

Instrukcja obsługi

Piece tunelowe elektryczne

Model: SET1100, SET1500, SET1600, SET1700, SET2000



Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

1. Informacje ogólne	4
2. Ostrzeżenia i informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	4
3. Opis pieca	6
3.1 Opis elementów konstrukcyjnych.....	6
3.2 Obudowa pieca.....	7
3.3 Piętrowanie	7
3.4 Mikroprocesorowe urządzenie sterujące	7
3.5 Działanie pieca.....	7
3.6 Przenośnik taśmowy	7
3.7 Tabela z danymi technicznymi.....	7
3.8 Wymiary	8
3.8.1 Wymiary podstawy	8
3.8.2 Piec pojedynczy	9
3.8.3 Piec podwójny	10
3.8.4 Piec potrójny	11
4. Montaż	12
4.1 Akcesoria	12
4.2 Taca załadownicza/wyładowcza	13
4.3 Taca na odpady	13
4.4 Regulowana osłona pieca	14
4.5 Blacha blokująca	14
4.6 Montaż przenośnika taśmowego.....	15
4.6.1 Montowanie przenośnika taśmowego	16
4.6.2 Rozmontowywanie przenośnika taśmowego	16
4.7 Montaż drutu taśmowego	17
4.8 Montaż nóżek	18
4.9 Montaż standardowej podstawy	19
4.10 Montaż niskiej podstawy	20
4.11 Montaż podstawy	21

4.13 Montaż pieca potrójnego	23
4.14 Montaż/demontaż kanałów wentylacyjnych	24
5. Instrukcje dla użytkownika	27
5.1 Zalecenia dotyczące odstępów	27
5.2 Ogólne informacje dotyczące wentylacji	27
5.3 Zalecenia dotyczące wentylacji	27
5.4 Wymagania instalacji elektrycznej	28
5.5 Dane elektryczne i techniczne	29
6. Programowanie, uruchamianie i zamykanie	32
6.1 Programowanie	32
6.1.1 Warunki pracy	32
6.1.2 Ogólny opis	33
6.1.3 Podłączenie elektryczne	33
6.1.4 Definicja przedniego panelu sterowania piecem	34
6.1.5 Zmiana wartości programu i ich zapisanie	35
6.2 Obsługa	35
6.3. Ostrzeżenia	35
6.4 Wyłączanie	35
6.5 Działanie	36
6.5.1 Wyłącznik termiczny	36
6.5.2 Kierunek w prawą i lewą stronę przenośnika taśmowego	36
6.5.3 Instalacje elektryczne	36
6.5.4 Konserwacja operatora	36
6.5.5 Instrukcje czyszczenia	37
6.5.6 Konserwacja zapobiegawcza	37
6.5.7 Kontakt z serwisem	38
7. Pieczenie	38
7.1 Rodzaje produktów do pieczenia	38
7.2 Czas i temperatura pieczenia	38
7.3 Obliczanie całkowitego czasu pieczenia	38
7.4 Przykładowa tabela (tylko SET 1600)	40
8. Schemat połączeń elektrycznych	41
9. Znaki ostrzegawcze	55
10. Ogólne warunki gwarancji	57

1. Informacje ogólne

Przed zamontowaniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Obsługa urządzenia bez przeczytania instrukcji skutkuje wygaśnięciem gwarancji.

Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję, która zawiera informacje dotyczące montażu. Przed przyjazdem serwisu ze sprzętem, należy upewnić się, że instalacja elektryczna jest zgodna z lokalnym prawem. Jeśli jakiegokolwiek informacje zawarte w niniejszej instrukcji są niezrozumiałe, należy skontaktować się z serwisem w celu wyjaśnienia wątpliwości.

2. Ostrzeżenia i informacje dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE: Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, montażu i obsługi. Wszyscy operatorzy **są zobowiązani** do przeczytania niniejszej instrukcji w całości przed montażem, obsługą i konserwacją urządzenia. Nieprawidłowa instalacja, konserwacja urządzenia i wprowadzenie w nim zmian może go uszkodzić, doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.



OSTRZEŻENIE: Nieprawidłowa instalacja, naprawa, konserwacja urządzenia i wprowadzenie w nim zmian może doprowadzić do uszkodzenia mienia, poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci. Należy przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące montażu, obsługi i konserwacji przed montażem lub naprawianiem urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno pracować w pobliżu przenośnika taśmowego w luźnym ubraniu, z biżuterią lub rozpuszczonymi włosami. Istnieje ryzyko ich wciągnięcia, co może prowadzić do poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno przechowywać ani stosować benzyny ani innych materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia ze względów bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilacza, **nie wolno** obsługiwać sprzętu. Należy skontaktować się z serwisem lub wykwalifikowanym elektrykiem w celu naprawy.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno wkładać papieru przy wprowadzaniu produktów spożywczych do pieca. Stosowanie materiałów łatwopalnych może skutkować pożarem i nie wolno nigdy ich umieszczać w piecu.



OSTRZEŻENIE: Wszelkie produkty należy umieszczać wyłącznie na przenośniku taśmowym – inne miejsca są niedozwolone.



OSTRZEŻENIE: Należy zachować ostrożność przy pracy z piecem.



OSTRZEŻENIE: Piec należy umieścić pod wyciągiem wentylacyjnym lub wentylatorem, aby umożliwić odpowiedni przepływ powietrza.



OSTRZEŻENIE: Należy zachować odpowiednią odległość między piecem a najbliższą ścianą, aby prawidłowo korzystać z urządzenia. Więcej informacji znajduje się w sekcji dotyczącej “wymagań przestrzennych”.



OSTRZEŻENIE: Należy regularnie czyścić piec i usuwać wszelkie substancje łatwopalne.



OSTRZEŻENIE: Zachowywać odpowiednie odstępy wokół wylotów powietrza.



OSTRZEŻENIE: Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.



OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy obsługiwać zgodnie z informacjami znajdującymi się na etykiecie technicznej.



OSTRZEŻENIE: Należy zachować niniejszą instrukcję na przyszłość.



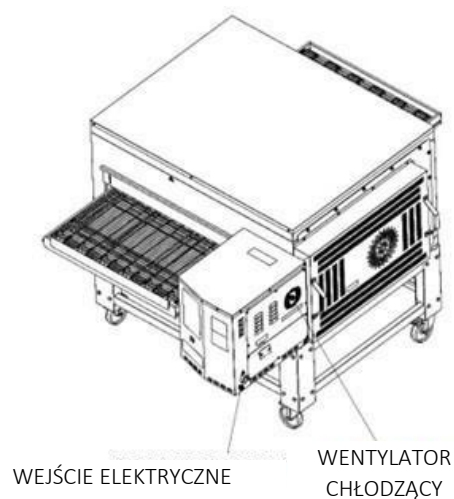
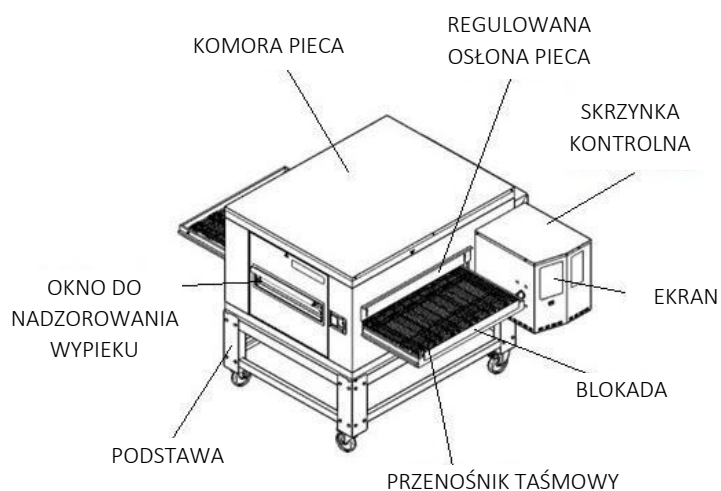
OSTRZEŻENIE: Należy przygotować listę rzeczy do zrobienia w przypadku wyczucia zapachu gazu i trzymać ją w pobliżu pieca.



OSTRZEŻENIE: Gaz nie przepływa przez palnik bez prądu.

3. Opis pieca

3.1 Opis elementów konstrukcyjnych



UWAGA: Wejście produktu zależy od stylu gotowania. Tacę załadowniczą/wyładowczą można włożyć z obu stron pieca.

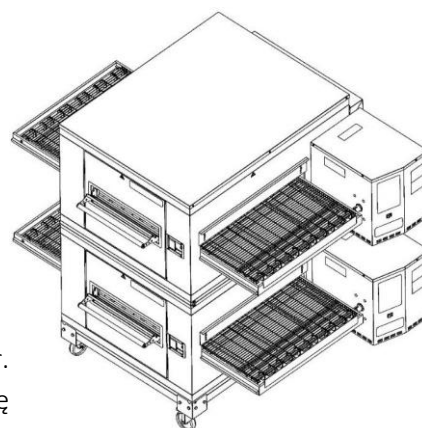
3.2 Obudowa pieca

Wszystkie piece mają główną obudowę.

3.3 Piętrowanie

Wszystkie piece można na sobie ustawiać (piętrować).

Piętrowane piece mają tylko jedną, wspólną podstawę.



3.4 Mikroprocesorowe urządzenie sterujące

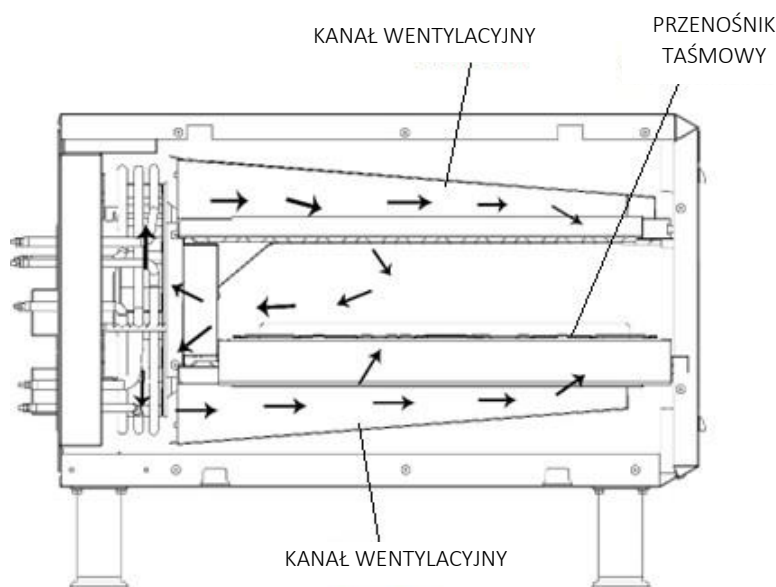
Każdy piec jest sterowany przez zaprogramowany mikroprocesor.

Mikroprocesor steruje wszystkimi funkcjami pieca. Temperaturę pieca można ustawić od 90° C do 300° C, a czas pieczenia od 1 minuty do 30 minut.

Wersje ECO zawierają tryb uśpienia, który pozwala na oszczędzanie energii. Moduł serwisowy jest przeznaczony do pracy serwisantów. Piece zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia.

3.5 Działanie pieca

Pieczenie odbywa się przez nadmuch strumieni gorącego powietrza.



3.6 Przenośnik taśmowy

Taśma wprowadza produkt wewnątrz pieca. Mikroprocesor steruje taśmą. Czas pieczenia można ustawić od 1 do 30 minut. Prędkość taśmy przekłada się na czas pieczenia produktów.

3.7 Tabela z danymi technicznymi

Dane techniczne	SET 1100	SET 1500	SET 1600	SET 1700	SET 2000
Szerokość taśmy [mm]	406	455	535	610	810
Długość taśmy [mm]	700	1330	1330	1530	1785
Waga netto pieca [kg]	78	134	142,8	210	320
Waga brutto [kg]	104	181	178,3	256	392

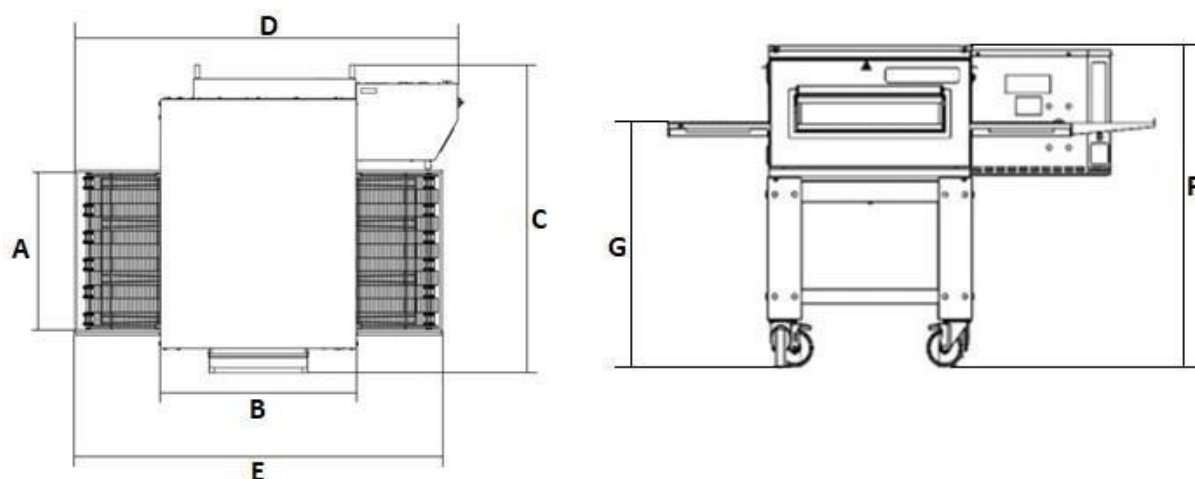
Dane techniczne	SET 1100	SET 1500	SET 1600	SET 1700	SET 2000
Czas nagrzewania [min]	30	20	15	15	20
Zakres regulowanej temperatury [°C]	90-300	90-300	90-300	90-300	90-300
Prąd elektryczny [A]	15,5	15,5	22	30	41
Przeciętne zużycie [kW]	3-4	4-5	7-8	8-10	12-13
Regulowany czas pieczenia [min]	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30
Materiał obudowy ze stali	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Zasilanie	elektryczne	elektryczne	elektryczne	elektryczne	elektryczne

3.8 Wymiary

3.8.1 Wymiary podstawy

WYMIARY PODSTAWY	SET 1100	SET 1500	SET 1600	SET 1700	SET 2000
Wymiary niskiej podstawy (DxSxW) [mm]	nd.	805 x 720 x 265,5	885 x 720 x 265,5	1026 x 921 x 265,5	1314 x 1034 x 262,5
Wymiary standardowej podstawy (DxSxW) [mm]	577 x 512 x 802	805 x 720 x 620	885 x 720 x 620	1026 x 921 x 559	1314 x 1034 x 545
Waga niskiej podstawy [kg]	nd.	14	16	16	18
Waga standardowej podstawy [kg]	15,8	22,8	24	24	26

3.8.2 Piec pojedynczy

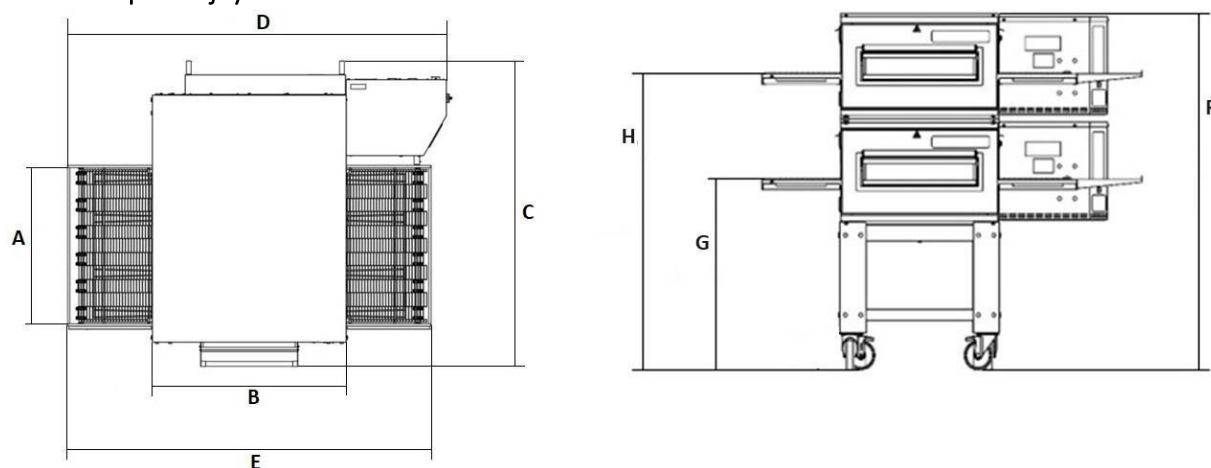


MODEL PIECA	A	B	C	D	E	F	G	WAGA PIECA
SET 1100	406	530	773	1370	700	458	240	78 kg
SET 1500	455	710	1043	1710	1330	1070	828	156,8 kg
SET 1600	535	710	1123	1710	1330	1070	816	166,8 kg
SET 1700	610	912	1218	1957	1530	1129	821	234 kg
SET 2000	810	1025	1545	2012	1785	1300	898	346 kg

UWAGA: Wymiary zostały podane w mm.

UWAGA: Wymiary SET 1100 nie obejmują podstawy.

3.8.3 Piec podwójny



MODEL PIECA	A	B	C	D	E	F	G	H	WAGA PIECA
SET 1100	406	530	773	1370	700	815	240	600	156 kg
SET 1500	455	710	1043	1710	1330	1512	828	1280	290,8 kg
SET 1600	535	710	1123	1710	1330	1520	816	1264	309,6 kg
SET 1700	610	912	1218	1957	1530	1406	535	1105	436 kg
SET 2000	810	1025	1545	2012	1785	1773,5	616	1371	658 kg

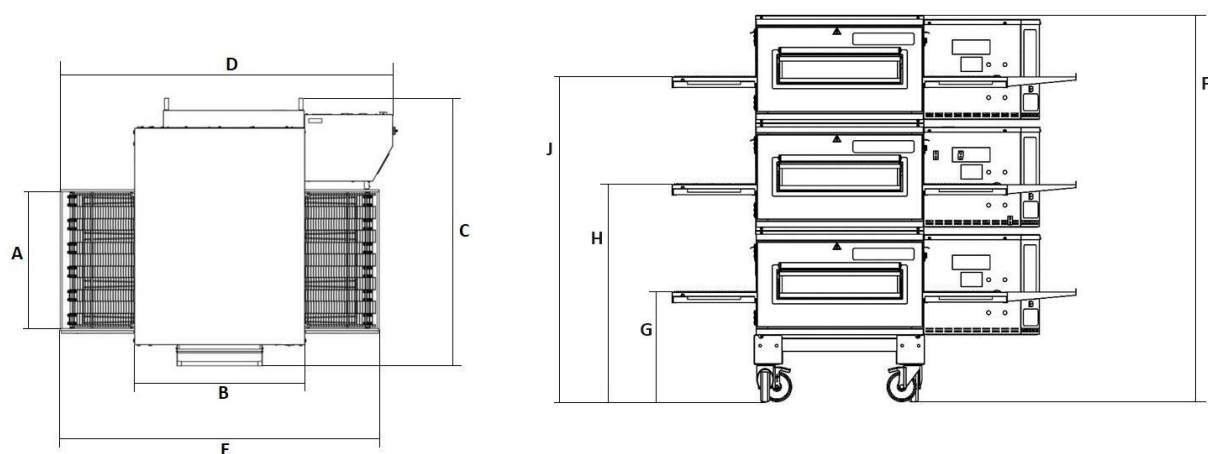
UWAGA: Wymiary zostały podane w mm.

UWAGA: Wymiary SET 1100 nie obejmują podstawy.

UWAGA: Wymiary SET 1500 i SET 1600 obejmują standardową podstawę.

UWAGA: Wymiary SET 1700 i SET 2000 obejmują niską podstawę.

3.8.4 Piec potrójny



MODEL PIECA	A	B	C	D	E	F	G	H	J	WAGA PIECA
SET 1100	406	530	773	1370	700	1874	944	1310	1676	249,8 kg
SET 1500	455	710	1043	1710	1330	1616	473,5	925	1375,5	416 kg
SET 1600	535	710	1123	1710	1330	1616	462	910	1358	444,4 kg
SET 1700	610	912	1218	1957	1530	1977	527	1097	1668	646 kg
SET 2000	810	1025	1545	2012	1785	2527,5	616	1371	2127	978 kg

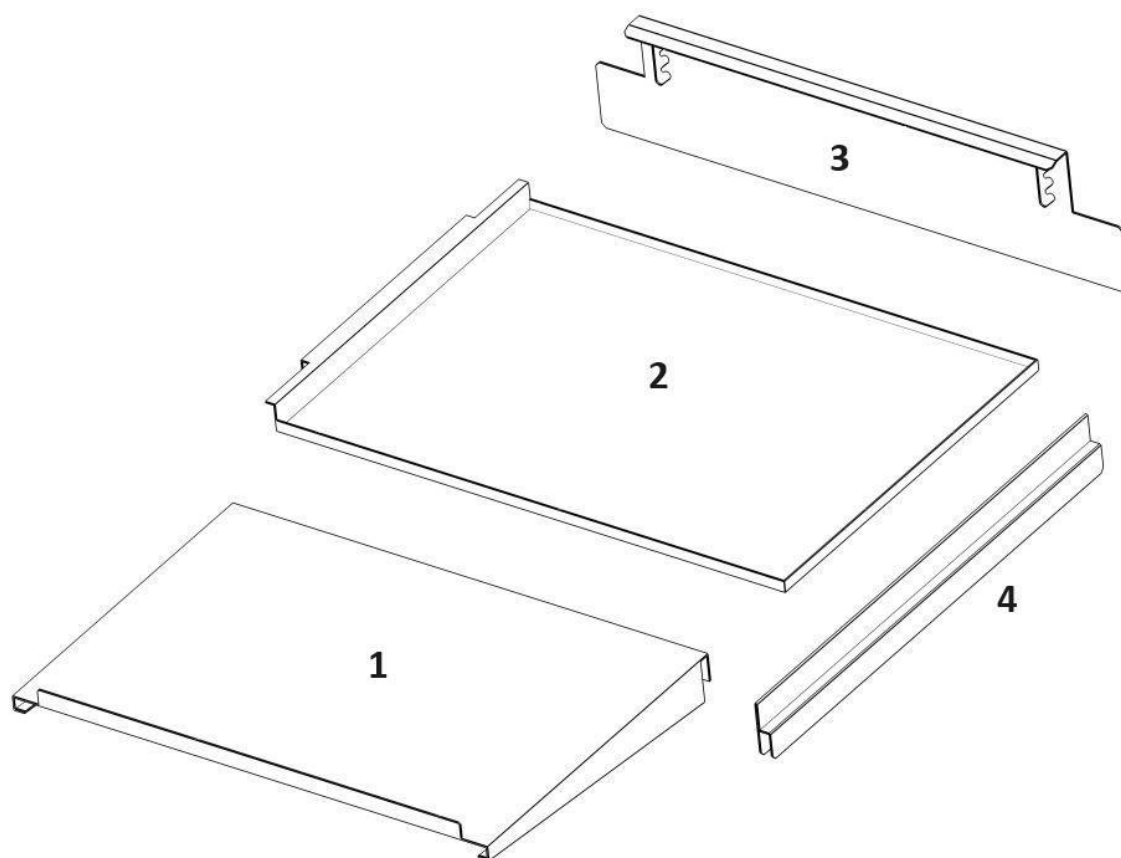
UWAGA: Wymiary zostały podane w mm.

UWAGA: Wymiary SET 1100 obejmują standardową podstawę.

UWAGA: Wymiary SET 1500, SET 1600, SET 1700 i SET 2000 obejmują niską podstawę.

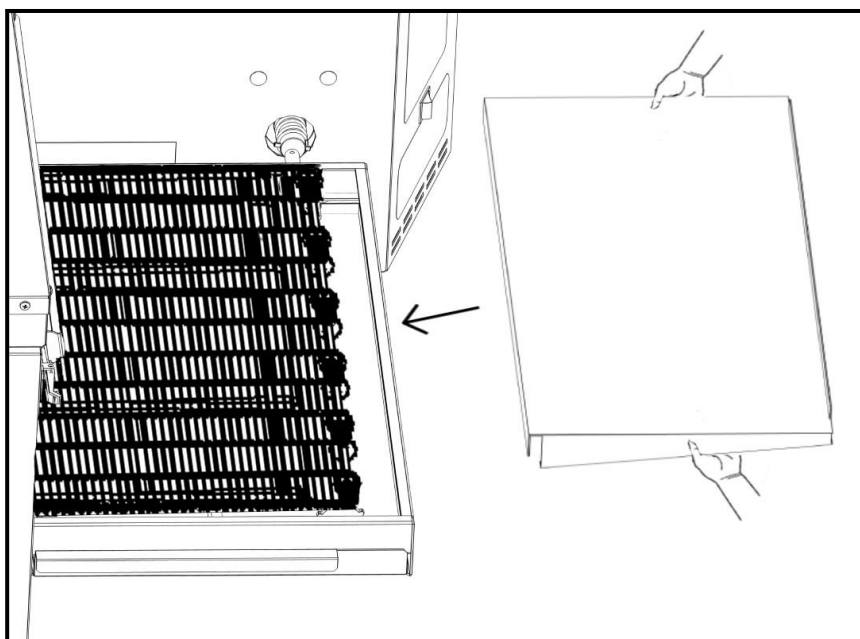
4. Montaż

4.1 Akcesoria



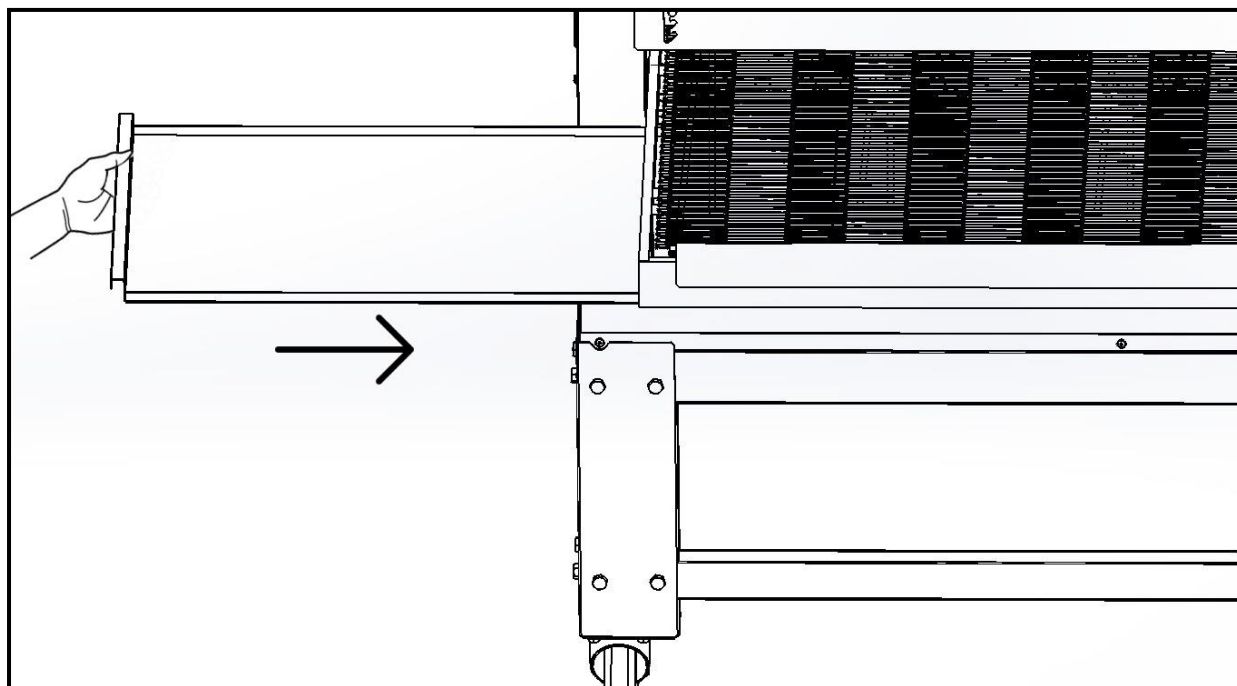
LP.	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ (SET 1100)	ILOŚĆ (SET 1500)	ILOŚĆ (SET 1600)	ILOŚĆ (SET 1700)	ILOŚĆ (SET 2000)
1	Taca załadownicza/wyładownicza	2	1	1	1	nd.
2	Taca na odpady	2	2	2	2	2
3	Regulowana osłona pieca	2	2	2	2	2
4	Blacha blokująca	1	1	1	1	1

4.2 Taca załadownicza/wyładowcza



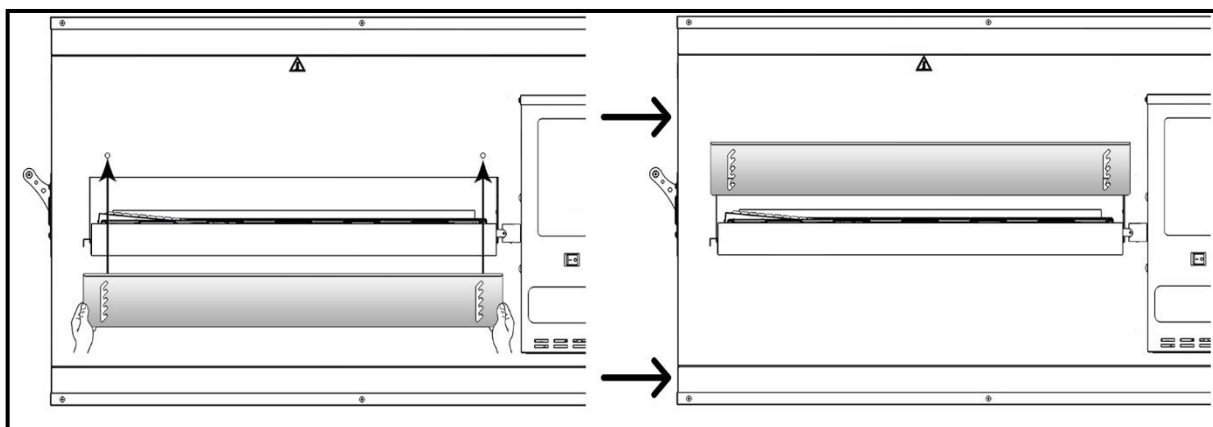
Zamontować tacę załadowniczą/wyładowczą na taśmie jak widać na powyższym obrazku. Docisnąć.

4.3 Taca na odpady



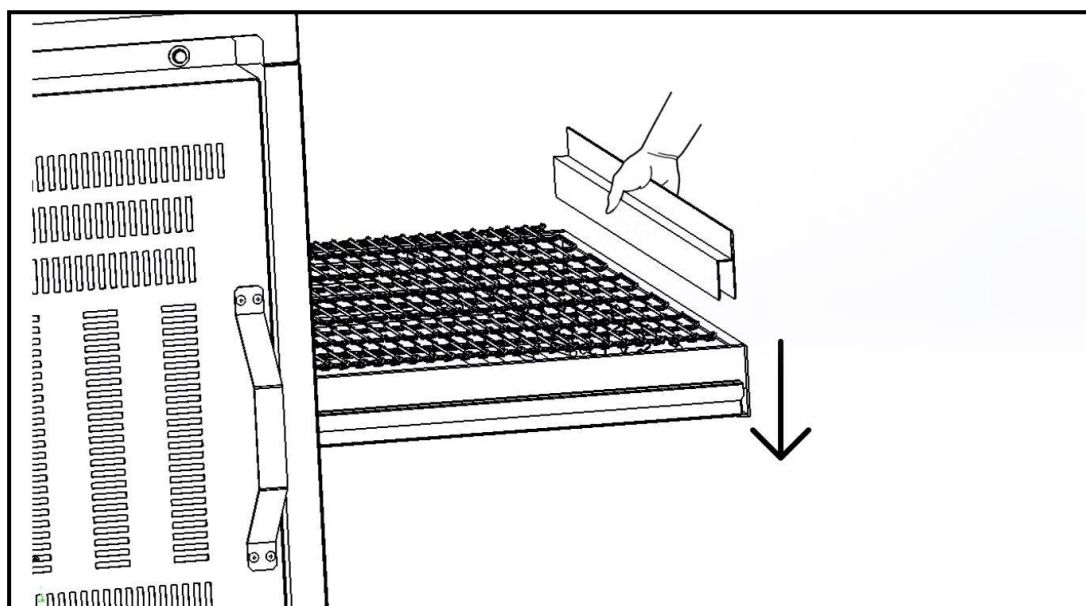
Tacę na odpady można wyciągać jak widać na powyższym obrazku.

4.4 Regulowana osłona pieca



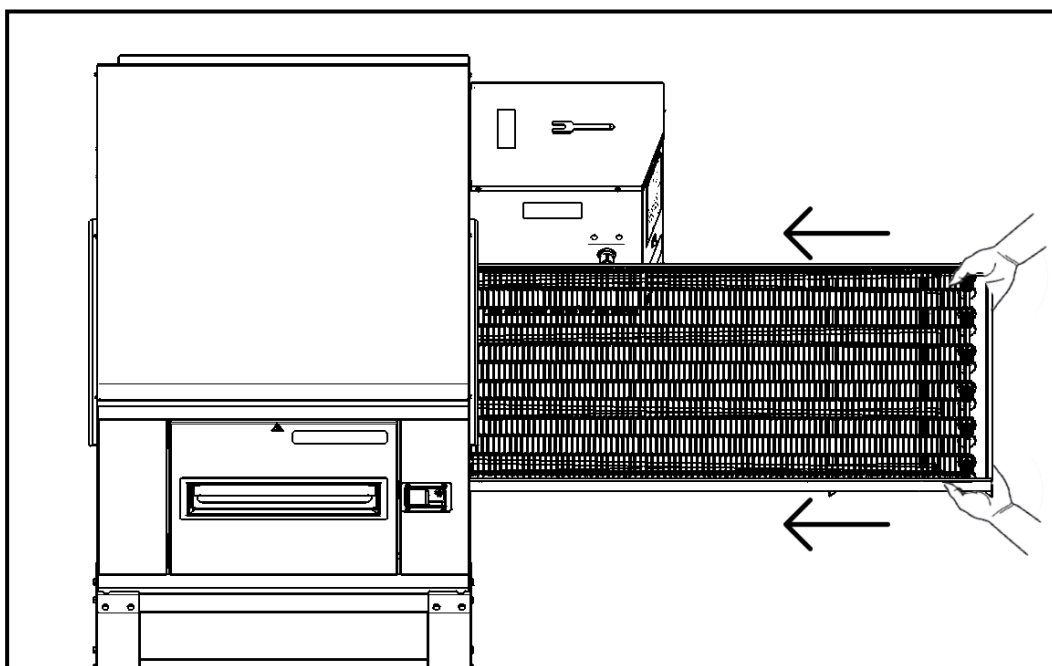
Regulowana osłona pieca może być zamontowana na różnych wysokościach dzięki otworom, za pomocą śrub bakelitowych.

4.5 Blacha blokująca

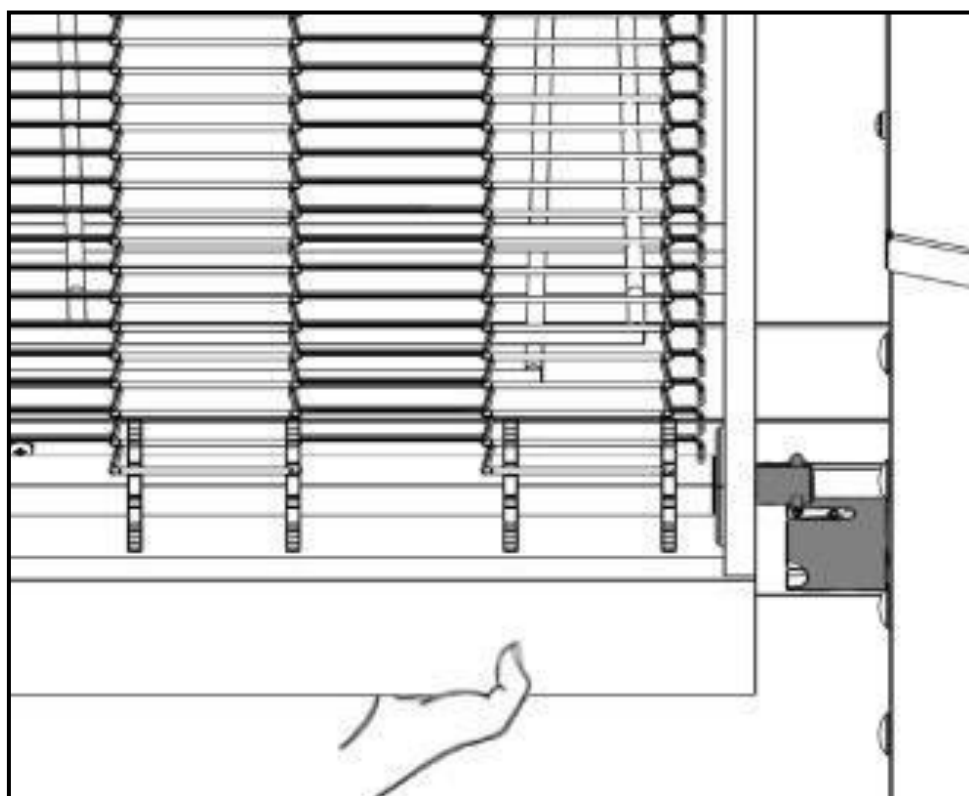


Blokada zatrzymuje produkty na taśmie. Przymocowuje się ją przy taśmie.

4.6 Montaż przenośnika taśmowego



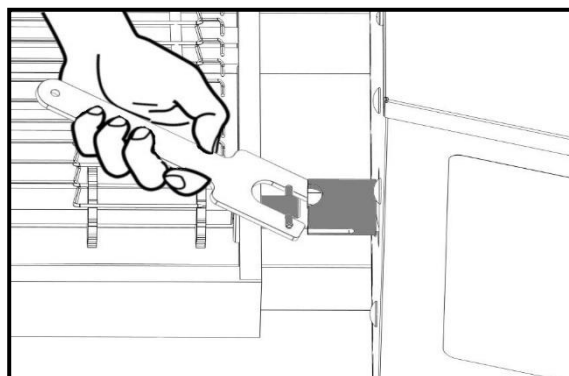
Przenośnik taśmowy montuje się wewnątrz urządzenia jak widać na powyższym obrazku.



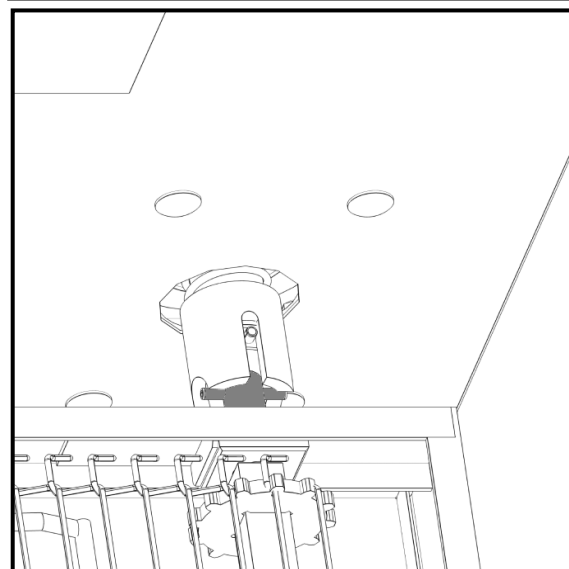
Wał napędowy wyśrodkować względem uchwyty.

4.6.1 Montowanie przenośnika taśmowego

Uchwyt należy wcisnąć przyrządem aż wał napędowy znajdzie się w odpowiednim miejscu.



Po umieszczeniu należy wyjąć przyrząd, przenośnik taśmowy jest zamontowany.

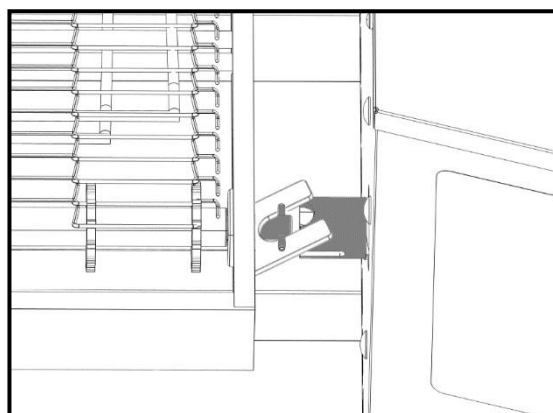


OSTRZEŻENIE: Nie wolno zakładać ani wyjmować przenośnika taśmowego bez przyrządu. Nie dotykać ruchomych części palcami ani dłońmi. Umieszczanie przenośnika taśmowego bez przyrządu może skutkować obrażeniami.

4.6.2 Rozmontowywanie przenośnika taśmowego

Uchwyt należy wcisnąć za pomocą przyrządu, wtedy wał napędowy można wyjąć z otworu.

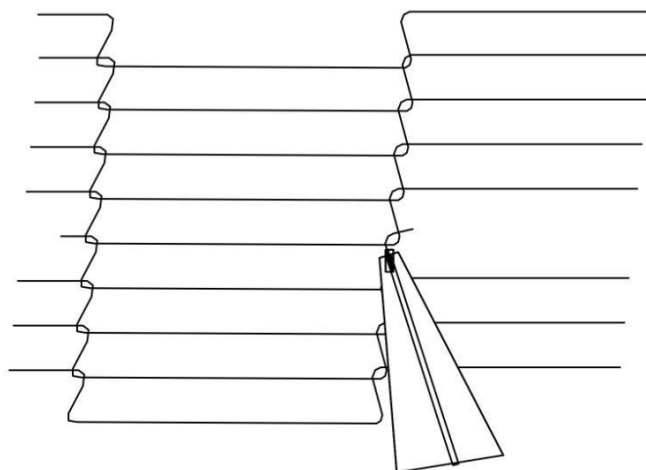
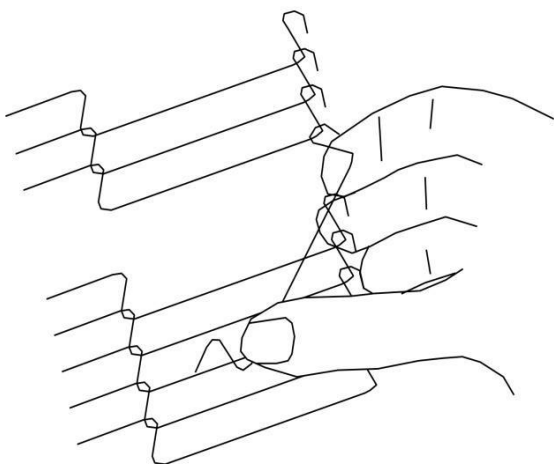
Wał napędowy należy pociągnąć w górę przyrządem. Wał napędowy wyjdzie z uchwytu.



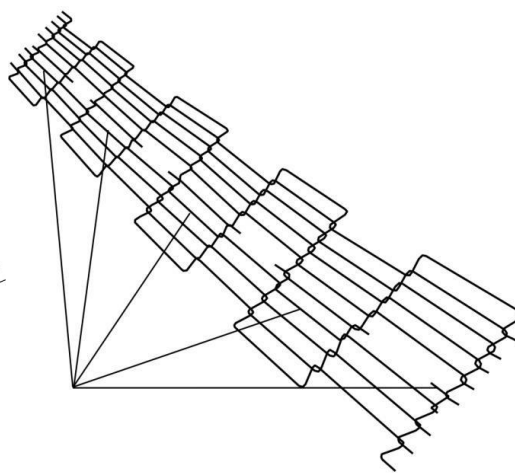
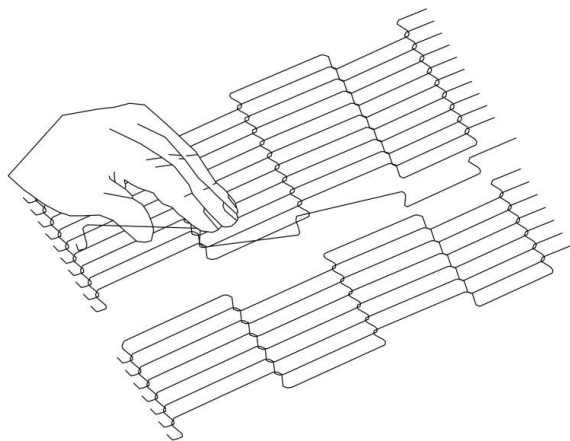


OSTRZEŻENIE: Nie wolno zakładać ani wyjmować przenośnika taśmowego bez przyrządu. Nie dotykać ruchomych części palcami ani dłońmi. Umieszczanie przenośnika taśmowego bez przyrządu może skutkować obrażeniami.

4.7 Montaż drutu taśmowego



1. Zamontowany jak widać na rysunku (druć łączy krawędź w lewo i w prawo).
2. Mocować szczypcami (środkowy drut łączący)

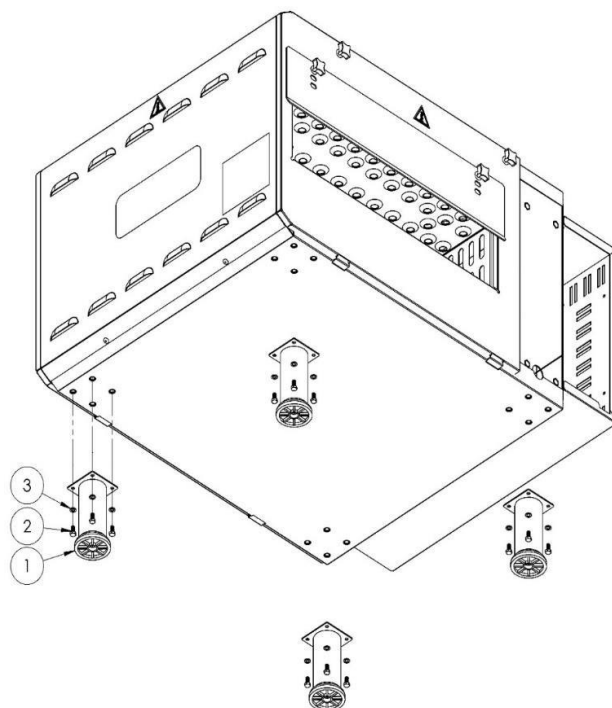


3. W przypadku problemów z drutami, należy wyjąć drut jak widać na rysunku.
4. Końcowy montaż drutu.

Przy demontażu należy wykonywać wszystkie kroki w odwrotnej kolejności.

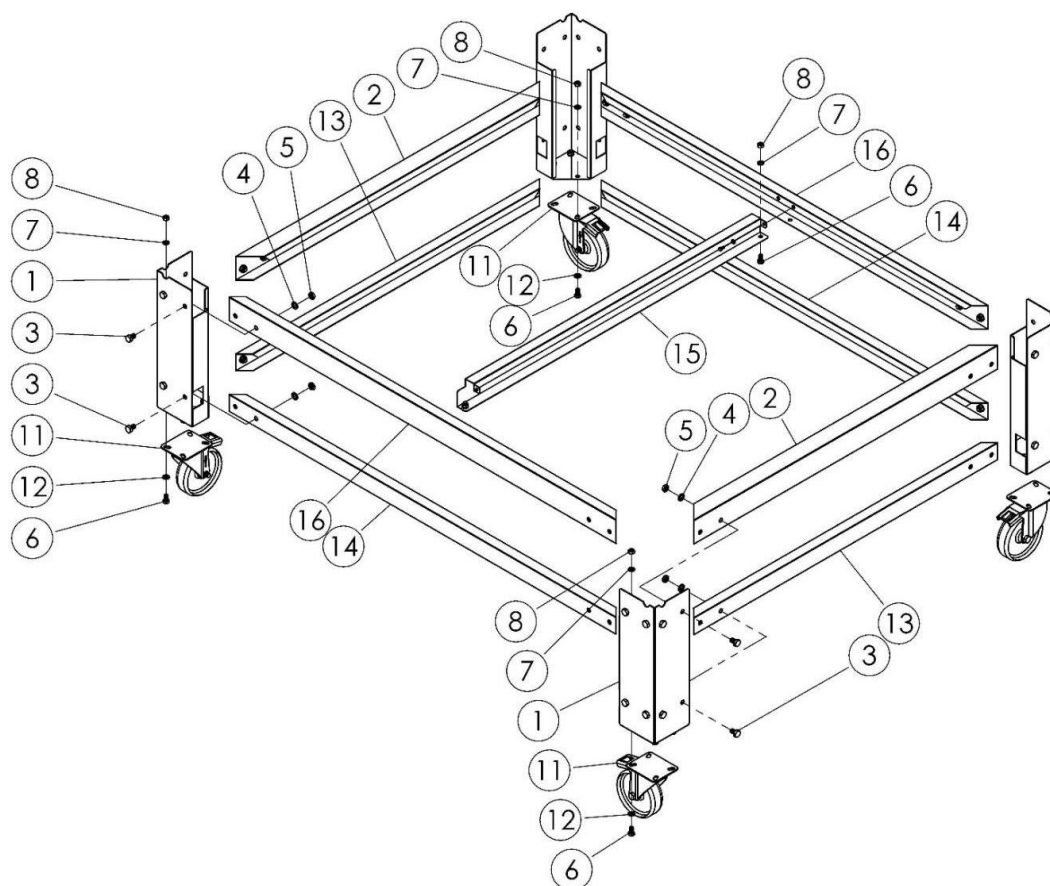
UWAGA: Dla lepszej wydajności należy czyścić drutów taśmowych raz w tygodniu lub miesiącu.

4.8 Montaż nóg (tylko SET 1100)



LP.	KOD CZĘŚCI WYMIENNYCH	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	08086	NÓŻKA	4
2	01833	ŚRUBA	16
3	01685	PODKŁADKA	16

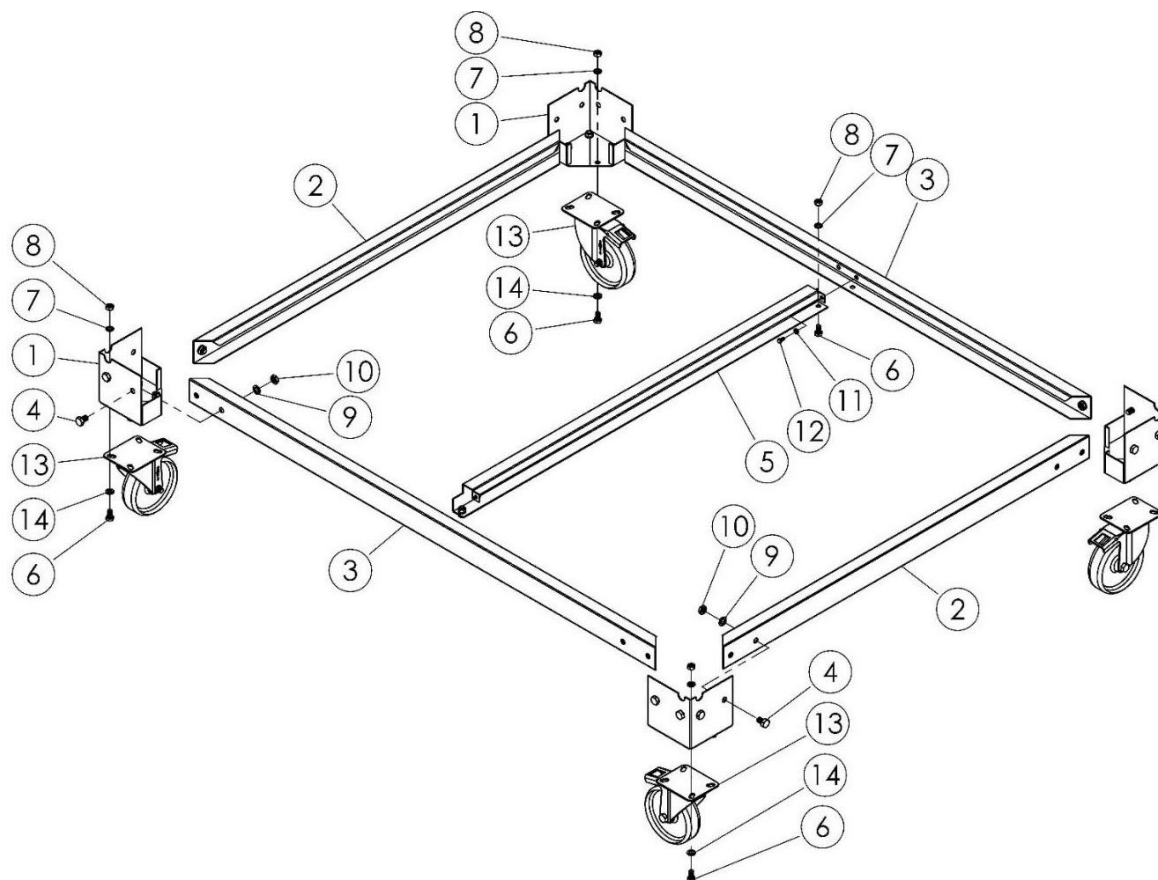
4.9 Montaż standardowej podstawy (przykładowy montaż na podstawie modelu SET 2000)



LP.	KOD CZĘŚCI WYMIENNYCH	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	02457	BLACHA NÓŻKI PODSTAWY	4
2	02461	BLACHA WSPORNIKA	2
3	01958	ŚRUBA	32
4	01960	PODKŁADKA	32
5	01965	NAKRĘTKA ŚRUBY	32
6	01957	ŚRUBA	18
7	01961	PODKŁADKA	18
8	01959	NAKRĘTKA ŚRUBY	18

LP.	KOD CZĘŚCI WYMIENNYCH	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
9	00051	PODKŁADKA	2
10	00048	ŚRUBA	2
11	01964	KOŁO	4
12	01963	PODKŁADKA	16
13	02458	WSPORNIK	2
14	02459	WSPORNIK	2
15	02460	BLACHA WSPORNIKA W PRZERWIE PODSTAWY	1
16	00051M	WSPORNIK	2

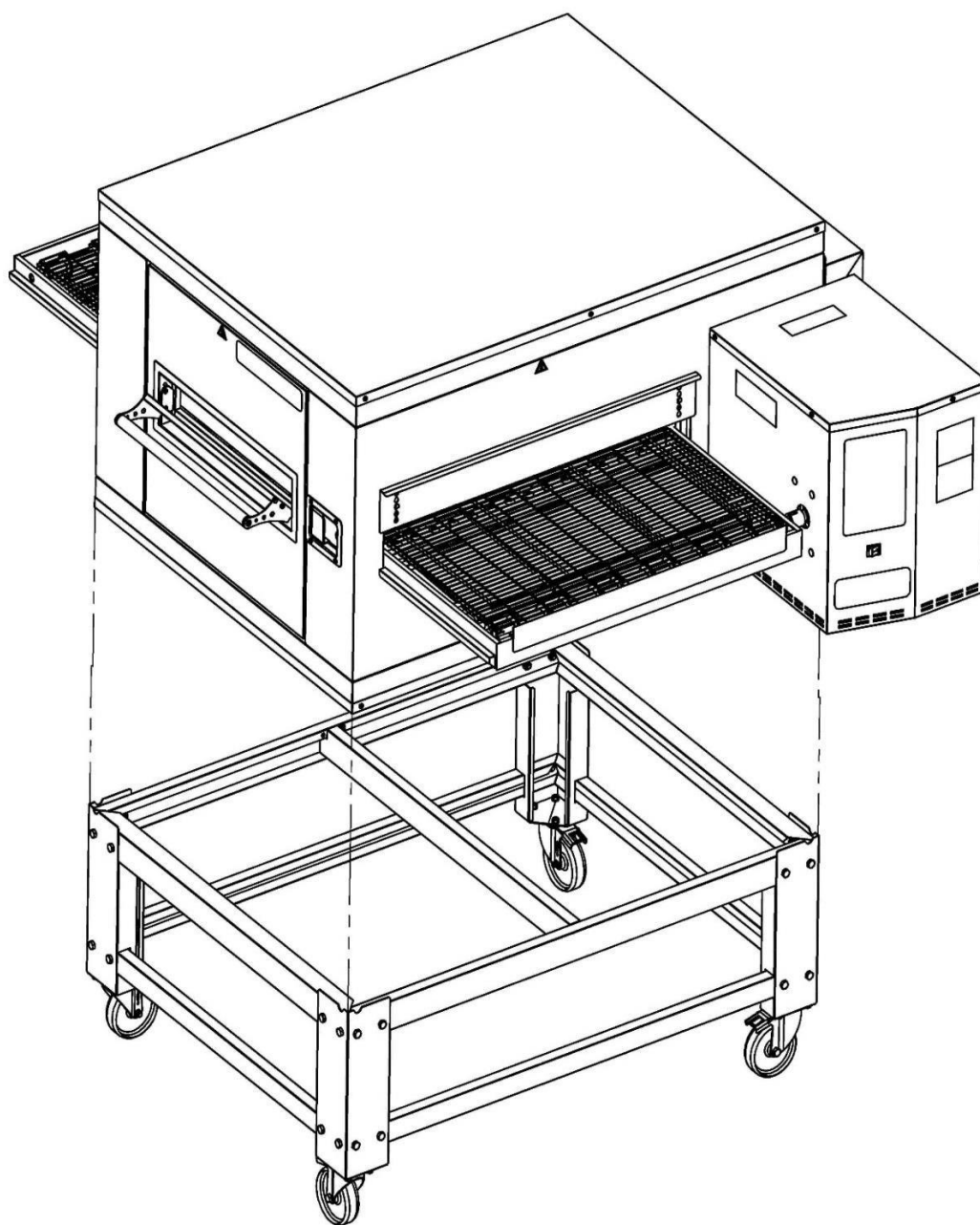
4.10 Montaż niskiej podstawy (przykładowy montaż na podstawie modelu SET 2000)



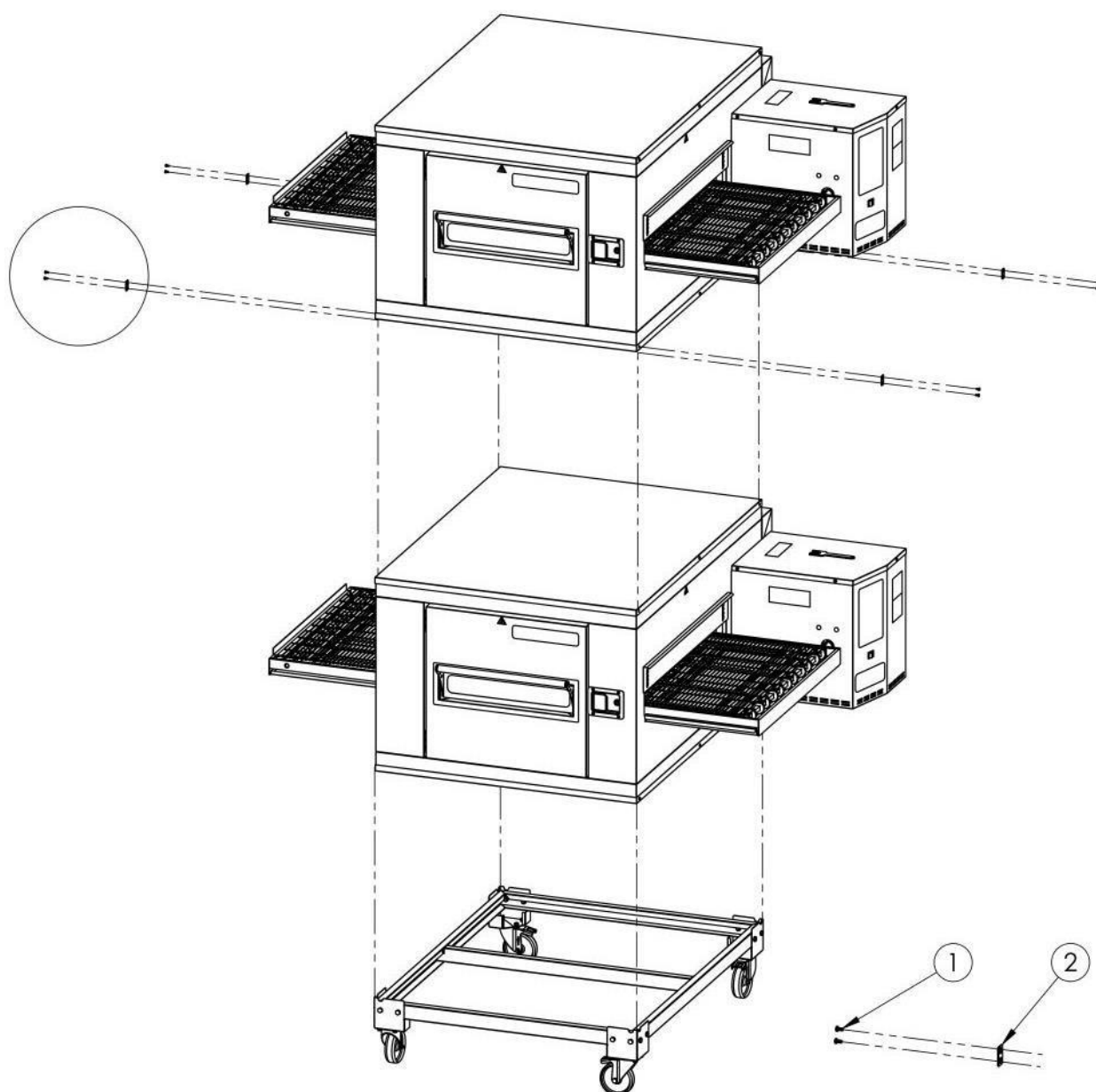
LP.	KOD CZĘŚCI WYMIENNYCH	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
1	02217	BLACHA NÓŻKI PODSTAWY	4
2	02218	BLACHA WSPORNIKA	2
3	00050M	WSPORNIK	2
4	01958	ŚRUBA	16
5	02220	BLACHA WSPORNIKA	1
6	01957	ŚRUBA	18
7	01961	PODKŁADKA	18

LP.	KOD CZĘŚCI WYMIENNYCH	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH	ILOŚĆ
8	01959	NAKRĘTKA ŚRUBY	18
9	01960	PODKŁADKA	16
10	01965	NAKRĘTKA ŚRUBY	16
11	00051	PODKŁADKA	2
12	00048	ŚRUBA	2
13	01964	KOŁO	4
14	01963	PODKŁADKA	16

4.11 Montaż podstawy



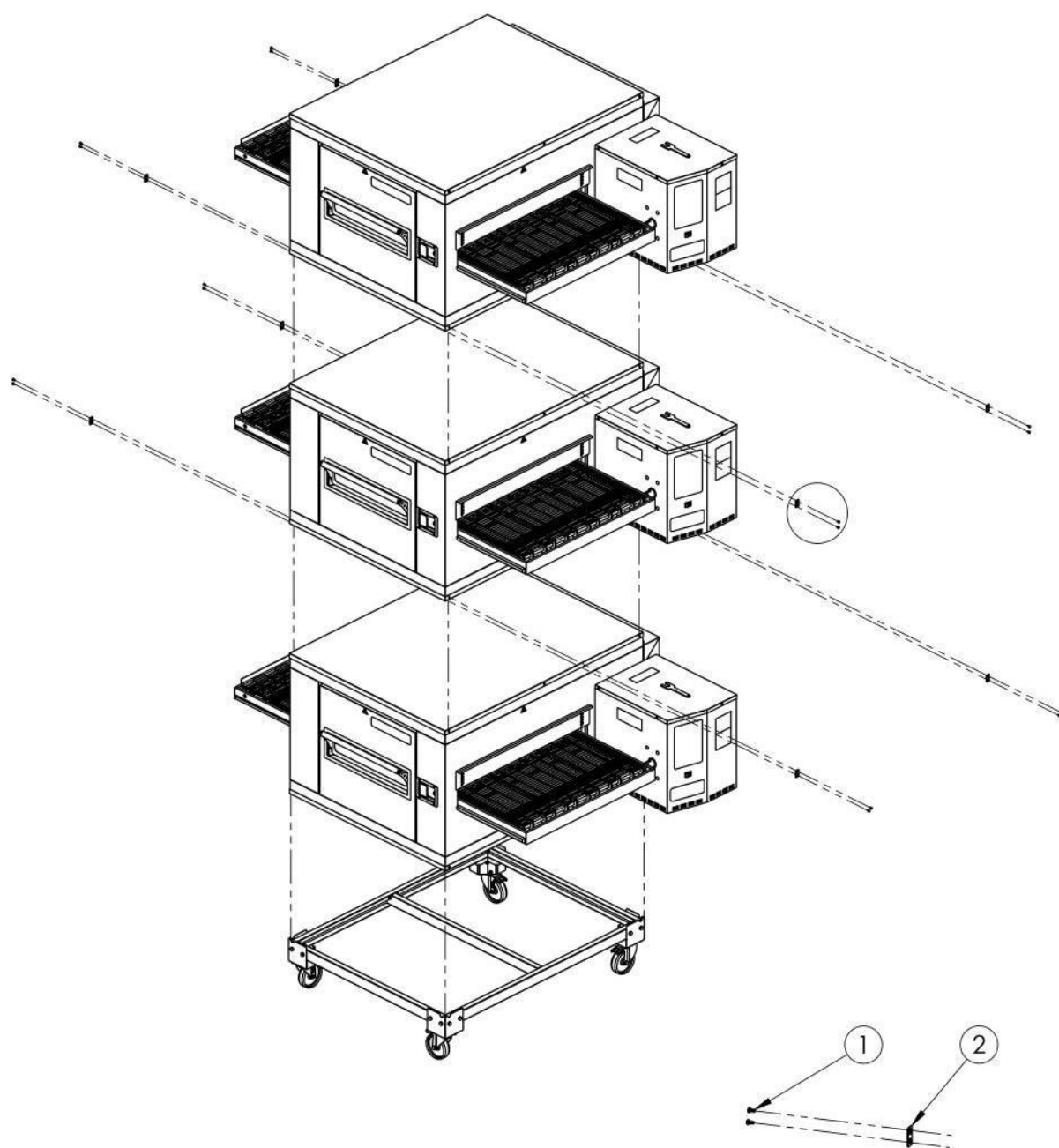
4.12 Montaż pieca podwójnego



UWAGA: Śruby są dołączone do pieca.

LP.	KOD CZĘŚCI WYMIENNYCH	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH
1	00046	ŚRUBA
2	02056	UCHWYT

4.13 Montaż pieca potrójnego



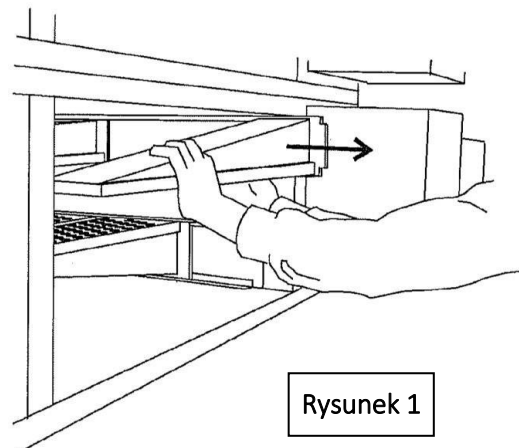
LP.	KOD CZĘŚCI WYMIENNYCH	OPIS CZĘŚCI WYMIENNYCH
1	00046	ŚRUBA
2	02056	UCHWYT

4.14 Montaż/demontaż kanałów wentylacyjnych (tylko SET 1100)



OSTRZEŻENIE: Piec musi być zimny.

1. Wyjąć tacę załadowczą/wyładowczą i płytę blokującą produkt.
2. Wyjąć tacę na odpady.
3. Wyjąć przenośnik taśmowy.
4. Wyjąć pokrywę komory pieca.
5. Pociągnąć w kierunku strzałki, aby wyciągnąć kanały wentylacyjne jak widać na rysunku 1.
6. Należy zaznaczyć kodami do ponownego montażu.



Rysunek 1

Przykładowe oznaczenia:

Kanały górne: U1, U2, U3, U4

Kanały dolne: A1, A2, A3, A4

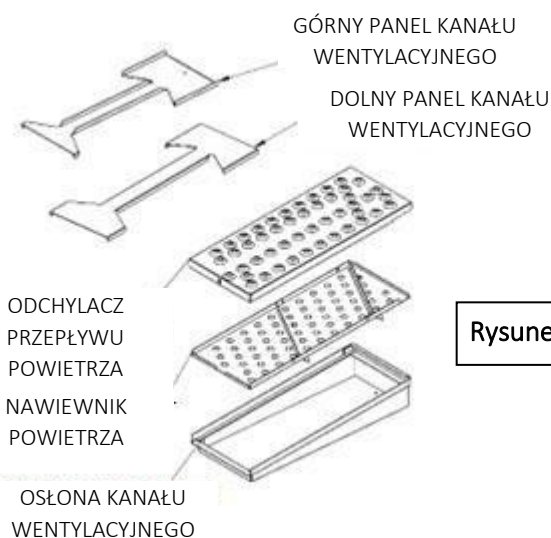
7. Wyjąć kanały wentylacyjne jak widać na rys. 2 i rys. 3.
Zaznaczyć przy wyjmowaniu kanałów wentylacyjnych.

Przykładowe oznaczenia:

Klapka U1,

Wewnętrzna blacha U1,

Zewnętrzna blacha U1,



Rysunek 2



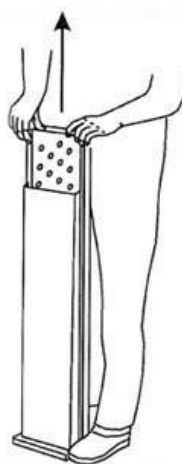
OSTRZEŻENIE!

Jeśli kanały wentylacyjne zostaną źle zamontowane, rezultaty pieczenia mogą się zmienić.

8. Można wyczyścić po przeprowadzeniu tego procesu. W celu montażu należy wykonać wszystkie powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

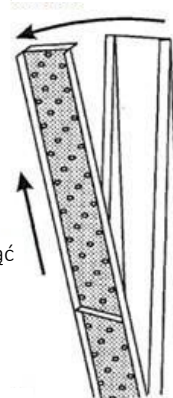
2- Przytrzymać klapkę i pociągnąć w górę.

3- Wyjąć nawiewnik powietrza razem z osłoną.



4- Pociągnąć w górę

1- Przycisnąć klapkę obok osłony kanału

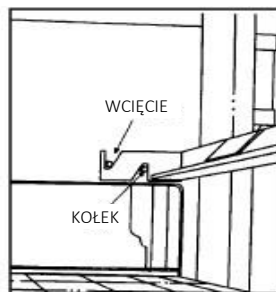
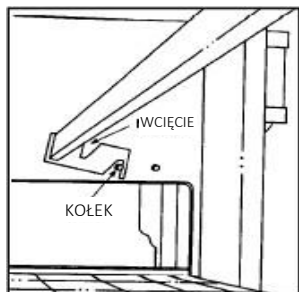


Rysunek 3

(tylko SET 2000)



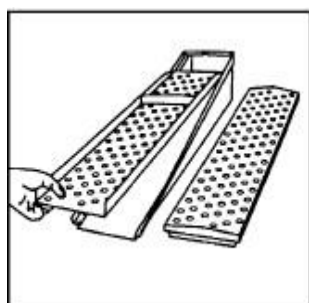
OSTRZEŻENIE: Piec musi być zimny.



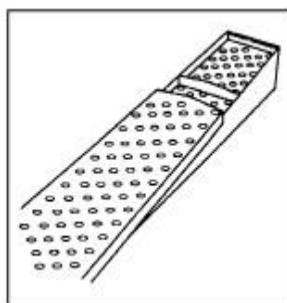
1. Montując kątowniki mocujące przy piecach należy upewnić się, że na komorze rozprężnej nie znajduje się opakowanie. Zamontować kątowniki mocujące odchylacza umieszczając je do góry nogami i zahaczając za kołek mocujący jak widać powyżej.

2. Obrócić kątownik odchylacza aż wcięcia znajdą się na kołkach.

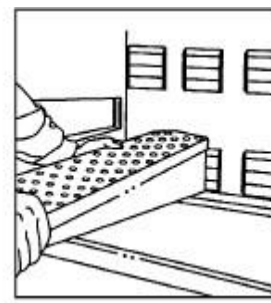
3. Zamontować odchylacze jak widać w krokach 4 i 5.



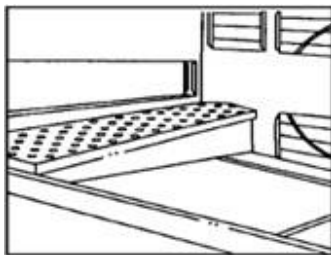
4. Włożyć płytę, aby odchylacz przeszedł pod krawędzią otworu w jego obudowie, zaczynając od dołu, a płyta przylegała do krawędzi obudowy.



5. Założyć osłonę, przesuwając ją na węższy koniec.

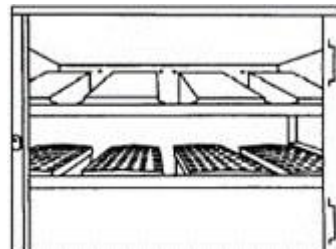


6. Włożyć odchylacz przez otwór zaczynając od lewej, dolnej strony.



7. Włożyć odchylacz do pieca przesuwając nim po brzegu komory rozprężnej i ustawiając przedni kątownik. Sprawdzić, czy odchylacz leży równo na brzegu komory rozprężnej i otwory są skierowane w odpowiednią stronę.

8. Powtarzać krok 7 aż wszystkie odchylacze są zamontowane. Zamontować przenośnik i tacę na odpady przed uruchomieniem. Więcej informacji znajduje się w sekcji „Montaż przenośnika”.



(tylko SET 1500, SET 1600 i SET 1700)

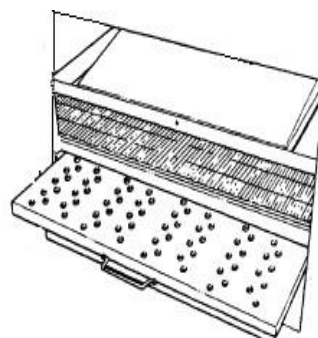


OSTRZEŻENIE: Piec musi być zimny.

1. Otworzyć pokrywę pieca.



2. Trzymać górną osłonę kanału wentylacyjnego. Pociągnąć blachę w górę i wyciągnąć.



3. Przytrzymać dolny uchwyt kanału wentylacyjnego i pociągnąć.



Montaż dolnej części kanału wentylacyjnego

4. Przesunąć osłonę kanału wentylacyjnego i wyjąć środkową blachę.



Montaż górnej części kanału wentylacyjnego

5. Przy ponownym montażu należy wykonywać wszystkie kroki w odwrotnej kolejności.

5. Instrukcje dla użytkownika

5.1 Zalecenia dotyczące odstępów

Piec musi mieć 130 mm odstępu od innych krawędzi i powierzchni łatwopalnych. Jeśli inne urządzenie znajduje się po prawej stronie piekarnika, wymagane jest zachowanie odstępu co najmniej 620 mm.

DLA WSZYSTKICH PIECÓW: Należy zachować odstęp 620 mm za piecem, aby umożliwić obsługę.

PIECE ZABUDOWANE: Piece zabudowane (nieruchome) wymagają co najmniej 340 mm odstępu po prawej stronie, aby umożliwić wyjmowanie, czyszczenie i serwisowanie przenośnika.

UWAGA: *Nie umieszczać pieca w miejscach, gdzie temperatura przekracza 40°C. Takie działanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.*

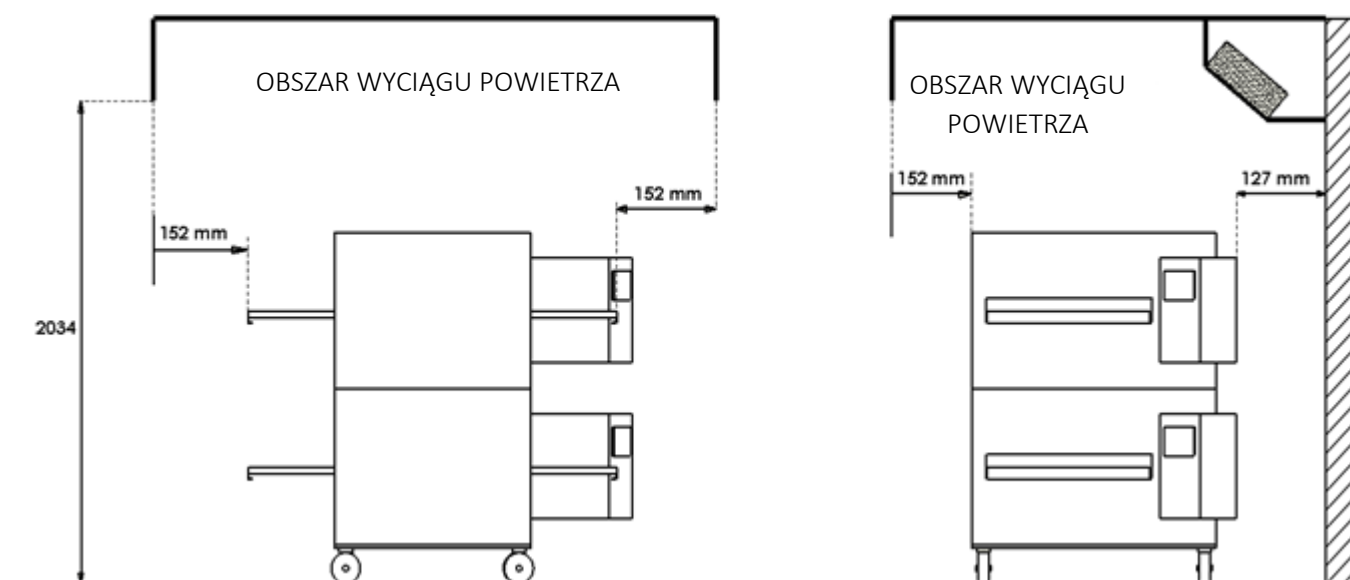
5.2 Ogólne informacje dotyczące wentylacji

Kanał wentylacyjny lub wyciąg powinien wchłaniać ciepło i zapachy wytwarzane podczas gotowania. Ponadto wentylacja w piecach gazowych musi być wystarczająca, aby wyciągać spaliny. Obsługa i właściwie skonfigurowana wentylacja są odpowiedzialnością właściciela piekarnika.

Miejsce wentylacyjne (wyciąg) powinno być zgodne z ogólnym systemem wentylacyjnym i ogrzewania.

UWAGA: *Nie dopuszczać do przepływu powietrza przez piec tunelowy. Nie można kierować powietrza na przednią, górną, tylną ani boczną część pieca.*

5.3 Zalecenia dotyczące wentylacji



Urządzenie jest gotowe do podłączenia do prądu. Podłączenie powinno być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka lub monter.

NIE WOLNO URUCHAMIAĆ PIECA dopóki serwisant nie sprawdzi, czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone. Aby mieć pewność, że piec jest właściwie zamontowany i działa, konieczna jest kontrola.



NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie wolno pracować w pobliżu przenośnika taśmowego w luźnym ubraniu, z biżuterią lub rozpuszczonymi włosami. Istnieje ryzyko ich wciągnięcia, co może prowadzić do poważnych obrażeń.



NIEBEZPIECZEŃSTWO: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilacza, nie wolno obsługiwać sprzętu. Należy skontaktować się z serwisem lub wykwalifikowanym elektrykiem w celu naprawy.

5.4 Wymagania instalacji elektrycznej

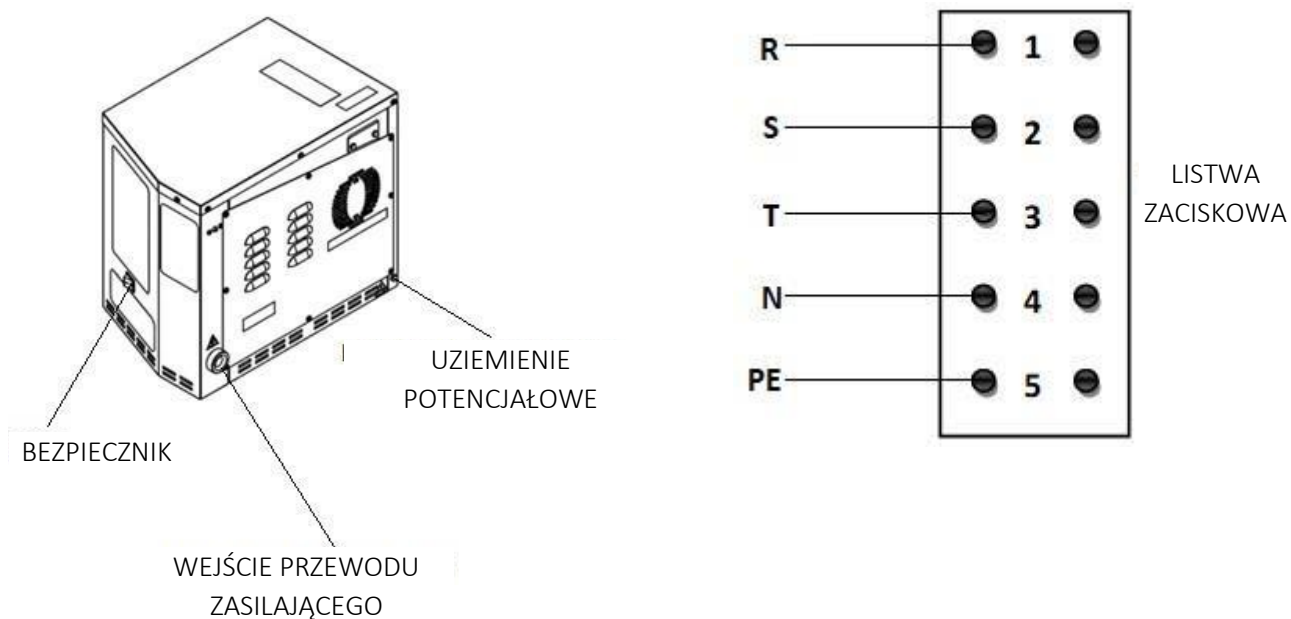
- 3 x 16 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik (**SET 1100**)
 - 3 x 20 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik (**SET 1500**)
 - 3 x 32 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik (**SET 1600**)
 - 3 x 40 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik (**SET 1700**)
 - 3 x 63 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik (**SET 2000**)
-
- Przekrój kabli: 1,5 mm² (Przewód TTR - 3-fazowy / 1 neutralny / 1 uziemiający) (**SET 1100**)
 - Przekrój kabli: 2,5 mm² (Przewód TTR - 3-fazowy / 1 neutralny / 1 uziemiający) (**SET 1500**)
 - Przekrój kabli: 4 mm² (Przewód TTR - 3-fazowy / 1 neutralny / 1 uziemiający) (**SET 1600**)
 - Przekrój kabli: 6 mm² (Przewód TTR - 3-fazowy / 1 neutralny / 1 uziemiający) (**SET 1700, SET 2000**)

UWAGA: Ponieważ przewód TTR jest giętki, przemieszczanie pieca jest możliwe. Przewód pancerny jest jednak twardszy niż przewód TTR. Producent oferuje przewody TTR (można jednak stosować przewód pancerny). Można również uziemić urządzenie z zewnątrz.

UWAGA: Przewód TTR jest giętki, bezodpryskowy i dopasowane. Uziemienie musi być wykonane prawidłowo. Jeśli napięcie jest wyższe lub niższe, należy użyć regulatora.

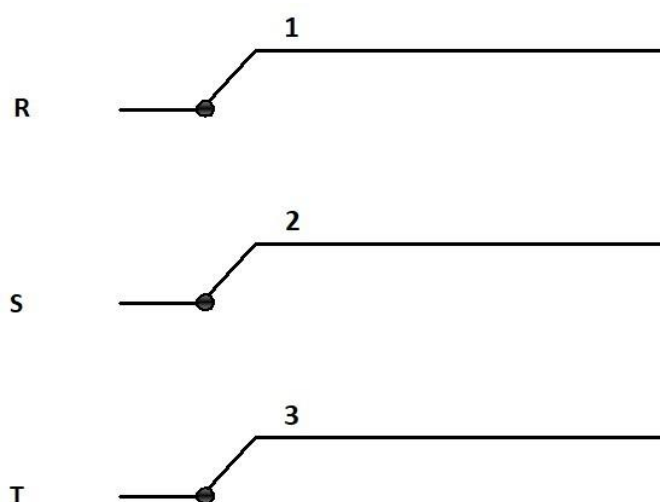
UWAGA: Postępowanie zgodnie z powyższymi krokami sprawi, że proces montażu może być przeprowadzony sprawnie i szybko.

5.5 Dane elektryczne i techniczne



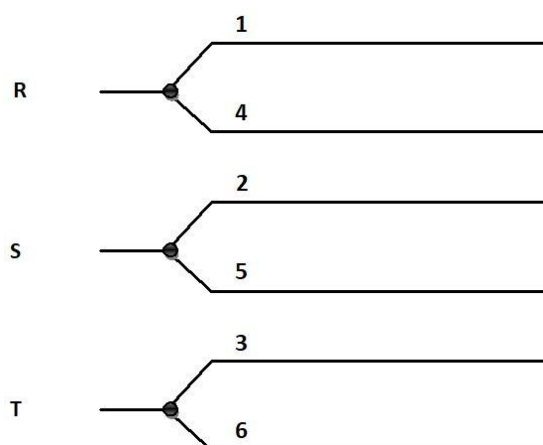
SET 1100

Napięcie	Faza	N	T (PE)	Minimalny przekrój kabla	kW	Natężenie prądu		
						L1	L2	L3
400V 50/60Hz	3	1	1	1,5 mm ²	6 kW	9	9	10,5



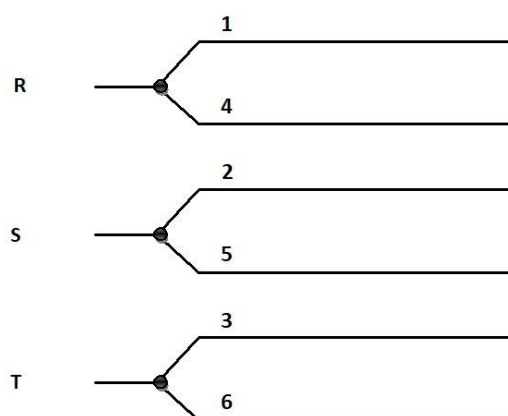
SET 1500

Napięcie	Faza	N	T (PE)	Minimalny przekrój kabla	kW	Natężenie prądu		
						L1	L2	L3
400V 50/60Hz	3	1	1	2,5 mm ²	10 kW	14	14	15,5



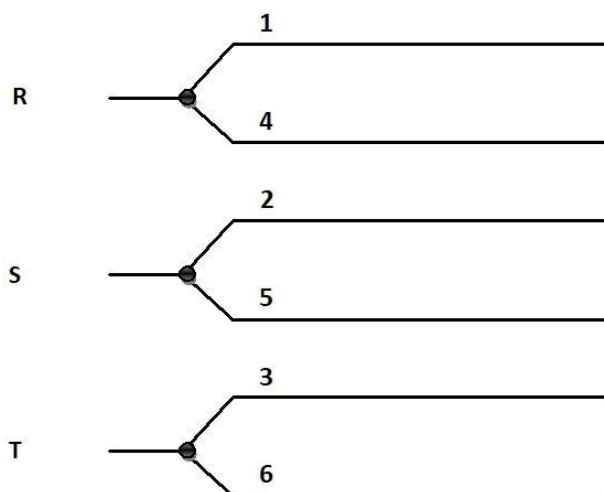
SET 1600

Napięcie	Faza	N	T (PE)	Minimalny przekrój kabla	kW	Natężenie prądu		
						L1	L2	L3
400V 50/60Hz	3	1	1	4 mm ²	15 kW	21	21	22,5



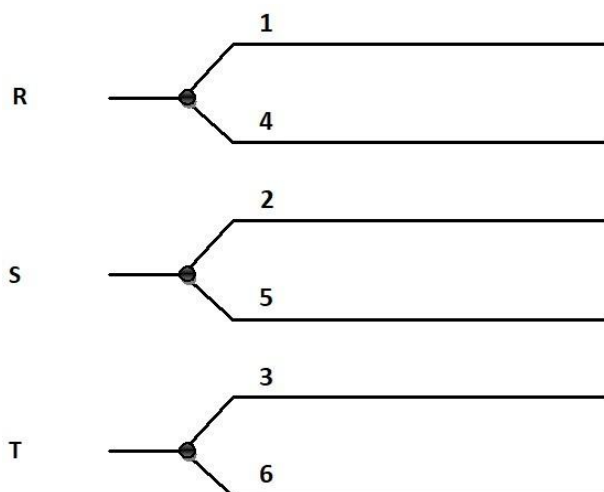
SET 1700

Napięcie	Faza	N	T (PE)	Minimalny przekrój kabla	kW	Natężenie prądu		
						L1	L2	L3
400V 50/60Hz	3	1	1	6 mm ²	19,8 kW	28,5	28,5	30



SET 2000

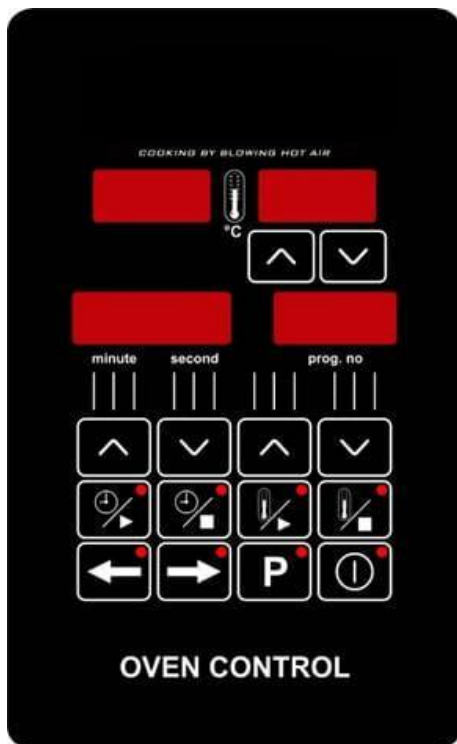
Napięcie	Faza	N	T (PE)	Minimalny przekrój kabla	kW	Natężenie prądu		
						L1	L2	L3
400V 50/60Hz	3	1	1	6 mm ²	27 kW	39,5	39,5	41



6. Programowanie, uruchamianie i zamykanie

6.1 Programowanie

Wszystkie funkcje pieca są sterowane przez mikroprocesor. Piec musi być wcześniej zaprogramowany do działania. Następne strony opisują programowanie krok po kroku.



6.1.1 Warunki pracy



Temperatura pracy: -20 - 70°C



Maksymalna wilgotność: %90 Rh (bez kondensacji)



Wysokość: do 2000 metrów



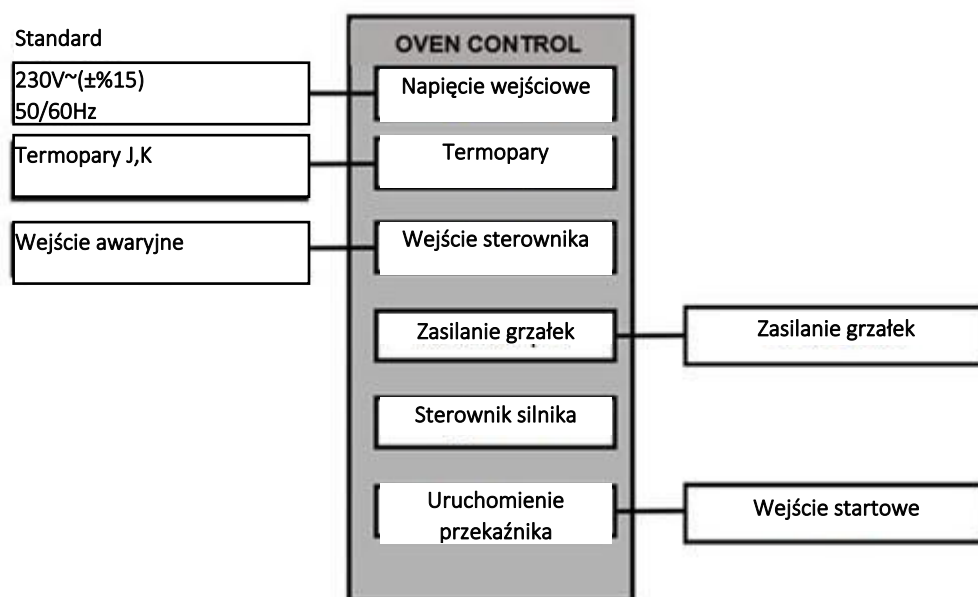
Środowisko nieodpowiednie do użytkowania urządzenia.

Środowiska atmosferyczne powodujące korozję.

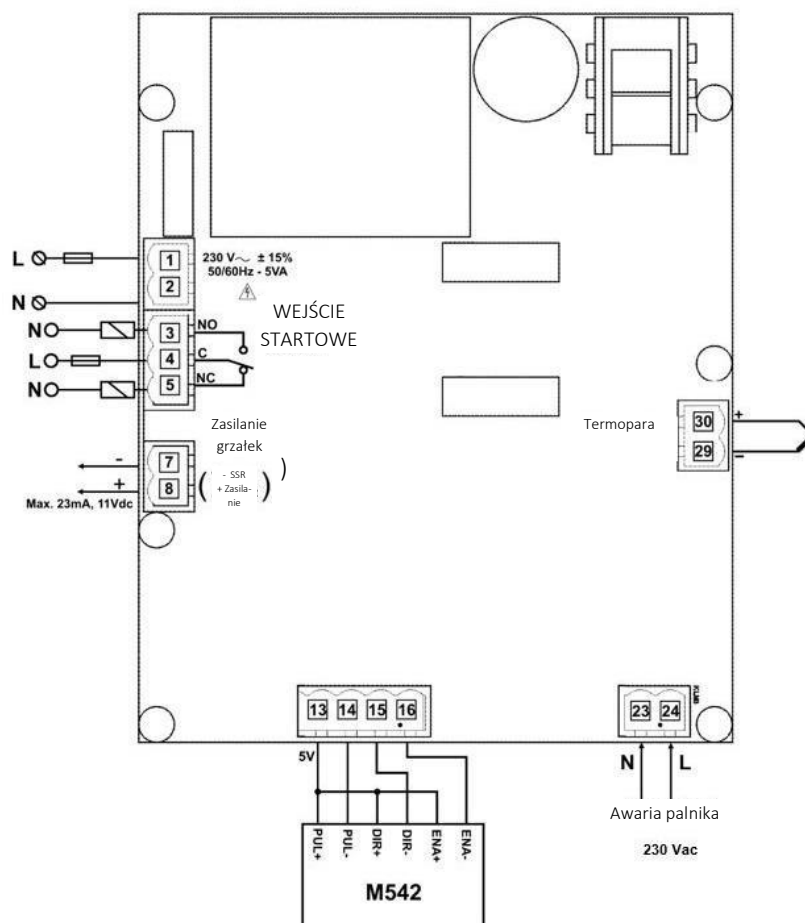
Środowiska atmosferyczne zagrożone wybuchem.

Przestrzeń domowe (urządzenie może być używane wyłącznie w środowisku przemysłowym).

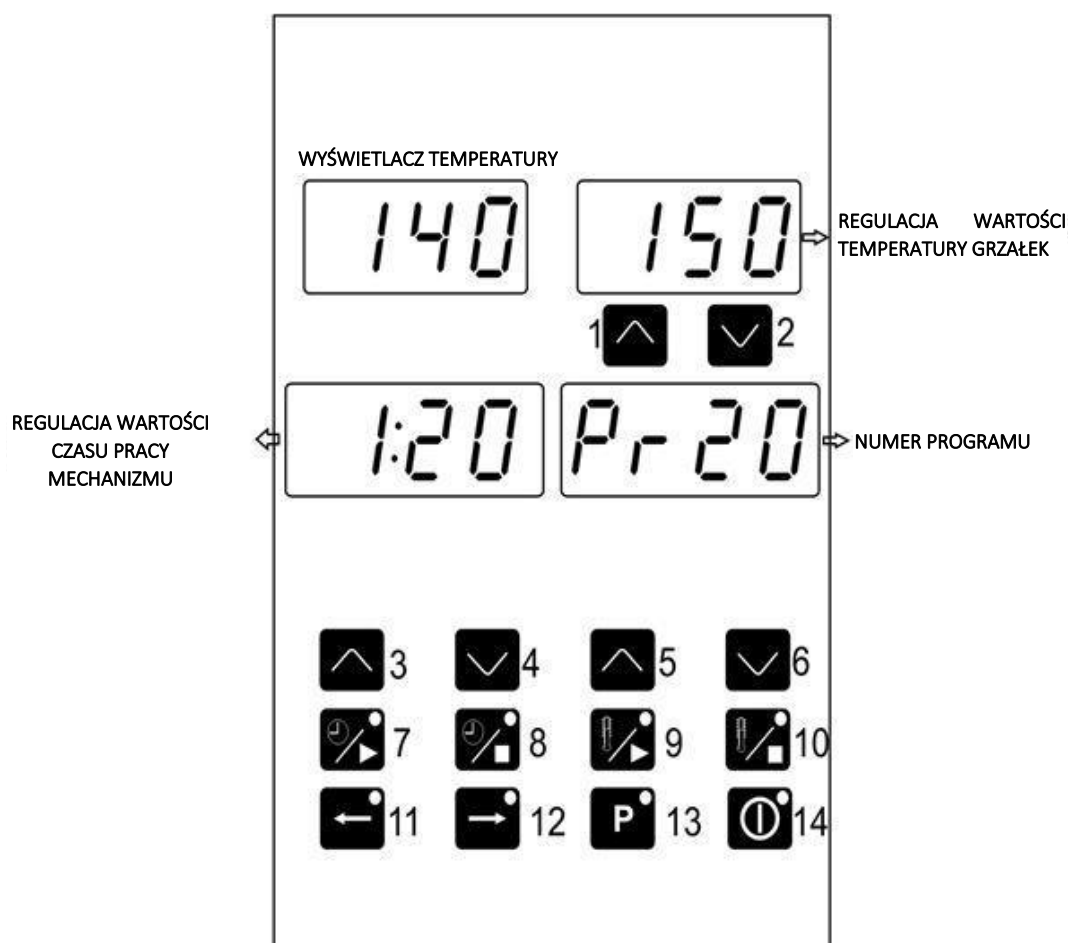
6.1.2 Ogólny opis



6.1.3 Podłączenie elektryczne



6.1.4 Definicja przedniego panelu sterowania piecem



1-2. Przyciski zwiększania i zmniejszania ustawień temperatury: za pomocą tych przycisków można ustawić wartości temperatur danego programu.

3-4. Przyciski zwiększania i zmniejszania czasu pracy mechanizmu: za pomocą tych przycisków można ustawić czas przenośnika taśmowego w minutach i sekundach.

5-6. Przyciski zmiany programu: za pomocą tych przycisków można wybrać oczekiwany numer programu.

7. Przycisk uruchamiania mechanizmu: należy nacisnąć ten przycisk, aby uruchomić mechanizm.

8. Przycisk wyłączania mechanizmu: należy nacisnąć ten przycisk, aby zatrzymać mechanizm.

9. Przycisk uruchamiania pracy grzałek: należy nacisnąć ten przycisk, aby uruchomić zasilanie grzałek.

10. Przycisk wyłączania pracy grzałek: ten przycisk zatrzymuje pracę grzałek, jeśli ich zasilanie jest włączone.

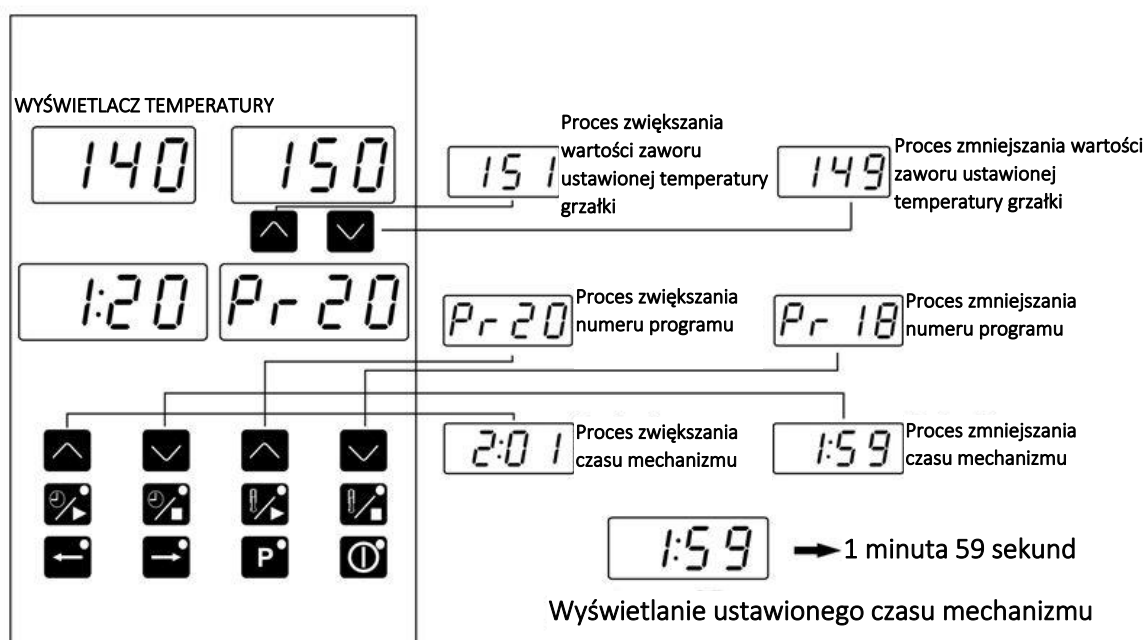
11. Przycisk wstecznego ruchu taśmy: po naciśnięciu tego przycisku mechanizm obraca się w lewo.

12. Przycisk przedniego ruchu taśmy: po naciśnięciu tego przycisku mechanizm obraca się w prawo.

13. Przycisk ustawiania programu: po naciśnięciu tego przycisku i przytrzymaniu go przez 5 sekund, panel sterowania przejdzie do ustawień.

14. Przycisk włączania/wyłączania: tym przyciskiem można włączyć/wyłączyć ekran. Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć poniższy przycisk (I/O).

6.1.5 Zmiana wartości programu i ich zapisanie



Po wprowadzeniu numeru programu jego wartości pojawią się na ekranach. Wartości można zmieniać za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania. Należy nacisnąć przycisk „P” i przytrzymać go przez 5 sekund, aby przejść do ustawień. W tej sekcji zmienione wartości ustawień są zapisywane. Zmiana ustawionych wartości nie jest stała. Te wartości nie są nadpisują danych programu. Stare wartości programu zostaną ponownie wyświetlone po przełączeniu w stan wyłączenia (OFF) lub po wyłączeniu zasilania.

Programy są zapisywane tylko wtedy, gdy praca grzałki jest zatrzymana. Aby zapisać program na urządzeniu, należy zatrzymać pracę urządzenia, wprowadzić oczekiwane wartości i przytrzymać przycisk „P” przez 5 sekund. Pojawi się zielone światło i następnie należy nacisnąć po chwili przycisk „P”. Program zostanie wtedy zapisany.

6.2 Obsługa

Przełącznik start-stop (4) służy do włączania i wyłączania. Moc grzałki (2) oraz prędkość taśmy (1) można dostosować w zależności od produktu, który ma być pieczony.

6.3. Ostrzeżenia

1. W przypadku problemów z pieczeniem produktu, należy sprawdzić ustawienia dotyczące czasu pieczenia i temperatury.
2. Jeśli końcowy produkt jest przypalony lub niedopieczony, należy sprawdzić ustawienia dotyczące czasu pieczenia i temperatury. Przenośnik może działać wolniej niż powinien.
3. Jeśli wszystkie wartości są prawidłowe, a produkt wciąż nie piecze się prawidłowo lub się przypala, należy skontaktować się z producentem.

6.4 Wyłączenie

Uwaga, należy nacisnąć przycisk zasilania na ekranie, aby zamknąć ekran, a następnie można wyłączyć urządzenie przełącznikiem I-0.

6.5 Działanie

6.5.1 Wyłącznik termiczny

Piec jest wyposażony w wyłącznik temperatury. Wyłącznik ma zapewnić bezpieczeństwo i ochronę osobom obsługującym urządzenie. Ten wyłącznik został specjalnie stworzony do zapobiegania uszkodzeniom urządzenia spowodowanym przegrzaniem. Blokuje on dopływ energii do urządzenia. Dzięki temu żadne części nie ulegną uszkodzeniu z powodu nadmiernego wzrostu temperatury.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać zewnętrznego przełącznika, aby nie blokować wyłącznika termicznego.

6.5.2 Kierunek w prawą i lewą stronę przenośnika taśmowego

Kierunek taśmy może zmieniać się w zależności od sposobu produkcji. Przyciski lewo-prawo taśmy są dostępne.

6.5.3 Instalacje elektryczne



OSTRZEŻENIE: Przed zamontowaniem pieca należy prawidłowo uziemić instalację. Uszkodzenia elektryczne mogą spowodować poważne obrażenia lub śmierć.

Wszystkie kraje:

Należy stosować lokalne przepisy elektryczne.

1. Wszystkie łączniki biegunowe przycisków mają 3 mm szerokości.
2. Głowice przewodu uziemiającego są z tyłu pieca.
3. W przypadku podwójnego lub potrójnego pieca, każdy piec musi mieć własny przełącznik, a wszystkie przełączniki powinny być blisko siebie.

6.5.4 Konserwacja operatora



OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem lub konserwacją urządzenia należy odłączyć zasilanie. Należy upewnić się, że zasilanie nie zostanie ponownie przypadkiem włączone. Nieprzestrzeganie tego może skutkować pozbawieniem kończyn, porażeniem prądem lub urazem śmiertelnym. Jeśli piece są ustawione jeden na drugim, liczba punktów podłączenia do zasilania jest większa niż jeden. Należy upewnić się, że wszystkie przełączniki są w pozycji „OFF” (wyłączone) przed czyszczeniem lub konserwacją.

Aby zachować maksymalną wydajność pieca konieczne jest regularne utrzymywanie go w czystości, w tym wszystkich szczelin wentylacyjnych na piecu. Taśma przenośnika może się poluzować. Należy sprawdzać taśmę podczas cotygodniowego czyszczenia, **luźna taśma USZKODZI** napęd przenośnika.

Jeśli piec nie działa, należy sprawdzić bezpiecznik, aby upewnić się, że nie jest on włączony. Należy sprawdzić, czy bezpiecznik działa przed skontaktowaniem się z serwisem.

6.5.5 Instrukcje czyszczenia

Piec zawiera elementy elektryczne. Przed wyczyszczeniem pieca należy go wyłączyć i odłączyć od zasilania. Żadne elementy elektryczne nie powinny być narażone na wilgoć. W związku z tym ważne jest, aby piec został starannie wytarty. NIE WOLNO wylewać wiadra wody na piec ani nie poddawać go myciu pod ciśnieniem myjką lub pistoletem natryskowym. Jeśli woda lub inny płyn rozleje się w piecu, należy się upewnić, że żaden z nich nie dostał się do obszaru skrzynki rozdzielczej przed włączeniem. W razie wątpliwości należy zadzwonić do serwisu.



OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem piec musi być schłodzony. Powierzchni ze stali nierdzewnej nie wolno czyścić urządzeniami pod ciśnieniem, wataą stalową ani szczotkami drucianymi.

CODZIENNIE:

1. Czyścić zewnętrzne powierzchnie ściereczką nasączoną łagodnym środkiem do mycia. Można również użyć komercyjnego produktu do czyszczenia stali nierdzewnej. Następnie wyczyścić pozostałości środka do mycia wilgotną szmatką.
2. Umyć zabezpieczenia z przodu i tace na odpady z tyłu łagodnym detergentem i spłukać wodą.
3. Umyć blachę wylotową delikatnym detergentem i spłukać wodą.
4. Umyć płytę blokującą delikatnym detergentem i spłukać wodą.
5. Czyścić luźne części wewnątrz, następnie wytrzeć je łagodnym detergentem i usunąć pozostałości detergentu wilgotną ściereczką.
6. Czyścić taśmę czystą ściereczką lub miękką szczoteczką drucianą.

Przypalone zabrudzenia na zewnętrznej części piekarnika, takie jak olej, tłuszcz lub lekkie przebarwienia, można usunąć za pomocą kilku dostępnych na rynku środków czyszczących. Należy skonsultować się z lokalnym dostawcą.

CO MIESIĄC:

1. Wyjąć, rozłożyć i wyczyścić otwory wentylacyjne. Więcej informacji znajduje się w sekcji „Wyjmowanie kanałów wentylacyjnych”.
2. Wyjąć taśmę, zdemontować i wyczyścić. Więcej informacji w sekcji „Montaż taśmy i drutów”.
3. Wyjąć, rozłożyć i wyczyścić przednią i tylną pokrywę komory pieca.

UWAGA: Upewnić się, że okap wentylacyjny jest czyszczony i sprawdzany zgodnie z zaleceniami producenta okapu.

6.5.6 Konserwacja zapobiegawcza

Mimo że ten piec został zaprojektowany tak, aby nie sprawiał problemów, okresowe konserwacje zapobiegawcze są niezbędne, aby utrzymać jak najwyższą wydajność. Należy regularnie czyścić silniki, wentylatory i sterowniki z brudu, kurzu i zanieczyszczeń, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie. Przegrzanie jest szkodliwe dla żywotności wszystkich wyżej wspomnianych komponentów.

Okresowa częstotliwość konserwacji zapobiegawczej może się znacznie różnić w zależności od środowiska, w którym piec jest używany.

Należy omówić konieczność konserwacji zapobiegawczej z serwisem, aby ustalić odpowiednią częstotliwość.

6.5.7 Kontakt z serwisem

Jeśli urządzenie nie uruchamia się lub przestaje działać, należy sprawdzić, czy działa bezpiecznik. Jeśli bezpiecznik działa, a urządzenie nie uruchamia się, należy zadzwonić do serwisu.

7. Pieczenie

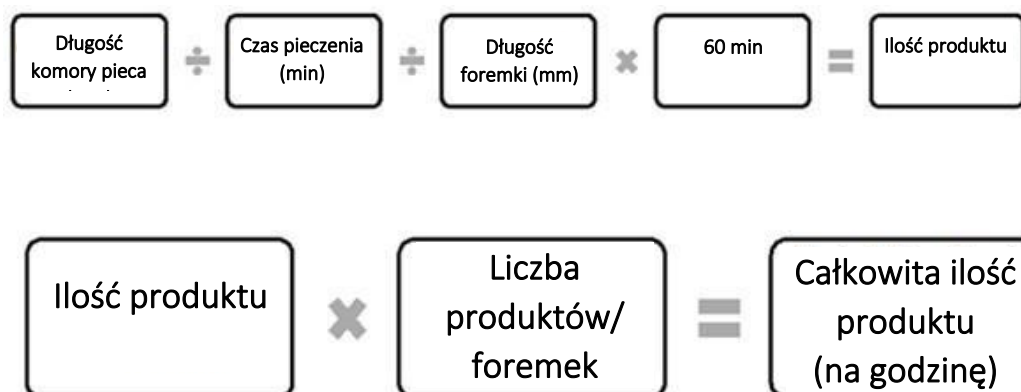
7.1 Rodzaje produktów do pieczenia

- Brownie
- Hamburger
- Hot dogi
- Omlet
- Naleśniki
- Warzywa
- Steki
- Szaszłyki
- Klopsik
- Ziemniaki
- Burek (danie tureckie, rodzaj nadziewanego placka)
- Skrzydełka kurczaka
- Grillowany kurczak
- Kurczak Saute
- Chleb
- Śniadanie
- Ryba
- Owoce morza
- Pizza
- Pita
- Czekoladowe ciastko
- Zapiekanka
- i wiele innych produktów spożywczych

7.2 Czas i temperatura pieczenia

NAJCZĘŚCIEJ UŻYWANE	ŚWIEŻA / MROŻONA ŻYWNOŚĆ	SPOSÓB PIECZENIA	CZAS PIECZENIA	TEMPERATURA
PIZZA	Świeża żywność	Foremka aluminiowa	6 minut	260°C
Chleb turecki PIDE	Świeża żywność	Na przenośniku taśmowym	5 minut	260°C

7.3 Obliczanie całkowitego czasu pieczenia



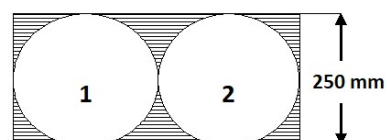
Przykłady:

Przykład 1	SET 1100	SET 1500	SET 1600	SET 1700	SET 2000
Długość komory pieca [mm]	530	710	710	915	1025
Czas pieczenia [min]	2	2	2	2	2
Długość foremki [mm]	250	250	250	250	250
Ilość produktu	64	85	85	110	123
Przykład 2	SET 1100	SET 1500	SET 1600	SET 1700	SET 2000
Długość komory pieca [mm]	530	710	710	915	1025
Czas pieczenia [min]	5	5	5	5	5
Długość foremki [mm]	500	500	500	500	500
Ilość produktu	13	17	17	22	25

Przykład 1 (tylko SET 1500 i SET 1600):

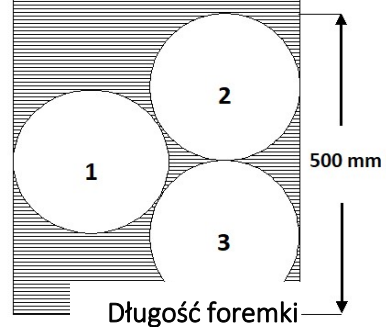
$$\begin{aligned} & \boxed{710 \text{ mm}} \div \boxed{2 \text{ min}} \div \boxed{250 \text{ mm}} \times \boxed{60 \text{ min}} = \boxed{85} \Rightarrow \boxed{\text{Wielkość produkcji na godzinę}} \\ & \boxed{2} \times \boxed{85} = \boxed{170} \Rightarrow \boxed{\text{Całkowita wielkość produkcji na godzinę}} \end{aligned}$$

Długość foremki



Przykład 2 (tylko SET 1500 i SET 1600):

$$\begin{aligned} & \boxed{710 \text{ mm}} \div \boxed{5 \text{ min}} \div \boxed{500 \text{ mm}} \times \boxed{60 \text{ min}} = \boxed{17} \Rightarrow \boxed{\text{Wielkość produkcji na godzinę}} \\ & \boxed{3} \times \boxed{17} = \boxed{52} \Rightarrow \boxed{\text{Całkowita wielkość produkcji na godzinę}} \end{aligned}$$



Długość foremki

7.4 Przykładowa tabela (tylko SET 1600)

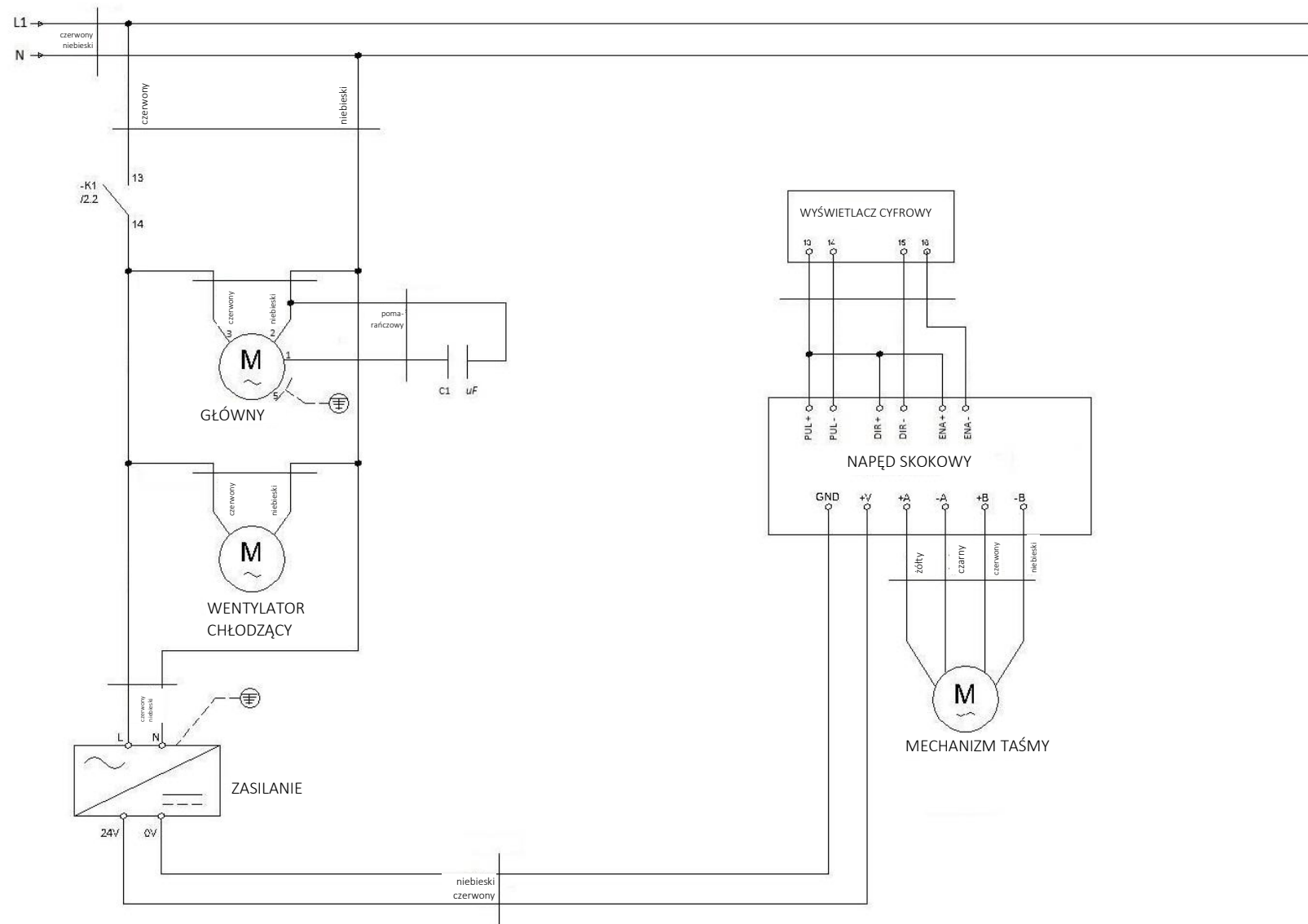
PRZYKŁADOWA TABELA				
Średnica pizzy	3 minut	3 ½ minuty	4 minut	4 ½ minuty
30 cm	76	65	57	51
36 cm	48	41	36	32
41 cm	36	31	27	24
Średnica pizzy	5 minut	5 ½ minuty	6 minut	6 ½ minuty
30 cm	46	41	38	35
36 cm	29	26	24	22
41 cm	22	20	18	17
Średnica pizzy	7 minut	7 ½ minuty	8 minut	
30 cm	33	30	29	
36 cm	21	19	18	
41 cm	15	14	13	

RESTOQUALITY®

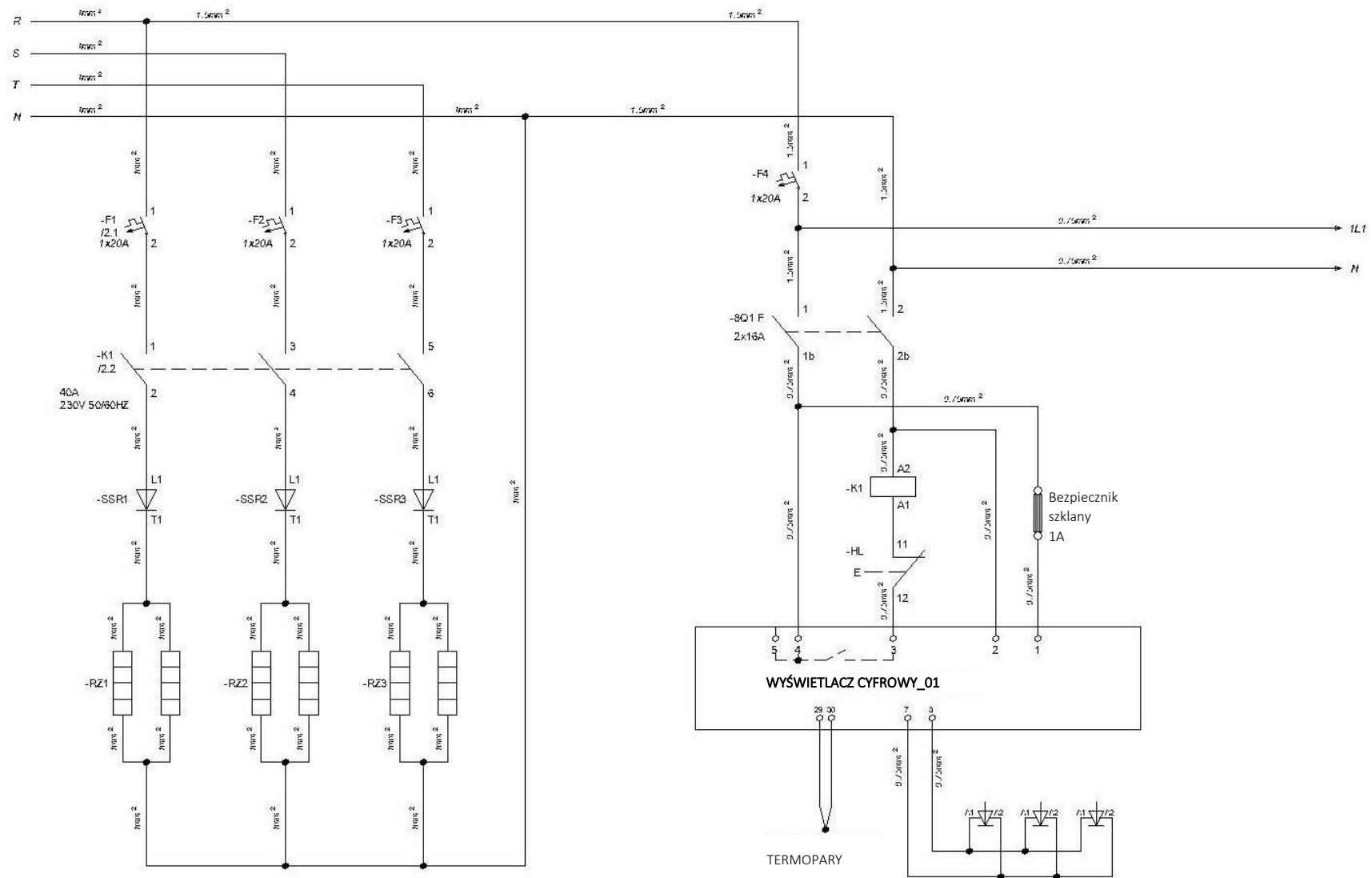
SET 1100



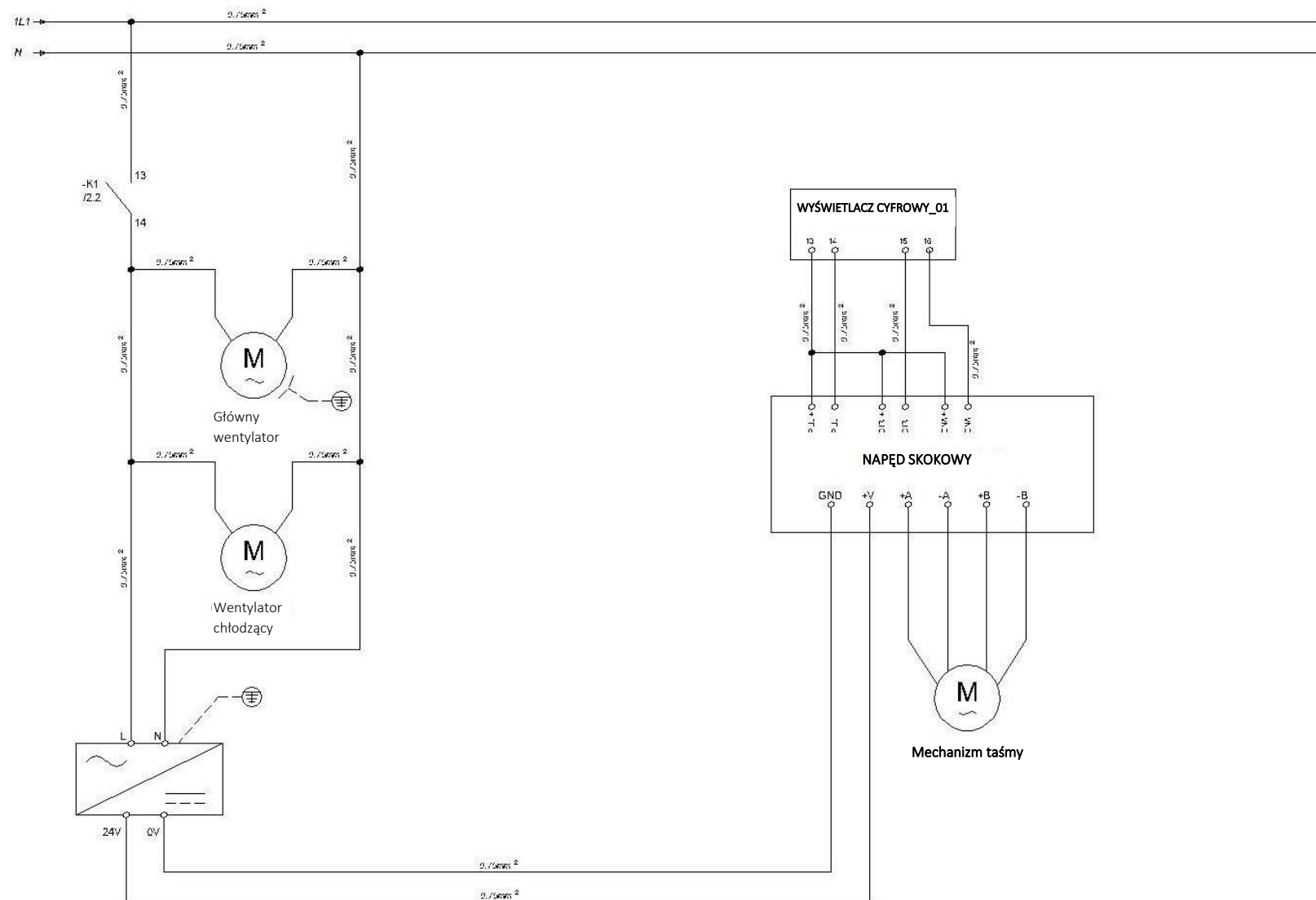
SET 1100



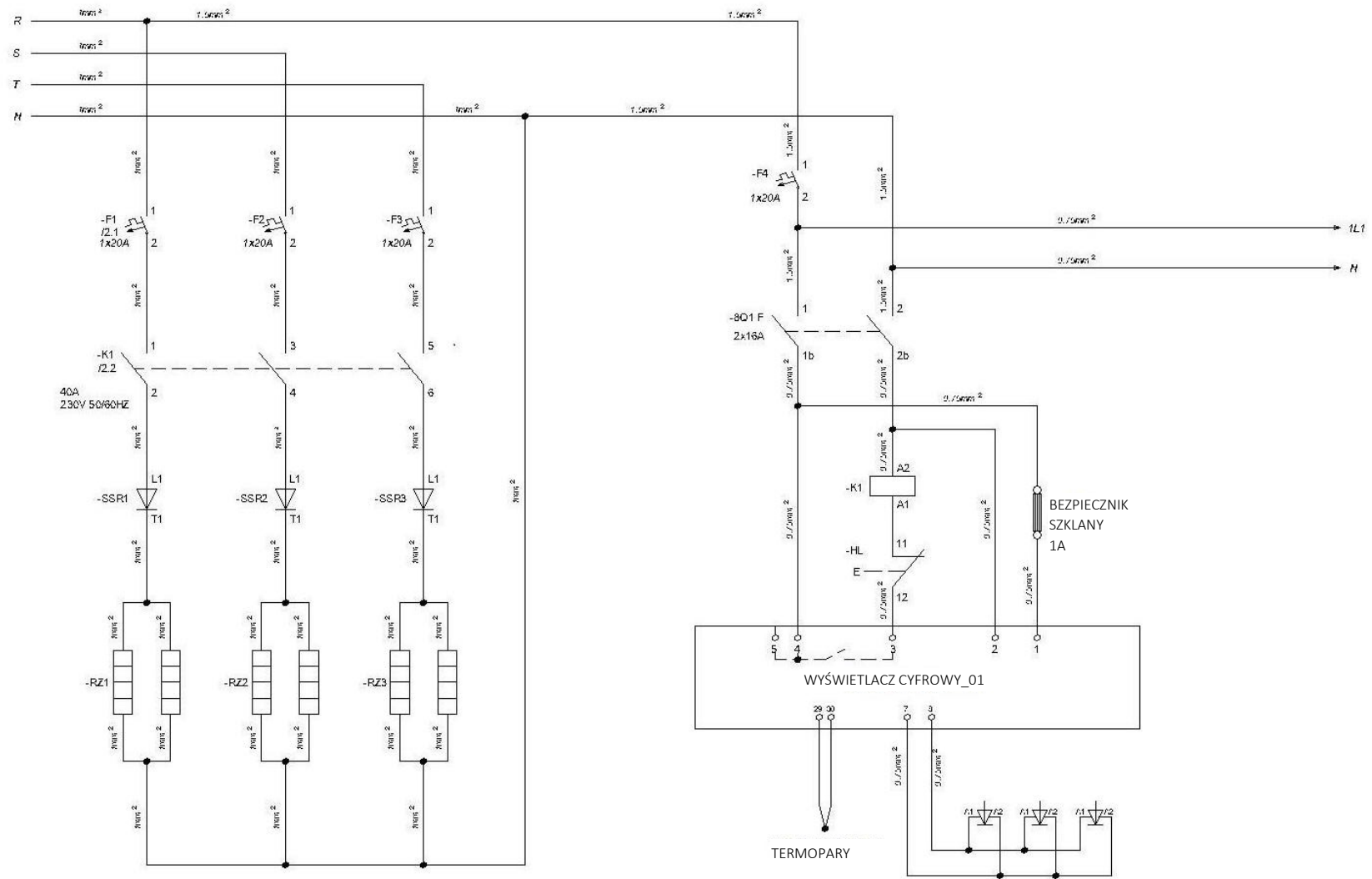
SET 1500



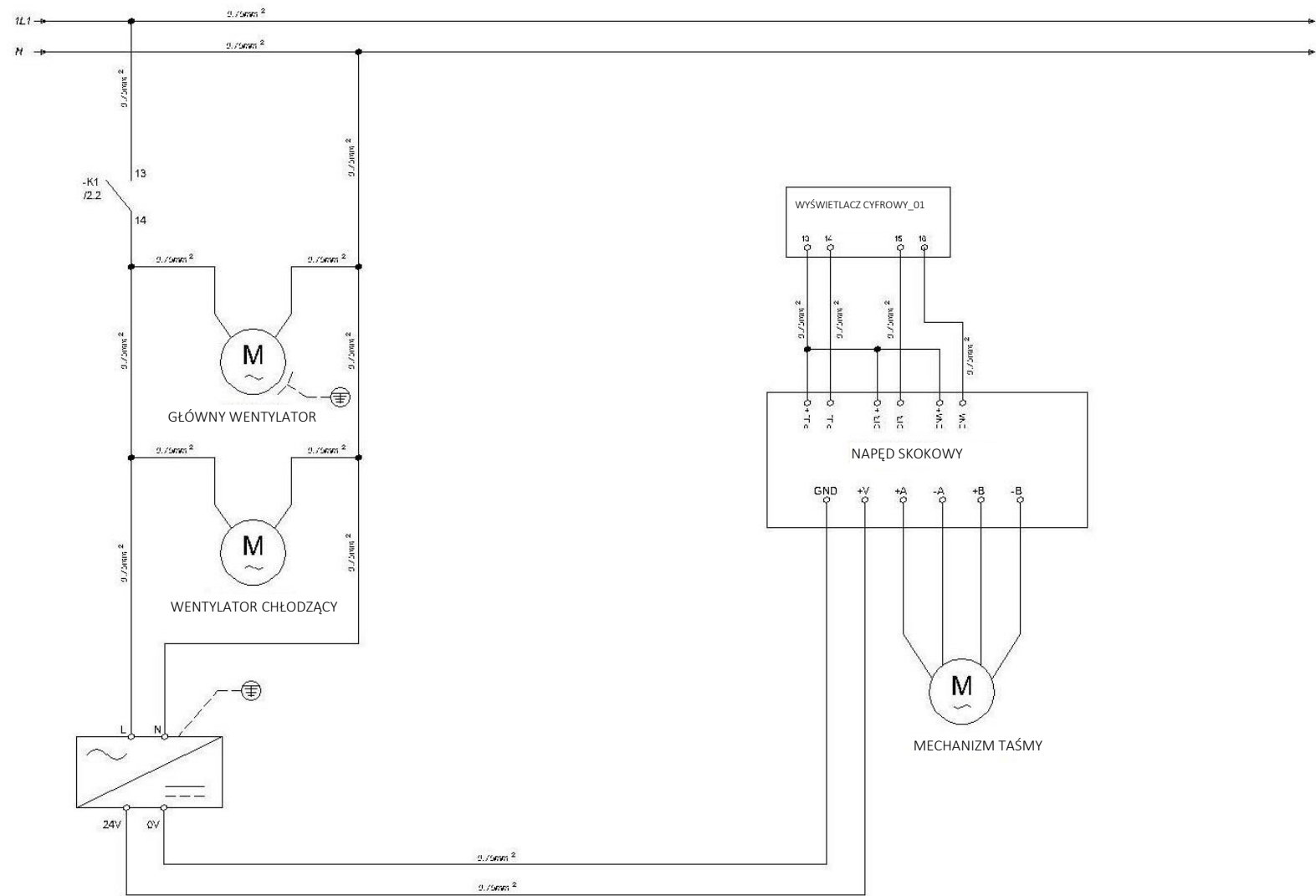
SET 1500



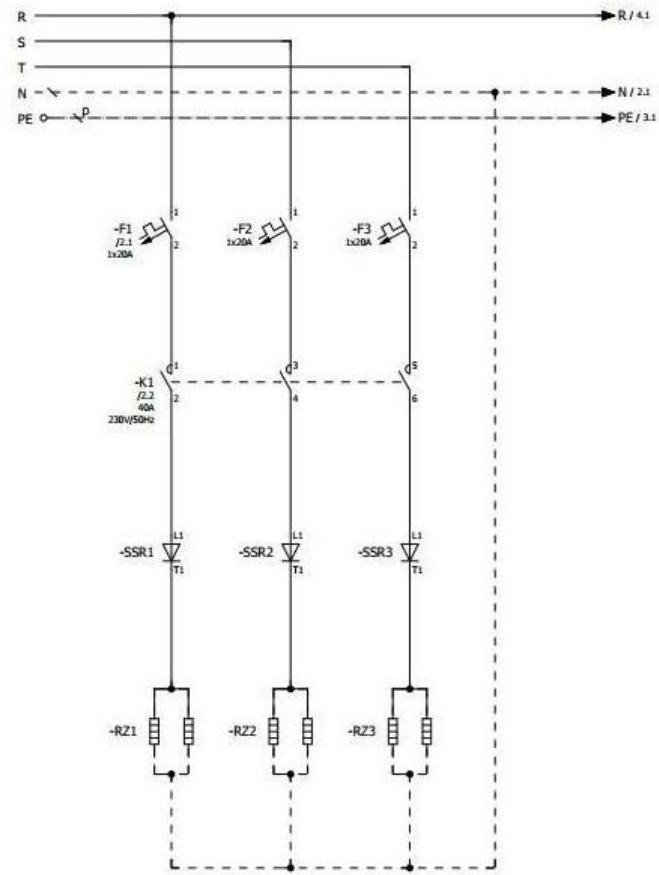
SET 1600



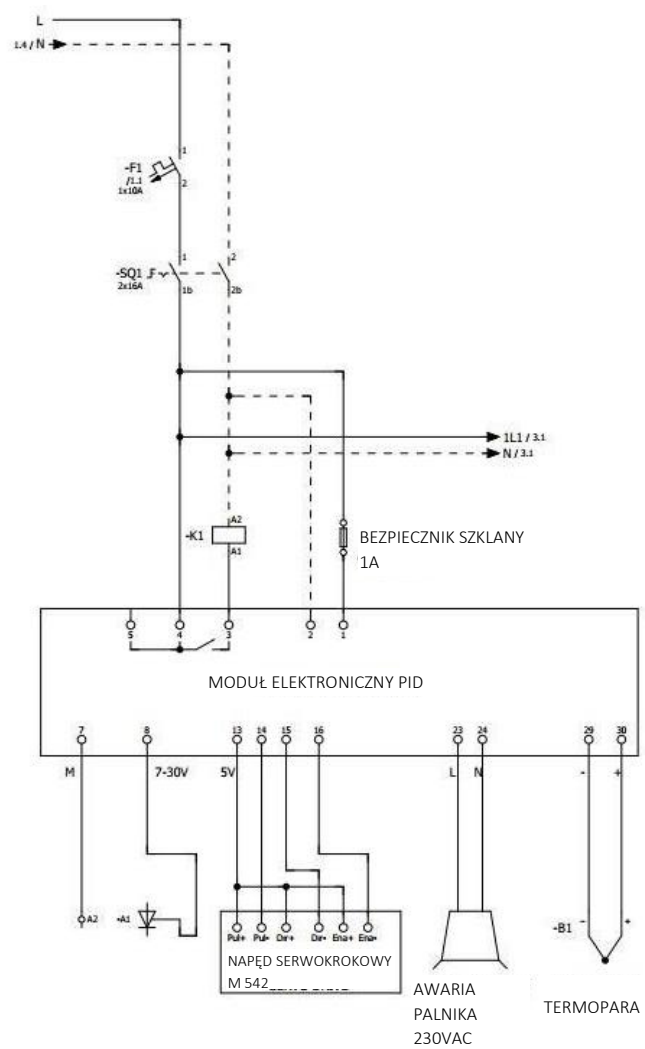
SET 1600



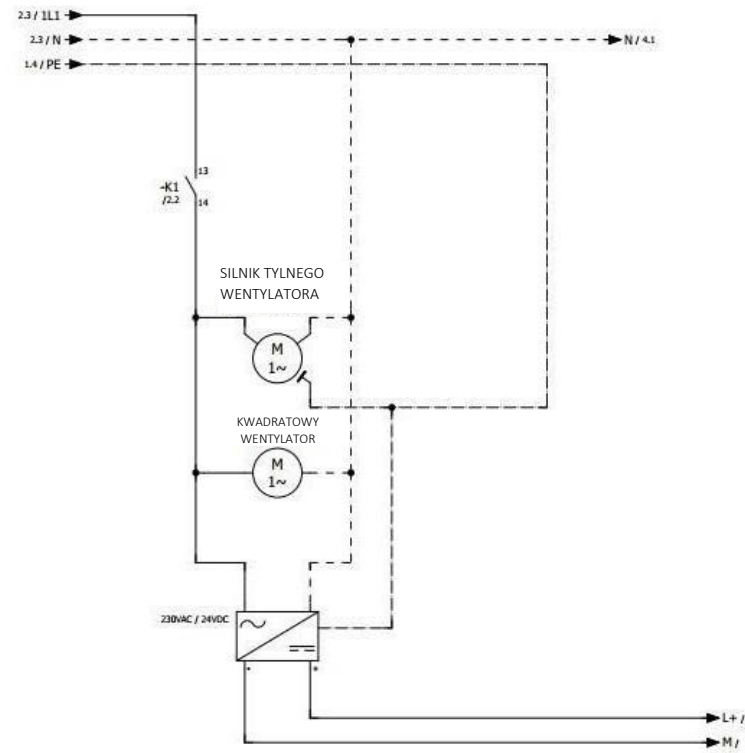
SET 1700



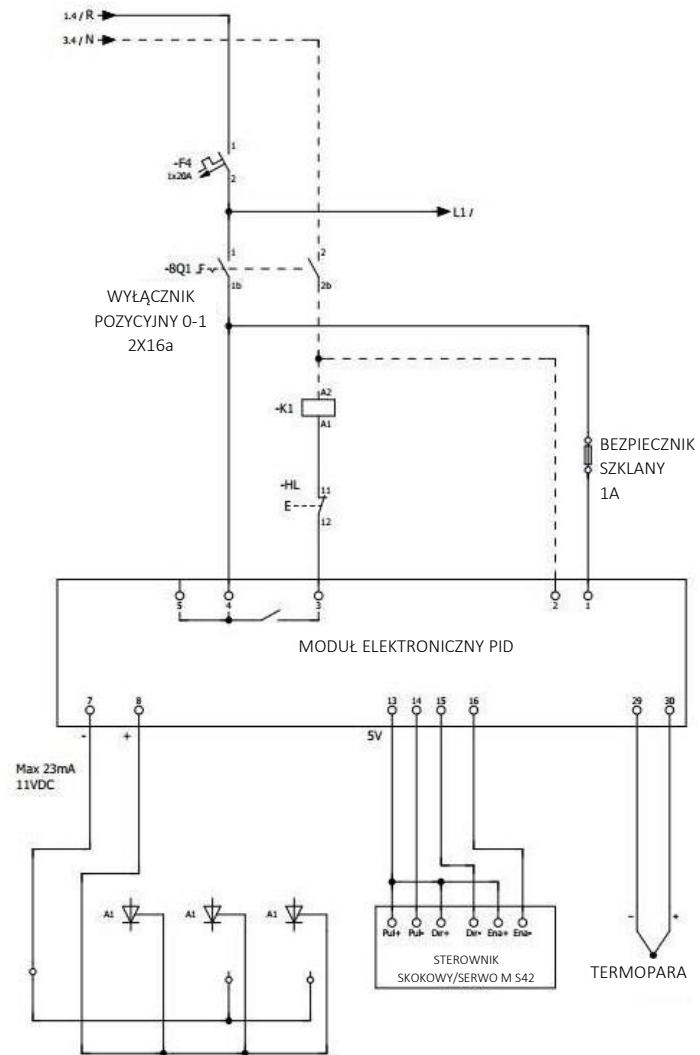
SET 1700



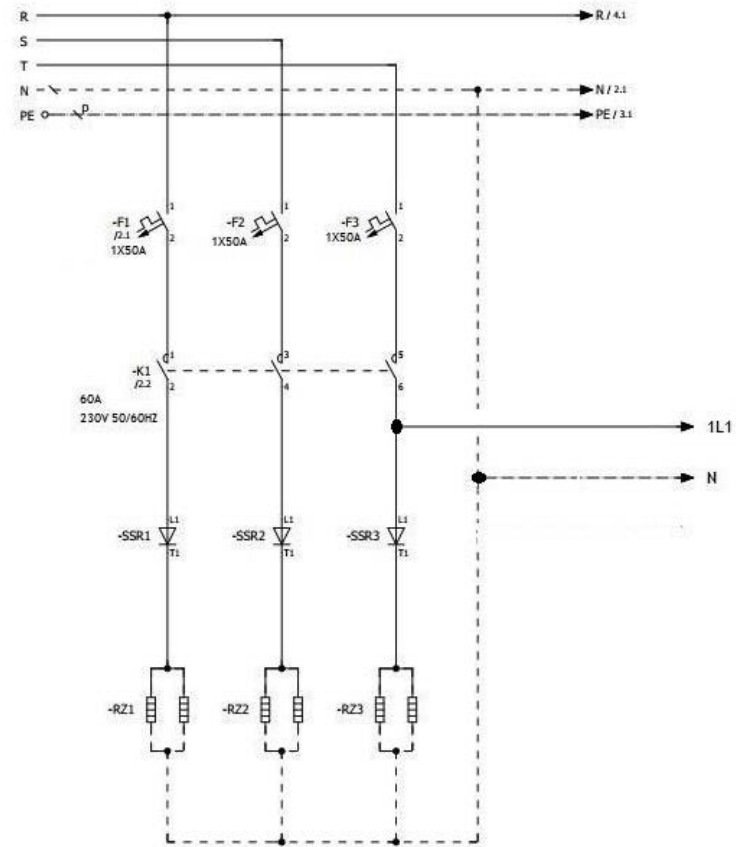
SET 1700



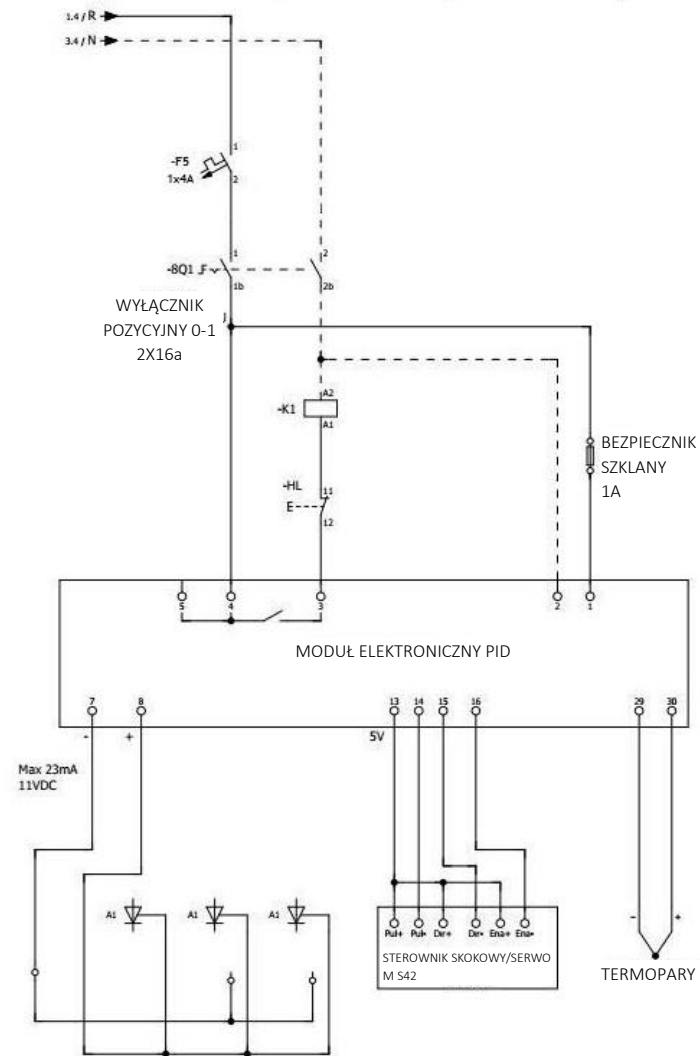
SET 1700



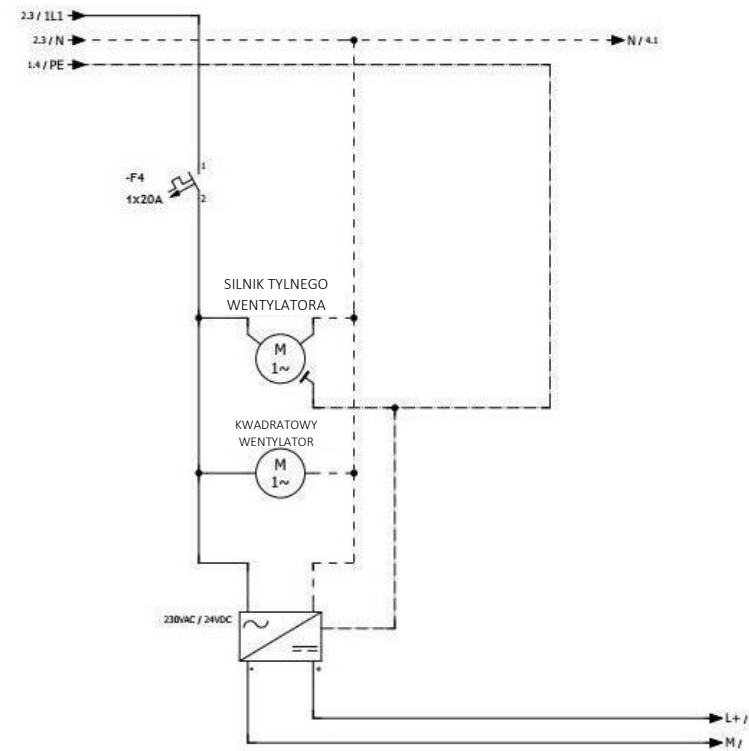
SET 2000



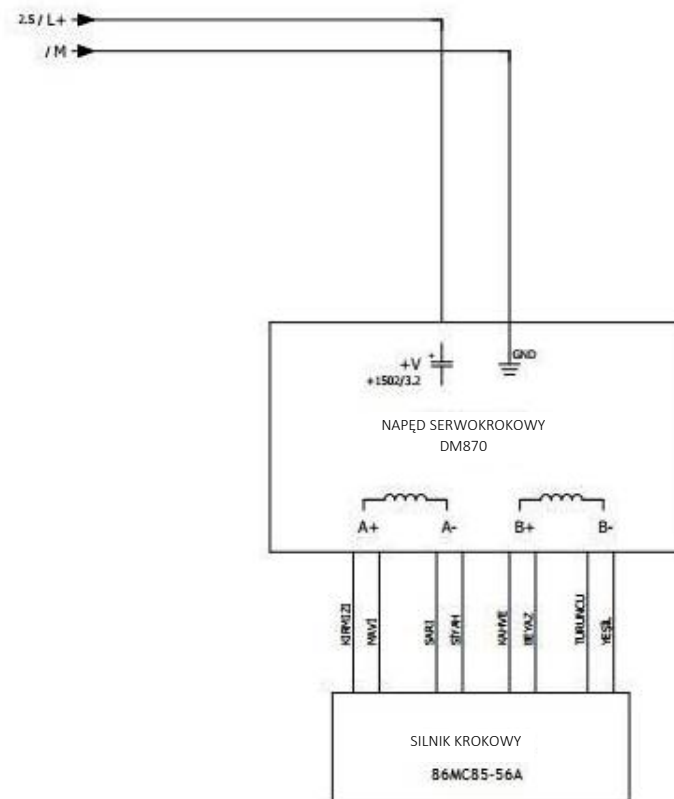
SET 2000



SET 2000



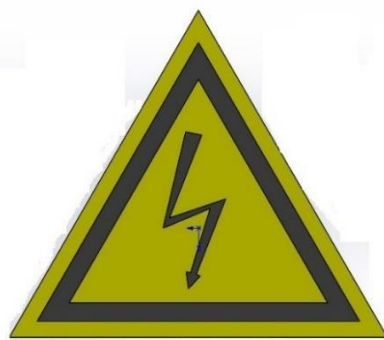
SET 2000



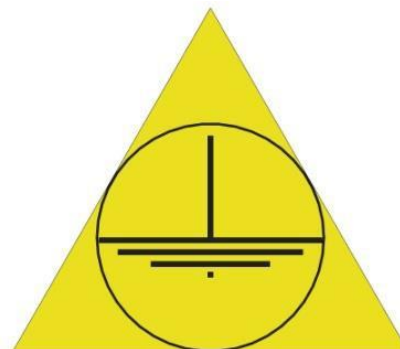
9. Znaki ostrzegawcze



(Wysoka temperatura)



(Wejście elektryczne)



(Uziemienie)



(OSTRZEŻENIE: NIE WOLNO ZDEJMOWAĆ TEGO PANELU, CHYBA ŻE ZASILANIE URZĄDZENIA JEST ODŁĄCZONE.)



(OSTRZEŻENIE: NIE WOLNO OTWIERAĆ PANELU STEROWANIA. DOSTĘP DOZWOLONY TYLKO DLA SERWISANTÓW!)

**This device must be installed in accordance with regulations.
Refer to the instructions before installing and using the device.**

(To urządzenie należy zainstalować zgodnie z przepisami. Przed zainstalowaniem i obsługą tego urządzenia należy zapoznać się z instrukcjami.)

CAUTION !

DO NOT PUT ANY HOT MATERIAL ON THIS AREA !!!

(NEWFANGLED PRODUCT FROM THE OVEN, POT, PAN,
SALVER, ETC..)

(OSTRZEŻENIE! NIE WOLNO STAWIAĆ ŻADNYCH GORĄCYCH MATERIAŁÓW!!! (ŚWIEŻEGO PRODUKTU Z PIECA, GARNKÓW, FOREMEK, TAC, ITD.))

CAUTION !

⇒ MORE THAN ONE POWER SUPPLY
DISCONNECT ALL POWER BEFORE
SERVICING.

⇒ DO NOT INSTALL CLOSER THAN 33
INCHES FROM THIS WALL.

FOR EMERGENCY ONLY

⇒ TURN THE MAIN SWITCH BELOW THE
OPERATOR PANEL (PRESS "0") OFF
IN ORDER TO STOP THE OVEN.

(OSTRZEŻENIE!

- ⇒ WIĘCEJ NIŻ JEDNO ŹRÓDŁO ZASILANIA
NALEŻY ODŁĄCZYĆ CAŁE ZASILANIE PRZED PRZEPROWADZENIEM NAPRAWY.
- ⇒ NALEŻY ZACHOWAĆ CO NAJMNIEJ 33 CAL [84 CM] ODSTĘPU OD TEJ ŚCIANY PRZY INSTALACJI.

TYLKO W NAGŁYCH WYPADKACH

- ⇒ ABY ZATRZYMAĆ DZIAŁANIE PIECA, NALEŻY WYŁĄCZYĆ PRZEŁĄCZNIKIEM POD PANELEM OPERACYJNYM [NACISNĄĆ „0”].)

10. 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 noweO 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. zmiękcacz 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 nieobjętym 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 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).

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

Resto Quality Sp. z o.o.

Zamknięta 10/1,5

30-554 Kraków

E-mail: info@restoquality.pl

Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909

www.restoquality.pl



Resto Quality Sp. z o.o.
Ul. Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



tel. 12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl