



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piec tunelowy gazowy do pizzy

Model: SEG1700



Spis treści

Informacje ogólne	4
SEKCJA 1: Wprowadzenie	5
1.1 Wprowadzenie komponentów	5
1.2 Funkcje komponentów	6
1.2.1 Korpus pieca	6
1.3 Zakładka montażowa	6
1.4 Kontrola mikroprocesorowa	6
1.5 Funkcja gotowania	7
1.6 Przenośnik taśmowy	7
1.7 Informacje ogólne	7
1.8 Specyfikacja pieca	7
1.9 Tabela parametrów elektrycznych i technicznych	8
SEKCJA 2: Montaż	8
2.1 Tacka załadawcza/ wyładawcza	9
2.2 Taca do zbierania odpadów z przodu / z tyłu	9
2.3 Element informacyjny dotyczący wejścia i wyjścia	10
2.4 Arkusz stopera (opcjonalnie)	10
2.5 Montaż pasa	11
2.6 Montaż drutu taśmowego	13
2.7 Montaż wysokiej płyty montażowej	14
2.8 Montaż niskiej podstawy	15
2.9 Montaż podwozia pieca	16
2.10 Montaż podwójnego pieca	17
2.11 Demontaż / montaż kanałów powietrznych	18
SEKCJA 3: INSTRUKCJA UŻYCIA	19
3.1 Wymagania dotyczące odległości	19
3.2 Wentylacja	20
3.3 Ogólne informacje o wentylacji:	20
3.4 Zalecenia wentylacyjne	20
3.5 Podłączenie gazu	20
3.6 Instalacja elementów:	21
3.7 Specyfikacja techniczna urządzenia SEG1700	21
SEKCJA 4: PROGRAMOWANIE, OPERACJA I ZAMYKANIE	22

4.1	Ostrzeżenia	25
4.2	Zamknięcie.....	26
4.3	Komunikaty o błędach / ostrzegawcze:.....	26
4.4	Usterka palnika	26
4.5	Funkcje:	26
4.5.1.	Przełącznik obniżania temperatury:	26
4.5.2	Instalacje elektryczne	27
4.5.3	Wymagane limity – Piece Gazowe:	27
4.5.4	Konserwacja operatora	28
4.5.5	Instrukcje czyszczenia.....	28
4.5.6	Konserwacja ochronna	29
SEKCJA 5:	Produkty gotowane	29
5.1	Niektóre z gotowanych produktów	29
5.2	Czas i temperatura pieczenia	29
5.3	Całkowita kalkulacja gotowania	30
5.4	Przykładowa tabela wydajności.....	31
SEKCJA 6:	Instrukcja części zamiennych	32
SEKCJA 7:	Diagram elektryczny	45
SEKCJA 8:	Rozwiązywanie problemów	49
8.1	Urządzenie nie piecze	49
SEKCJA 9:	Oznaczenia	49
SEKCJA 10:	Ogólne warunki gwarancji	50

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



Informacje ogólne

Urządzenie powinno być zainstalowane zgodnie z przedstawionymi zaleceniami. Piec musi być używany w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania należy zastosować się do instrukcji.

Jeśli jakieś informacje są niezrozumiałe, należy zapytać najbliższy serwis w celu wyjaśnienia wątpliwości.

Ważne ostrzeżenia i kwestie bezpieczeństwa.

Instrukcja zawiera wszystkie kwestie bezpieczeństwa i instrukcję użytkowania. Wszyscy użytkownicy są zobowiązani do zapoznania się z instrukcją przed rozpoczęciem użytkowania.

Niewłaściwa instalacja, regulacja, serwisowanie, utrzymanie może spowodować uszkodzenie, zranienie lub śmierć.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub słabsze osoby, jeśli nie są nadzorowane przez przeszkoloną osobę aby zapewnić bezpieczeństwo podczas użytku. Dzieci powinny być nadzorowane aby nie bawiły się z urządzeniem.

Niewłaściwa instalacja, regulacja, zmiana, serwis lub konserwacja może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Przed zainstalowaniem lub serwisowaniem tego sprzętu należy dokładnie przeczytać instrukcję instalacji, obsługi i konserwacji.

Nie należy pracować obok przenośnika taśmowego z długimi włosami, luźnymi włosami lub wiszącą biżuterią. Może to spowodować poważny uszczerbek na zdrowiu.

Dla bezpieczeństwa nie wolno używać łatwopalnych materiałów, gazu, płynów w pobliżu urządzenia.

Jeśli przewód zasilający jest popsuty nie należy używać maszyny. Należy zgłosić to do serwisu lub wykwalifikowanego elektryka.

Nie wolno używać papieru podczas wkładania jedzenia do pieca. Użycie łatwopalnych materiałów może spowodować pożar i nie powinno być nigdy stosowane w pobliżu.

Nie wolno kłaść żadnych produktów na piecu poza przenośnikiem.

Należy być zawsze ostrożnym podczas użytkowania pieca.

Piec musi być umieszczony pod wentylatorem żeby zapewnić dostawę odpowiedniej ilości powietrza.

Musi być zachowany minimalny odstęp od ścian i materiałów palnych. W sekcji „wymogi rozmieszczenia” znajdziesz więcej szczegółów.

Należy utrzymywać piec w czystości i usuwać łatwopalne materiały.

Należy zachować odpowiedni dostęp dla otworów wentylacyjnych.

Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Piec może być używany tylko w sposób przedstawiony na tabliczce znamionowej.

Należy zachować instrukcję na przyszłość.

Przygotuj listę rzeczy, które powinieneś robić, gdy wyczujesz gaz i trzymaj ją w pobliżu pieca.

Gaz nie przepływa przez palnik bez prądu.

Obowiązki nabywcy

Należy sprawdzić, czy usługi elektryczne i gazowe dla pieca są zainstalowane zgodnie ze specyfikacją producenta.

Należy zainstalować urządzenie zgodnie z sugestiami zawartymi w instrukcji.

Wykwalifikowana osoba powinna sprawdzić czy urządzenie jest właściwie podłączone do prądu.

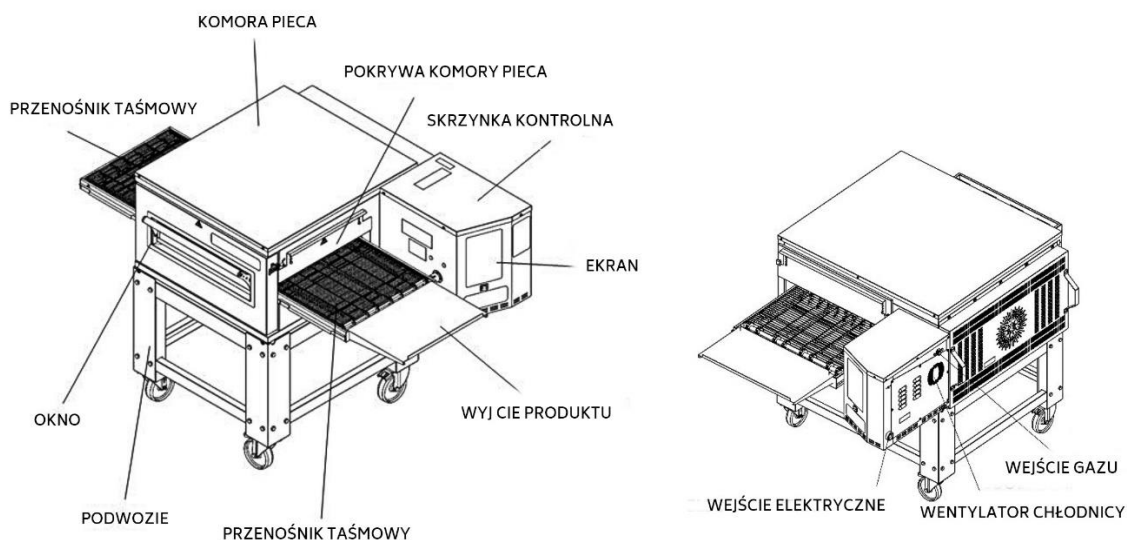
Uwaga

Czyszczenie i właściwe utrzymanie urządzenia ma największy wpływ na funkcjonowanie pieca.

Procesy, które nie są dostępne w instrukcji mogą spowodować anulację gwarancji, zniszczenia, uszkodzenia na zdrowiu lub śmierć. Należy uważnie przeczytać instrukcję.

SEKCJA 1: Wprowadzenie

1.1 Wprowadzenie komponentów

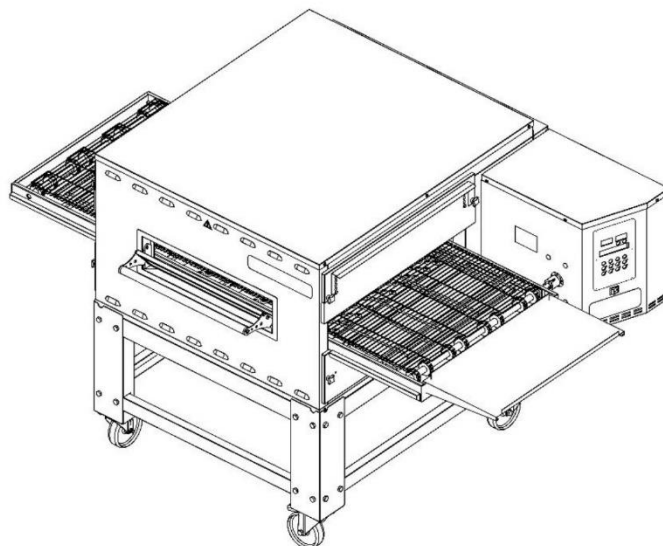


UWAGA: Wejście produktu zależy od stylu pieczenia. Arkusz zewnętrzny można przymocować po drugiej stronie pieca.

1.2 Funkcje komponentów

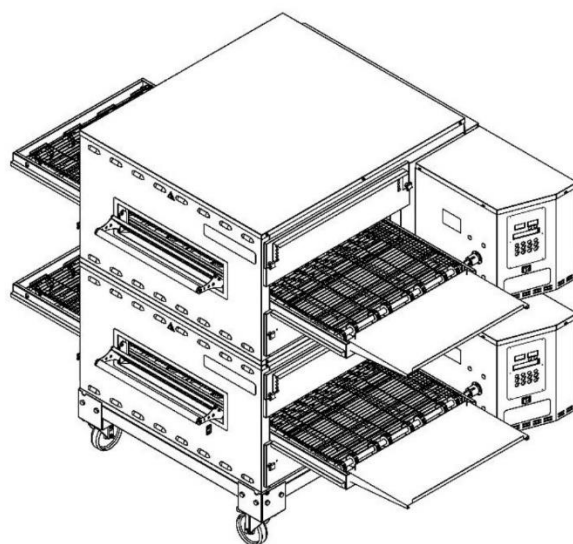
1.2.1 Korpus pieca

Każdy piec z serii SEG ma korpus główny.



1.3 Zakładka montażowa

Piece z serii SEG mogą nakładać się na siebie. Piece są montowane do podwozia i w ten sposób łączą się z sobą.



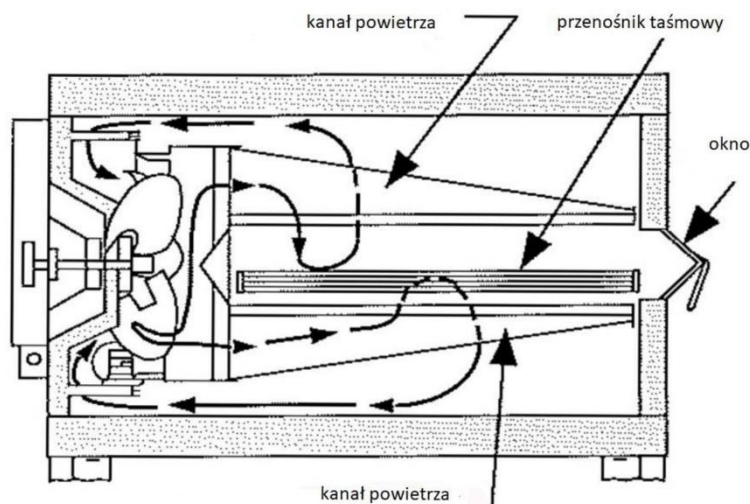
1.4 Kontrola mikroprocesorowa

Każdy piec jest sterowany osobnym programowalnym mikroprocesorem. Mikroprocesor steruje wszystkimi funkcjami pieca. Temperaturę pieca można ustawić w zakresie od 150° C do 300° C. Czas pieczenia można ustawić w zakresie od 1 do 30 minut. Tryb czuwania zapewnia oszczędność energii.

Również moduł serwisowy pomaga technikom. Można piec standardowe i smaczne produkty w krótkim czasie.

1.5 Funkcja gotowania

Piec przygotowuje produkty w sposób standardowy i powtarzalny, cyrkulując sprężonym powietrzem.



1.6 Przenośnik taśmowy

Przenośniki zapewniają wejście i wyjście produktu. Pas sterowany jest za pomocą mikroprocesora. Czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 do 30 minut. Prędkość taśmy określa czas pieczenia produktów. Szerokość pasa wynosi 610 mm i składa się z drutów blokujących.

1.7 Informacje ogólne

- Informacje, które znajdują się na kolejnych stronach przedstawiają proces instalacji pieca.
- Należy starannie sprawdzić części pieca.
- Przed instalacją należy ustalić bezpieczne miejsce do pieczenia.

1.8 Specyfikacja pieca

SEG1700

- Wymiary zewnętrzne: dł. 1220 mm x szer. 1960 mm x wys. 1130 mm (z podstawą)
- Rozmiar komory grzewczej: dł. 655 mm x szer. 910 mm x wys. 87 mm
- Wysokość podstawy: 559 mm
- Zużycie gazu: 1,3 m³/godz.
- Średnie zużycie energii elektrycznej: 15 kW
- Zasilanie: gaz/ 230 V
- Szerokość taśmy przenośnika: 610 mm
- Waga: 251 kg
- Wydajność 30Ø: 90 szt./godz.
- Długość komory grzewczej: 912 mm
- Strefa przygotowywania żywności: 0,56 m²
- Dopuszczalny zakres temperatur: 150 °C - 300 °C
- Napęd przenośnika: 208 - 300 Volt mikroprocesor
- System kontroli przenośników

- Czas pieczenia: 1 min - 30 min (regulowany)
- Izolacja: 4 strony
- Komora pieca: stal (ocynkowana)
- Obudowa ze stali: stal nierdzewna 430
- Poziom DB: <70 dba
- Źródło: elektryczność i gaz

Uwaga: Palnik nie nagrzewa przez cały czas maszyny, ponieważ piekarnik utrzymuje temperaturę komory. Jeśli temperatura w komorze jest wystarczająca, palnik wyłącza się.

1.9 Tabela parametrów elektrycznych i technicznych

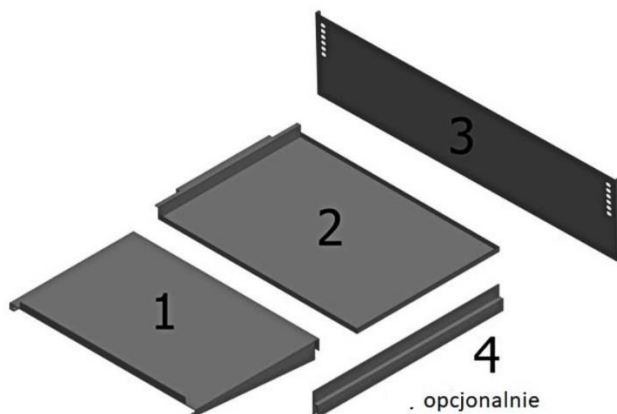
Napięcie	Faza	N	T(PE)	Obciążenie amperowe	Ciśnienie wlotowe gazu	Przepustowość	Pełne wykorzystanie gazu	Średnie zużycie gazu	BTU
230V 50/60HZ	1	1	1	3	21mbar	15kW	1,586m ³ /godz.	1,3m ³ /godz.	75,000 /godz.

Zasilacz: Jednofazowy, 230 V AC, 50/60 Hz / 3 Amp: 1 Neutral, 1 Uziemienie

Ważne: Elektryczne połączenia wejściowe należy podłączać zgodnie z kolejnością zacisków wejściowych (faza do fazy, neutralny do neutralnego, uziemienie do uziemienia)

UWAGA: Specyfikacja może zostać zmieniona przez **Resto Quality**. Powyższe dane techniczne podano w celach informacyjnych.

SEKCJA 2: Montaż



Nr	Nazwa części	Ilość
1	Tacka załadowawcza/ wyładowawcza	1
2	Tacka do zbierania odpadów w przód/tył	2
3	Panel wejścia/wyjścia	2
4	Panel zatyczki (opcjonalny)	1

2.1 Tacka załadowawcza/ wyładowawcza



Przymocuj arkusz produktu do ramy przenośnika, jak pokazano na rysunku. Popchnij go.

2.2 Taca do zbierania odpadów z przodu / z tyłu



Tace zbierające odpady są wyjęte, jak pokazano na zdjęciach.

2.3 Element informacyjny dotyczący wejścia i wyjścia



Oslony są ustawiane ze względu na otwory znajdujące się na różnych poziomach. Pokrywy są przymocowane za pomocą śrub bakelitowych

2.4 Arkusz stopera (opcjonalnie)



Korek blokuje produkty i trzyma je w pasie. Korek jest przymocowany do paska.

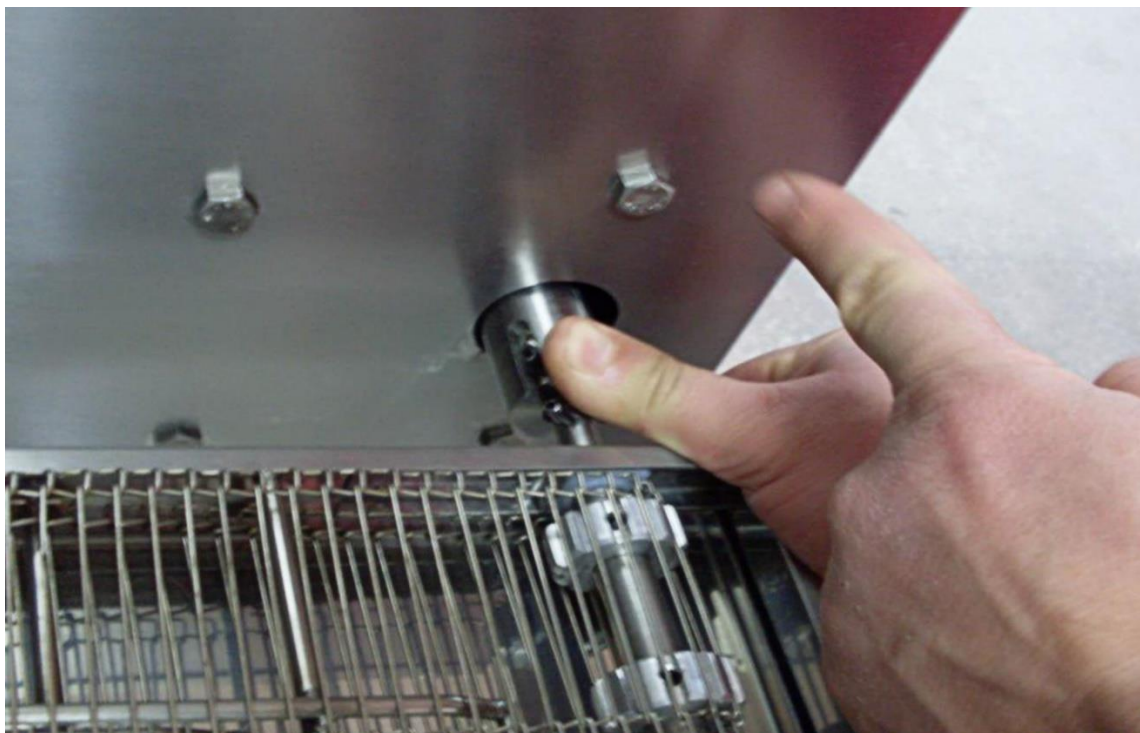
2.5 Montaż pasa



Przenośnik jest zamontowany wewnątrz maszyny, jak pokazano na rysunku.



Wał napędowy jest wyśrodkowany i umieszczony na rurze sprzęgła.



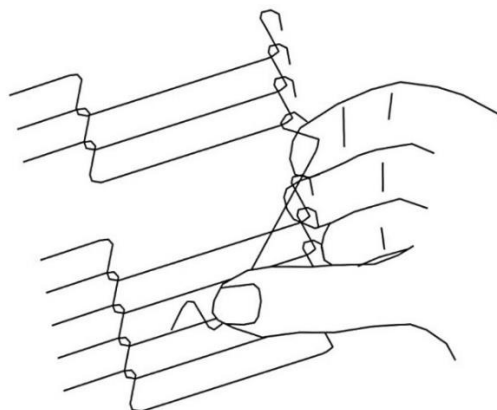
Rura sprzęgła jest przymocowana za pomocą sprężyny wału napędowego, jak pokazano na rysunku.



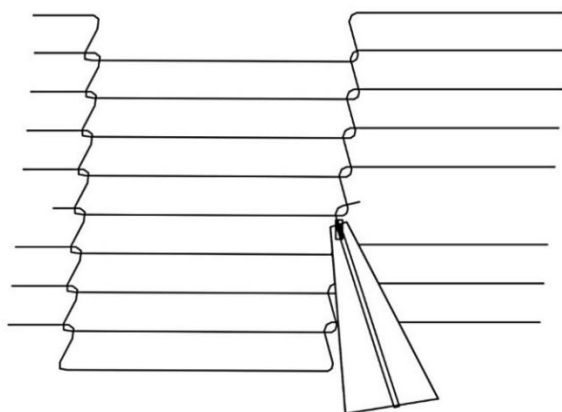
Montaż paska został zakończony. W przypadku demontażu należy wykonywać wszystkie kroki w odwrotnej kolejności.

2.6 Montaż drutu taśmowego

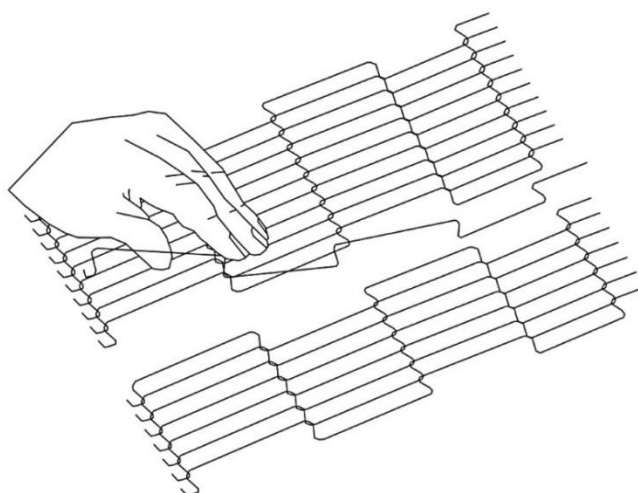
Zainstalowany w sposób pokazany na rysunku. (Przewód łączący krawędź w lewo i w prawo)



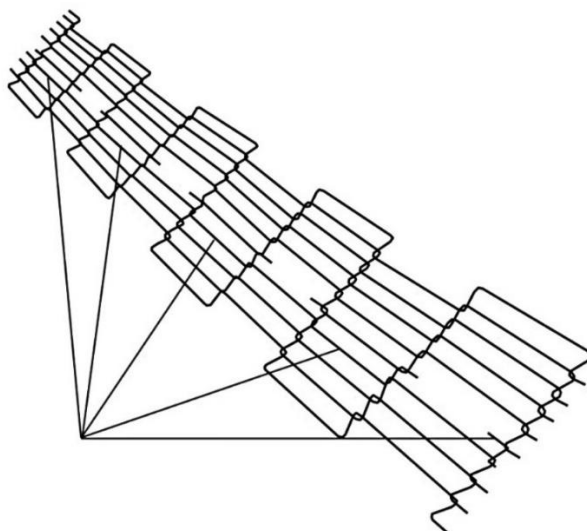
Dołączone przez szczypce (środkowy przewód łączący)



Jeśli pojawi się problem z drutem, usuń drut, jak pokazano na rysunku



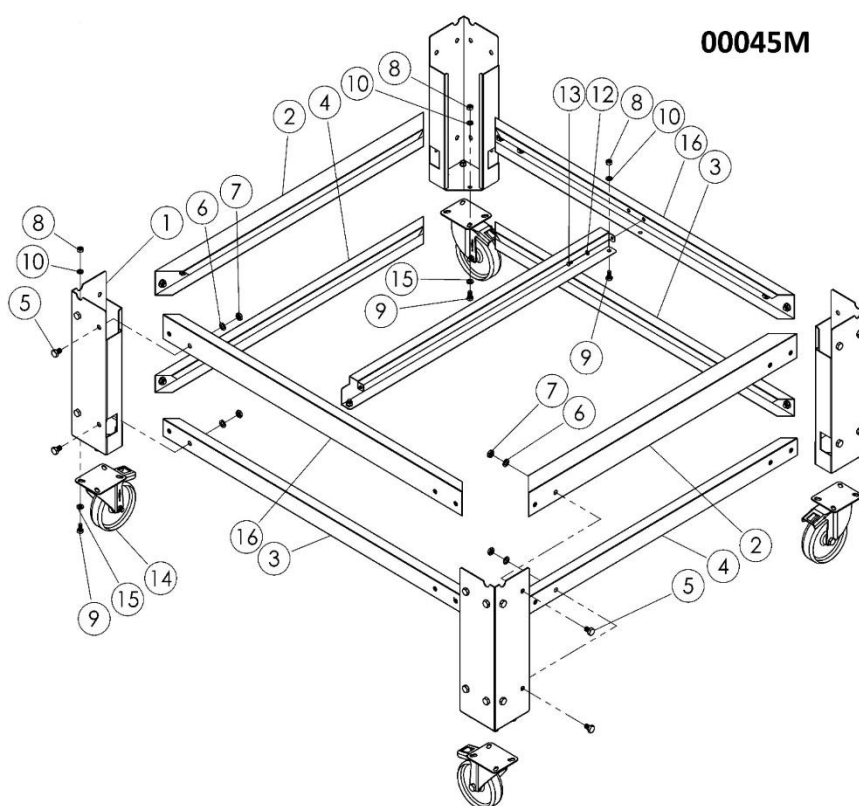
Końcowy montaż drutu



W przypadku demontażu należy wykonywać wszystkie kroki w odwrotnej kolejności.

UWAGA: W celu uzyskania lepszej wydajności należy wyczyścić przewód pasa raz w tygodniu lub miesiącu.

2.7 Montaż wysokiej płyty montażowej

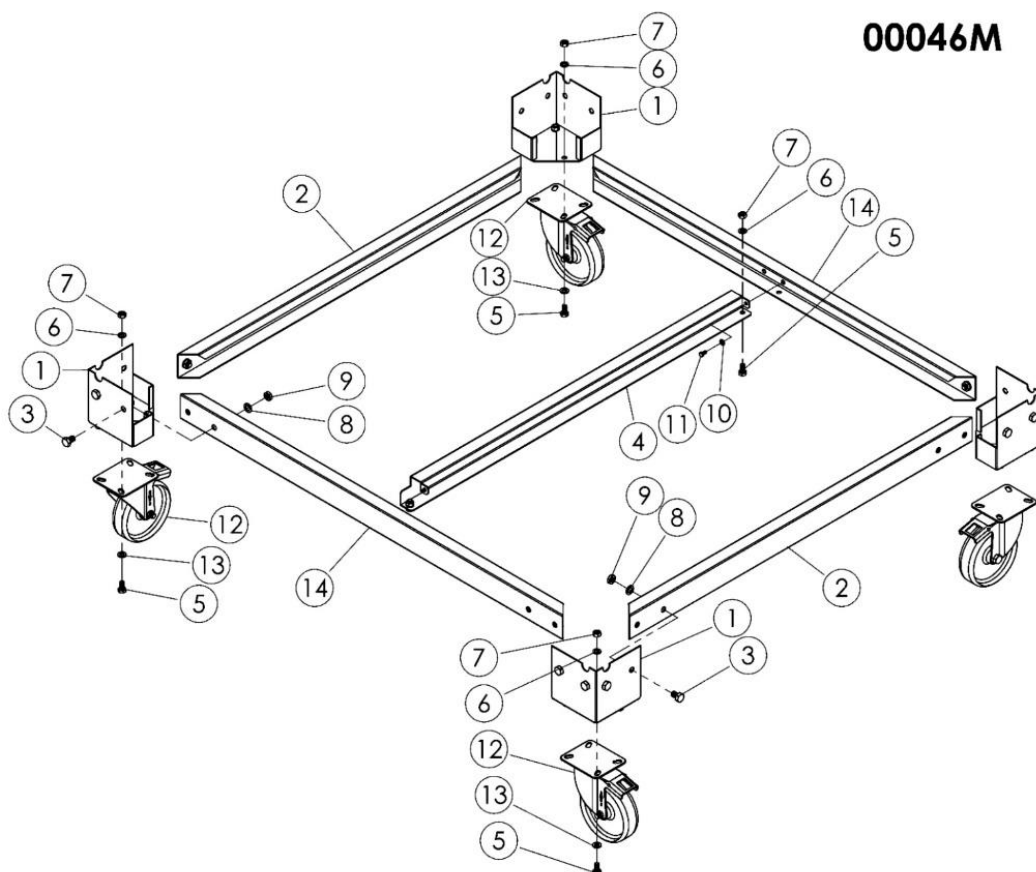


SEG1700 o wysokiej podstawie – lista części zamiennych

Numer (na rynku)	Numer części zamienniej	Opis części zamienniej	Ilość
1	07116	wspornik	4
2	07118	wspornik	2
3	07122	wspornik	2
4	07119	wspornik	2
5	01958	śruba	32
6	01960	podkładka	32
7	01965	zakrętka	32
8	01959	zakrętka	18

Numer (na rynku)	Numer części zamienniej	Opis części zamienniej	Ilość
9	01957	śruba	18
10	01961	podkładka	18
11	07120	wspornik	1
12	00051	podkładka	2
13	00048	śruba	2
14	01964	koło	4
15	01963	podkładka	16
16	00047M	wsporniki	2

2.8 Montaż niskiej podstawy

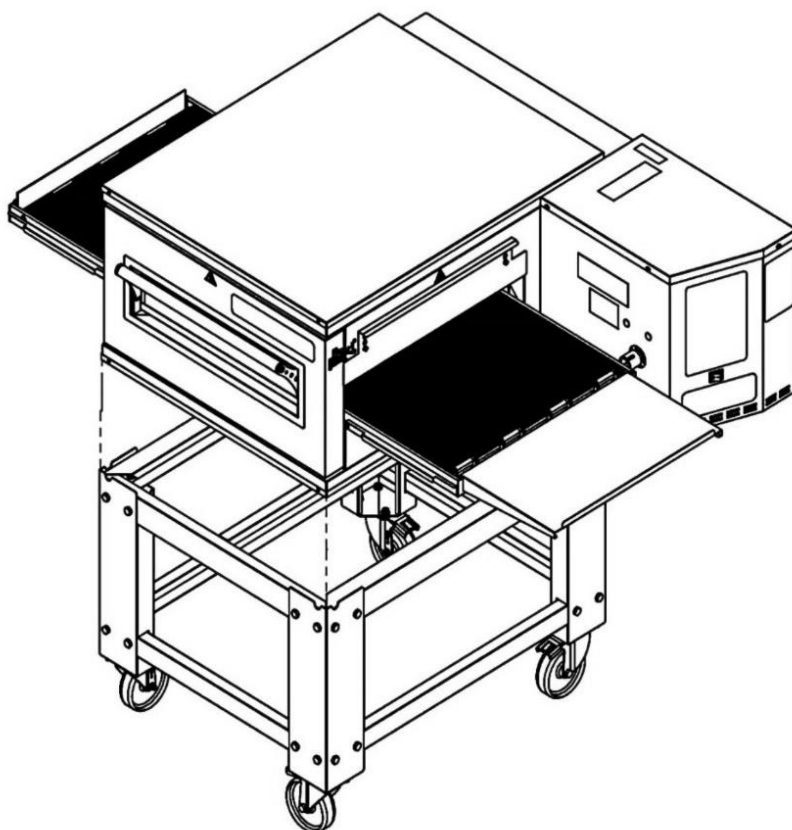


SEG1700 o niskim podwoziu – lista części zamiennych

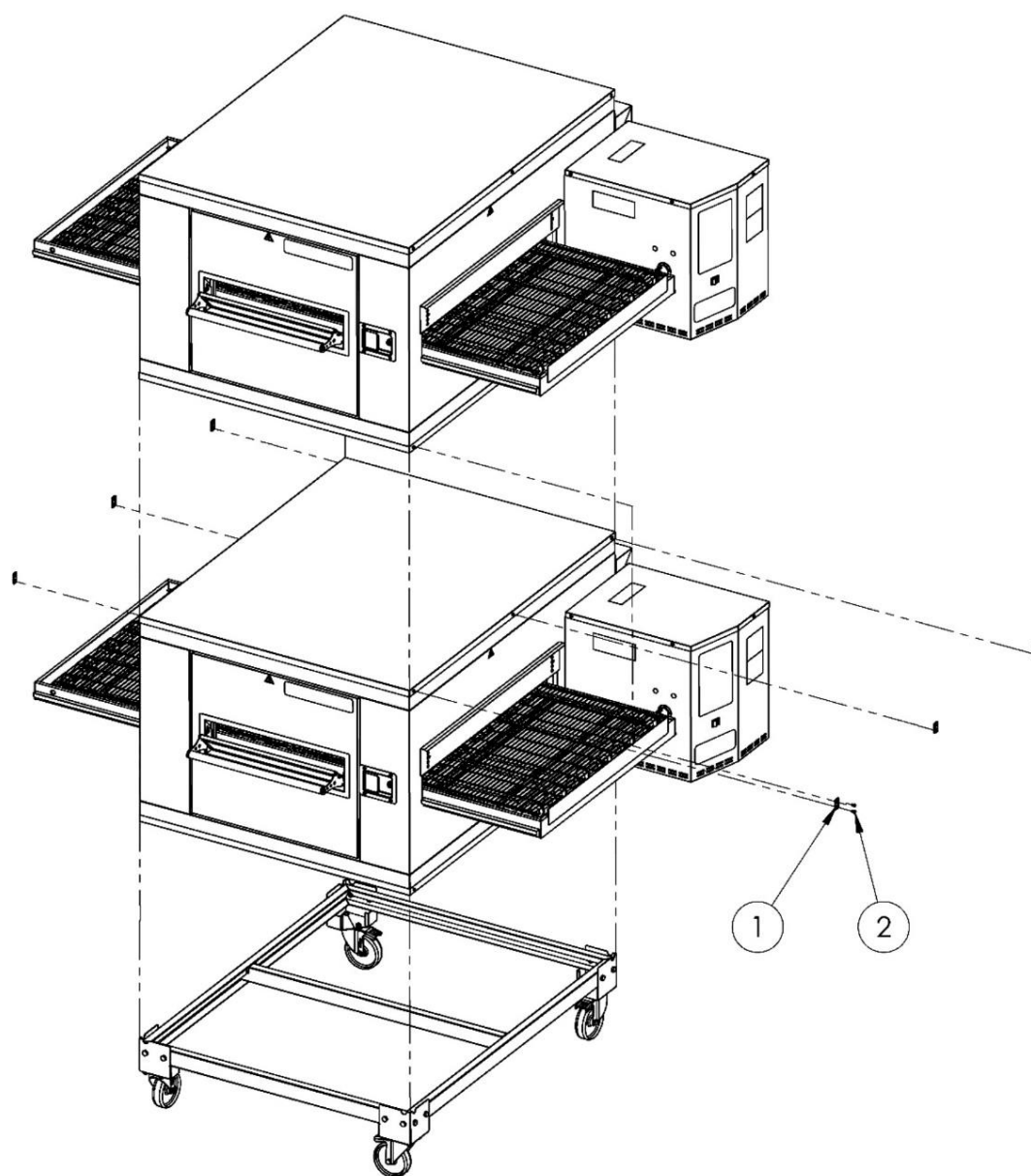
Numer (na rynku)	Numer części zamiennej	Opis części zamiennej	Ilość
1	07123	podstawa	4
2	07125	wspornik	2
3	01958	śruba	26
4	07126	wspornik	1
5	01957	śruba	18
6	01961	podkładka	18
7	01959	zakrętka	18

Numer (na rynku)	Numer części zamiennej	Opis części zamiennej	Ilość
8	01960	podkładka	16
9	01965	zakrętka	16
10	00051	podkładka	2
11	00048	śruba	2
12	01964	koło	4
13	01963	podkładka	16
14	00048M	wspornik	2

2.9 Montaż podwozia pieca



2.10 Montaż podwójnego pieca



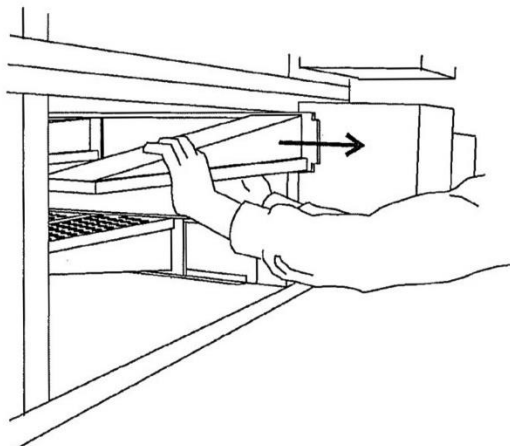
Uwaga: śruby są dołączone do pieca.

Numer na rysunku	Numer części	Opis części	Ilość
1	02056	uchwyt	4
2	00046	śruba	8

2.11 Demontaż / montaż kanałów powietrznych

Uwaga: piec musi być zimny.

Rys. 1

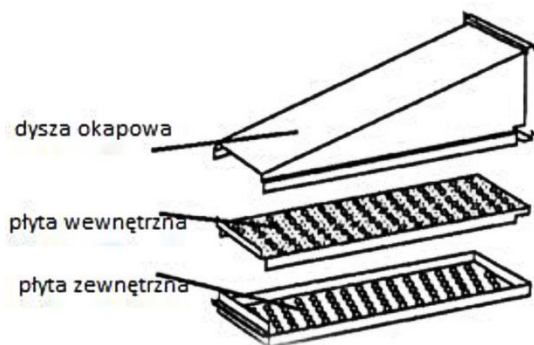


1. Otwórz pokrywę pieca
2. Przytrzymaj dolny kanał powietrzny
3. Wyjmij płytę wyjściową produktu i płytę ogranicznika produktu.
4. Wymontuj płyty zbierające odpady przenośnika.
5. Usuń taśmę przenośnika.
6. Zdejmij pokrywę komory gotowania
7. Wyjmij kanały powietrzne, jak pokazano na rysunku 1, pociągnij w kierunku strzałki.
8. Musisz napisać kody do ponownego montażu, tak, jak to było.

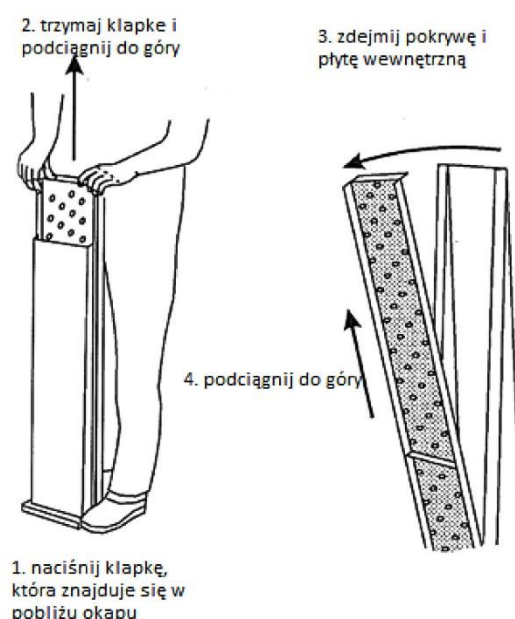
Przykłady znakowania;

- Kanały górnego powietrza: U1, U2, U3, U4
- Dolne kanały powietrzne: A1, A2, A3, A4

Rys. 2



Rys. 3



9. Usunąć kanały powietrzne w sposób pokazany na Rys. 2 i Rys. 3. Zastosuj znakowanie podczas usuwania kanałów powietrznych.

Przykłady znakowania;

- Kaptur U1,
- Płyta wewnętrzna U1,
- Płyta zewnętrzna U1,

Uwaga: w przypadku montażu nieprawidłowych kanałów powietrznych charakterystyka pieca może ulec zmianie.

10. Możesz wykonać czyszczenie po tym procesie. Możesz ponownie zamontować części ponownie.

SEKCJA 3: INSTRUKCJA UŻYCIA

3.1 Wymagania dotyczące odległości

Piec musi mieć 130 mm wolnej przestrzeni od łatwopalnych powierzchni. W przypadku, gdy inne wyposażenie znajduje się po prawej stronie pieca, wymagany jest minimalny odstęp 620 mm od tego urządzenia.

DLA WSZYSTKICH PIECÓW: Aby uzyskać dostęp serwisowy, musi być możliwy prześwit 620 mm z tyłu pieca.

DLA PIECÓW STAŁYCH W DOWOLNYM CZASIE: Trwale zainstalowany (nieusuwalny) piec wymaga co najmniej 340 mm prześwitu po prawej stronie, aby umożliwić usunięcie przenośnika, czyszczenie i serwisowanie.

UWAGA: Nie należy instalować tego (tych) pieca(ów) w jakimkolwiek obszarze o temperaturze otoczenia przekraczającej 40 ° C. Takie postępowanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

3.2 Wentylacja

Wentylacja jest bardzo ważna, zwłaszcza w przypadku pieców gazowych. Określ swój system wentylacji zgodnie z krajowymi przepisami przeciwpożarowymi i bezpieczeństwa. Informacje, które pomogą Ci w analizie wentylacji znajdują się w następnym sekcji.

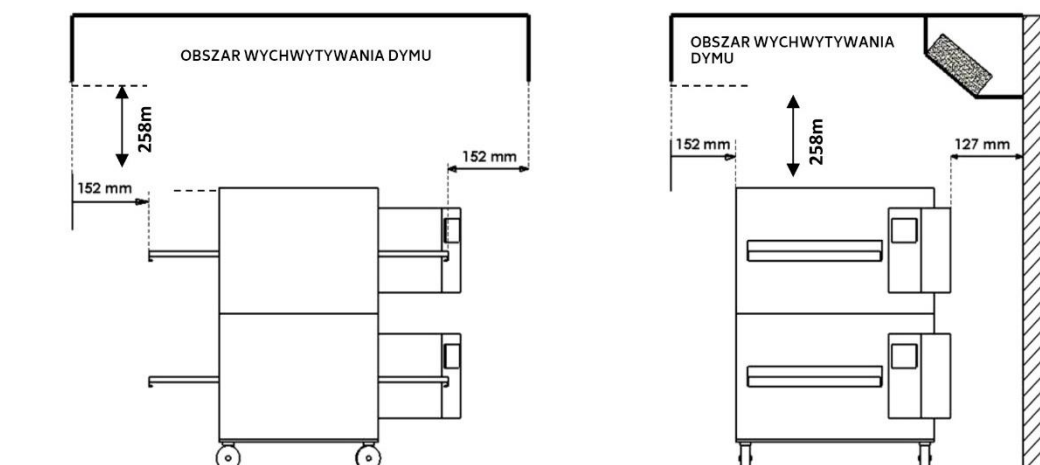
3.3 Ogólne informacje o wentylacji:

Kanał wentylacyjny lub okap powinien być wystarczający, aby przyciągać ciepło i zapach gotowania. Ponadto wentylacja w piecach gazowych musi być wystarczająca do wydalania produktów spalania. Obsługa i odpowiednio skonfigurowana wentylacja należą do obowiązków właściciela pieca.

Otwór wentylacyjny (kaptur) powinien być w harmonii z ogólnym systemem wentylacji i ogrzewania.

Uwaga: Nie pozwól, aby powietrze przepłynęło przez tunel do pieczenia. Powietrza nie wolno kierować na przednią górną część pieca, ani na bok, ani na tył.

3.4 Zalecenia wentylacyjne



Jesteś gotowy do podłączenia mediów. Powinien to zrobić wykwalifikowany elektryk lub instalator.

3.5 Podłączenie gazu

Instalacja przyłącza gazowego musi być wykonana prawidłowo. Obowiązują tutaj przepisy krajowego prawa gazowego.

1. Gdy piec poddawany jest próbie ciśnieniowej powyżej 35 mbar zawór otwierająco-zamykający pieca i przewód doprowadzający gaz muszą być oddzielone od przewodu, którym doprowadzany jest gaz.
2. Podczas prób ciśnieniowych równych lub mniejszych niż 35 mbar rura doprowadzająca gaz powinna być odizolowana od pieca za pomocą zaworu otwierająco-zamykającego znajdującego się na rurze doprowadzającej gaz.

NIE NALEŻY PRÓBOWAĆ OBSŁUGI PIECA do czasu pełnego sprawdzenia połączenia usługi i instalacji przez autoryzowanego technika serwisowego.

Jest to ważna usługa, aby upewnić się, że piec jest prawidłowo zainstalowany i działa prawidłowo. Gwarancja staje się skuteczna po sprawdzeniu prawidłowej instalacji. Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli piec jest uruchomiony przed wykonaniem "KASOWANIA STARTU" przez Autoryzowanego technika serwisowego.

ZAGROŻENIE! Nie należy obchodzić się prętnośnikiem taśmowym z długimi włosami, luźną odzieżą lub wiszącą biżuterią. Wciągnięcie przez pasek może spowodować poważne obrażenia.

ZAGROŻENIE! Jeśli przewód zasilający wydaje się być uszkodzony, nie należy podejmować prób jego obsługi. Skontaktuj się z serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem w celu naprawy!

3.6 Instalacja elementów:

1 x 10 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik

Przekrój kabła: 1,5 mm² (kabel TTR - 1 faza / 1 neutralny / 1 uziemienie)

UWAGA: Kabel TTR jest elastyczny, odporny na stłuczenia i poluzowany

Uziemienie musi być prawidłowe.

Użyj regulatora, jeśli napięcie jest wysokie lub niskie.

UWAGA: Jeśli wykonasz powyższe czynności, proces montażu można wykonać płynnie i szybko.

3.7 Specyfikacja techniczna urządzenia SEG1700

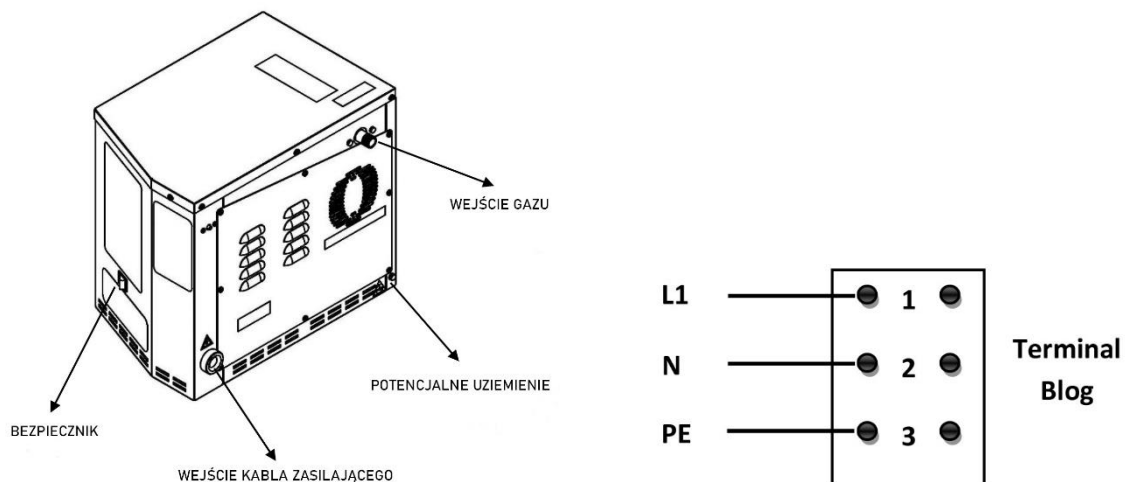
Tabela specyfikacji technicznych energii elektryczno-gazowej pieca

Napięcie	Faza	N	T(PE)	Obciążenie amperowe	Ciśnienie wlotowe gazu	Przepustowość	Pełne wykorzystanie gazu	Średnie zużycie gazu	BTU
230V 50/60HZ	1	1	1	3	21mbar	15kW	1,586 m ³ /godz.	1,3 m ³ /godz.	75,000 /godz.

Zasilacz: Jednofazowy, 230 V AC, 50/60 Hz / 3 Amp: 1 Neutralny, 1 Uziemienie

Ważne: Elektryczne połączenia wejściowe należy podłączać zgodnie z kolejnością zacisków wejściowych (faza do fazy, neutralny do neutralnego, uziemienie do uziemienia)

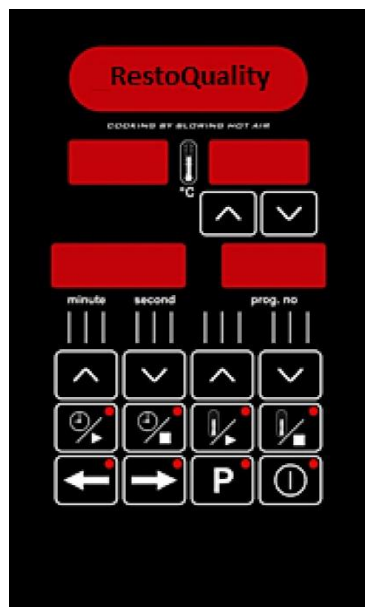
UWAGA: Specyfikacja może zostać zmieniona przez **Resto Quality**. Powyższe dane techniczne podano w celach informacyjnych.






SEKCJA 4: PROGRAMOWANIE, OPERACJA I ZAMYKANIE

Wszystkie funkcje pieca są kontrolowane przez mikroprocesor. Piec musi zostać wstępnie zaprogramowany do pracy. Kolejne strony opisane są krok po kroku podczas programowania.

Urządzenie do kontroli pieca



Warunki pracy

-  Temperatura pracy: -20 - 70 ° C
-  Maksymalne Wilgotność: % 90 Rh (bez kondensacji)
-  Wysokość: do 2000 metrów

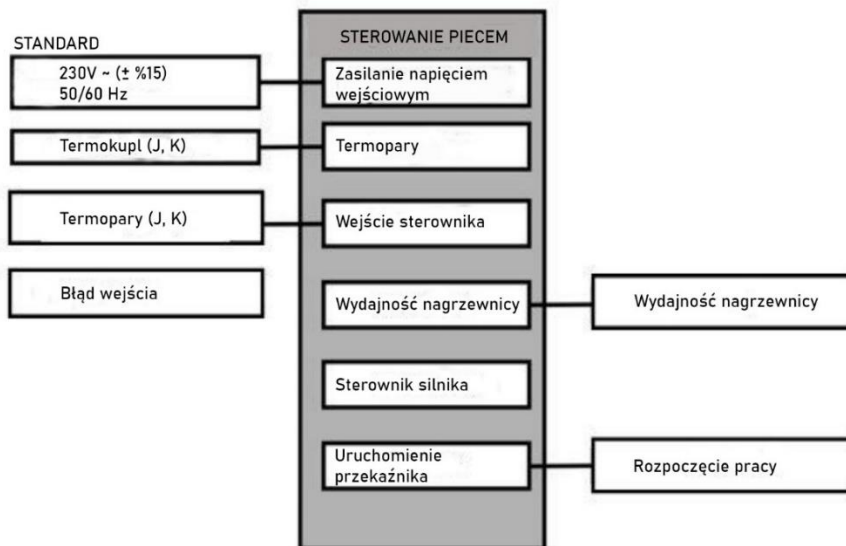
Środowiska, w których użycie urządzenia nie jest odpowiednie.

Korozyjne środowiska atmosferyczne.

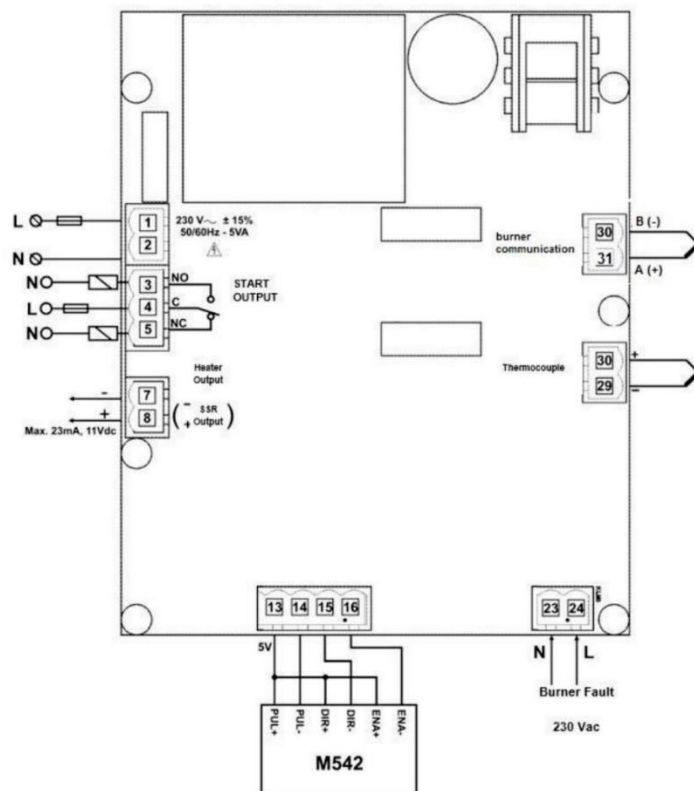
Wybuchowe środowiska atmosferyczne.

Aplikacje domowe. (Urządzenie może być używane tylko w aplikacjach przemysłowych).

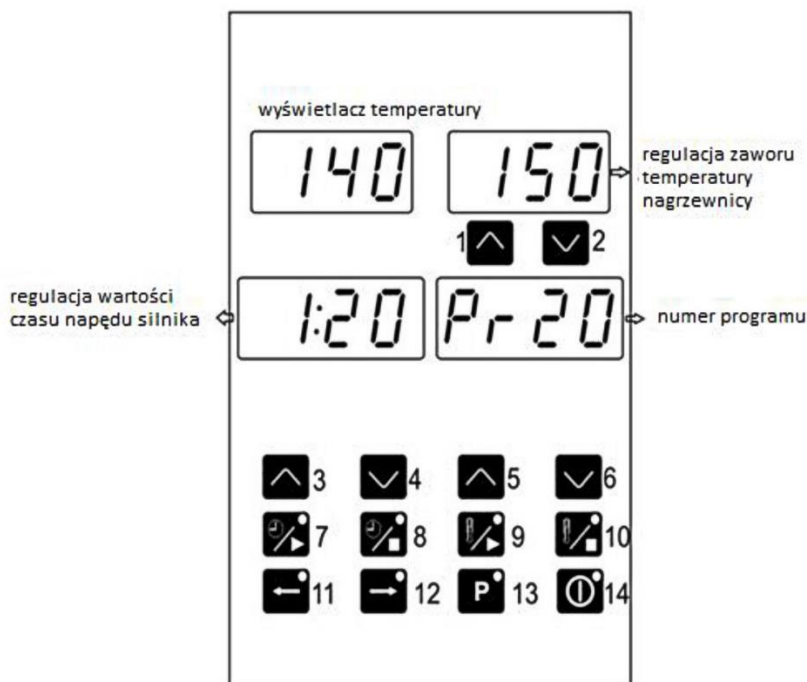
INFORMACJE OGÓLNE



SCHEMAT POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO



DEFINICJA PANELU PRZEDNIEGO URZĄDZENIA STEROWANIA PIEKARNIKA



1 - 2. Ustawianie temperatury - przyciski zwiększania/zmniejszania: Za pomocą tych przycisków zmienia się ustawienie temperatury, które pojawiają się na górnym wyświetlaczu. Temperatura wyświetlana jest temperaturą w komorze i może różnić się od temperatury szamotów

3 - 4. Czas pracy sterownika silnika – przycisk zwiększenia/zmniejszenia: Ustaw czas za pomocą tych przycisków w minutach i sekundach.

5 - 6. Przycisk zwiększania i zmniejszania programu: Wybrany numer programu wybiera się za pomocą tych przycisków.

7. Przycisk uruchomienia silnika: Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić silnik.

8. Przycisk zatrzymania silnika: Naciśnij ten przycisk, aby zatrzymać silnik.

9. Przycisk włączania nagrzewnicy: Naciśnij ten przycisk, aby aktywować wyjście nagrzewnicy.

10. Przycisk zatrzymania grzałki: Ten przycisk zatrzymuje wyjście, gdy wyjście grzałki jest aktywne.

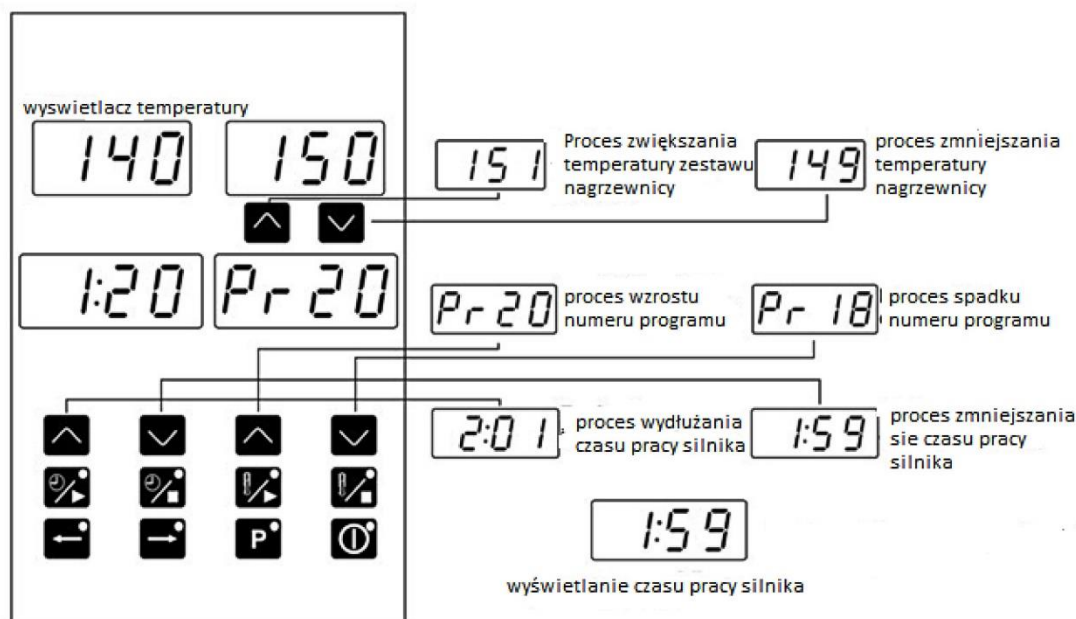
11. Przycisk pasa bezpieczeństwa: Obraca silnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara po naciśnięciu tego przycisku.

12. Przycisk pasa składanego: Obraca silnik w prawo, gdy ten przycisk jest wciśnięty.

13. Przycisk Set Program: Naciśnij ten przycisk raz na 5 sekund i wejdź do ustawionej sekcji.

14. Przycisk włącz / wyłącz: Za pomocą tego przycisku urządzenie powraca do stanu "włączony" lub "wyłączony". Przycisk wyłącza się po wyłączeniu urządzenia, ekran wyłącza się.


ZMIANA WARTOŚCI PROGRAMIU I ZAPISU



Wartości tego programu pojawiają się na ekranach po wprowadzeniu numeru programu. Ustawione wartości zmienia się za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania. Naciśnij przycisk "P" na 5 sekund, aby wejść do sekcji ustawień. W takim przypadku rejestrowane są zmienione wartości zadane. Zmienione wartości ustawień są wartościami chwilowymi. Te wartości nie są zapisywane w programie. Stare wartości programu są wyświetlane ponownie po przełączeniu do pozycji wyłączonej lub po wyłączeniu zasilania.

Programy są zapisywane tylko wtedy, gdy nagrzewnica znajduje się w pozycji zatrzymania. Ustawione wartości zmienione w pozycji początkowej są wartościami chwilowymi. Te wartości nie są zapisywane w programie. Stare wartości programu są wyświetlane ponownie po przejściu do pozycji zatrzymania.

4.1 Ostrzeżenia

1. Jeśli produkt nie piecze, sprawdź czas gotowania i ustawioną temperaturę. Przenośnik może szybko obracać.
2. Jeśli produkt jest przegotowany, sprawdź czas gotowania i ustaw temperaturę. Przenośnik może pracować powoli.
3. Jeśli wszystkie wartości są normalne, ale produkt nadal nie piecze się lub nie przegrzewa, skontaktuj się z producentem.
4. Gdy palnik w piecach gazowych sygnalizuje usterkę można rozwiązać ten problem, naciskając przycisk włącz / wyłącz  na wyświetlaczu. Bardziej szczegółowy opis znajduje się w SEKCJI 8: Rozwiązywanie problemów.
5. Nie trzymać w pobliżu maszyny materiałów palnych i wybuchowych

4.2 Zamknięcie

Aby wyłączyć piec naciśnij przycisk włącz/ wyłącz  i użyj przełącznika 0-1.

4.3 Komunikaty o błędach / ostrzegawcze:

Nasze maszyny mają zaprogramowane komunikaty ostrzegawcze o usterkach. Niespodziewane błędy, które mogą się pojawić podczas użytkowania pieca:

BŁĄD 1: Sygnał blokady po braku płomienia i zakończeniu wszystkich prób zapłonu. Ten rodzaj błędu polega na zatrzymaniu kotła i powrocie do normalnej pracy, do czego wymagany jest reset ręczny/ zdalny. Używając lokalnego klawisza resetowania liczba resetów nie jest ograniczona. Jednak wszystkie zdalne resety posiadają limit (do 5 operacji na godzinę).

BŁĄD 2: Fałszywe wskazanie płomienia - błąd pojawia się, jeśli mierzony jest sygnał płomienia przy braku zapotrzebowania na ciepło. Ten stan błędu wymaga również ręcznego resetowania.

BŁĄD 3: Błąd górnej granicy – pojawia się jeśli wyłącznik bezpieczeństwa otwiera się z powodu przegrzania się podczas użytkowania.

BŁĄD 5: Błąd APS - jeśli APS nie zamknie się w określonym czasie (10 sek. po włączeniu wentylatora spalania) zostanie wygenerowany błąd.

BŁĄD 8: Błąd obwodu płomienia - podczas normalnej pracy sterownika zapłonu obwód płomienia jest regularnie sprawdzany. Ta kontrola ma schematyczne działanie i składa się z kilku kroków. Jeśli sprawdzenie się nie powiedzie, zostanie wygenerowana informacja o błędzie.

BŁĄD 9: Błąd obwodu napędu zaworu gazowego - podczas normalnej pracy sterownika zapłonu obwód napędu zaworu jest regularnie sprawdzany. Ta kontrola ma schematyczne działanie i składa się z kilku kroków. Jeśli sprawdzenie się nie powiedzie, zostanie wygenerowana informacja o błędzie.

BŁĄD 13: Wszystkie resety zdalne (komunikacja) – ustawienie limitu resetów zdalnych na 5 w ciągu godziny jest liczbą maksymalnie dozwoloną. Ustawiony jest błąd zmienności; znika po wyłączeniu/ włączeniu kotła.

BŁĄD 21: Błąd ADC - wewnętrzny błąd kontrolera.

BŁĄD 23: Przy uruchamianiu palnika dane wejściowe, po określonym czasie oczekiwania na otwarcie APS (10 sekund), nie pasują do siebie.

BŁĄD 25: Błąd CRC - błąd dopasowania w kodach CRC (różne wersje oprogramowania).

BŁĄD 26: Błąd pokrętki resetowania – pojawia się gdy przycisk jest włączony dłużej niż 10 sekund. Błąd jest będzie aktywny do momentu zwolnienia pokrętki resetowania.

4.4 Usterka palnika

Występuje, gdy palnik nie zapala się lub występuje usterka w systemie palnika.

4.5 Funkcje:

4.5.1. Przełącznik obniżania temperatury:

Nasz piec ma obniżenie temperatury. Wyłącznik dla bezpieczeństwa i ochrony. Przełącznik ten został specjalnie zaprojektowany, aby zapobiec przegrzewaniu się pieca i jego uszkodzeniu w niewielkim

stopniu, jeśli temperatura robocza pieców wzrośnie, a moc nie zostanie przeniesiona do pieców. Żadne części nie są uszkodzone z powodu nadmiernej temperatury.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj zewnętrznego przełącznika, aby nie blokować przełącznika temperatury.

4.5.2 Instalacje elektryczne

OSTRZEŻENIE! Uziemienie musi być wykonane prawidłowo przed zainstalowaniem pieca. Uszkodzenia elektryczne powodują śmiertelne obrażenia lub śmierć.

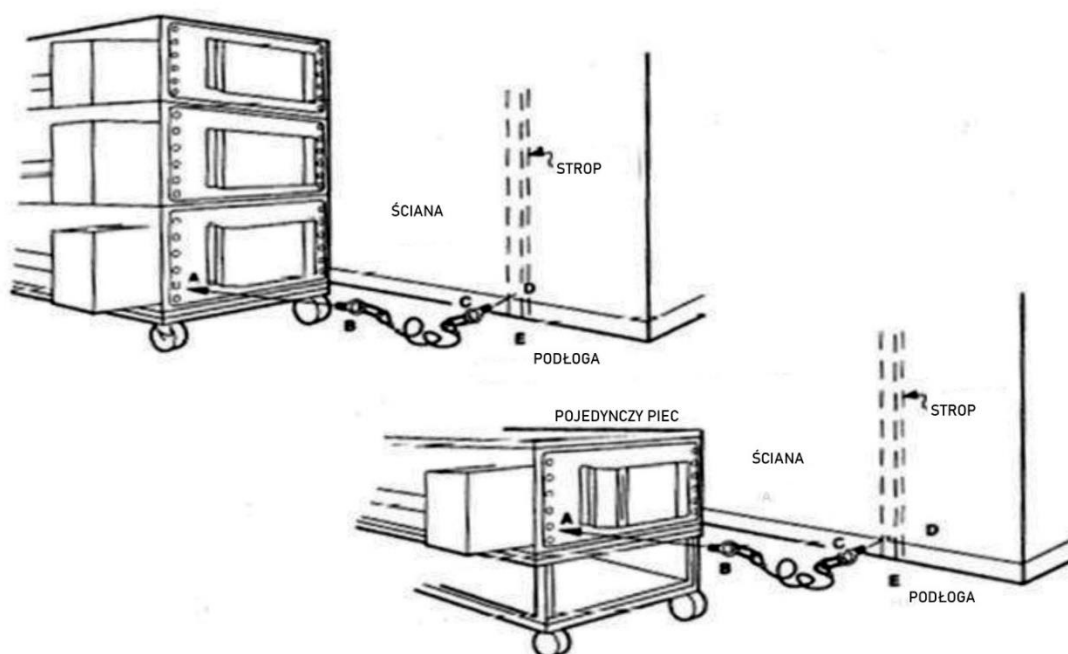
Dla wszystkich krajów:

Zastosuj lokalne przepisy elektryczne.

1. Wszystkie biegunowe łączniki mają szerokość 3 mm.
2. Uziemienie głowicy kabla jest z powrotem w piecu.
3. W przypadku korzystania z więcej niż z jednego pieca (podwójnego lub potrójnego) każdy piec musi mieć własny przełącznik, a wszystkie przełączniki powinny znajdować się blisko siebie.

4.5.3 Wymagane limity – Piece Gazowe:

1. Instalację tę należy wykonać za pomocą urządzenia szybko złącznego, zgodnie z normami dotyczącymi elementów złącznych dla urządzeń na gaz z łącznikiem gazowym, uwzględniając normy dotyczące elementów złącznych dla ruchomych urządzeń gazowych.
2. Zainstalowanie ograniczenia powinno nałożyć limit na ruch pieca, niezależnie od elementu łączącego. Urządzenie do szybkiego łączenia lub jej rura powinny ograniczać ruch pieca.
3. Jeśli ograniczenie zostanie usunięte w wyniku czyszczenia lub konserwacji, należy je przywrócić do oryginału po zakończeniu czyszczenia lub konserwacji.



1. Połącz część „B” i jej kabel z częścią „A” za pomocą śruby.
2. Połącz część „C” i jej kabel do wspornika ściany „D” lub „E” za pomocą śruby.

UWAGA: Punkty połączeń są takie same w przypadku podwójnego lub potrójnego zestawu piekarnika.

4.5.4 Konserwacja operatora

OSTRZEŻENIE! Odłącz zasilanie przed przystąpieniem do serwisowania lub czyszczenia pieca. Należy zabezpieczyć zasilanie, aby nie doszło do jego przypadkowego przywrócenia. Nieprzestrzeganie tego może spowodować rozczłonkowanie, porażenie prądem lub śmiertelne obrażenia. Istnieje więcej niż jeden punkt podłączenia zasilania, gdy piece są układane w stos. Upewnij się, że wszystkie przełączniki są w pozycji "OFF" przed czyszczeniem lub konserwacją.

Aby zachować maksymalną wydajność pieca, należy go utrzymywać w czystości, wszystkie żaluzje wentylacyjne w piecu muszą być regularnie czyszczone. Zastosowanie pieca i rodzaj produktu faktycznie określi częstotliwość czyszczenia.

Jeśli kuchenka nie działa, sprawdź wyłącznik automatyczny, aby upewnić się, że jest włączony. Sprawdź czy wyłącznik jest w porządku, zanim zadzwonisz do autoryzowanego serwisu. Nazwa i numer telefonu Autoryzowanej Służby Serwisowej powinny znajdować się na dole tabliczki znamionowej.

4.5.5 Instrukcje czyszczenia

Piec zawiera elementy elektryczne. Przed czyszczeniem pieca wyłącz i odłącz kuchenkę od źródła zasilania.

Żadne elementy elektryczne nie powinny być narażone na wilgoć. Dlatego ważne jest, aby piec został starannie wytarty. NIGDY nie rzucaj kubkami wody na piec lub nie poddawaj go myciu ciśnieniowemu z węża lub sprayera ciśnieniowego. Jeśli na kuchence wyleje się woda lub inny płyn, przed włączeniem upewnij się, że żadna z nich nie weszła do obszaru sterowania. W razie wątpliwości skontaktuj się z firmą serwisową.

OSTRZEŻENIE! Piec musi być chłodny. Nie należy używać urządzeń do czyszczenia mechanicznego, wełny stalowej lub szczotek drucianych na powierzchniach ze stali nierdzewnej.

CODZIENNIE:

1. Wyczyść zewnętrzne powierzchnie łagodną szmatką. Możesz również użyć produktu przeznaczonego do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej. Następnie wyczyść pozostałości detergentu wilgotną ściereczką.
2. Umyj części ochronne przednich i tylnych pojemników na odpady łagodnym detergentem i spłucz wodą.
3. Umyj arkusz wylotowy łagodnym detergentem i spłucz wodą.
4. Umyj korki łagodnym detergentem i spłucz wodą.
5. Wyczyść luźne cząsteczki w środku, następnie przetrzyj je łagodnym detergentem i wyczyść pozostałości detergentu wilgotną ściereczką.
6. Oczyszcz przenośnik czystą szmatką lub miękką szczotką drucianą.

Na zewnątrz pieca można usuwać złogi zapieczonego rozprysku, oleju, smaru lub lekkich przebarwień za pomocą jednego z kilku komercyjnych środków czyszczących. Skonsultuj się z lokalnym dostawcą.

MIESIĘCZNIE:

1. Wyjmij, zdemontuj i oczyść otwory wentylacyjne. Więcej informacji można znaleźć w punkcie "Usuwanie kanałów powietrznych".
2. Usuń taśmę, zdemontuj i wyczyść. Więcej informacji można znaleźć w punkcie "Mocowanie taśmy i mocowanie przewodów".

3. Wyjmij, zdemontuj i wyczyść przednie i tylne pokrywy komory pieca.

UWAGA: Oczyszczyć i sprawdzić osłonę wentylacyjną zgodnie ze specyfikacją producenta okapu wentylacyjnego.

4.5.6 Konserwacja ochronna

Mimo, że piec został zaprojektowany tak, aby był jak najbardziej bezproblemowy, okresowa konserwacja zapobiegawcza jest niezbędna do utrzymania najwyższej wydajności. Konieczne jest, aby silniki, wentylatory i elektroniczne urządzenia sterujące były wolne od brudu, pyłu i zanieczyszczeń, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie. Przegrzanie jest szkodliwe dla życia wszystkich wymienionych elementów.

Okresowe czyszczenie zapobiegawcze może się znacznie różnić w zależności od otoczenia, w którym działa piec.

Musisz omówić potrzebę konserwacji profilaktycznej z autoryzowaną firmą serwisową w celu ustalenia odpowiedniego programu.

SEKCJA 5: Produkty gotowane

5.1 Niektóre z gotowanych produktów

- Brownie
- Hamburger
- Hot dogi
- Omlet
- Naleśniki
- Mieszany talerz warzywny
- Steakhouse
- Szaszłyki
- Klopsiki
- Ziemniaki
- Borek
- Skrzydełka kurczaka
- Grillowany kurczak
- Kurczak Saute
- Chleb
- Śniadanie
- Ryba
- Owoce morza
- Pizza
- Pita
- Czekoladowe ciastko
- Ciasto
- ltd. Wiele produktów spożywczych

Piece serii SEG wykazują znacznie lepszą wydajność niż inne piece (zwłaszcza w pieczeniu pizzy).

5.2 Czas i temperatura pieczenia

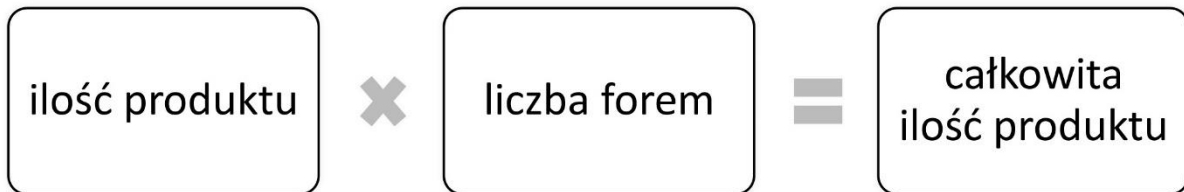
Pizza:

- aluminiowa forma
- świeży produkt
- czas pieczenia: 6 min
- temperatura: 260°C

Pide:

- nad przenośnikiem
- świeży produkt
- czas pieczenia 5 min
- temperatura 260°C

5.3 Całkowita kalkulacja gotowania



Przykład 1:

Długość komory pieca: 951 mm.

Czas pieczenia: 2 dk.

Długość formy: 250 mm.

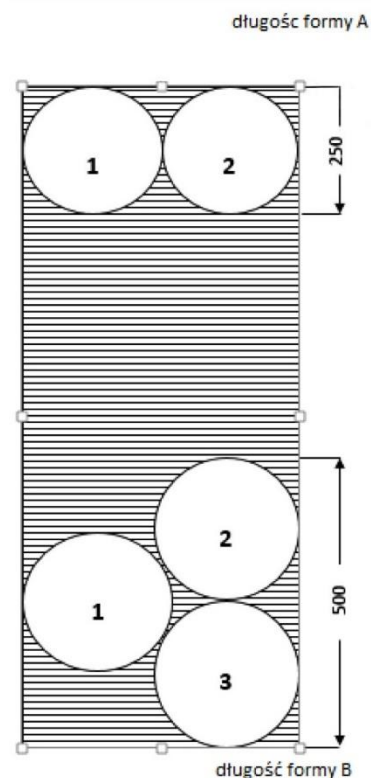
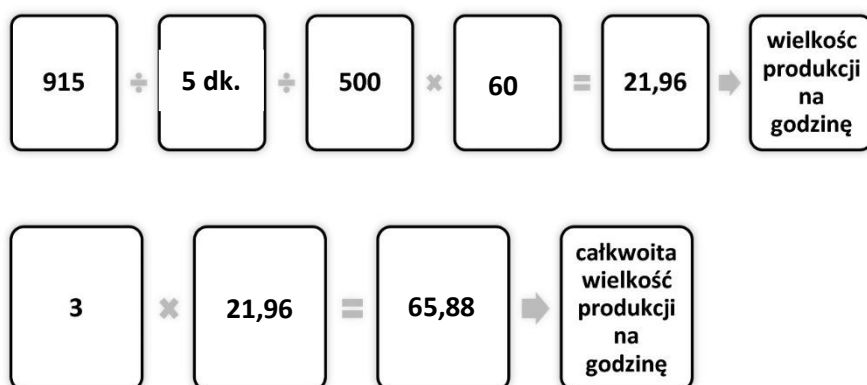


Przykład 2:

Długość komory pieca: 915 mm.

czas pieczenia: 5 dk.

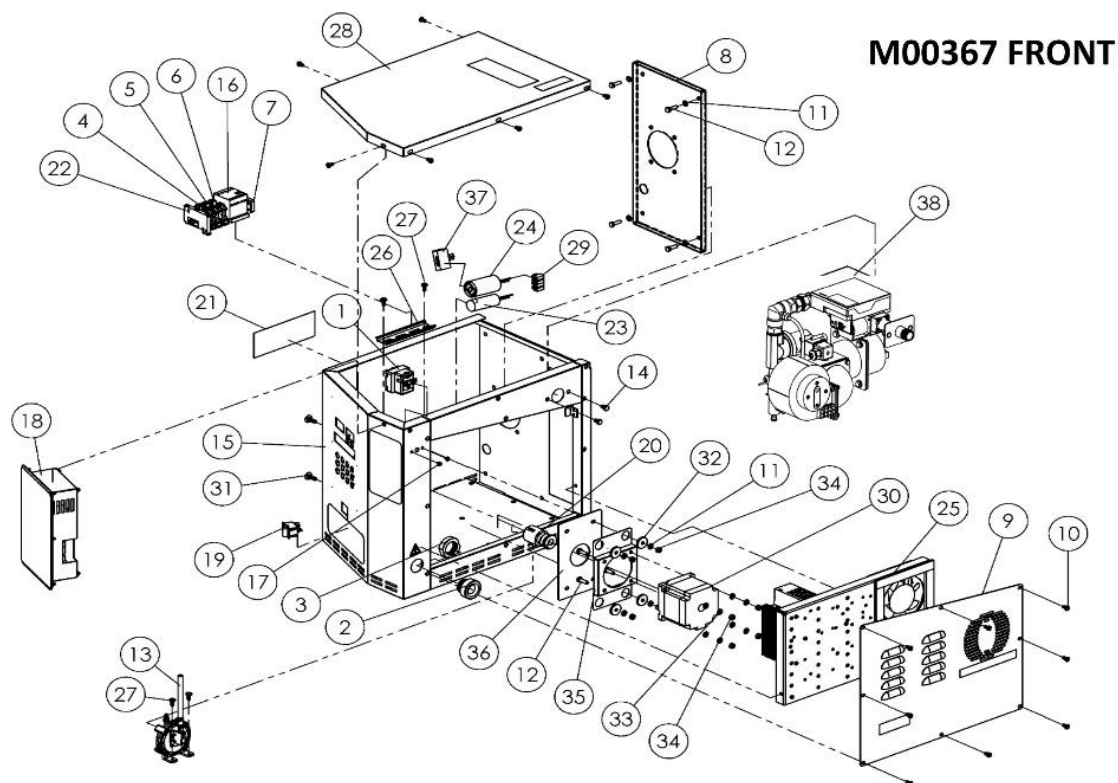
długość formy: 500 mm.



5.4 Przykładowa tabela wydajności

Przykładowa tabela wartości				
Średnica pizzy	3 minuty	3 ½	4 minuty	4 ½
30 cm	120	103	90	80
36 cm	70	60	53	68
41 cm	50	43	38	33
Średnica pizzy	5 minut	5 ½	6 minut	6 ½
30 cm	72	65	60	55
36 cm	54	49	45	42
41 cm	30	27	25	23
Średnica pizzy	7 minut	7 ½	8 minut	
30 cm	51	48	45	
36 cm	39	36	34	
41 cm	21	20	19	

SEKCJA 6: Instrukcja części zamiennych

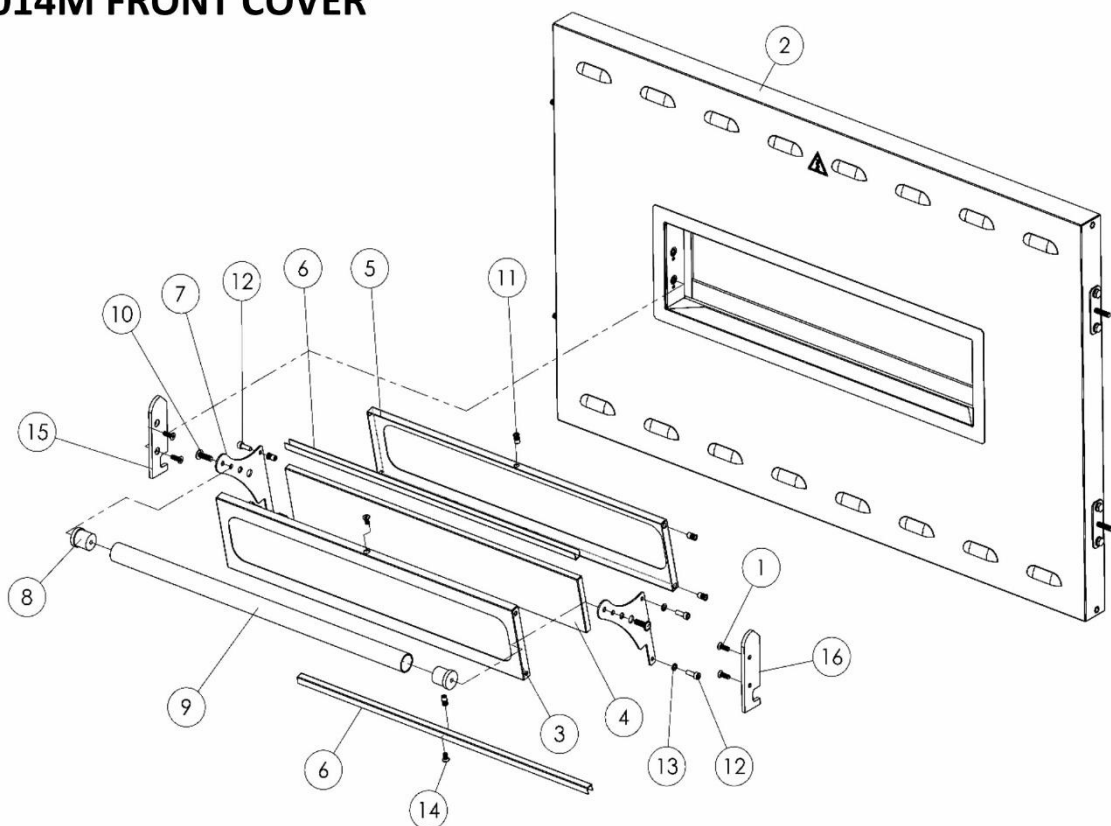


SEG1700 (przód) – lista części zamiennych

Nr części na rysunku	Nr części zamiennej	Opis części zamiennej	Ilość	Nr części na rysunku	Nr części zamiennej	Opis części zamiennej	Ilość
1	01815	termostat limitujący	1	20	01515M	drażek montażowy silnika	1
2	01184	płyta	1	21	01878	etykieta	1
3	01089	nakrętka płyty	1	22	01865	zacisk ochrony szkła	1
4	02209	zacisk (uziemienie)	1	23	01882	kondensator	1
5	02210	zacisk (niebieski)	1	24	02194	kondensator	1
6	02211	zacisk	1	25	M00369	skrzynka SRR	1
7	00292	limiter	1	26	01886	listwa zaciskowa	1
8	07038	panel wspomagający	1	27	02178	śruba	4

9	01648	panel pokrywy	1	28	01857	pokrywa skrzynki kontrolera	1
10	00046	śruba	15	29	00061	terminal	2
11	00042	podkładka	13	30	01850	silnik	1
12	00041	śruba	9	31	01867	śruba	4
13	01103M	air protestat	1	32	00006	podkładka	4
14	02580	śruba	2	33	00317	podkładka	4
15	00302M	skrzynka kontrolna	1	34	01305	nakrętka	8
16	01879	stycznik	1	35	01862	płyta silnika krokowego	1
17	01831	śruba	2	36	01861	płyta silnika	1
18	00364M	ekran	1	37	02351	karta komunikacyjna palnika	1
19	08091	przycisk	1	38	M00342	palnik	1

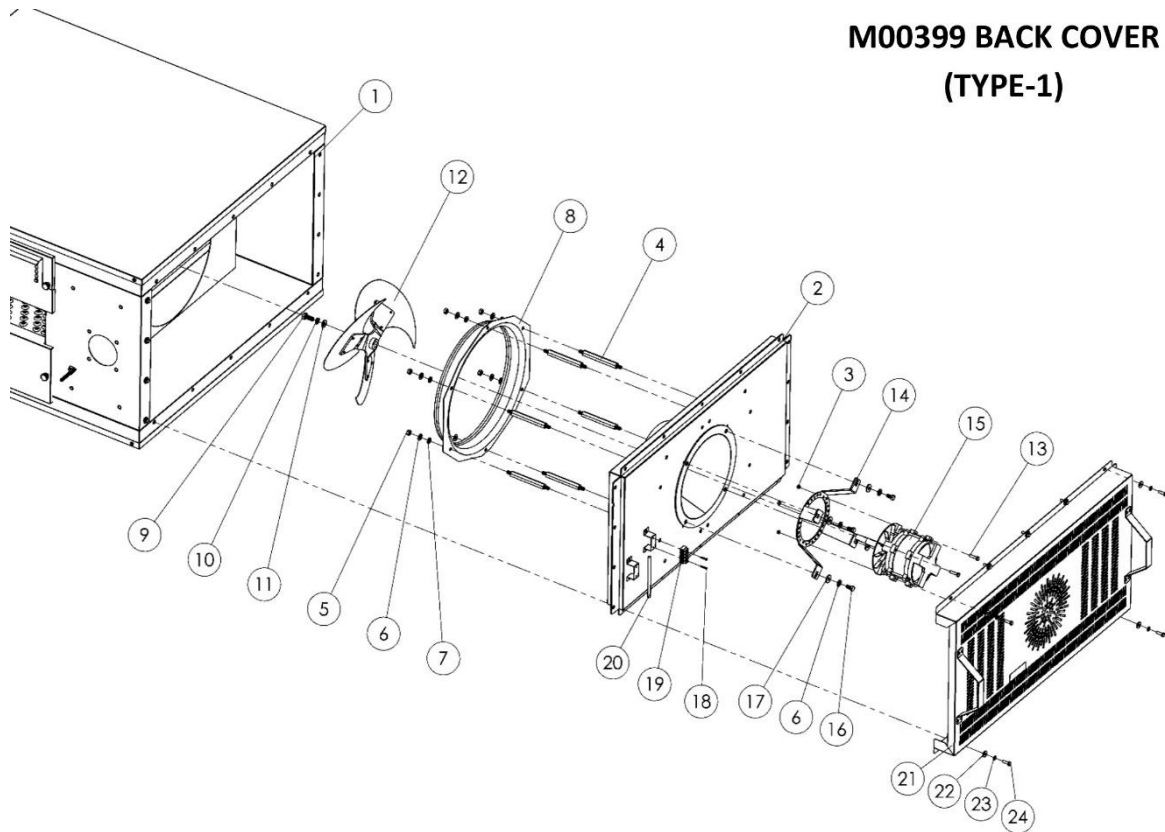
07014M FRONT COVER



SEG1700 (przednia pokrywa) - lista części zamiennych

Nr części na rysunku	Nr części zamiennej	Opis części zamiennej	Ilość
1	01558	śruba	4
2	07026M	rama okna	1
3	07161	panel krawędzi okna	1
4	01528	okno	1
5	01762	panel krawędzi okna	1
6	07160	wspornik ramy okna	2
7	01759	panel krawędzi okna	2
8	01752-1	gumowa wtyczka	2
9	01753-1	pokrywa uchwyty	1
10	02342	śruba	2
11	00045	mocowanie	6
12	101503	śruba	4
13	04077	podkładka	4
14	00157	śruba	2
15	07157	wspornik otwierania/zamykania szkła	1
16	07158	wspornik otwierania/zamykania szkła	1

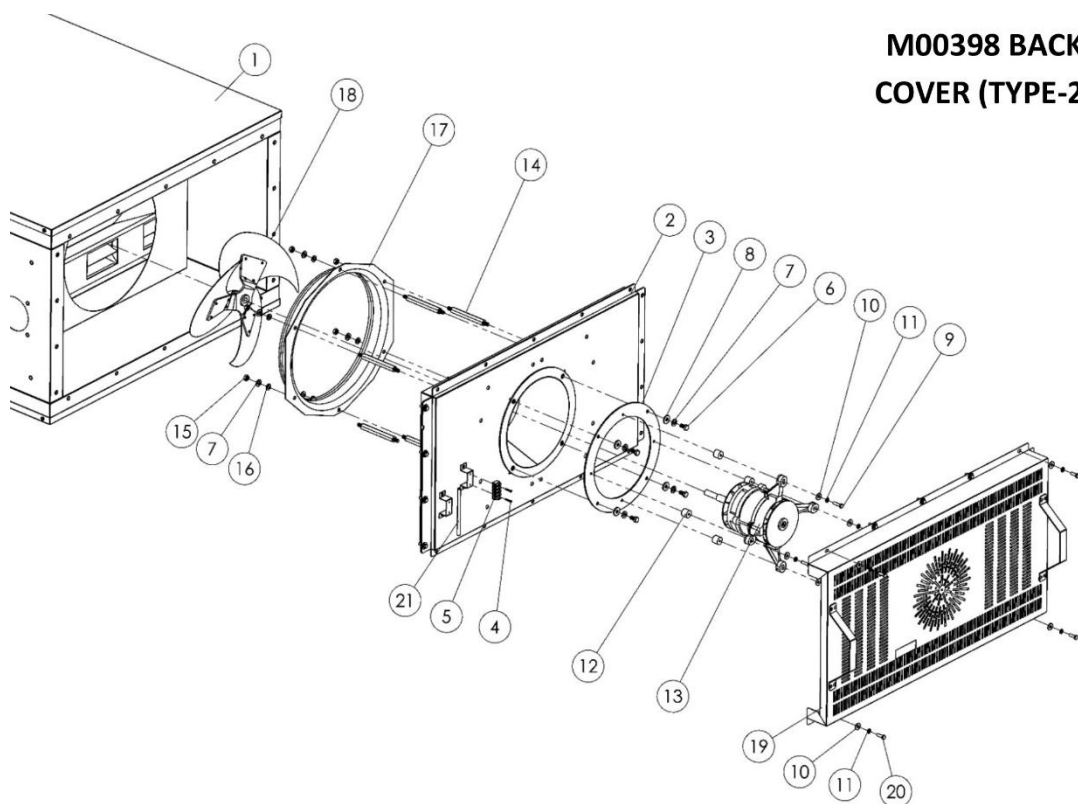
M00399 BACK COVER (TYPE-1)



SEG1700 (tylna pokrywa) - lista części zamiennych

Numer części na rysunku	Numer części zamienniej	Opis części zamienniej	Ilość
1	M00346	korpus	1
2	07005M	tylna pokrywa izolacyjna	1
3	02581	nakrętka	3
4	07030	gwóźdź	6
5	01959	nakrętka	6
6	01961	podkładka	10
7	01963	podkładka	6
8	07031	panel pokrywy wentylatora	1
9	00279	śruba	1
10	01960	nakrętka	1
11	00277	nakrętka	2
12	00398M	wentylator	1
13	00556	śruba	3

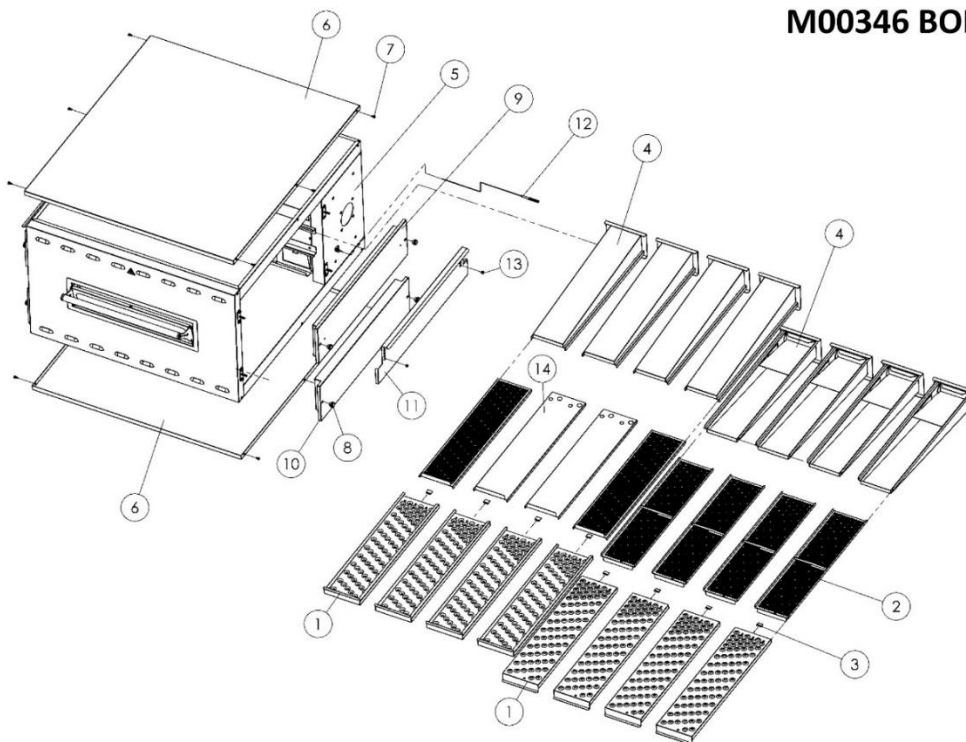
14	07156	panel silnika	1
15	101511	F.I.R. silnik	1
16	04074	śruba	4
17	05529	podkładka	4
18	01672	gwóźdź	2
19	01728	zaciski	1
20	01317	rurka wyjściowa rezystancyjna	1
21	07004M	tył obudowy	1
22	01299	nakrętka	18
23	00042	nakrętka	18
24	00041	śruba	18



SEG1700 (tylna pokrywa typ-2) - lista części zamiennych

Numer części na rysunku	Numer części zamiennej	Opis części zamiennej	Ilość
1	M00346	korpus	1
2	07005M	tylna pokrywa izolacyjna	1
3	07168	panel silnika	1
4	01672	śruba	2
5	01728	zaciski	1
6	04074	śruba	4
7	01961	podkładka	10
8	05529	podkładka	4
9	00556	śruba	4
10	01299	podkładka	22
11	00042	podkładka	22
12	07169	trzonek	4
13	07116	bańcivan silnik	1
14	07030	gwóźdź	6
15	01959	nakrętka	6
16	01963	podkładka	6
17	07031	panel obudowy wentylatora	1
18	00400M	wentylator	1
19	07004M	tylna obudowa	1
20	00041	śruba	18
21	01317	wyjście rezystancyjne macaron	1

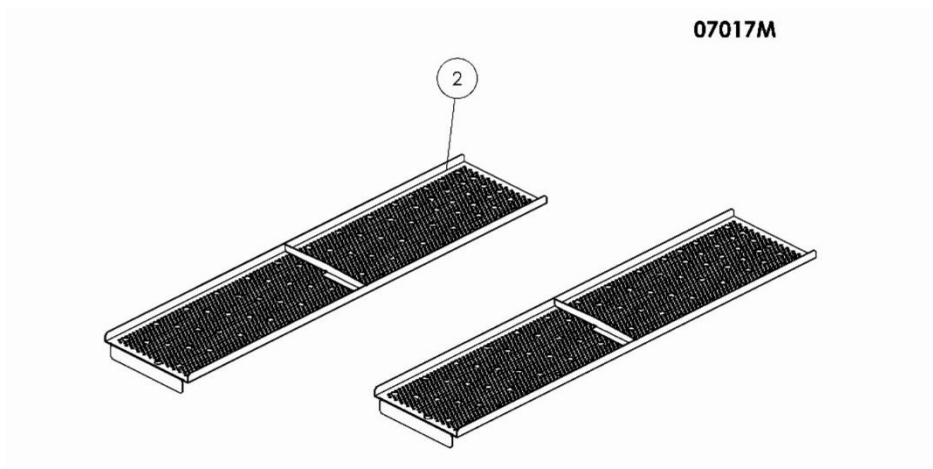
M00346 BODY



SEG1700 (korpus maszyny) - lista części zamiennych

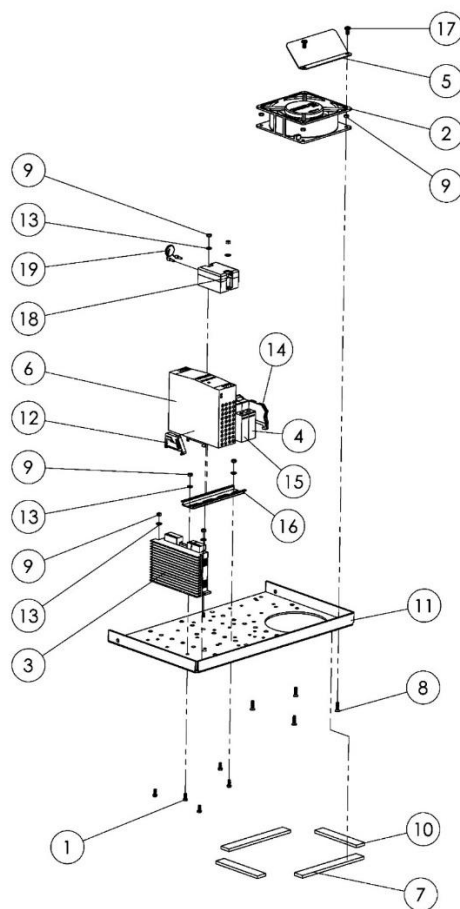
Nr części na rysunku	Nr części zamienniej	Opis części zamienniej	Ilość
1	07021	gipsowy panel przepływu powietrza	8
2	07017M	arkusz wewnętrznego kanału powietrza	8
3	07054	panel mocowania	8
4	07016M	panel przepływu powietrza	8
5	00416M	korpus pieca	1
6	07000	bakelit	2
7	00046	śruba	12
8	00124	uchwyt	8
9	00417M	elementy boku maszyny	2
10	07010M	elementy boku maszyny	2
11	07027M	pokrywa wejście/wyjście	2
12	01731	termoelement	1
13	01596-1	kołek	4
14	00441M	panel wewnętrznego kanału powietrza	2

Części zamienne



Te materiały są dostarczane wraz z maszyną. W zależności od rodzaju produktu, jaki ma być pieczony, dozownik powietrza jest usuwany i na jego miejsce są mocowane te elementy.

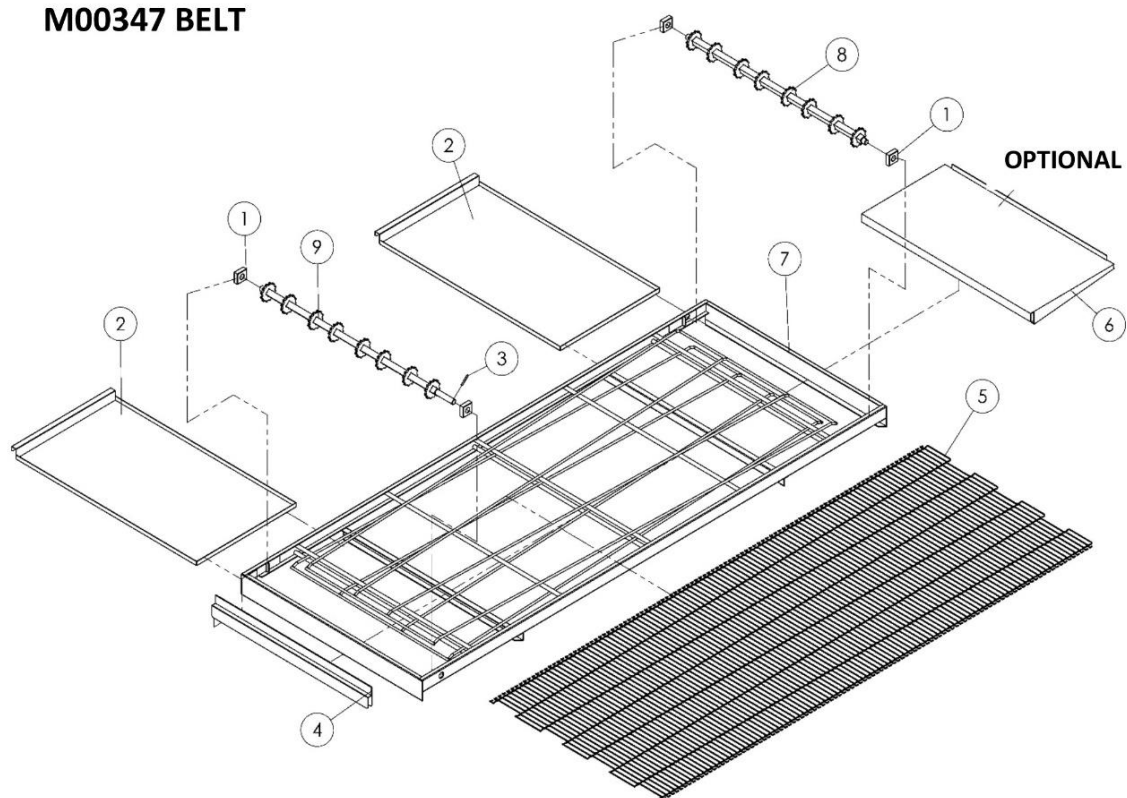
M00369 SSR BOX



SEG1700 (skrzynka SSR) - lista części zamiennych

Nr części na rysunku	Nr części zamiennej	Opis części zamiennej	Ilość
1	01295	śruba	7
2	01290	wentylator	1
3	02320	kontrola prędkości	1
4	00301	bezpiecznik	1
5	02334	panel przepływu powietrza	1
6	02319	zasilacz	1
7	01307	gąbka	2
8	01271	śruba	4
9	02634	nakrętka	11
10	01306	gąbka	2
11	01011	panel SSR	1
12	00292	ogranicznik	1
13	01296	podkładka	7
14	00293	zaciski (uziemienia)	1
15	02208	bezpiecznik	1
16	01886	listwa zaciskowa	1
17	00046	śruba	2
18	01822	przełącznik SRR	1
19	01292	warystor	1

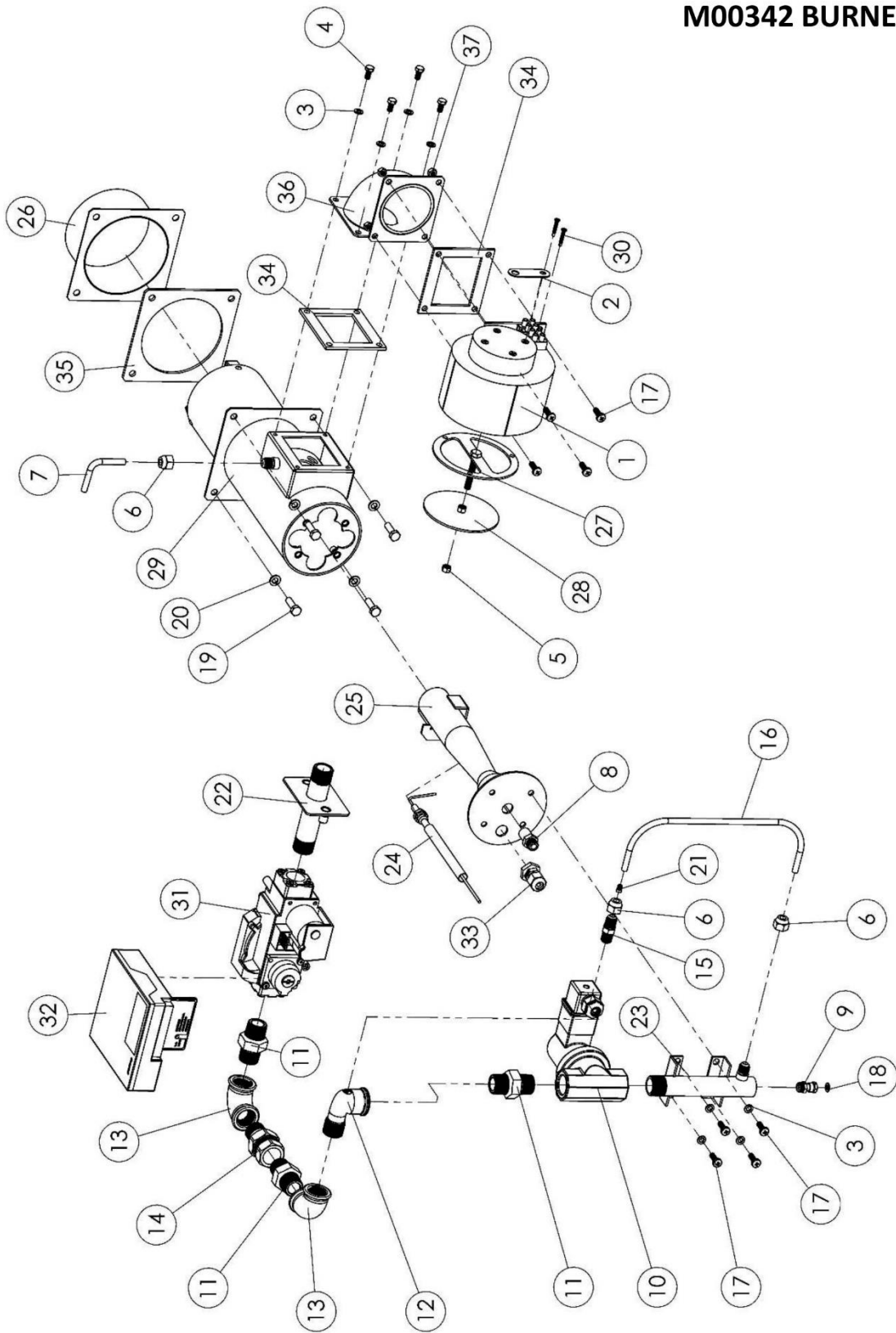
M00347 BELT



SEG1700 (przenośnik) - lista części zamiennych

Nr części na rysunku	Nr części zamienniej	Opis części zamienniej	Ilość
1	02013	łożysko napędu przenośnika	4
2	07093	odpady	2
3	00096	kołek	1
4	07095	panel stopera	1
5	07000M	pas z drutu	1
6	07029	panel zewnętrzny produktu	1
7	00374M	podwozie przenośnika	1
8	00319M	wał napędowy przenośnika	1
9	00318M	wał napędowy przenośnika	1

M00342 BURNER

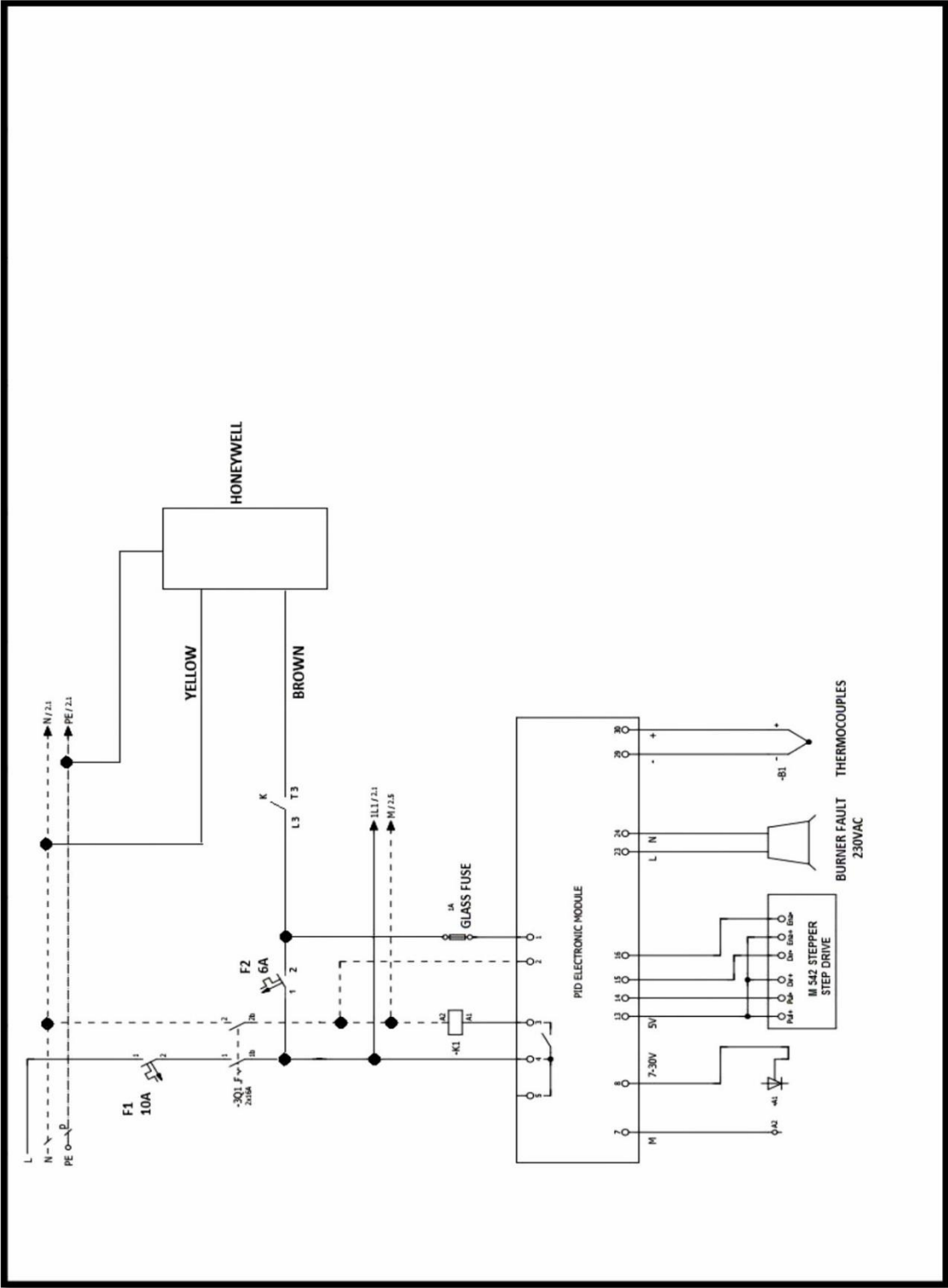


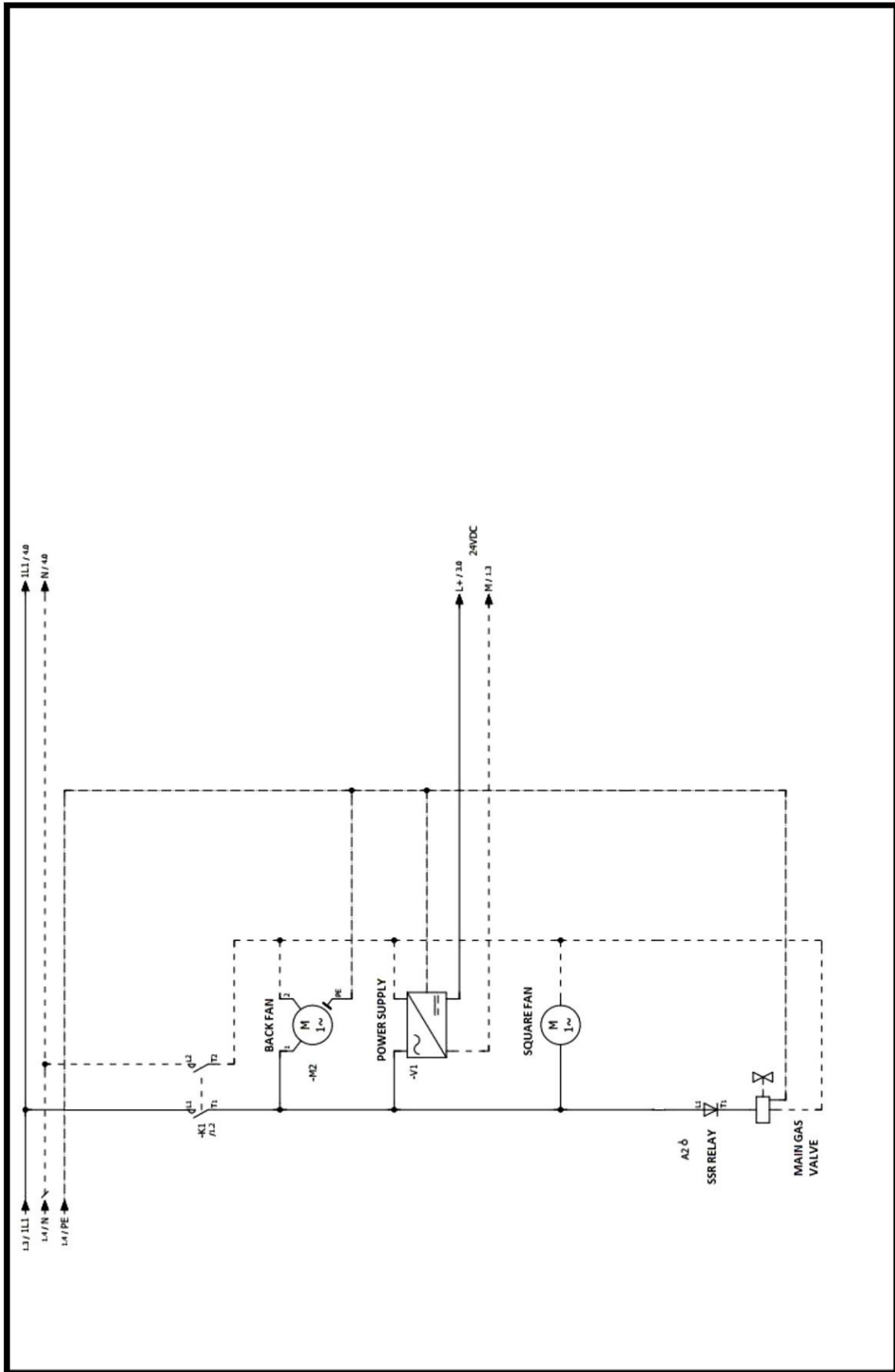
SEG1700 (palnik) - lista części zamiennych

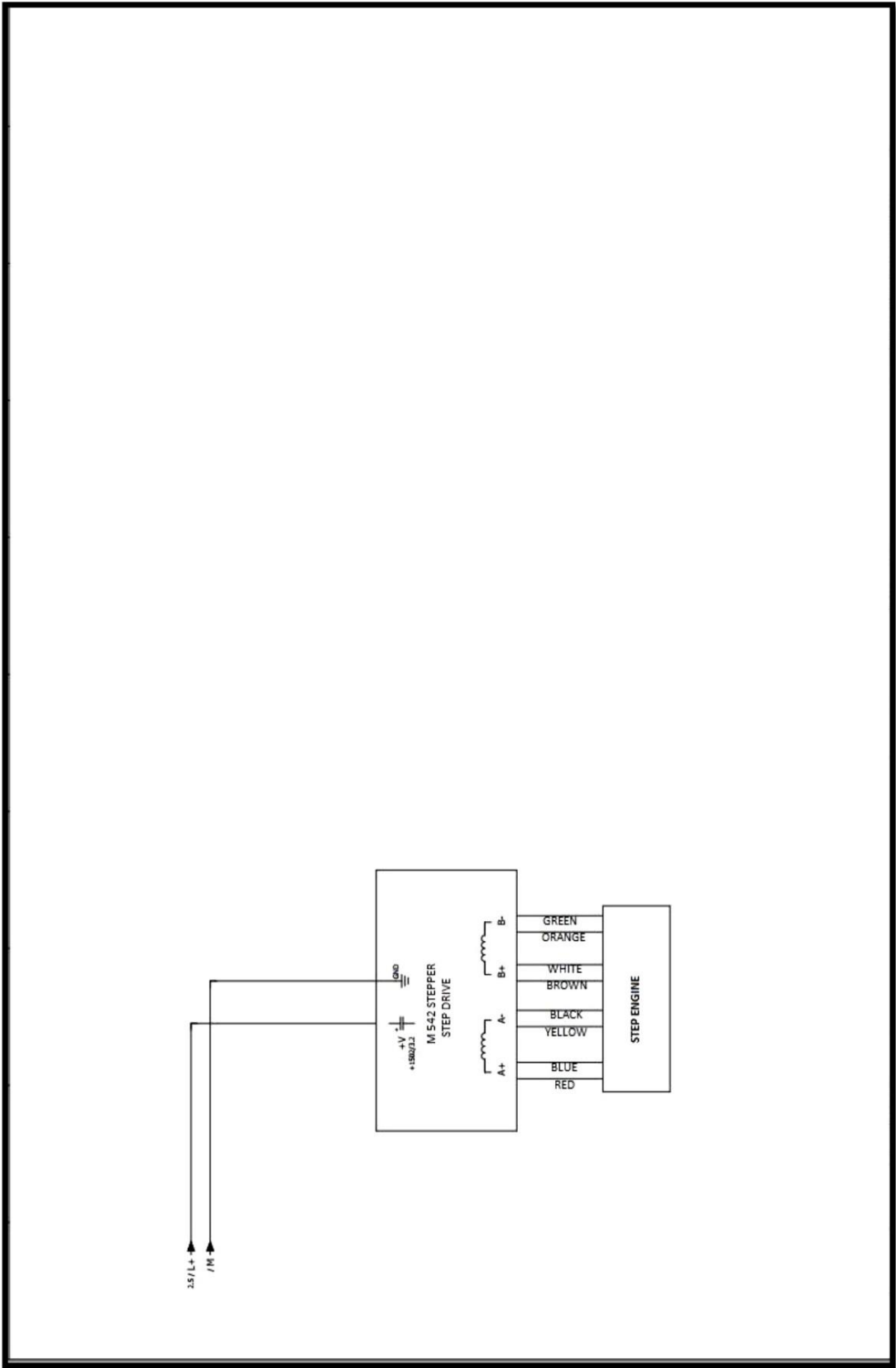
Nr części na rysunku	Nr części zamiennej	Opis części zamiennej	Ilość
1	01666	silnik (palnik)	1
2	01698	płyta kondensora silnika	1
3	01685	podkładka	8
4	00048	śruba..	4
5	02581	nakrętka	1
6	02541	nakrętka	3
7	01699	rura przepływu powietrza	1
8	07075	dysza	1
9	01671	dysza testowa	1
10	01686	zawór gazu	1
11	02640	złączka	3
12	07077	kolanko	1
13	02649	kolanko	2
14	02639	płyta	1
15	01689	złączka	1
16	07078	rura	1
17	01695	śruba	8
18	01670	podkładka	1
19	00041	śruba	4
20	00042	podkładka	4
21	07076	dysza	1
22	01504M	rura dopływy gazu	1
23	07022M	rura palnika	1
24	01518M	elektroda zapłonowa	1
25	07023M	rdzenie palnika	1
26	07025M	rura wlotowa palnika	1

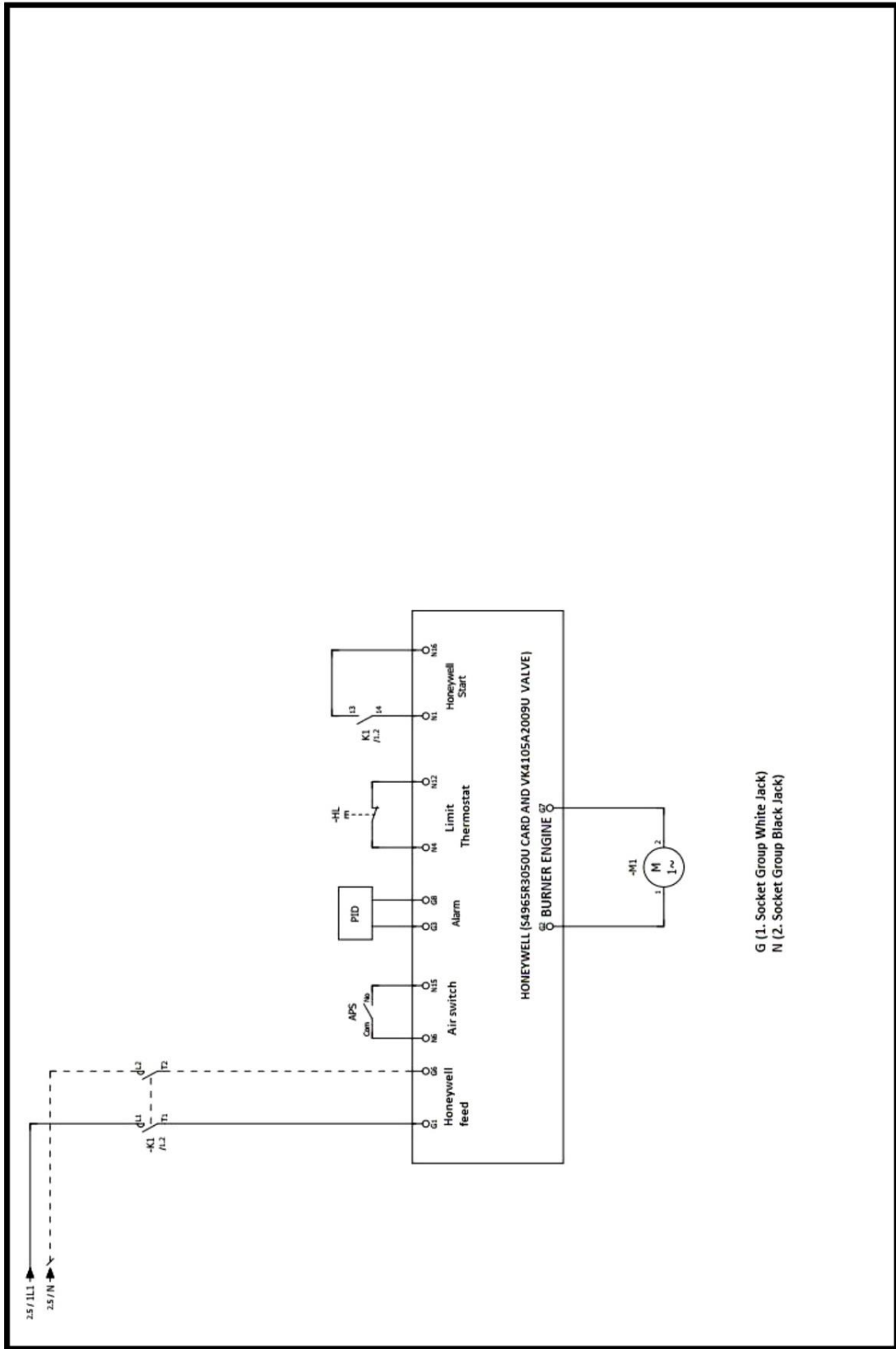
27	01505M	rama układu przepływu powietrza	1
28	01506M	pokrywa ramy układu przepływu powietrza	1
29	07024M	korpus palnika	1
30	01672	śruba	2
31	01881	zawór	1
32	01880	element programujący	1
33	07139	płyta	1
34	101504	uszczelka głowicy cylindra	2
35	101510	uszczelka głowicy cylindra	1
36	00395M	kolanko	1
37	00052	nakrętka	4

SEKCJA 7: Diagram elektryczny





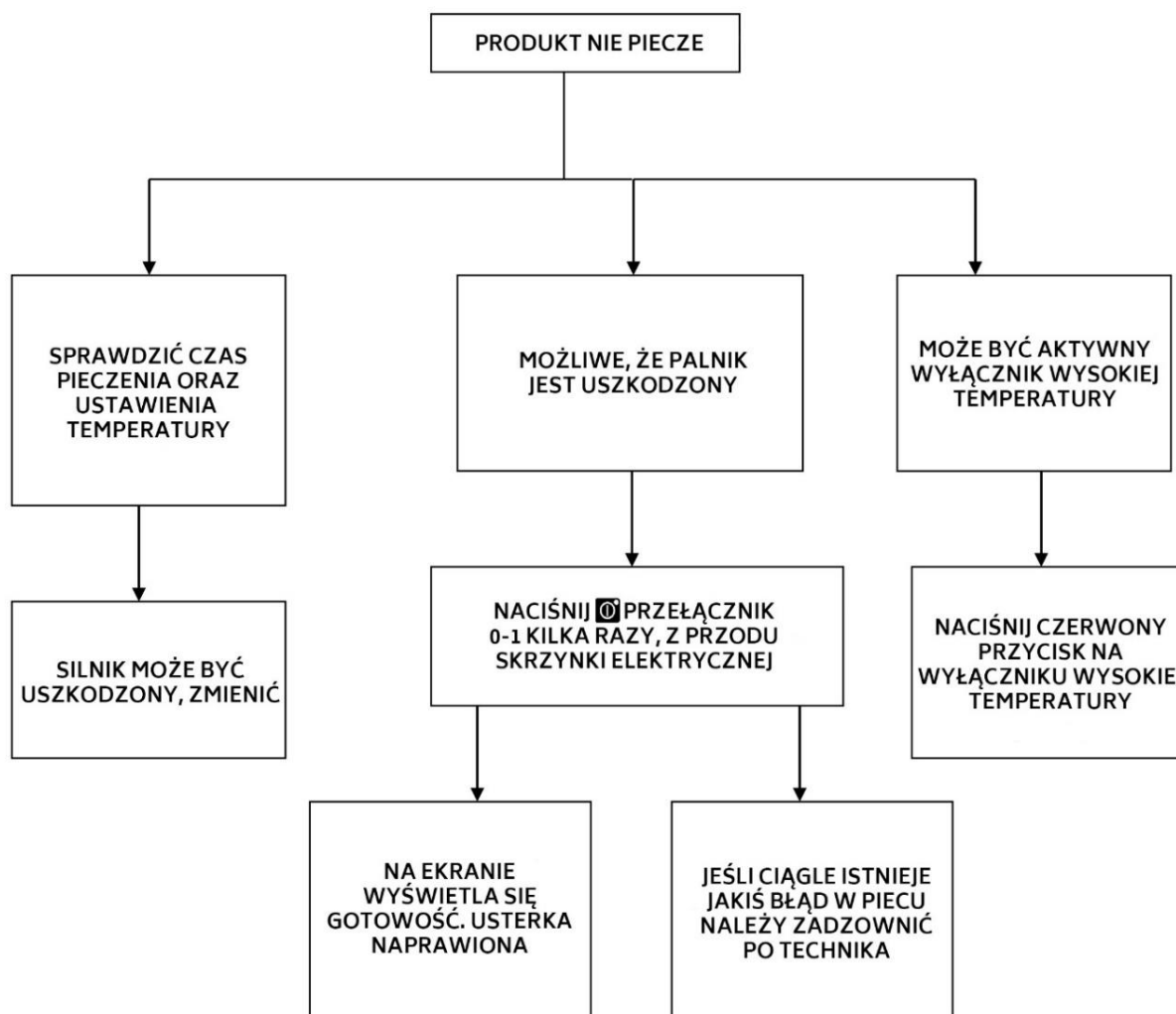




G (1. Socket Group White Jack)
 N (2. Socket Group Black Jack)

SEKCJA 8: Rozwiązywanie problemów

8.1 Urządzenie nie piecze



SEKCJA 9: Oznaczenia



Wysoka temperatura



Uziemienie



Wejście elektryczne

WARNING ! DO NOT REMOVE THIS PANEL
UNLESS POWER TO APPLIANCE IS DISCONNECTED.

Ostrzeżenie: nie wolno usuwać tego panelu jeżeli urządzenie jest podłączone do prądu.

WARNING ! DO NOT OPEN CONTROL PANEL
UNLESS YOU ARE AUTHORIZED SERVICE TECHNICIAN.

Ostrzeżenie: nie wolno otwierać panelu kontrolnego jeżeli nie jesteś autoryzowanym specjalistą.

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

Urządzenie musi zostać podłączone zgodnie z instrukcją. Należy odnieść się do instrukcji podczas montażu i użytku.

CAUTION !

DO NOT PUT ANY HOT MATERIAL ON THIS AREA !!!
(NEWFANGLED PRODUCT FROM THE OVEN, POT, PAN,
SALVER, ETC..)

Uwaga! Nie wolno kłaść żadnych gorących materiałów na tym obszarze.

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.**

Więcej niż zasilacz odłączać całą moc przed serwisowaniem.

Nie montuj bliżej niż 33 cale w odległości od ściany.

Przekręć główny wyłącznik pod panelem operatora, naciśnij 0 aby zatrzymać pracę pieca.

SEKCJA 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 nowe o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. 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 nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.

10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia 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 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