZNE PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

Model	Ładowanie mocy i napięcie	NIE. i silnik moc	Ogrzewanie moc	Grill moc	Zaabsorbowany aktualny
4 x 2/3 GN 4x460x340 konwekcja	2,7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1x55 W	2,65 kW	--	11,7 A
4 x 2/3 GN 4x460x340 nawilżanie	2,7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1x55 W	2,65 kW	--	11,7 A
4 x 2/3 GN 4x460x340 konwekcja	3,2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2x55 W	3,1 kW	--	13,5 A
4 x 2/3 GN 4x460x340 nawilżanie	3,2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2x55 W	3,1 kW	--	13,5 A
4 x 2/3 GN 4x460x340 konwekcja	3,6 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2x55 W	2,8 kW	0,7 kW	15,6 A
4 x 2/3 GN 4x460x340 nawilżanie	3,6 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2x55 W	2,8 kW	0,7 kW	15,6 A
4 x 2/3 GN 4x460x340 z parą	3,3 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1x240 W	3,0 kW	--	14,6 A
4 x GN 1/1 konwekcja	3,3 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2x55 W	3,2 kW	--	14 A
4x60x40 konwekcja	5,8 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	1x240 W	5,5 kW	--	15,4 A
4x60x40 4x1/1GN nawilżanie	3,2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2x55 W	3,1 kW	--	13,5 A
4x60x40 4x1/1GN nawilżanie	4,9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	2x55 W	4,8 kW	--	13,5 A
4x60x40 4x1/1GN nawilżanie	3,6 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2x55 W	2,8 kW	0,7 kW	15,6 A
4x60x40 4x1/1GN z parą	5,8 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	1x240 W	5,5 kW	--	15,4 A

Piece jednofazowe dostarczane są z kablem zasilającym, trzy fazy wymagają 5x1,5 mm²kabel.

2.5 PODŁĄCZENIE HYDRAULICZNE – WLOT WODY

Jeżeli zainstalowany jest system nawilżania, piece posiadają z tyłu przyłącze dopływu wody. Zawsze instaluj zawór odcinający pomiędzy urządzeniem a siecią wodociągową, upewniając się, że jest łatwy w obsłudze.

Sugerujemy także zamontowanie filtra kasetowego na rurze dopływowej wody.

Zawsze należy stosować zestaw nowych złączek wodnych. Nie wolno ponownie używać starych złączek.

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

Nigdy nie używaj węży do podłączenia pieca do sieci wodociągowej.

Woda musi nadawać się do użytku przez ludzi i posiadać następujące właściwości:

Temperatura: zawiera się w zakresie 15 – 20°C

Całkowita twardość: w zakresie od 4 do 12 °f (stopni francuskich), zaleca się zainstalowanie przed urządzeniem zmiękczacza, który utrzyma poziom twardości na podanych wartościach.

Ciśnienie: zawiera się w przedziale od 150 do 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

Uwaga: wyższe wartości ciśnienia wody powodują zwiększone zużycie wody i mogą zaburzyć prawidłowe działanie niektórych elementów.

Maksymalne stężenie chlorków(Cl⁻): mniej niż 150 mg/litr.

Stężenie chloru(Cl₂): mniej niż 0,2 mg/litr.

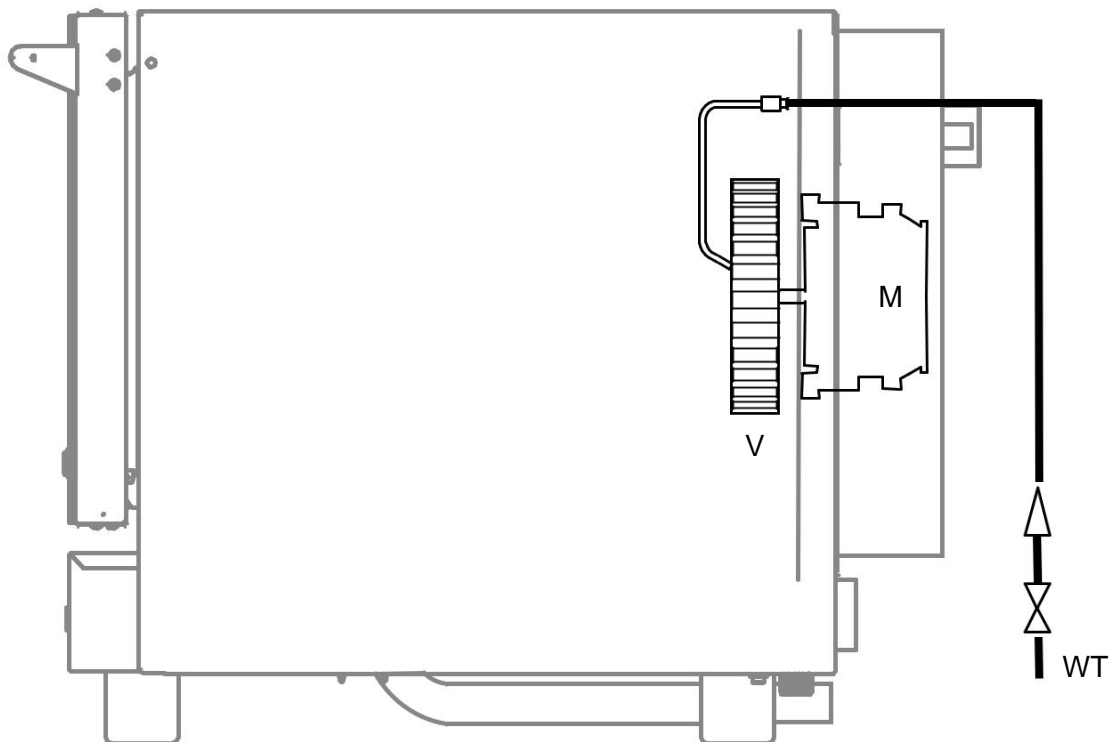
pH: ponad 7.

Przewodność wody: zawarte pomiędzy 50 a 2000 µS/cm.

Uwaga: Instalacje uzdatniania wody osiągające wartości odbiegające od podanych powyżej automatycznie powodują utratę gwarancji.

Zabrania się również stosowania systemów dozujących zapobiegających osadzeniu się kamienia w rurach (np. systemów dozujących polifosforany), ponieważ może to pogorszyć działanie urządzenia.

2.5A SCHEMAT HYDRAULICZNY



M	Silnik
V	Wentylator
WT	Dopływ wody

SU	Zawór elektromagnetyczny do wytwarzania pary
RP	Reduktor przepływu

3.1 WYMIANA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Wymiany uszkodzonych części może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel.

Aby zażądać wymiany części od producenta, należy podać model pieca i numer seryjny.

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej dołączonej do pieca (patrz rozdz. 1.4).

Przed przystąpieniem do wymiany części zamiennych należy ze względów bezpieczeństwa upewnić się, że główny wyłącznik prądu jest wyłączony, a zawór odcinający wodę jest zamknięty.

3.2 KONTROLA FUNKCJI

Po zakończeniu montażu pieca należy wykonać próbę szczelności do sieci wodociągowej.

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



Etykiętę ISO 3864-1 z boku należy przykleić na widocznej powierzchni, na wysokości 1,6 m od podłoża.

W modelach podłogowych etykieta jest już przyklejona w odpowiednim miejscu.

W przypadku modeli stołowych etykieta jest dostarczana wraz z dokumentacją i należy ją przykleić po instalacji w widocznej części urządzenia na wysokości 1,60 m nad ziemią.

Instalator musi sprawdzić prawidłowe działanie pieca, przekazując klientowi niezbędne instrukcje i przekazując niniejszą instrukcję obsługi, której użytkownik musi dokładnie przestrzegać.

WAŻNY:

Zanim operator włączy piec i użyje go do jakiegokolwiek cyklu gotowania lub mycia, konieczne jest, aby instalator lub wykwalifikowany technik sprawdził, czy wszystkie połączenia zostały wykonane zgodnie z instrukcjami podanymi w naszej instrukcji. Dlatego technik lub instalator musi sprawdzić w następujący sposób:

- Piec musi stać (w pozycji poziomej) i być zamocowany na stojaku lub półce, która gwarantuje stabilność.
- Podłączenie przewodów należy wykonać zgodnie z dyrektywami, a przekrój przewodu zasilającego nie może być mniejszy niż podany w instrukcji.
- Ciśnienie i twardość wody muszą odpowiadać wartościom wskazanym w niniejszej instrukcji;
- Jeśli piec jest wyposażony w rurę spustową, musi ona być prawidłowo podłączona, a użyte materiały powinny wytrzymać temperaturę roboczą.

Po sprawdzeniu wszystkiego otwórz zawór odcinający wodę, ewentualnie zawór odcinający gaz i wyłącznik ochronny, wszystko zainstalowane przed.

Instalator musi sprawdzić prawidłowe działanie pieca i przekazać operatorowi niezbędne instrukcje dotyczące prawidłowego użytkowania pieca, a także sprawdzić, czy operator posiada kopię tej instrukcji.

Na koniec instalator musi wypełnić i podpisać kartę prawidłowego montażu i przekazać ją klientowi, który zachowa ją przez cały okres gwarancji pieca.

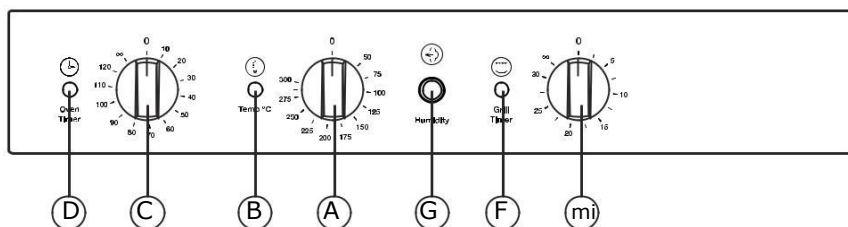
INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA PIECA

- Upewnij się, że piec znajduje się w stabilnej pozycji, a urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed nim są sprawne.
- Podczas wkładania i wyjmowania tac należy zawsze nosić odpowiednie rękawice ochronne.
- Zawsze zwracaj szczególną uwagę na podłogę, ponieważ para podczas gotowania może być śliska.
- Aby uniknąć oparzeń, nigdy nie używaj tac ani pojemników z płynami lub płynami powyżej poziomu, który można łatwo kontrolować na wzrok.
- Nie kładź tac ani innych narzędzi kuchennych na piecu.
- Okresowo należy dokonywać kontroli w serwisie technicznym i wymieniać ewentualne uszkodzone części, które mogłyby zakłócić prawidłowe funkcjonowanie pieca lub stanowić zagrożenie.
- Często czyść piec, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w tej instrukcji.

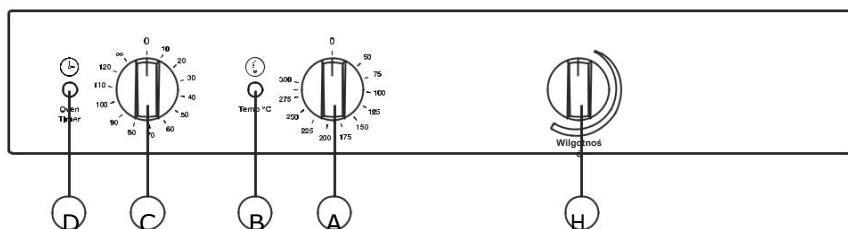
MAKS. ŁADOWANIE ŻYWNOŚCI

Liczba tac	Maks. załadunek żywności
4x460x340	8 kg
4 x 2/3 GN	8 kg
4x60x40	12 kg

4.0 OPIS ELEMENTÓW PANELU STEROWANIA



Modele:
Konwekcja
Konwekcja z nawilżaniem
(z grillem lub bez).



Modele:
Konwekcja z parą

- A** Termostat komory gotowania. Zakres temperatur od 50 do 270°C
- B** Lampka kontrolna Ogrzewanie komory gotowania WŁ
- C** Regulator czasowy. Regulacja od 0 do 120 minut lub praca nieprzerwana.
- D** Włączony timer lampki kontrolnej
- E** Timer grilla (modele z grillem)
- F** Wł. lampka kontrolna timera grilla (modele z grillem)
- G** Przycisk nawilżania ręcznego (modele konwekcyjne z nawilżaniem)
- H** Regulacja pary (modele konwekcyjne z parą)

4.5 URUCHOMIENIE PIECA

Upewnij się, że dopływ wody jest włączony i że zasilanie elektryczne jest włączone.

Za pomocą timera (C) wybierz czas gotowania maksymalnie do 120 minut; w przypadku dłuższego czasu gotowania wybierz pozycję (∞) bez przerwy. Gdy timer jest włączony, a drzwiczki są zamknięte, rozpoczyna się cykl gotowania wraz z wentylatorem elektrycznym, ogrzewaniem i wytwarzaniem pary, jeśli zostało wybrane.

Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie gotowania i zatrzymanie wszystkich funkcji.

Wybierając czas pieczenia, należy zawsze pamiętać o czasie potrzebnym do wstępnego nagrzania pieca.

Dobrą praktyką jest zachowanie tej ostrożności przed włożeniem żywności przeznaczonej do pieczenia do pieca.

4.6 WYŁĄCZANIE PIECA

Piec wyłącza się poprzez obrócenie pokrętki wyboru programów do pozycji 0.

9.0 KONSERWACJA

Wszystkie zewnętrzne części ze stali nierdzewnej powinny być:

- 1 - oczyścić czystą wodą z mydłem;
- 2 - spłukany wodą;
- 3- dokładnie wysuszony.

Absolutnie zabrania się używania skrobaków, metalowych mydełek i innych popularnych narzędzi stalowych, ponieważ mogą one poza zarysowaniem powierzchni osadzać cząsteczki żelaza, które utleniając się, mogłyby spowodować powstawanie rdzy.

NIE MYĆ URZĄDZENIA STRUMIENIAMI WODY NIE STOSOWAĆ PRODUKTÓW DO MYCIA CZĘŚCI ZE STALI NIERDZEWNEJ, KTÓRE ZAWIERAJĄ CHLOR (WYBIELACZ, KWAS CHLOROWY), NAWET WRĘCZONY.

Po zakończeniu każdego procesu pieczenia komorę pieca należy oczyścić z resztek jedzenia i tłuszczu. Soki i tłuszczy, które kapią z potrawy i opadają na dno, odprowadzane są do centralnego odpływu. Do czyszczenia pieca należy użyć środka odtłuszczającego przeznaczonego do stali nierdzewnej, na przykład produktu w sprayu, który pokryje wszystkie obszary, szczególnie tylną część przenośnika ssącego.

Wentylator należy utrzymywać w czystości, aby uniknąć osadzania się smaru i tłuszczu na łopatkach, powodując zmniejszenie obrotów silnika, co prowadzi do zmniejszenia przepływu powietrza i niebezpiecznych naprężeń mechanicznych samego silnika.

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas:

1. Wyłącz główny wyłącznik
2. Zamknąć zawór odcinający wodę (oba zamontowane przed piecem);
3. Pozostaw drzwi otwarte, aby zapewnić cyrkulację powietrza i zapobiec nieprzyjemnym zapachom;
4. Za pomocą szmatki nałóż cienką warstwę ochronną oleju wazelinowego na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej;

9.1 CO ZROBIĆ W PRZYPADKU AWARII I/LUB PRZEDŁUŻONEGO OKRESU NIEKORZYSTANIA

Jeżeli piec nie działa prawidłowo, ulegnie awarii lub zadziała termostat zabezpieczający, należy wyłączyć piec, odłączyć prąd i wodę oraz powiadomić serwis techniczny.

Wszelkie prace związane z instalacją, konserwacją i naprawami powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel.

10.1 ŚRODKI ZAGADNIENIA W GOTOWANIU

Jeśli gotowanie jest nierówne:

Sprawdź, czy pomiędzy gotowaną potrawą a blachą nad nią znajduje się co najmniej 3 cm odstępu: jeśli jest mniej miejsca, nie umożliwi to właściwej wentylacji gotowanej potrawy. Upewnij się, że potrawy do gotowania nie są ustawione naprzeciwko siebie, co mogłoby uniemożliwić prawidłową wentylację między nimi.

Temperatura gotowania może być zbyt wysoka, spróbuj ustawić niższą temperaturę. Jeśli żywność nie toleruje bezpośredniego kontaktu z gorącym powietrzem, należy ją umieścić w odpowiednio głębokich pojemnikach GN.

Jeśli żywność jest sucha:

Skróć czas gotowania.

Należy odpowiednio obniżyć temperaturę. Pamiętaj, że im niższa temperatura, tym mniejsza utrata wagi.

Nie wybrano cyklu łączonego dla środowiska gotowania o dużej wilgotności.

Potrawy przed włożeniem do gotowania nie były smarowane olejem

Ogólne warunki gwarancji

dokument zawiera zasady stosowania przez konkurenta Resto Quality sp. z oo na rynku towarowym i stanowi zagrożenie dla Ramowych Warunków Handlowych, zawarte w zasadach ochrony gwarancyjnej publikacji zawsze, gdy Resto Quality sp. z oo udostępni na sprzedaż w kierunku.

1. Gwarancja jest gwarantowana na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarantowana jest dostępna wyłącznie na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie obowiązywania, które jest powiązane z dodatkowymi działaniami, których celem jest przyłączenie urządzenia do stosowania – do stanu, w którym możliwe jest, że będzie to normalne i zgodne z przeznaczeniem z urządzeniami – przeznaczenie wada lub było następstwem wad tkwiących w urządzeniach (Urządzeniu) w jego chwili sprzedaż (wady produkcyjne, wady robocze) i nie została spowodowana przez klienta lub osoby trzecie lub nie wynika z innych, które zapewniają wydajność.
4. Celem skutku jest konsekwencja:
 - a. zainstaluj nieodpłatnej diagnozy Usuń
 - b. urządzenia nieodpłatnej naprawy urządzeń
 - c. nieodpłatnej wymiany części urządzeń na noweo konieczności naprawy lub wymiany poszczególnych części oraz zakresu naprawy (wymiany) każdorazowo zastosowanie będzie podstawą do uzyskania dostępu do podstawowego serwisanta.
5. Podsumowanie działania z wytycznymi dystrybutorów z użyciem części zamiennych.
6. Spółka może zlecić podjęcie działań uniemożliwiających.
7. Zakres usług serwisowych (gwarancja) nie podlega:
 - a. moment mechaniczny,
 - b. Skutki działania z użyciem siły (pożar, wywołanie, zalanie wody, zmiana frontu itp.)
 - c. elementy związane z konserwacją i normalnymi urządzeniami elektrycznymi (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i elementy normalnemu akumulatora – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, paski klinowe, łańcuchy napędowe itp.)
 - d. Działanie z wykorzystaniem zasilania ponad koniecznością konieczną dla zastosowania z urządzeniem,
 - e. przyczyną było z winy klienta lub osób uszkodzonych,
- 32
- f. Oprogramowanie do stosowania z użyciem, używanie, użytkowanie, użytkowanie Urządzeń
- g. Skutkiem ubocznym jest wypełnienie, które spoczywa na użytkownikach Urzędu.
- h. Wyłącznik z wyłącznika urządzenia lub odłączonego od urządzenia wymaganego (np. zmiękczac do wody, filtry itp.)
- i. jak również rozwiązanie problemu wystąpienia zdarzenia
8. Wysyłamy o przesyłkę pocztową do państwa kuriera (dostawcy, funkcjonalne) oraz o dodatkowe konto o ładunku powiadamiającym o naruszeniach. Brak kontroli bezpieczeństwa oraz zgłoszenie reklamacji do skutków, które mogą wystąpić w przypadku zgłoszenia z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym ubezpieczeniem Spółka obejmuje usługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić współpracę (działanie) dodatkowe, strony ustalające, które mogą podjąć działania proponujące, jednak ich wyłączenie zawsze będzie wymagało zgody klienta. Zasady opłat za prace dodatkowe Strony ustalające będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient jest udostępniany przez Urządzeń w uzgodnionym terminie na miejscu w taki sposób, że możliwe było posiadanie niezbędnych prac serwisowych w sposób niezakłócony. możliwy brak udostępnienia urządzenia będzie na poziomie nieuzasadnionej kontroli serwisowej.
12. W przypadku nieuzasadnionej wymaganej usługi serwisantów, klient będzie do pokrycia dodatkowego – w przypadku kosztów dojazdu oraz opłat dla serwisantów.
13. Należy zwrócić uwagę, że po podjęciu działań wynikających z ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie zmiany, usunięcie, przeróbek, napraw lub szerokie sprawdzenie ingerencji w urządzeniach przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. aktualizacja plomb lub cech fabrycznych
 - c. Zastosowanie innych urządzeń niż dodatkowe z użyciem (uszkodzeń, terminów, zastosowań, zastosowań, dostępnych, ogniem, wilgocią itp.)

d. Wyłącznie urządzenia, jak również brak konieczności stosowania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacze do wody, filtry itp.)

14. Zgłoszenie wyłączenia będzie się - poprzez sprawdzenie przez klienta zgłoszenia na adres e-mail: serwis@restoquality.pl

33

15. Towary, które do których należą, są zagrożone z tytułem karnym:

a. o masie do 30 kg należy zastosować zgodnie z zasadniczą usługą przez Spółkę adresu uprawnionego usługi

b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Należy zastosować zastosowanie pod diagnozę przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawy, która następuje przez administratorów serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).

c. przypominamy, że na odbiorców dokonujących przesłane są urządzenia pod adresem dostarczonym, które są uwzględnione przez urządzenia reklamowane na czas jego transportu (w ramach takich szczegółowych zabezpieczeń urządzenia przed wymaganego oraz jego bezpiecznego transportu i działań załadunkowych).

d. Spółka może – w zależności od źródła Stron oraz w ramach gestu – zapewnia pomoc w organizacji transportu.

e. żądania klienta jest terminowy odbiór urządzeń zwrotnych wysłanych po przeprowadzeniu prac serwisowych w momencie otrzymania przesyłki w momencie odbioru. Ewentualnie brak urządzeń wedle zastosowań, które będą skutkiem obciążenia klienta, wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami urządzeń przesłania / transportu).

16. Strony ustalające zakończenie postępowania dotyczące zastosowania zgłoszenia dot. Szczelny Urządzeń:

a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia

b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia

c. wykonanie niezależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przypisania prac serwisowych podmiot niezależny od zakończenia dostawy przez dostawcę może wynieść do 60 dni od daty serwisanta.

Spółka

Klient