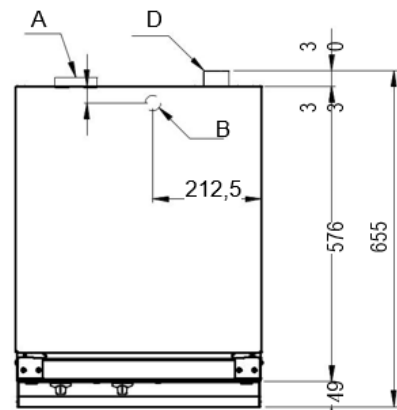
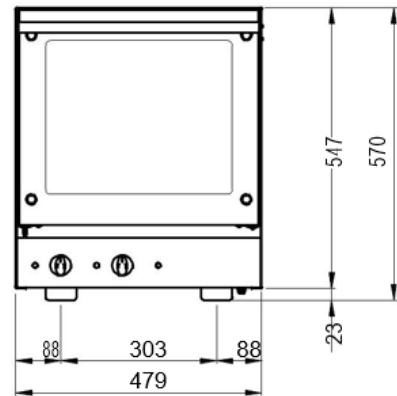
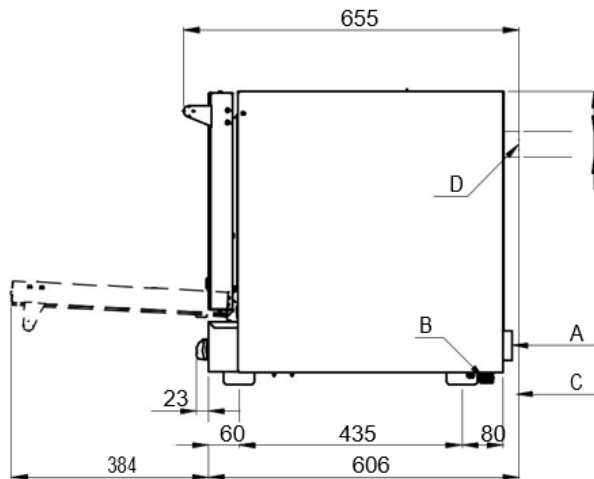


Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjny z naparowaniem RQCO 041 Air-H | sterowanie manualne | 4xGN1/1 | 4x600x400

Model: RQCO 041 Air-H





4 x 2/3 GN

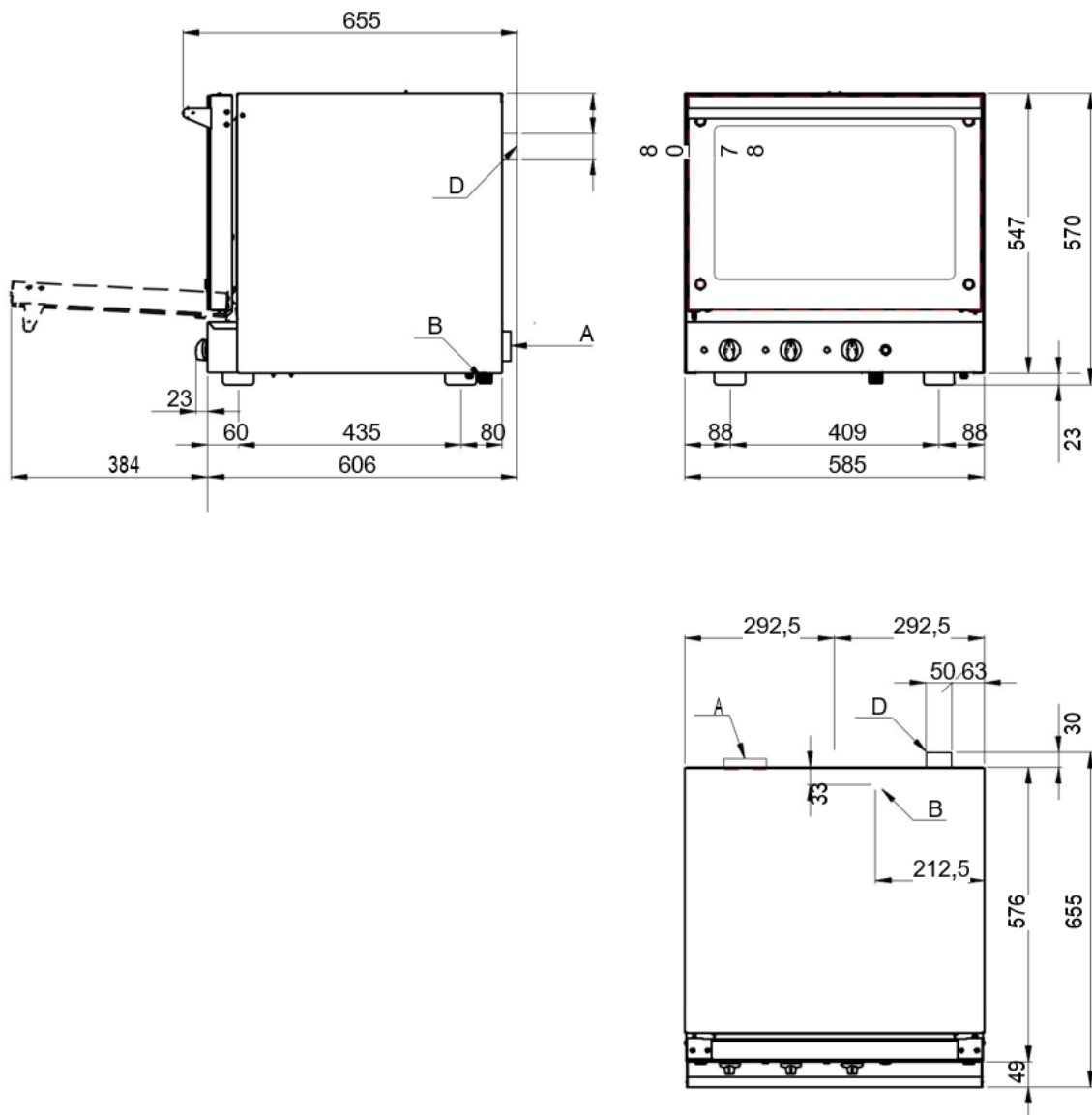
Specyfikacja Techniczna

Wymiary: 479 mm x 655 mm x 570 h

Pojemność: 4 x 2/3 GN

Odległość między półkami: 70 mm

Waga netto: 40 kg



4 x 460x340

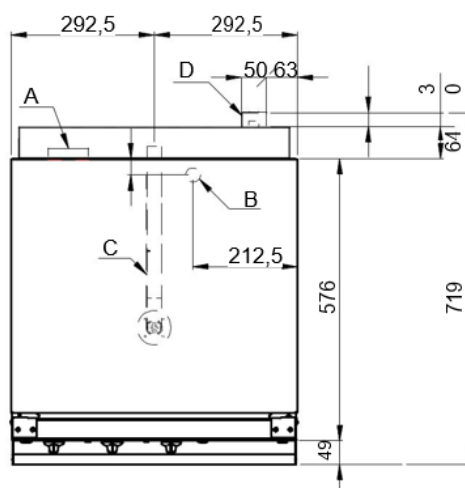
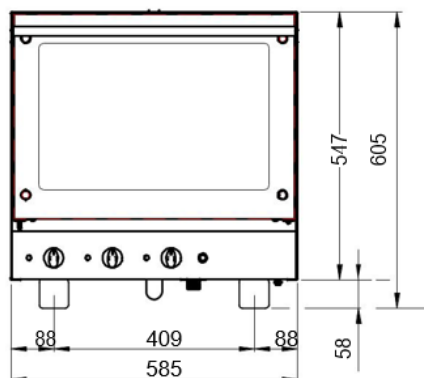
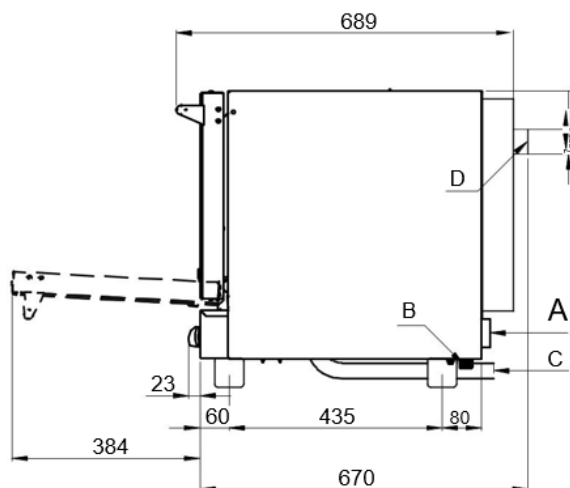
Specyfikacja Techniczna

Wymiary: 585 mm x 675 mm x 570 h

Pojemność: 4 x 460 x 340

Odległość między półkami: 70 mm

Waga netto: 40 kg



4 x 460x340 z odpływem

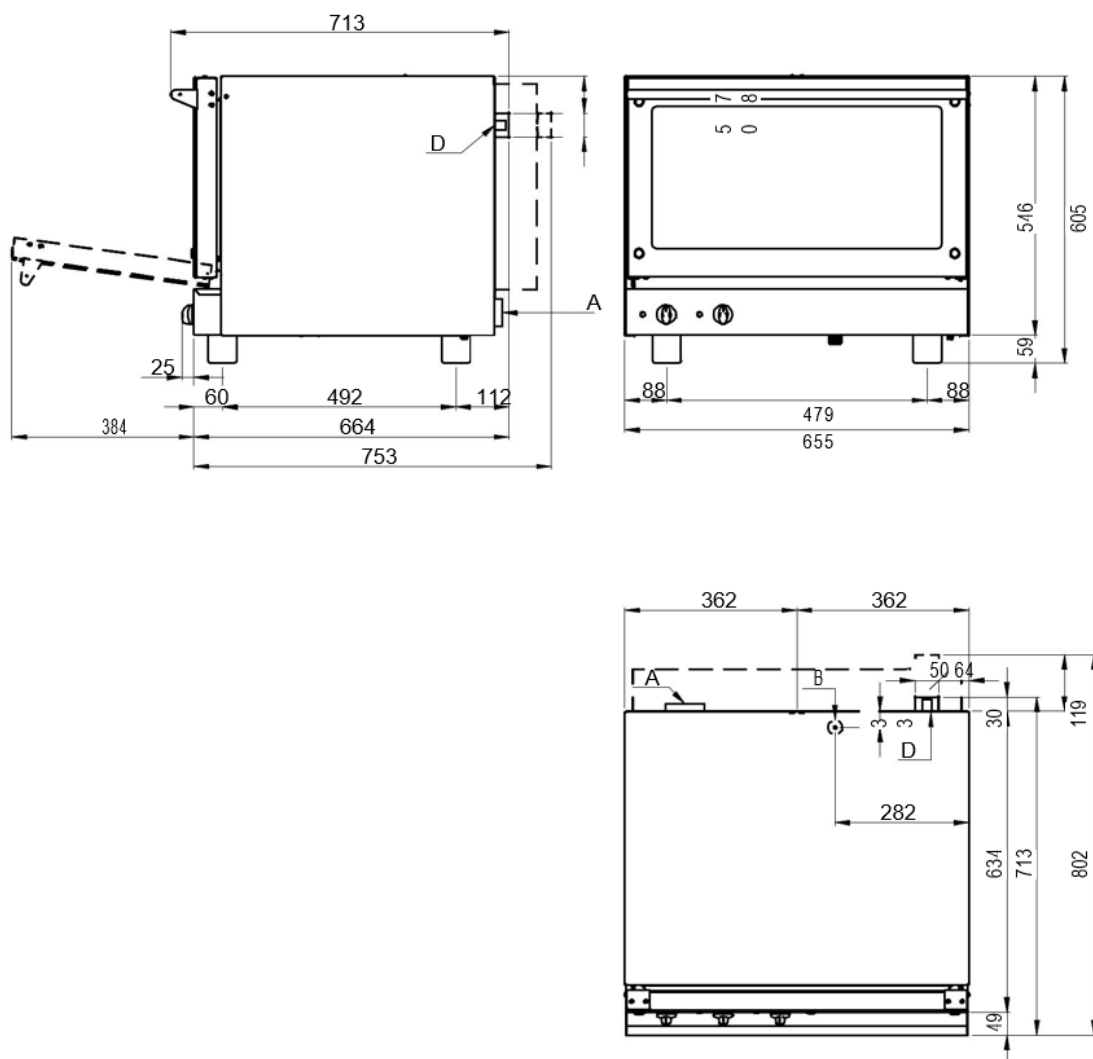
Specyfikacja Techniczna

Wymiary: 585 mm x 719 mm x 605 h

Pojemność: 4 x 460 x 340

Odległość między półkami: 70 mm

Waga netto: 40 kg



4 x GN 1/1

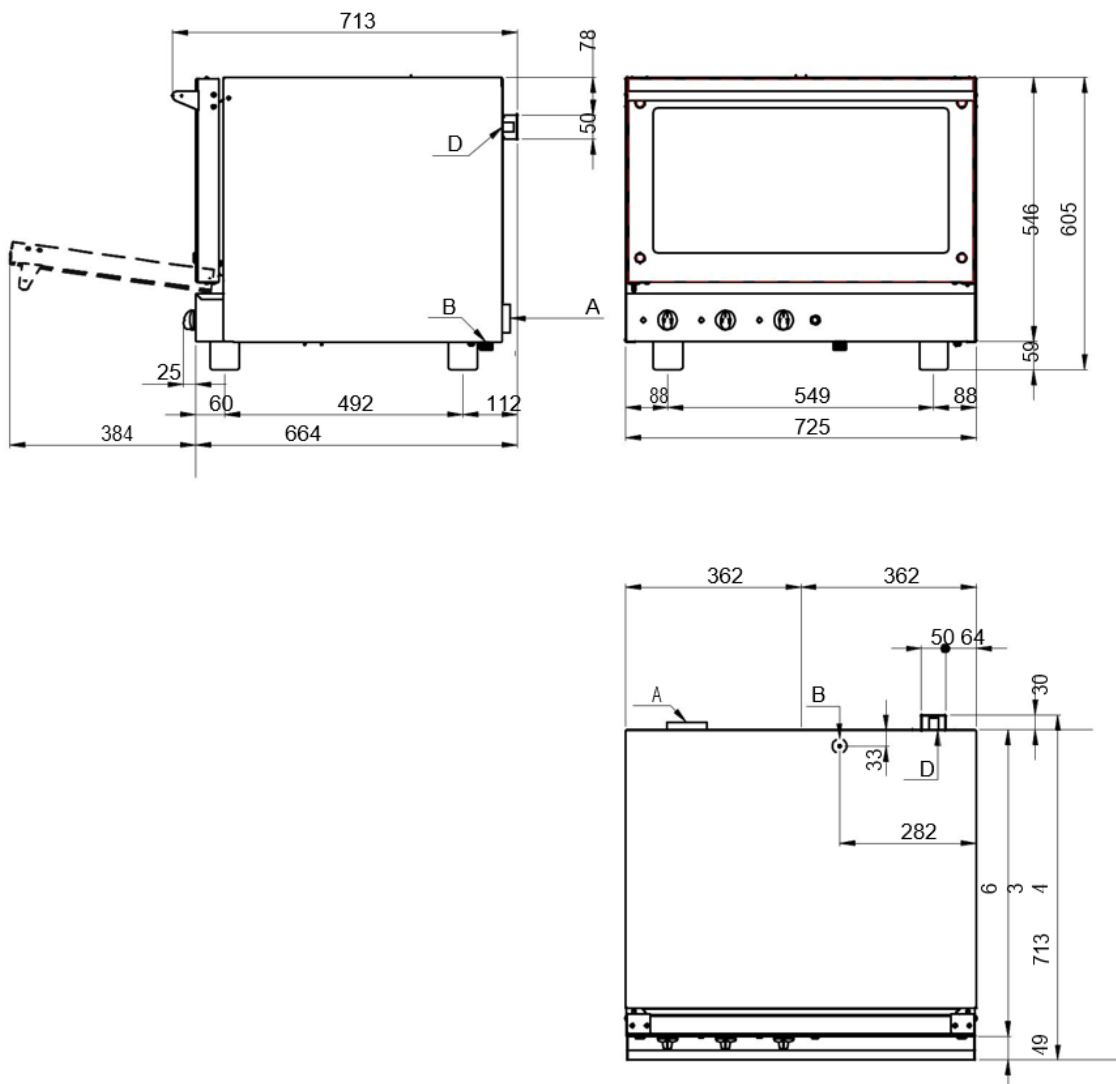
Specyfikacja Techniczna

Wymiary: 655 mm x 715 mm x 605 h

Pojemność: 4 x GN 1/1

Odległość między półkami: 70 mm

Waga netto: 40 kg



4 x 60x40

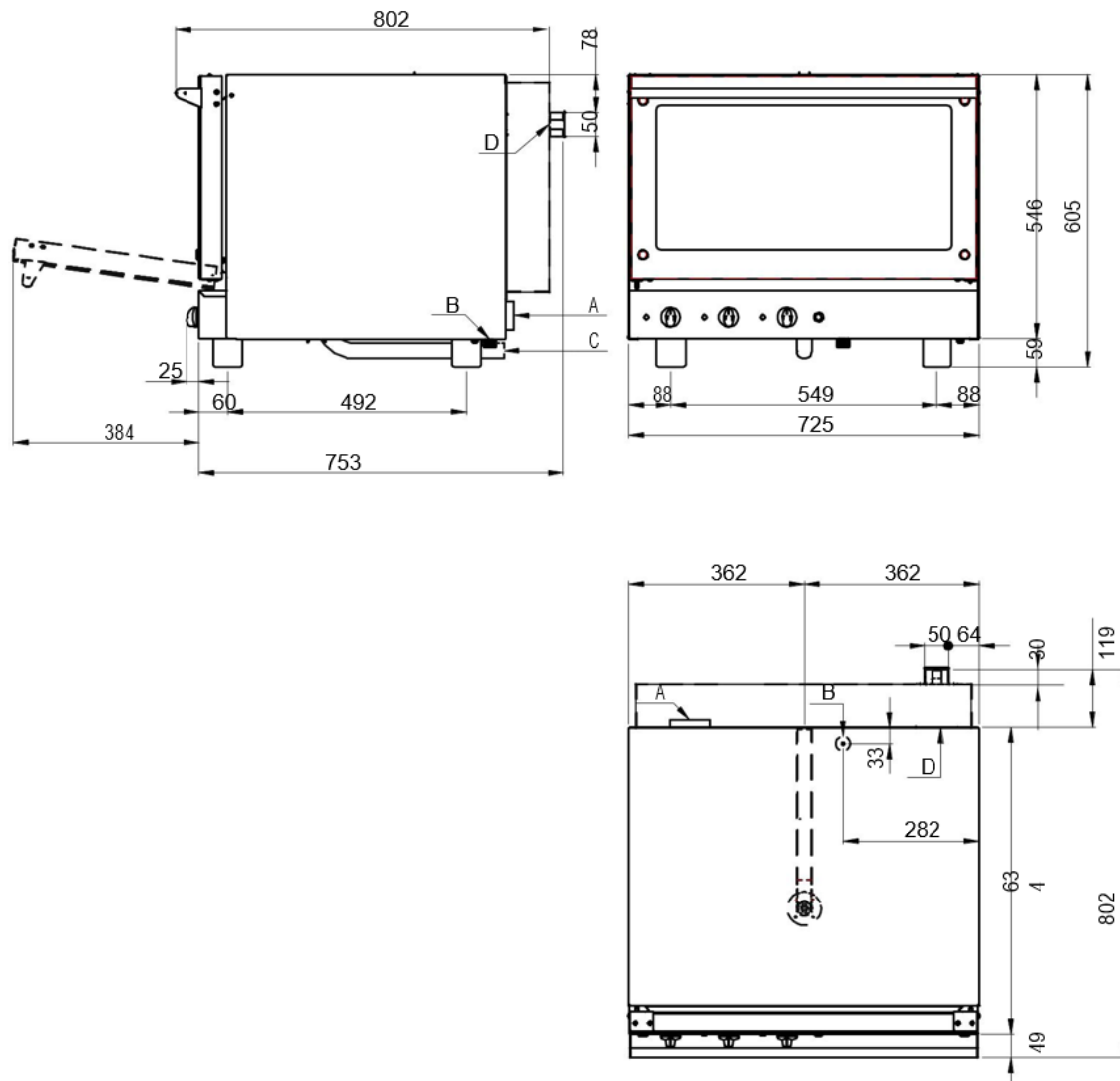
Specyfikacja Techniczna

Wymiary: 725 mm x 713 mm x 605 h

Pojemność: 4 x 60 x 40

Odległość między półkami: 70 mm

Waga netto: 52 kg



4 x 60x40 z odpływem

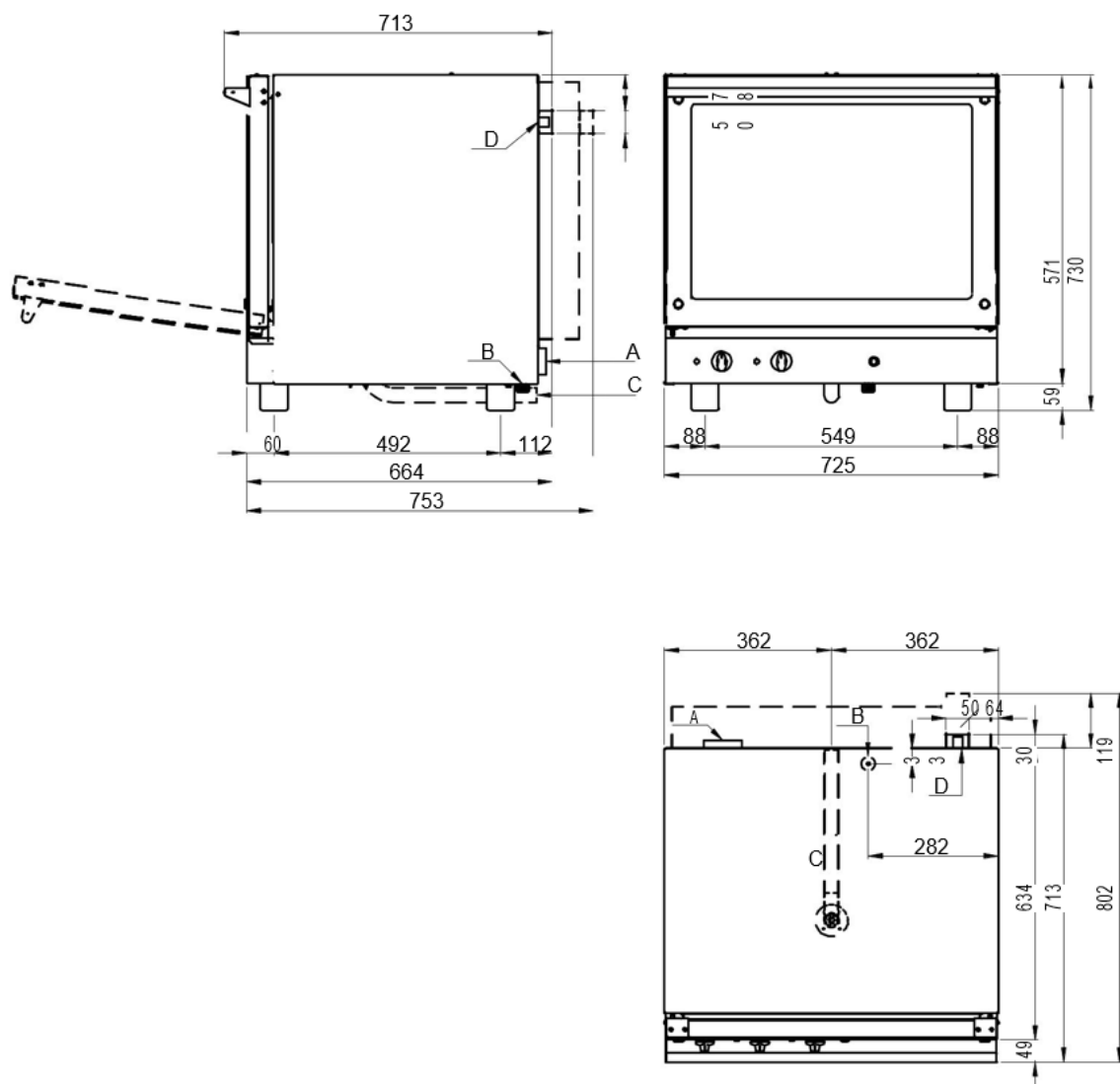
Specyfikacja Techniczna

Wymiary: 725 mm x 802 mm x 605 h

Pojemność: 4 x 60 x 40

Odległość między półkami: 70 mm

Waga netto: 52 kg



6 x 60x40

Specyfikacja Techniczna

Wymiary: 725 mm x 713 mm x 605 h

Pojemność: 6 x 60 x 40

Odległość między półkami: 70 mm

Waga netto: 52 kg

PRZEDMOWA

Zawartość niniejszej instrukcji ma charakter ogólny, a nie wszystkie opisane funkcje mogą być dostępne w Twoim produkcie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne nieścisłości zawarte w tym podręczniku, wynikające z błędów drukarskich lub kopiowania. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w naszych produktach, które uznamy za konieczne lub użyteczne, bez naruszania ich podstawowych cech.

Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na zasady dotyczące urządzeń bezpieczeństwa. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, którym jest: pieczenie potraw oraz regeneracja wstępnie ugotowanych i/lub mrożonych produktów spożywczych.

OSTRZEŻENIE!

Przed dokonaniem jakiegokolwiek podłączenia tego urządzenia (elektrycznego lub hydraulicznego), dokładnie przeczytaj instrukcje zawarte w tym podręczniku. Niniejsza instrukcja musi być przechowywana w celu późniejszego wykorzystania przez użytkowników lub techników serwisowych. Instalacja musi być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

1.0 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent oświadcza, że urządzenia są zgodne z normami EWG. Muszą być instalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności dotyczącymi wentylacji pomieszczeń i systemów odprowadzania spalin.

Uwaga: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za bezpośrednie szkody spowodowane: niewłaściwym użytkowaniem, błędną instalacją lub złą konserwacją.

1.1 EUROPEJSKA DYREKTYWA ROHS 2012/19/UE

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając odpowiednią utylizację tego produktu, pomagasz zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby wystąpić w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z odpadami tego produktu.

Symbol WEEE i Usuwanie Odpadów

Symbol na produkcie lub w dokumentach towarzyszących produktowi oznacza, że tego urządzenia **nie można traktować jako odpady komunalne**. Zamiast tego należy przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Utylizacja musi być przeprowadzona zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska i usuwania odpadów.

1.3 Transport Pieca i Usuwanie Opakowania

1. Sprawdzenie pieca po otrzymaniu:

- Po odbiorze pieca, a przed jego instalacją, sprawdź, czy opakowanie jest nienaruszone i czy nie ma widocznych uszkodzeń.
- Upewnij się również, że wraz z piecem otrzymano dokumentację, w tym:
 - Instrukcję instalacji, użytkowania i konserwacji,
 - Schemat sprawdzania poprawnej instalacji,
 - Schemat okablowania,
 - Etykietę ISO 3864-1.

2. Przygotowanie do instalacji:

- Upewnij się, że drzwi są wystarczająco szerokie, aby umożliwić przejście pieca.
- Sprawdź, czy podłoga wytrzyma wagę pieca.

3. Obsługa i transport:

- Zależnie od modelu pieca, jego wymiarów i wagi, użyj odpowiednich urządzeń do transportu i instalacji.
- Zapewnij stabilność, aby uniknąć przewrócenia, upadków lub niekontrolowanego ruchu urządzenia lub jego elementów.
- Przechowuj piec w opakowaniu do momentu dotarcia do miejsca instalacji.
- Opakowanie ułatwia transport i chroni piec przed przypadkowymi uszkodzeniami.

4. Zasady bezpieczeństwa podczas transportu i instalacji:

- Instalator musi przestrzegać przepisów BHP obowiązujących w miejscu instalacji (np. stosowanie obuwia ochronnego, rękawic itp.).
- Usuń opakowanie ostrożnie, aby nie uszkodzić pieca.
- Folia ochronna, która zabezpiecza powierzchnie ze stali nierdzewnej, może zostać usunięta dopiero po umieszczeniu pieca na odpowiednim stojaku lub powierzchni montażowej.

Uwagi: Staranna obsługa podczas transportu i instalacji minimalizuje ryzyko uszkodzeń i zapewnia bezpieczeństwo użytkownika oraz produktu.

UWAGA: Materiały opakowaniowe i folia ochronna mogą być niebezpieczne.

- Materiały opakowaniowe oraz folię ochronną należy przechowywać poza zasięgiem dzieci i utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Segregacja materiałów opakowaniowych:
 - Oddziel drewno, karton, plastik itp. i utylizuj je zgodnie z przepisami obowiązującymi w miejscu instalacji.

Instrukcja usuwania folii ochronnej:

1. **Usuń folię ochronną ręcznie** przed uruchomieniem urządzenia.
2. **Nie używaj substancji ściernych ani metalowych przedmiotów** do usuwania folii.
3. Pozostałości kleju usuń za pomocą gąbki nasączonej rozpuszczalnikiem.

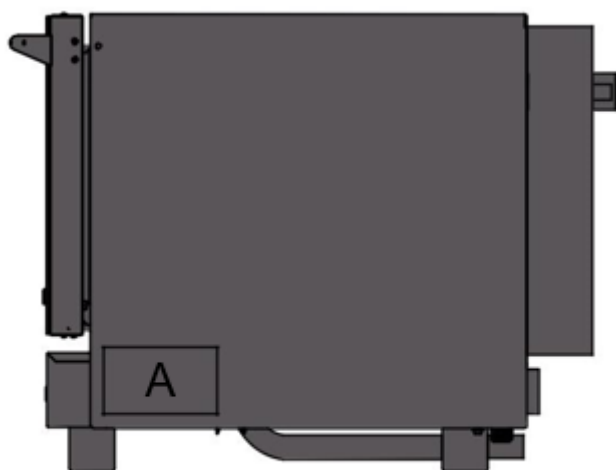
Uwaga:

Jeśli piec zostanie nagrany przed usunięciem folii ochronnej, proces usuwania folii oraz czyszczenie pozostałości kleju będą znacznie trudniejsze.

Zalecamy dokładne usunięcie folii i pozostałości kleju, aby zachować estetyczny wygląd pieca oraz zapewnić jego prawidłowe działanie.

1.4 INFORMACYJNE ETYKIETY

Na każdym piecu znajdują się etykiety, które zawierają ważne informacje dotyczące jego charakterystyki, podłączeń elektrycznych, hydraulicznych oraz ewentualnie odpływu.

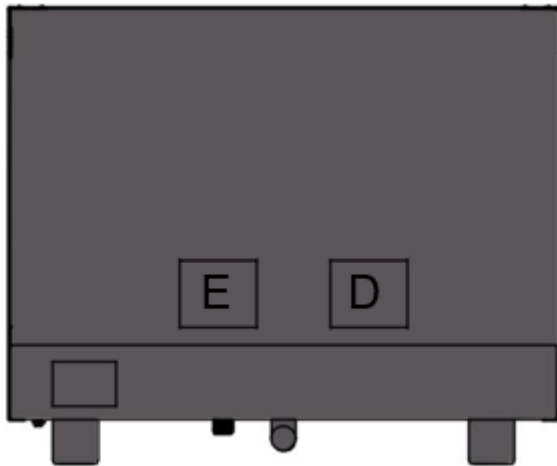


Na prawym panelu bocznym znajduje się **etykieta A**.

Informacje zawarte na tej etykiecie obejmują:

- Nazwa i adres producenta

- Model pieca
- Zgodność z dyrektywami EC
- Parametry zasilania (jednofazowe lub trójfazowe)
- Numer seryjny pieca



W pobliżu odpływu znajduje się **etykieta D**, która zawiera informacje dotyczące podłączenia odpływu.

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

Te same wymagania dotyczące wody zostały opisane w punkcie 2.3 niniejszej instrukcji.

OSTRZEŻENIE!

Po zainstalowaniu urządzenia i usunięciu folii ochronnej, należy oczyścić powierzchnię ze stali nierdzewnej w następujący sposób:

1. Czyszczenie:

- Użyj miękkiej ściereczki lub gąbki nylonowej, nasączonej ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym neutralnym detergentem.

2. Płukanie:

- Spłucz powierzchnię ciepłą wodą.

3. Suszenie:

- Osusz miękką ściereczką.

Uwaga: Ta procedura jest bardzo ważna, aby uniknąć późniejszego pojawiania się plam na powierzchni urządzenia.

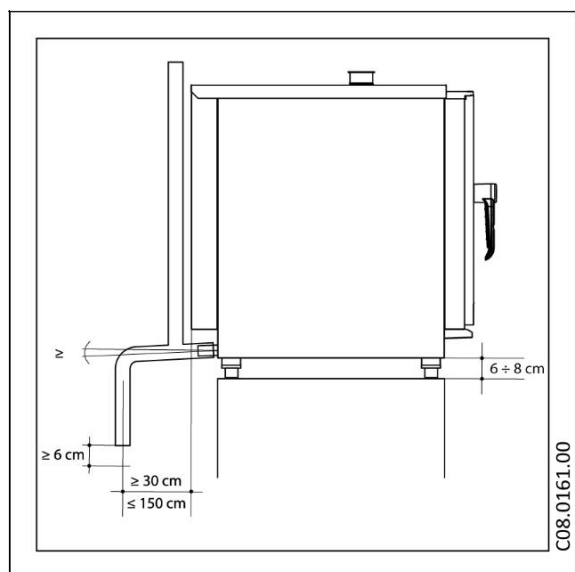
Nigdy nie używaj stalowych gąbek, ponieważ mogą one:

- Porysować powierzchnię urządzenia.
- Pozostawić drobne cząsteczki, które mogą prowadzić do pojawienia się plam lub nawet korozji.

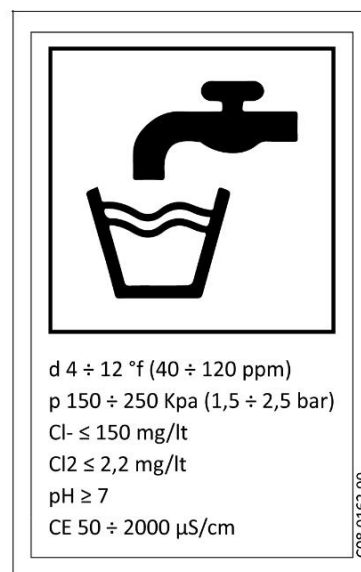
Producent nie ponosi odpowiedzialności za korozję wynikającą z niewłaściwego usunięcia folii ochronnej oraz nieskutecznego czyszczenia urządzenia.

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 B



Etykieta C

1.5 USTAWIENIE PIECA

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

- **Ochrona i wentylacja:**

Miejsce powinno być chronione przed czynnikami atmosferycznymi i zapewniać odpowiednią cyrkulację powietrza.

- **Zgodność z przepisami BHP:**

Lokalizacja musi być zgodna z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa pracy.

- **Warunki środowiskowe:**

Temperatura w pomieszczeniu powinna wynosić od 5°C do 35°C, a wilgotność nie powinna przekraczać 70%.

- **Poziomowanie pieca:**

Ustaw piec i wyreguluj poziom za pomocą regulowanych nóżek.

Dodatkowe zalecenia:

1. Dostęp do zacisku uziemienia:

- Zachowaj odpowiednią odległość z tyłu urządzenia, aby etykieta zacisku uziemienia była widoczna po zainstalowaniu pieca.
- Zacisk ten musi być łatwo dostępny w celu instalacji przewodu uziemienia zgodnie z instrukcjami producenta.

2. Pozycja instalacji:

- Zainstaluj urządzenie w taki sposób, aby zapewnić dostęp do prawej strony pieca w celu instalacji, konserwacji i serwisu technicznego.

1.6 POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Napięcie zasilania:

- Urządzenie jest dostarczane ustawione do pracy na napięciu podanym na tabliczce znamionowej, która znajduje się na prawej stronie urządzenia.

2. System uziemienia:

- Skuteczność systemu wyrównania potencjałów, którego częścią jest urządzenie, musi być zgodna z obowiązującymi normami.
- Podłącz uziemienie za pomocą śruby znajdującej się na tylnej stronie pieca, oznaczonej słowem **EQUIPOTENTIAL**.
- **Producent nie ponosi odpowiedzialności** za nieprzestrzeganie tej ważnej normy zapobiegającej wypadkom.

3. Wymiana uszkodzonego kabla zasilającego:

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez serwis techniczny lub inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec jakimkolwiek zagrożeniom.

1.7 DANE TECHNICZNE DOTYCZĄCE POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

Model	Moc znamionowa	Napięcie i częstotliwość	Silniki (liczba i moc)	Moc grzania	Moc grilla	Pobór prądu
4 x 2/3 GN	2.7 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1 x 55 W	2.65 kW	--	11.7 A
4 x 2/3 GN	2.7 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1 x 55 W	2.65 kW	--	11.7 A
4 x 2/3 GN	3.2 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2 x 55 W	3.1 kW	--	13.5 A
4 x 2/3 GN	3.2 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2 x 55 W	3.1 kW	--	13.5 A
4 x 2/3 GN	3.6 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2 x 55 W	2.8 kW	0.7 kW	15.6 A
4 x 2/3 GN	3.6 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2 x 55 W	2.8 kW	0.7 kW	15.6 A
4 x 2/3 GN	3.3 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1 x 240 W	3.0 kW	--	14.6 A
4 x GN 1/1	3.3 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2 x 55 W	3.2 kW	--	14 A
4 x 60x40	5.8 kW	380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	1 x 240 W	5.5 kW	--	15.4 A
4 x 60x40	3.2 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2 x 55 W	3.1 kW	--	13.5 A
4 x 60x40	4.9 kW	380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	2 x 55 W	4.8 kW	--	13.5 A
4 x 60x40	3.6 kW	220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	2 x 55 W	2.8 kW	0.7 kW	15.6 A
4 x 60x40	5.8 kW	380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	1 x 240 W	5.5 kW	--	15.4 A

Piekarniki jednofazowe są dostarczane z kablem zasilającym, natomiast piekarniki trójfazowe wymagają kabla 5x1,5 mm².

2.5 PODŁĄCZENIE HYDRAULICZNE – DOPROWADZENIE WODY

Jeśli zainstalowano system nawilżania, piekarniki są wyposażone w złącze do doprowadzenia wody z tyłu urządzenia.

Zalecenia dotyczące instalacji:

1. Zawór odcinający:

- Zawsze instaluj zawór odcinający między urządzeniem a siecią wodociągową, upewniając się, że jest łatwo dostępny do obsługi.

2. Filtr:

- Zaleca się zamontowanie filtra kartridżowego na rurze doprowadzającej wodę.

3. Nowe uszczelki:

- Zawsze używaj nowych uszczeltek, stare nie mogą być ponownie użyte.

4. Rodzaj rur:

- Podłączenie hydrauliczne należy wykonać zawsze za pomocą zimnej wody i sztywnych rur. **Nie używaj węży** do podłączenia piekarnika do sieci wodociągowej.

Właściwości wody:

- **Temperatura:** od 15 do 20°C.
- **Twardość ogólna:** od 4 do 12 °f (stopnie francuskie).
 - Zaleca się instalację zmiękczacza wody przed urządzeniem, aby utrzymać poziom twardości w tym zakresie.
- **Ciśnienie:** od 150 do 250 kPa (1,5 – 2,5 bar).

Uwaga: Wyższe wartości ciśnienia mogą zwiększyć zużycie wody i wpłynąć na prawidłowe działanie niektórych elementów.

- **Maksymalne stężenie chlorków (Cl⁻):** mniej niż 150 mg/litr.
- **Stężenie chloru (Cl₂):** mniej niż 0,2 mg/litr.
- **pH:** większe niż 7.
- **Przewodność wody:** od 50 do 2000 μS/cm.

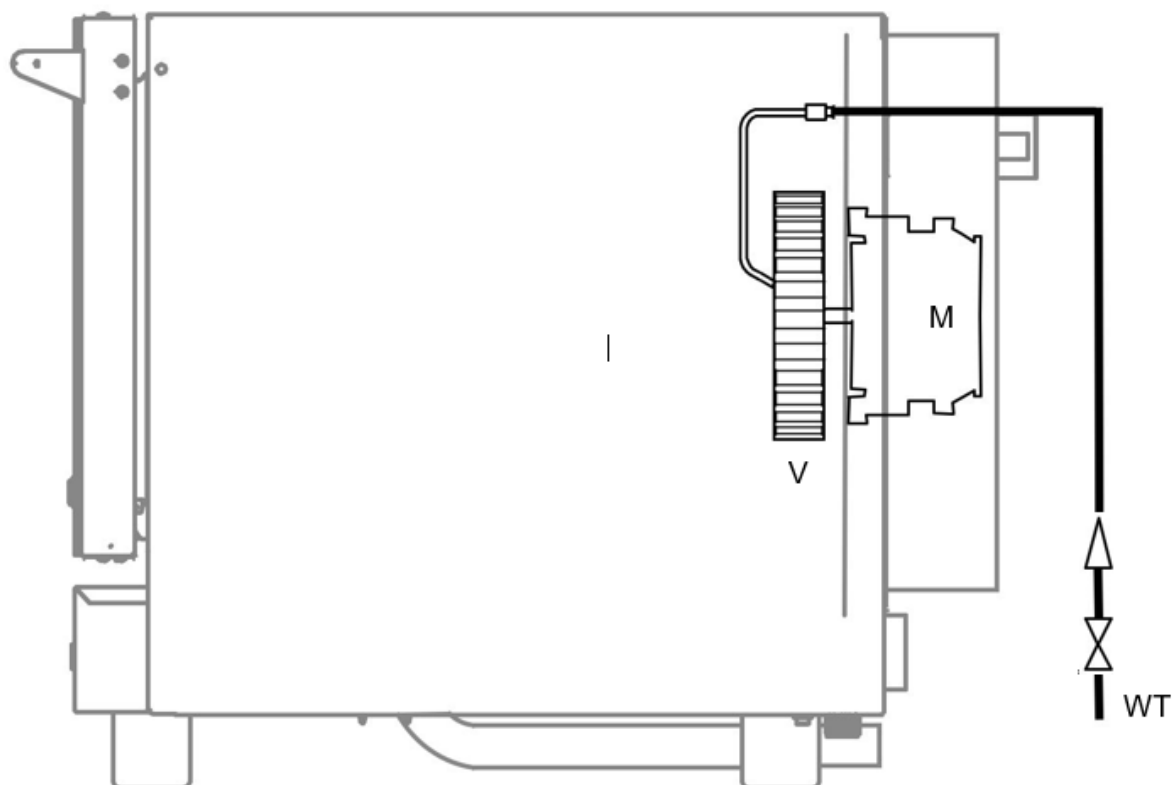
Uwagi:

- **Niewłaściwe systemy uzdatniania wody:**
 - a. Systemy uzdatniania wody, które zmieniają powyższe wartości, automatycznie unieważniają gwarancję.

- b. Zabronione jest również stosowanie systemów dozujących zapobiegających odkładaniu się kamienia (np. systemy dozowania polifosfatów), ponieważ mogą one negatywnie wpłynąć na działanie urządzenia.

2.5A SCHEMAT HYDRAULICZNY

Schemat hydrauliczny przedstawia szczegółowe podłączenie wody do piekarnika. Upewnij się, że instalacja jest wykonana zgodnie z instrukcją.



Legenda do Schematu Hydraulicznego

- **M:** Silnik
- **V:** Wentylator
- **WT:** Dopływ wody
- **SU:** Zawór elektromagnetyczny do produkcji pary
- **RP:** Reduktor przepływu

3.1 WYMIANA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

1. Wymiana uszkodzonych części:

- Wymiany uszkodzonych części powinien dokonywać wyłącznie wykwalifikowany personel.

2. Zgłoszenie zapotrzebowania na części zamienne:

- Przy składaniu zamówienia na części zamienne należy podać model piekarnika oraz jego numer seryjny.
- Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej przymocowanej do piekarnika (patrz pkt. 1.4).

3. Środki bezpieczeństwa przed wymianą:

- Wyłącz główny wyłącznik zasilania przed rozpoczęciem wymiany części.
- Zamknij zawór dopływu wody w celu zapobieżenia wyciekom.

3.2 SPRAWDZANIE FUNKCJI

1. Test szczelności sieci wodnej:

- Po zakończeniu instalacji pieca należy przeprowadzić test szczelności sieci wodnej, aby upewnić się, że nie występują wycieki.

2. Pomiar hałasu:

- Instalator musi sprawdzić za pomocą odpowiednich przyrządów pomiarowych, że emisja hałasu jest na poziomie ciśnienia akustycznego typu ważonego A, mniejszym niż 70 dB (A).

3. Etykieta ISO 3864-1:

- Etykieta ISO 3864-1 musi być umieszczona na widocznej powierzchni, na wysokości 1,6 m od podłoża.
- Dla modeli podłogowych: Etykieta jest już umieszczona w odpowiednim miejscu.
- Dla modeli stołowych: Etykieta jest dostarczana wraz z dokumentacją i musi być przyklejona po instalacji na widocznej części urządzenia na wysokości 1,60 m od podłoża.

4. Weryfikacja poprawności działania:

- Instalator musi sprawdzić prawidłowe działanie pieca oraz przekazać użytkownikowi niezbędne instrukcje dotyczące obsługi.
- Użytkownik musi otrzymać niniejszą instrukcję obsługi, którą powinien uważnie przestrzegać.

WAŻNE:

Zanim operator uruchomi piekarnik i użyje go do jakiegokolwiek cyklu gotowania lub mycia, konieczne jest, aby instalator lub wykwalifikowany technik sprawdził, czy wszystkie podłączenia zostały wykonane zgodnie z instrukcjami zawartymi w naszym podręczniku.

Technik lub instalator musi sprawdzić następujące kwestie:

1. Pozycjonowanie pieca:

- Piekarnik musi stać w pozycji poziomej i być zamocowany na podstawie lub półce, która zapewnia stabilność.

2. Podłączenie elektryczne:

- Połączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi dyrektywami, a przekrój kabla zasilającego nie może być mniejszy niż wskazany w instrukcji.

3. Parametry wody:

- Ciśnienie i twardość wody muszą być zgodne z wartościami podanymi w instrukcji.

4. Podłączenie odpływu:

- Jeśli piekarnik jest wyposażony w rurę odpływową, musi być ona prawidłowo podłączona, a użyte materiały powinny wytrzymać temperaturę roboczą.

Po zakończeniu sprawdzania:

1. Otwórz zawór odcinający wodę, ewentualnie zawór odcinający gaz oraz wyłącznik ochronny, wszystkie zamontowane na wejściu.

2. Sprawdź działanie piekarnika:

- Instalator musi upewnić się, że piekarnik działa poprawnie, a także przekazać operatorowi niezbędne instrukcje dotyczące prawidłowego użytkowania urządzenia.
- Instalator powinien również upewnić się, że operator posiada kopię tej instrukcji.

3. Dokumentacja instalacji:

- Na zakończenie instalator musi wypełnić i podpisać kartę prawidłowej instalacji, a następnie przekazać ją klientowi.

- Klient powinien przechowywać tę kartę przez cały okres gwarancji piekarnika.

Na zakończenie instalator musi wypełnić i podpisać kartę potwierdzającą prawidłową instalację, a następnie przekazać ją klientowi. Klient powinien przechowywać tę kartę przez cały okres gwarancji piekarnika.

INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA

1. Stabilność i bezpieczeństwo:

- Upewnij się, że piekarnik znajduje się w stabilnej pozycji oraz że urządzenia bezpieczeństwa zamontowane na wejściu działają prawidłowo.

2. Używanie rękawic ochronnych:

- Zawsze używaj odpowiednich rękawic ochronnych podczas wkładania lub wyjmowania tac.

3. Uwaga na śliską podłogę:

- Zachowaj szczególną ostrożność na podłodze, która może stać się śliska z powodu pary powstałej podczas gotowania.

4. Ochrona przed poparzeniami:

- Aby uniknąć poparzeń, nigdy nie używaj tac ani pojemników z płynami lub cieczami na poziomie, który trudno kontrolować wzrokiem.

5. Zakazy dotyczące przechowywania:

- Nie umieszczaj tac ani innych narzędzi kuchennych na piekarniku.

6. Okresowe kontrole:

- Regularnie zlecaj kontrolę techniczną serwisowi i wymieniaj ewentualnie uszkodzone części, które mogą wpływać na prawidłowe działanie piekarnika lub stanowić zagrożenie.

7. Czyszczenie piekarnika:

- Często czyść piekarnik zgodnie z instrukcjami zawartymi w tej instrukcji obsługi.

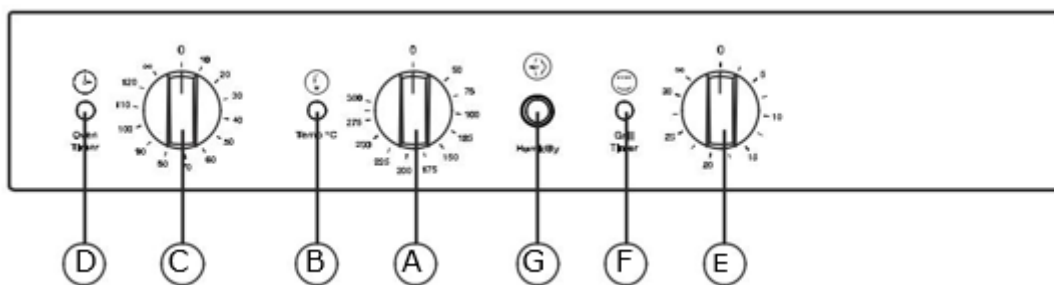
MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE ŻYWNOSCIĄ

Liczba tac	Maksymalne obciążenie żywności
4 x 460x340	8 kg
4 x 2/3 GN	8 kg
4 x 60x40	12 kg

Uwagi:

- Przestrzegaj podanych limitów, aby zapewnić optymalne działanie piekarnika i uniknąć nierównomiernego pieczenia.
- Dostosuj rozmieszczenie potraw na tacach, aby umożliwić równomierną cyrkulację powietrza w piekarniku.

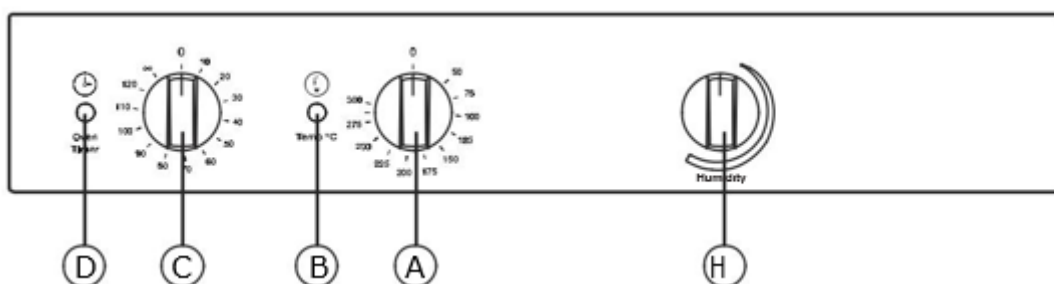
4.0 OPIS ELEMENTÓW PANELU STEROWANIA



Modele:

- Konwekcja
- Konwekcja z nawilżaniem

(z grillem lub bez grilla).



Modele:

- Konwekcja z parą

Opis Elementów Panelu Sterowania

Oznaczenie	Funkcja
A	Termostat komory gotowania. Zakres temperatury: 50 - 270 °C.
B	Kontrolka wskazująca włączenie grzania w komorze gotowania.
C	Timer. Regulacja od 0 do 120 minut lub praca ciągła.
D	Kontrolka wskazująca działanie timera.
E	Timer grilla (dotyczy modeli z grillem).
F	Kontrolka wskazująca działanie timera grilla (dotyczy modeli z grillem).
G	Przycisk ręcznego nawilżania (dotyczy modeli konwekcyjnych z funkcją nawilżania).
H	Regulacja pary (dotyczy modeli konwekcyjnych z funkcją pary).

Uwagi: Poszczególne funkcje mogą różnić się w zależności od modelu piekarnika

4.5 URUCHAMIANIE PIEKARNIKA

1. Sprawdzenie dopływu wody i zasilania:
 - Upewnij się, że dopływ wody jest otwarty, a zasilanie elektryczne włączone.
2. Ustawienie czasu gotowania:
 - Wybierz czas gotowania za pomocą timera (C), który można ustawić na maksymalnie 120 minut.
 - Dla dłuższych czasów gotowania wybierz pozycję ∞ (nonstop).
3. Rozpoczęcie cyklu gotowania:
 - Cykl gotowania rozpoczyna się automatycznie, gdy timer jest włączony, a drzwi są zamknięte.
 - W trakcie cyklu włączają się wentylator elektryczny, grzanie oraz generowanie pary (jeśli wybrano).
4. Zakończenie gotowania:
 - Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy (buzzer) informuje o zakończeniu gotowania, a wszystkie funkcje zostają wyłączone.
5. Rozgrzewanie piekarnika:
 - Pamiętaj, aby zawsze uwzględnić czas potrzebny na wstępne rozgrzanie piekarnika przed włożeniem potrawy.

4.6 WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

1. Wyłączanie cyklu:

- Obróć pokrętko wyboru cyklu do pozycji 0, aby wyłączyć piekarnik.

5.0 KONSERWACJA

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej:

1. Myj za pomocą czystej wody z mydłem.
2. Spłucz wodą.
3. Dokładnie osusz powierzchnie.

Zakazy:

- Nie używaj skrobaków, stalowych gąbek ani metalowych narzędzi, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i osadzić cząsteczki żelaza, które mogą powodować korozję.
- Nie myj urządzenia strumieniami wody.
- Nie używaj środków czyszczących zawierających chlor (np. wybielaczy, kwasów chlorowych), nawet rozcieńczonych.

Czyszczenie komory piekarnika:

- Usuwać resztki jedzenia i tłuszczu po każdym procesie gotowania.
- Soki i tłuszcz spływają do odpływu umieszczonego w centrum dna komory.
- Do czyszczenia używaj odpowiednich odtłuszczaczy do stali nierdzewnej, najlepiej w sprayu, który równomiernie pokryje wszystkie obszary, szczególnie tylną część wentylatora ssącego.

Wentylator:

- Utrzymuj wentylator w czystości, aby uniknąć odkładania się tłuszczu i smaru na łopatkach, co mogłoby prowadzić do spadku prędkości obrotowej silnika, zmniejszenia przepływu powietrza i niebezpiecznego przeciążenia mechanicznego silnika.

Przerwy w użytkowaniu:

1. Wyłącz główny wyłącznik zasilania.

2. Zamknij zawór dopływu wody (oba zamontowane na wejściu).
3. Pozostaw drzwi piekarnika otwarte, aby umożliwić cyrkulację powietrza i zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.
4. Pokryj wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej cienką warstwą ochronną oleju wazelinowego, używając ściereczki.

5.1 POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII LUB DŁUGIEJ PRZERWY W UŻYTKOWANIU

- Jeśli piekarnik nie działa prawidłowo, ulegnie awarii lub zadziała termostat bezpieczeństwa, wyłącz piekarnik, odłącz dopływ prądu i wody, a następnie powiadom serwis techniczny.
- Wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i autoryzowany personel.

6.0 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z GOTOWANIEM

Jeśli gotowanie jest nierównomierne:

1. Upewnij się, że między potrawą a tacą powyżej znajduje się co najmniej 3 cm przestrzeni. Mniejsza przestrzeń uniemożliwia prawidłową wentylację.
2. Upewnij się, że potrawy nie są stykają się ze sobą, co mogłoby zaburzyć cyrkulację powietrza.
3. Obniż temperaturę gotowania.
4. Jeśli potrawa nie może być wystawiona na bezpośredni kontakt z gorącym powietrzem, umieść ją w odpowiednio głębokich pojemnikach GN.

Jeśli potrawa jest sucha:

1. Skróć czas gotowania.
2. Obniż temperaturę gotowania — niższa temperatura zmniejsza utratę wagi potrawy.
3. Upewnij się, że wybrano cykl gotowania z odpowiednią wilgotnością.
4. Przed gotowaniem nasmaruj potrawę olejem lub polej ją sokami.

Uwagi: Przestrzeganie tych zaleceń pozwoli uzyskać lepsze wyniki podczas gotowania i uniknąć problemów z użytkowaniem piekarnika.

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
 - D. 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
7. 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.
8. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż
11. 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.
12. 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.
13. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.

14. 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.)

15. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl

16. 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 zwrotnie 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).

17. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urzędzeń:

- 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