



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piece konwekcyjne

Model: M04NE595V, M04NE595DX, M04NEGNV, M03NE02V, D04NE595V, D04NE595DX, D03NEPSV, D03NEPSDX, 03NEPSV-PLUS, 03NEPSDX-PLUS



Spis treści

Informacje ogólne	3
Podłączenie elektryczne i uziemienie.....	5
Przygotowanie pieca do pierwszego użycia	6
Czyszczenie	6
Ogólne zasady bezpieczeństwa	7
Kontrole okresowe	8
Utylizacja sprzętu	14
Panel sterowania	15
Cyfrowy panel kontrolny	16
Diagnostyka	19
Panel sterowania wersji pieca plus	20
Ręczne ustawianie parametrów	21
Ogólne warunki gwarancji.....	22

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

Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja odnosi się do elektrycznych pieców konwekcyjnych przeznaczonych do użytku w pomieszczeniach i do profesjonalnego gotowania żywności.

Nie używaj sprzętu do konserwacji żywności.

Rodzaje gotowania i pieców:





Gotowanie konwekcyjne

Podgrzewanie konwekcyjne + wentylatory

Piece są wyposażone w wentylację mechaniczną, która umożliwia równomierne rozprowadzenie gorącego powietrza wewnątrz komory gotowania.

Gotowanie delta t (opcjonalnie):

Ten rodzaj gotowania utrzymuje stałą różnicę temperatur między komorą pieca a rdzeniem żywności przez sondę rdzeniową.

	FUNKCJA GRILL + KONWEKcja
	FUNKCJA GRILL
	TYLKO WENTYLATORY (CHŁODZENIE)
	KONWEKcja + WENTYLATORY Piece są wyposażone w wentylację mechaniczną, która umożliwia równomierne rozprowadzenie gorącego powietrza wewnątrz komory gotowania.

Wszystkie operacje dotyczące punktów:

- pozycjonowania
- czyszczenia
- połączenia elektrycznego i grzewczego
- konserwacji i wymiany części elektrycznych i / lub chłodzących

muszą być wykonywane przez wysoko wykwalifikowany personel techniczny.

Ustawianie

Przed rozładunkiem i ustawieniem pieca, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi, zwłaszcza rozdziałami dotyczącymi: rozładunku / załadunku, wymiarów, masy, parownika, zbiornika wody, regulowanych nóżek, połączeń elektrycznych i procedur konserwacji.

Transport

Zalecamy transport pieca zawsze w pozycji pionowej (jak wspomniano na opakowaniu). Nie wolno pochylać urządzenia.

Załadunek - rozładunek

- Procedury rozładunku / załadunku powinny być wykonywane przez podnośnik paletowy lub przez wózek widłowy prowadzony przez wykwalifikowany i autoryzowany personel. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność za nieprzestrzeganie obecnie obowiązujących zasad bezpieczeństwa.
- Przed rozpoczęciem rozładunku, pozycjonowania i procedury instalacji chłodniczego wyświetlacza serwisowego w sklepie / kuchni, zgodnie z modelem chłodniczego wyświetlacza serwisowego, należy uważnie przeczytać informacje w załączniku technicznym.
- W przypadku przemieszczania pieca zaleca się, jeśli to konieczne, używanie wózka widłowego.
- Nie podnoś pieca za pomocą uchwytu lub przedniej szyby, ale chwytając go za boki.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności z tytułu wykonywanych czynności bez przyjęcia powyższych środków ostrożności.

Opakowanie

Przy dostawie sprawdź, czy opakowanie jest nienaruszone i czy podczas transportu nie nastąpiło uszkodzenie. Usuń łącznik, który utrzymuje pudełko na paletcie, Wyjmij zewnętrzne pudełko kartonowe; umieść go w odpowiedniej pozycji, a następnie usuń biały klej ze stali nierdzewnej.

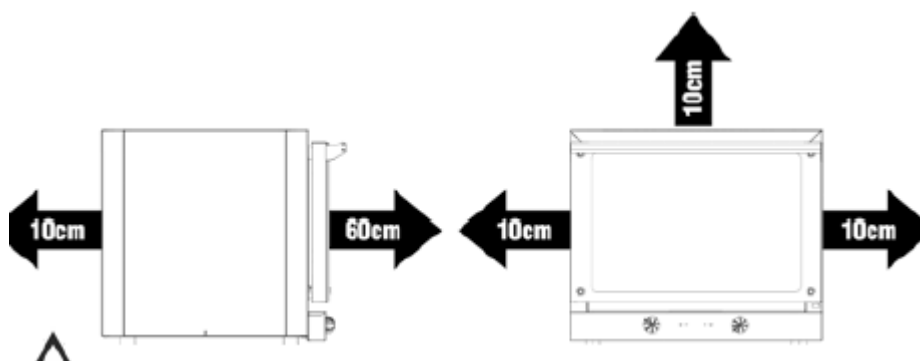
Ustawianie

Aby umożliwić działanie produktu, należy zwrócić uwagę na następujące wskazania:

- Zdejmij folię ochronną ze stali nierdzewnej przed uruchomieniem pieca.
- Upewnij się, że wszystkie wloty i wyloty wentylacyjne pieca są wolne od przeszkód.
- Tylna ściana, w której umieszczasz piec, nie może być wykonana z łatwopalnego materiału.
- Umieść piec w doskonałej pozycji poziomej, aby działał prawidłowo.

Minimalne odległości od ściany

Aby umożliwić dobre działanie sprzętu, podczas instalacji należy przestrzegać minimalnych odległości od ściany, jak poniżej.



Podłączenie elektryczne i uziemienie

Zasilanie elektryczne

Instalacja i połączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami elektrycznymi. Operacje te muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Spółka nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z nieprzestrzegania powyższych zasad.

Zobacz schematy elektryczne urządzeń na końcu tej instrukcji.

Przed podłączeniem:

Przed podłączeniem urządzenia należy wykonać jego dokładne czyszczenie, używając ciepłej wody bez mocnych detergentów i susząc miękką szmatką wszystkie wilgotne części.

Aby wykonać poprawną wtyczkę, należy postępować w następujący sposób:

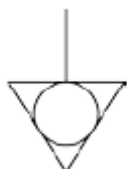
- Ułóż różnicowy wyłącznik automatyczny i sprawdź, czy częstotliwość / napięcie linii odpowiadają wartościom podanym na etykiecie identyfikacyjnej pieca
- Sprawdź napięcie zasilania w gnieździe, wartość nominalna $\pm 10\%$ przy włączeniu zasilania.
- Zaleca się zamontowanie odłącznika dwubiegunowego z przerwą stykową co najmniej 3 mm przed gniazdem. Przełącznik ten jest obowiązkowy, gdy obciążenie jest większe niż 1000 W lub gdy jest podłączony bezpośrednio bez użycia wtyczki i musi być umieszczony w bezpośrednim sąsiedztwie pieca w taki sposób, aby mógł być wyraźnie widoczny przez technika w przypadku konserwacji
- Tylko dla modeli 3-fazowych: należy zainstalować przełącznik wlotowy z odległością otwarcia styku, która umożliwi całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III zgodnie z zasadami instalacji.
- Konieczne jest, aby sekcja kabla połączeniowego była współmierna do zużycia energii przez urządzenie.
- Prawo wymaga, aby urządzenie było uziemione; dlatego konieczne jest podłączenie go do sprawnego połączenia uziemienia.
- Wtyczka elektryczna pieca musi być zawsze podłączona do stałego gniazda.
- Zabronione jest podłączanie wtyczki elektrycznej pieca do przedłużacza i / lub reduktora.

Uwaga: Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub przez wykwalifikowanego technika

Podłączanie ekwipotencjonalnego terminalu

Podłącz piec do uziemienia i włóż go do obwodu ekwipotencjalnego.

Terminal używany do tego celu znajduje się z tyłu pieca i jest oznaczony międzynarodowym symbolem pokazanym na rysunku.



Przygotowanie pieca do pierwszego użycia

Pierwsze czyszczenie

- Usunąć podpory grilla, blachę do pieczenia i / lub wewnątrz komory do gotowania.
- Wyczyścić piec przed pierwszym użyciem

Włączanie pieca

Uwaga: Przed przystąpieniem do włączania sprzętu należy:

- mieć suche dłonie;
- sprawdzić czy powierzchnia i podstawa piekarnika są suche;
- sprawdzić czy drzwi pieca są zamknięte; jeśli tak nie jest, mikro bezpiecznik zacznie działać, blokując działanie pieca. Wznowi działanie po zamknięciu drzwi.

Po przeprowadzeniu powyższych kontroli można włączyć piec

Czyszczenie

- Wszystkie procedury muszą być wykonywane przy odłączonym zasilaniu. Poczekaj, aż piec ostygnie, aby rozpocząć czyszczenie lub konserwację.
- Zaleca się, aby przynajmniej pierwsze oczyszczenie pieca zostało wykonane przez wykwalifikowany personel.
- Uwaga! Podczas operacji czyszczenia zaleca się stosowanie rękawic roboczych.
- Ważne jest, aby codziennie utrzymywać czyste wewnętrzne części pieca.
- Unikaj używania produktów zawierających chlor i jego rozcieńczone roztwory, sodę kaustyczną, ścierny detergenty, kwas solny, wybielacz lub innych podobnych produktów.
- Po zakończeniu każdego cyklu gotowania należy wyjąć ruszt lub tace, wyczyścić i osuszyć wewnętrzne i zewnętrzne części pieca, używając tylko letniej wody z łagodnymi detergentami, a następnie osuszyć wszystkie wilgotne części miękką szmatką.
- Nie używaj strumienia wody i / lub lancy wysokociśnieniowej do mycia wewnętrznych i zewnętrznych części pieca, ponieważ części elektryczne mogą zostać uszkodzone.

Czyszczenie komory gotowania

- Po każdym procesie gotowania, w zależności od użycia pieca, komora gotowania musi być oczyszczona z resztek żywności lub tłuszczu.
- Do czyszczenia pieca należy użyć odpowiedniego środka odtłuszczającego, którego należy przestrzegać, instrukcji użytkowania i ostrzeżeń.
- Należy również pamiętać, że aby przeprowadzić czyszczenie komory pieczenia, piec można włączyć i doprowadzić do odpowiedniej temperatury, a następnie zwrócić uwagę również na następujące elementy:
- Ostrożnie otwórz piec i doprowadź do odpowiedniej temperatury, zwracając uwagę na skórę i oczy;
- Usunąć z wnętrza komory grille lub patelnie do pieczenia i wyczyścić je oddzielnie.

Czyszczenie szkła

Jeśli jest to zalecane, należy przeprowadzić czyszczenie po ostygnięciu szkła. Nigdy nie używaj materiałów ściernych, takich jak szczotki ze stalowej wełny, gąbki metalowe lub inne.

Czyszczenie wentylatorów

Okresowo sprawdzaj stan czyszczenia wentylatora, uważając, aby z czasem nie zebrał się nadmierny smar na łopatkach wentylatora. Użyj specjalnego produktu do stali.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Z pieca może wydostawać się gorąca para - istnieje ryzyko poparzenia.
- Używaj pieca wyłącznie do gotowania potraw.
- Wytwarzanie pary z pieca może spowodować, że podłoga zrobi się śliska..
- **Uwaga:** Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Podczas pracy element grzejny na górze komory do gotowania (tylko w modelach z grillem), przednia szyba, wewnętrzne patelnie do pieczenia i grille są podgrzewane, osiągając wysokie temperatury; poczekaj, aż ostygną, a następnie wyciągnij je używając rękawic ochronnych.
- Nie wolno umieszczać pieca w pobliżu łatwopalnych ścian; uważaj, aby pokryć i odizolować te obszary.
- Nie umieszczaj pieca w pobliżu ścian, ścianek działowych, dekoracji, laminowanego tworzywa sztucznego lub materiału uszczelniającego, ponieważ ściany pieca mogą być gorące, a tym samym uszkodzić te materiały (tworzenie się pęcherzyków lub odkształcenie powierzchni lub oderwanie powłoki).
- Nie używaj naczyń do pieczenia z krawędziami wyższymi niż to konieczne. Krawędzie są barierami dla cyrkulacji powietrza.
- Nie podnoś pieca za uchwyt lub przednią szybę, ale chwytając za boki.
- Nie umieszczaj pieca z bezpośrednim oddziaływaniem światła słonecznego ani na inne formy promieniowania ciepłego.
- Nie umieszczaj produktu w pomieszczeniu o wysokiej wilgotności względnej (możliwe tworzenie się kondensatu).
- Nie umieszczaj produktu w zamkniętej niszy lub pod ścianą.
- Nie przechowuj łatwopalnych cieczy lub gazów w pobliżu pieca, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo uruchomione, może dojść do pożaru.
- Nie zasłaniaj wlotów powietrza pieca.
- Nie należy umieszczać na wierzchu pieca żadnego rodzaju materiału, kartonów lub innych materiałów, pozostawiając cały obwód wolny, aby nastąpiła recyrkulacja powietrza. Dobrą zasadą jest również, aby trzymać się swobodnie i czyścić cały obszar wokół urządzenia.
- Nie kładź na gorących obszarach gotowania potraw owiniętych folią aluminiową, plastikowymi pojemnikami lub ściereczkami.
- Nie kładź na piecu żadnych gorących materiałów, takich jak pojemniki, grille lub tace.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach pieca, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie używaj komory do gotowania jako podstawy lub powierzchni roboczej.
- Nie zawieszaj ciężaru na uchwycie drzwiczek pieca.
- **Uwaga:** Przy wymianie części, przy której przewiduje się wyjęcie wtyczki, musi ona być tak podłączona, aby operator mógł łatwo sprawdzić, z dowolnego punktu, do którego ma dostęp, czy wtyczka pozostaje odłączona.
- Piec nadaje się wyłącznie do gotowania żywności.

- Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie rękawic roboczych odpowiednich do wysokich temperatur
- Pozostaw odpowiednią odległość między płaszczyznami, aby gorące powietrze mogło krążyć bezpośrednio nad i pod potrawami, które mają zostać ugotowane. Gotowany produkt nie może wystawać poza blachę do pieczenia lub krawędzie odbiornika.
- Wszystkie czynności konserwacyjne, naprawy i czyszczenie muszą być wykonywane przy wyłączonym urządzeniu i wyłączonym zasilaniu. Czynności konserwacyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowany wykwalifikowany personel.
- Zawsze czekaj, aż piec ostygnie, zwracając uwagę, aby nie dotknąć elementów grzejnych w środku; przeprowadź wymianę później.
- Podczas prac konserwacyjnych zaleca się stosowanie rękawic roboczych.

Kontrole okresowe

W regularnych odstępach czasu (co najmniej raz w roku) ważne jest, aby przeprowadzić pełną kontrolę systemu przez wykwalifikowanego technika, jak następuje:

- czy stan konserwacji instalacji elektrycznej jest w pełni bezpieczny;
- czy drzwi zamykają się prawidłowo, a uszczelki nie są ściśnięte;
- czy wentylatory działają prawidłowo;
- czy lampa działa prawidłowo;
- okresowo należy sprawdzać szczelność uszczelki drzwiczek pieca.

Usuwanie i wymiana uszczelki drzwi

Wszystkie modele pieców są wyposażone w uszczelkę, którą można łatwo wyjąć w celu oczyszczenia lub wymiany. Okresowo sprawdzaj szczelność uszczelki drzwi pieca.

W celu dokładnego oczyszczenia pieca uszczelka blokuje się, dzięki czemu można ją łatwo usunąć w następujący sposób:

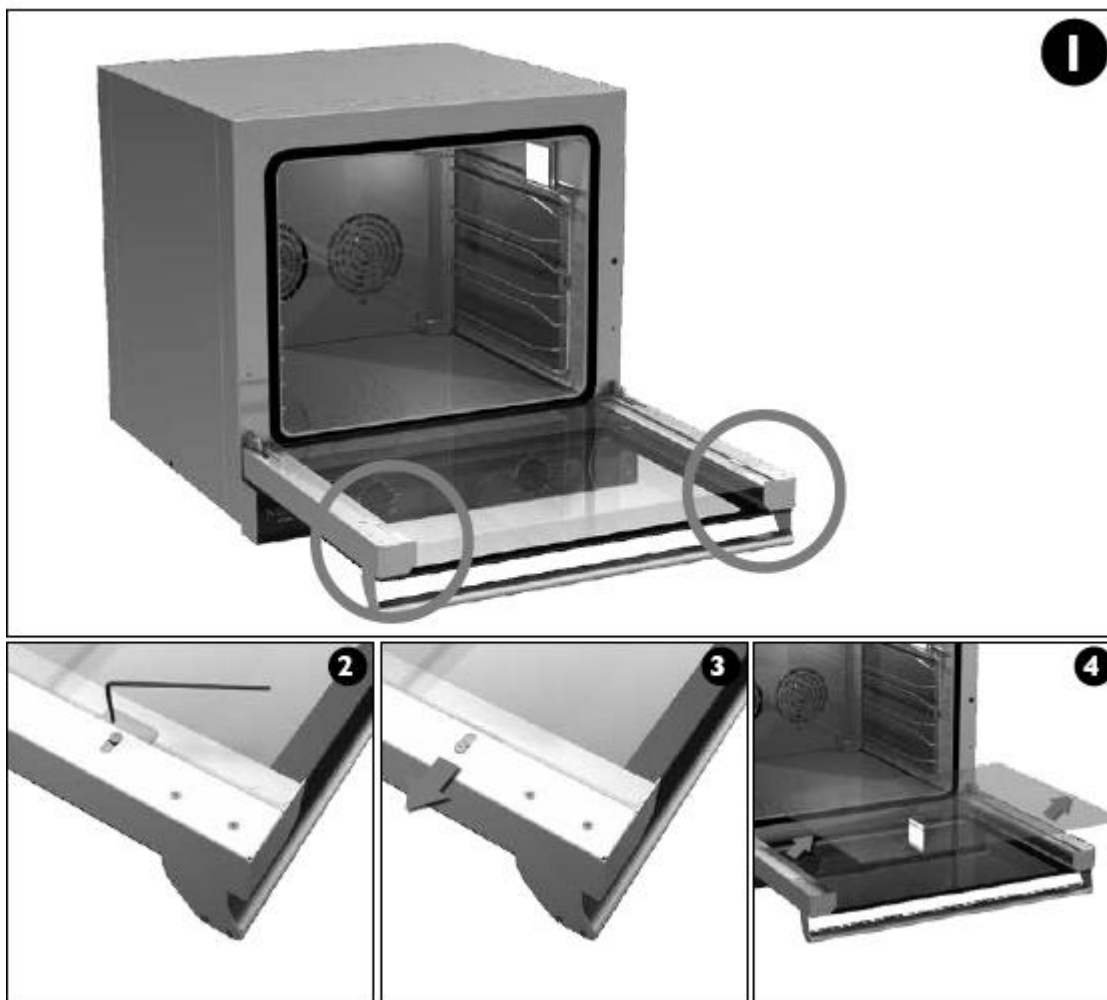
- 1) Zdemontuj drzwi;
- 2) Pociągnij lekko na zewnątrz róg uszczelki i wyjmij ją z obudowy.

Usuwanie i wymiana wewnętrznej szyby

W przypadku uszkodzenia i / lub wymiany przedniej szyby, odzyskaj fragmenty szkła. Upewnij się, że piec jest wyłączony lub poczekaj, aż ostygnie. Aby ułatwić czyszczenie, wewnętrzną szybę tworzącą drzwi można zdemontować.

- 1) Otwórz drzwi.
- 2) Za pomocą klucza imbusowego poluzuj 2 wewnętrzne szklane bloki
- 3) Odsuń się w pozycji otwartej, wykonując ruch wskazany strzałkami.
- 4) Usuń szybę wewnętrzną, delikatnie pociągając ją do góry.

Wykonaj operacje czyszczenia lub wymiany szyby i zamontuj z powrotem elementy pieca, wykonując odwrotnie procedurę opisaną powyżej.



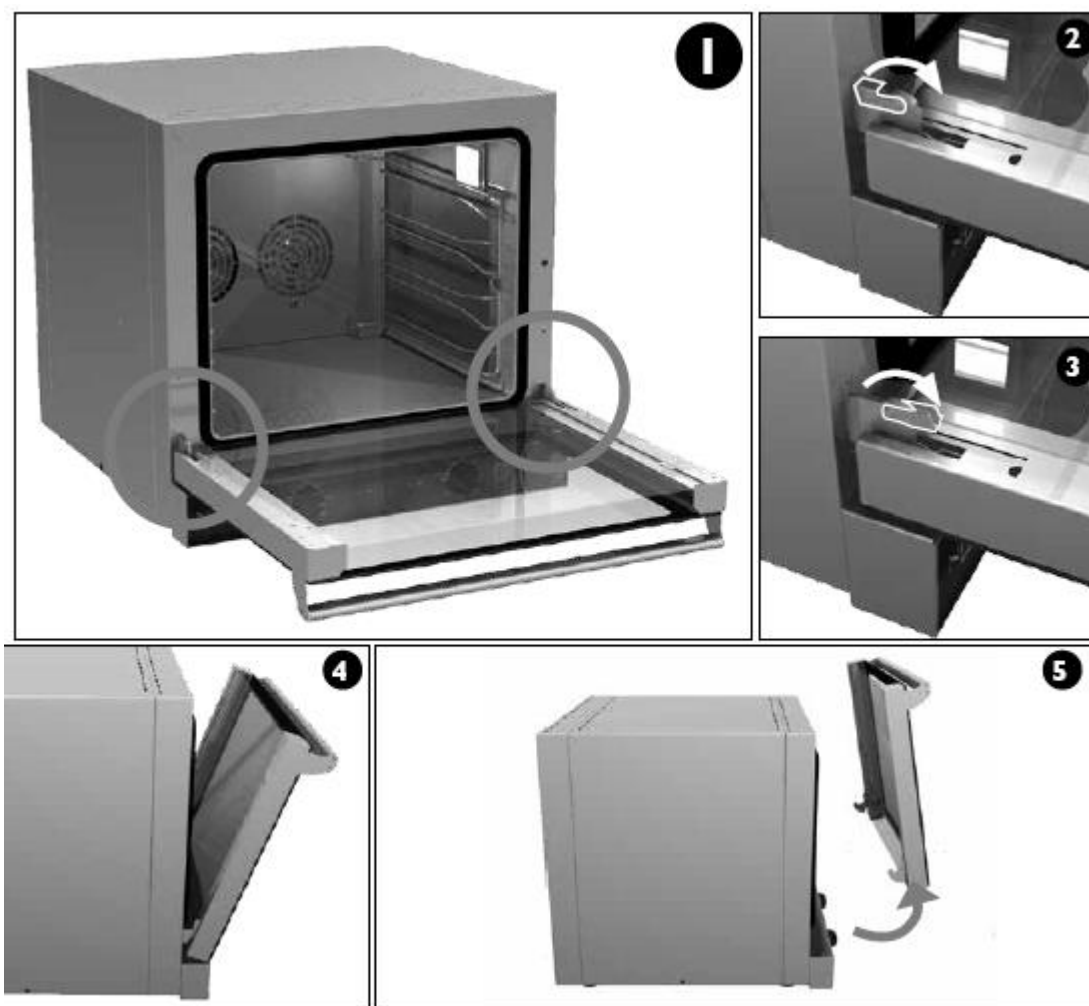
Usuwanie i wymiana drzwi pieca

1/2/3) Otwórz całkowicie drzwi i obróć dwa ograniczniki o około 30 °

4) Chwyć drzwi po obu stronach obiema rękami, zamknij je częściowo, aż zablokuje się z kątem otwarcia około 30 ° (końce 2 ograniczników muszą się zablokować w obudowie zawiasu drzwi)

4/5) Podnieś drzwi do góry i wyciągnij je z obudów zawiasów znajdujących się w piecu.

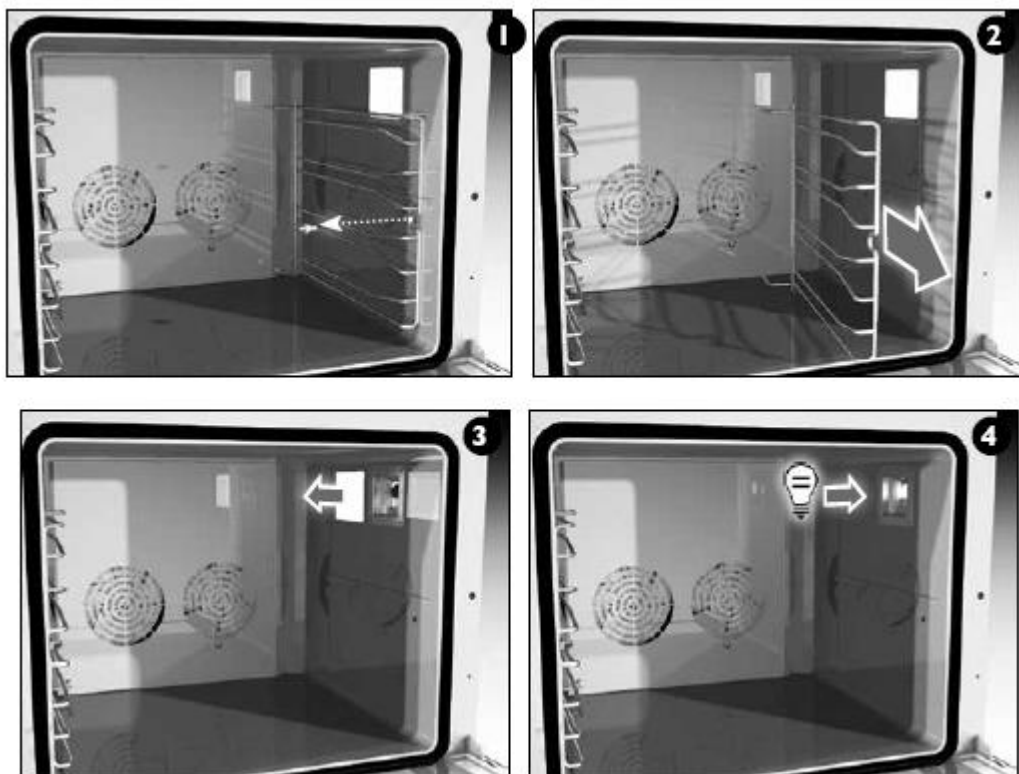
Aby ponownie zmontować drzwi, włóż zawiasy w specjalne obudowy umieszczone na kuchence i otwórz je całkowicie. Zmień położenie 2 ograniczników zawiasów w pierwotnym położeniu, a zatem zwróć się w stronę pieca.



Usuwanie lub wymiana lampy

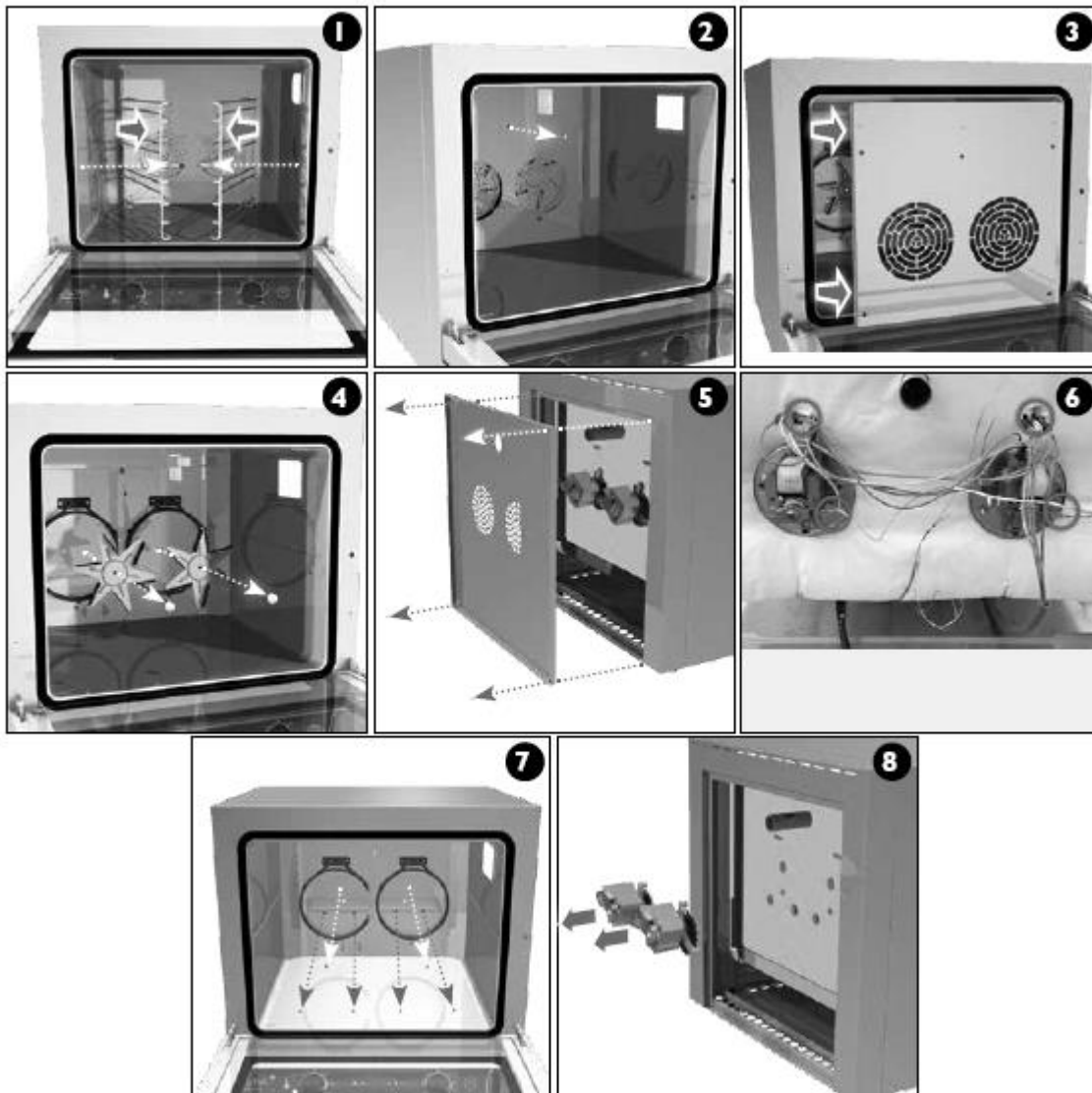
Uwaga: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym i poparzenia!

- Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej przed wymianą lampy.
- Rozłóż tkaninę na dnie piekarnika, aby chronić lampę w razie upadku.
- Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej, poczekaj aż piec ostygnie.
- Odkręć ręcznie zapadkę montażową podpory wewnętrznych tac (strona lampy)
- Delikatnie usuń wspornik wewnętrznych tac do pieczenia
- Wyciągnij ręcznie szklaną osłonę lampy
- Odkręć i wyjmij lampę, zastępując ją lampą o takiej samej mocy i mocowaniu (odpowiednią dla wysokich temperatur).
- Po zmianie lampy ponownie zmontuj elementy pieca, wykonując odwrotnie procedurę opisaną powyżej.



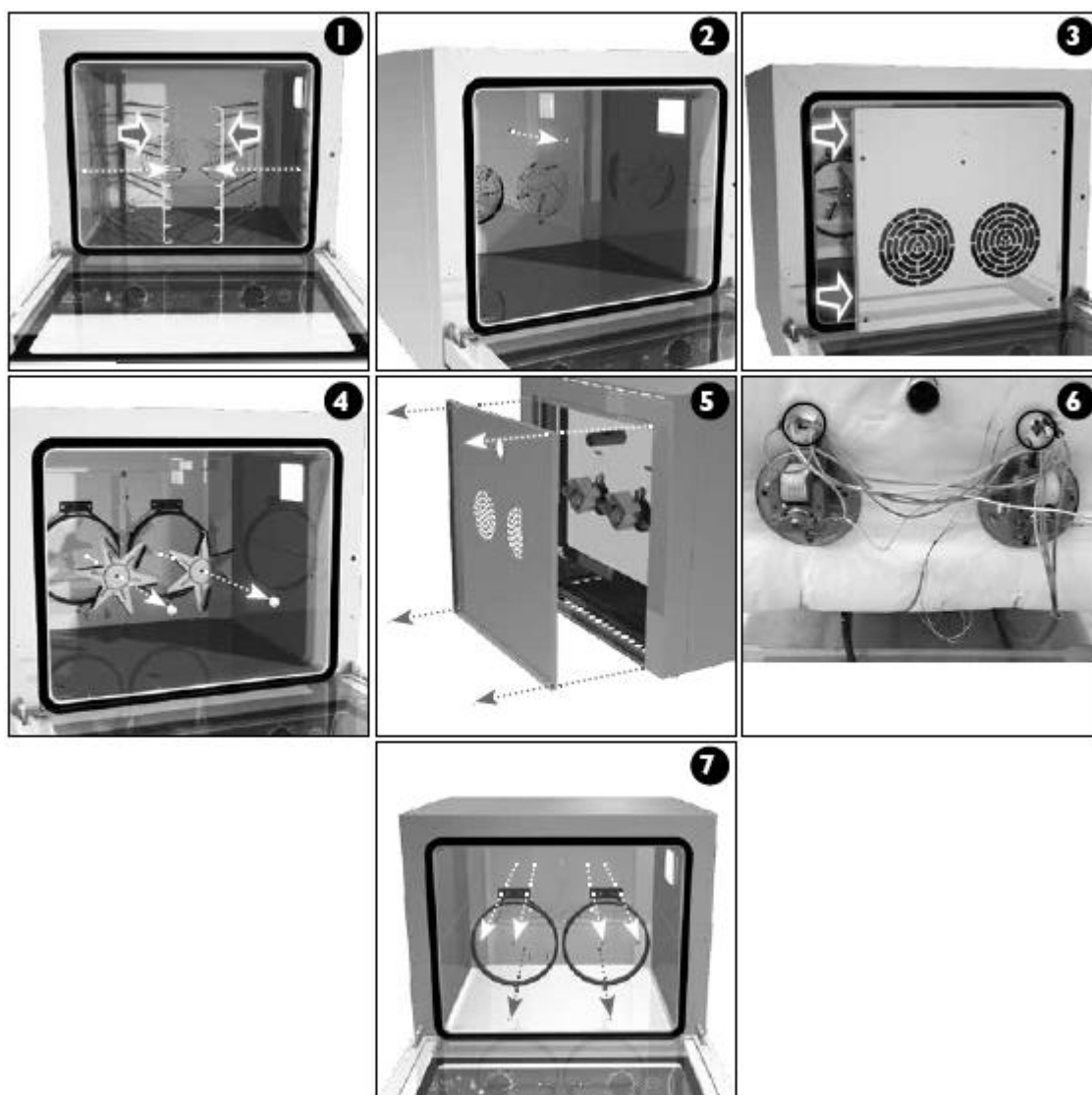
Usuwanie i wymiana wentylatora silnika

- Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej przed wymianą wentylatora.
- Wymień wentylator na taki, który ma takie same napięcie i charakterystykę mocy elektrycznej.
- Odkręć ręcznie 2 zapadki montażowe podpór wewnętrznych patelni i delikatnie je wyjmij.
- Za pomocą klucza imbusowego nr 5 odkręć centralną śrubę mocującą ochronę wentylatorów.
- Delikatnie usuń ochronę wentylatorów (obudowa wentylatora).
- Odkręć 2 nakrętki mocujące wentylatory do 2 silników i wyciągnij 2 wentylatory.
- Zdejmij tylną część piekarnika i odłącz przewody łączące rezystory i silniki.
- Odkręć 3 śruby mocujące dla każdego silnika, znajdujące się wewnątrz komory pieczenia i delikatnie wyciągnij je od tyłu.
- Wymień silnik i ponownie zmontuj elementy pieca, wykonując odwrotnie procedurę opisaną powyżej.



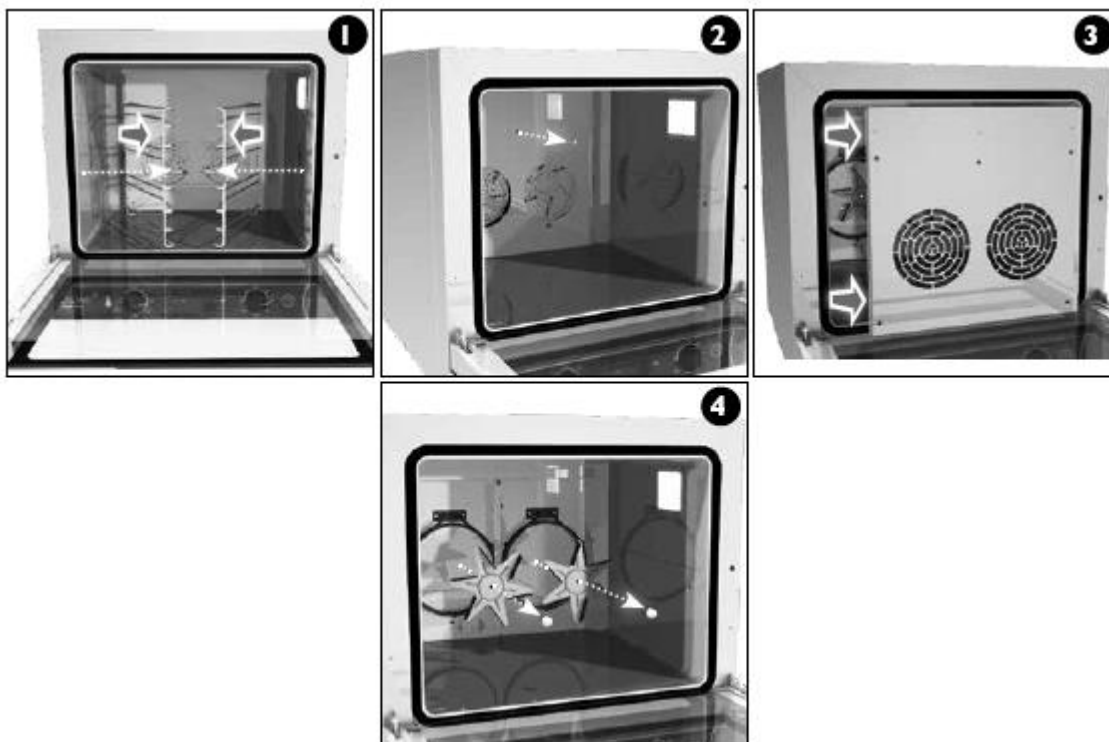
Usuwanie i wymiana elementów grzewczych

- Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej przed wymianą rezystancji grzewczych.
- Odkręć ręcznie 2 zapadki montażowe podpór wewnętrznych patelni i delikatnie je wyjmij.
- Za pomocą klucza imbusowego nr 5 odkręć centralną śrubę mocującą ochronę wentylatorów.
- Usuń delikatnie ochronę wentylatorów.
- Odkręć 2 nakrętki mocujące wentylatory do 2 silników i wyciągnij 2 wentylatory.
- Zdejmij tylną część piekarnika i odłącz przewody łączące rezystancję.
- Odkręć 3 śruby mocujące dla każdej z 2 rezystancji i delikatnie je wyciągnij.
- Wymień oporniki i ponownie zmontuj elementy pieca, wykonując odwrotnie procedurę opisaną powyżej.



Usuwanie i wymiana wentylatorów

- Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej przed wymianą wentylatorów.
- Odkręć ręcznie 2 zapadki montażowe podpór wewnętrznych tac i delikatnie je wyjmij.
- Za pomocą odpowiedniego klucza odkręć centralną śrubę mocującą ochronę wentylatorów.
- Usuń delikatnie ochronę wentylatorów (obudowa wentylatora).
- Odkręć 2 nakrętki mocujące wentylatory do 2 silników i wyciągnij 2 wentylatory.
- Wymień wentylatory i ponownie zmontuj elementy piekarnika, wykonując odwrotnie procedurę opisaną powyżej.



Działania w przypadku usterek lub długiej nieaktywności

- Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej.
- Zresetuj wszystkie pokrętki panelu sterowania.
- Skontaktuj się z pomocą techniczną (tylko w przypadku awarii).
- Czyść urządzenie wewnątrz i zewnątrz.

Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, przykryj piec kawałkiem materiału.

Utylizacja sprzętu

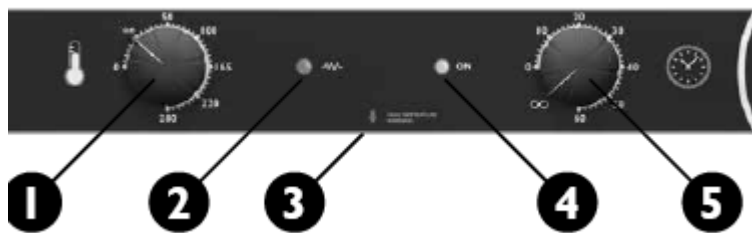
Sprzęt elektryczny i elektroniczny, który składa się na urządzenie, takie jak lampy, sterowanie elektroniczne, przełączniki elektryczne, silniki elektryczne i ogólnie inne urządzenia elektryczne, musi być utylizowany i / lub poddawany recyklingowi oddzielnie od odpadów komunalnych zgodnie z procedurami zasady obowiązujące w każdym kraju.

Ponadto wszystkie materiały składające się na produkt, takie jak blachy, tworzywa sztuczne, guma i szkło oraz inne, muszą zostać poddane recyklingowi i / lub usunięte zgodnie z procedurami obowiązującymi przepisami.

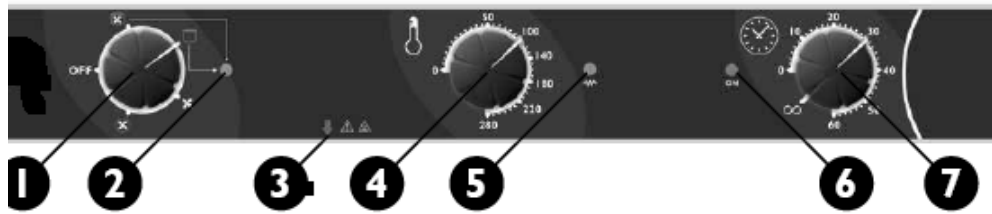
Przypominamy, że nielegalna utylizacja produktu przez użytkownika pociąga za sobą stosowanie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

Sprawdź adresy na swoim terenie w celu pozbycia się produktów na wysypisku śmieci i / lub autoryzowanym centrum zarządzania i utylizacji odpadów.

Panel sterowania

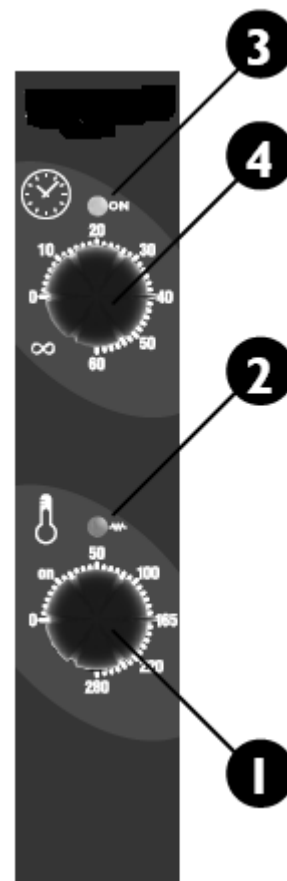


- 1 pokrętko temperatury
- 2 lampka „elementy grzewcze”
- 3 ręczny reset
- 4 lampka „włączenia”
- 5 pokrętko czasu

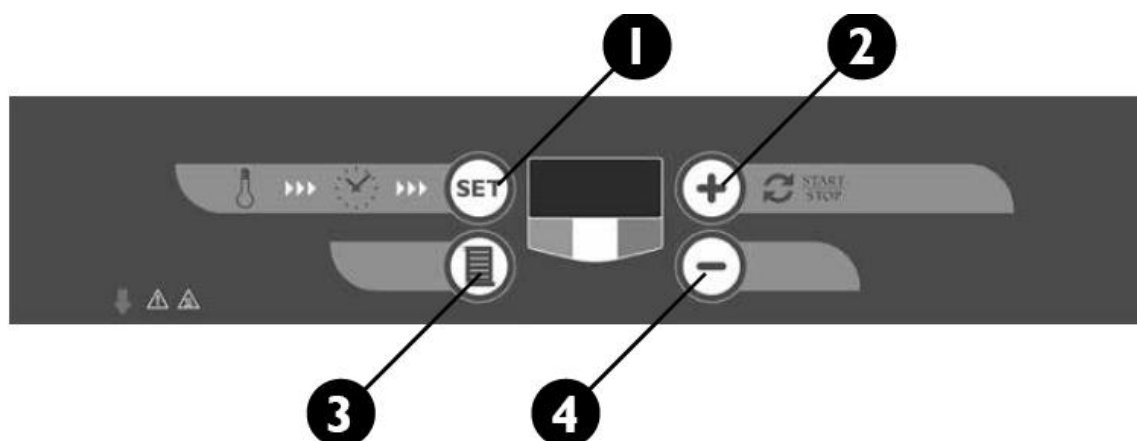


- 1 pokrętko funkcji
- 2 lampka „grill”
- 3 pokrętko temperatury
- 4 lampka „elementy grzewcze”
- 5 ręczny reset
- 6 lampka „włączenia”
- 7 pokrętko czasu

- 1 pokrętko temperatury
- 2 lampka „elementy grzewcze”
- 3 lampka „włączenia”
- 4 pokrętko czasu



Cyfrowy panel kontrolny



Włącz piec głównym zielonym przełącznikiem 0/1 (musi się świecić), na wyświetlaczu pojawi się „Stb”

Aby ustawić czas gotowania, wykonaj następujące czynności:

1. Naciśnij SET, aby wyświetlić czas gotowania (C °). Użyj przycisków strzałek w górę i w dół, aby dokonać regulacji.
2. Naciśnij SET, aby wyświetlić czas gotowania (wskazywany przez boczny AUX). Ponownie użyj przycisków strzałek, aby dostosować: godziny są pierwszymi, a pozostałe dwie minuty.
3. Naciśnij SET, aby wyświetlić wstępne podgrzewanie „PrE”. Teraz piec jest gotowy do rozpoczęcia podgrzewania. Aby rozpocząć, naciśnij „START” lub ponownie naciśnij SET.
4. Naciśnięcie spowoduje wyświetlenie „str” gotowania, a przycisk „START” natychmiast rozpocznie gotowanie (bez podgrzewania).

Aby rozpocząć gotowanie przy użyciu przepisu już zapisanego, wykonaj następujące czynności:

1. Przycisk SET wyświetla temperaturę.
2. Przycisk książki wyświetla recepturę.
3. Użyj przycisków strzałek, aby wybrać recepturę (numer).
4. Naciśnij książkę, aby potwierdzić recepturę.
5. Naciskaj kilka razy przycisk SET (przewijaj parametry), aż pojawi się PrE, aby rozpocząć podgrzewanie i naciśnij strzałkę w górę lub w dół, aż pojawi się Str, aby rozpocząć gotowanie.

Podczas przewijania parametrów można również zmienić je, aby zmodyfikować rozpoczęte gotowanie. Postępuj jak w punkcie 5, aby rozpocząć gotowanie. Aby zapisać zmiany w tym przepisie, przed rozpoczęciem gotowania naciśnij dwukrotnie przycisk książki.

Aby zapisać przepis, postępuj jak w punktach 1-2, a następnie wybierz za pomocą przycisków strzałek ostatni dostępny numer (do 10), ustaw parametry gotowania i naciśnij dwukrotnie przycisk książki. Jeśli nie ma więcej numerów receptur, możliwe jest zmodyfikowanie istniejącego. Zastąp go, naciskając dwukrotnie przycisk książki.

Inne funkcje

Po podgrzaniu piec wydaje sygnał dźwiękowy, który kończy się po rozpoczęciu gotowania. Podczas sygnału dźwiękowego piec utrzymuje ustawioną temperaturę. Podczas gotowania można ręcznie wstrzykiwać wodę za pomocą przycisku książki, aby wprowadzić wilgoć i

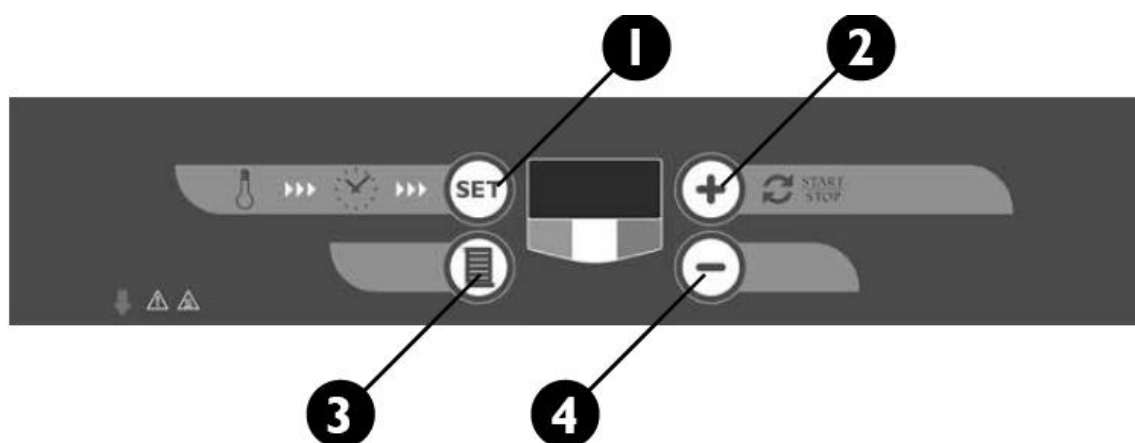
wyłączyć światło. Podczas gotowania zawsze możliwe jest ręczne wstrzykiwanie wody w celu dodania wilgoci (jeśli akcesorium jest zainstalowane). Podczas gotowania można modyfikować wszystkie parametry. Naciskaj przycisk SET wielokrotnie, aż wyświetli się żądany parametr i użyj przycisków strzałek, aby je zmienić. Po modyfikacji użyj przycisku SET, aby przewinąć wyświetlacz aż do pojawienia się rwn i naciśnij strzałkę w górę, aby powrócić do gotowania lub przewiń w dół do „Stb”, aby go zatrzymać. Po zakończeniu gotowania pojawia się końcowe gotowanie COO, a następnie chłodzenie przy aktywnych wentylatorach. W tym momencie, aby rozpocząć nowe gotowanie z tymi samymi parametrami, po prostu naciśnij strzałkę w dół aby powtórzyć cykl lub strzałkę w górę, aby zatrzymać piekarnik. Po osiągnięciu 80 ° C piekarnik wyłączy się całkowicie i pojawi się komunikat „Fin”.

Ogólne uwagi

Poniższa specyfikacja techniczna produktu szczegółowo opisuje techniczne i funkcjonalne cechy produktu.

Dozwolone użycie - Sterowniki do pieców elektrycznych wentylatorów.

Każde użycie inne niż dozwolone jest zabronione.



1 Wybór funkcji: temperatura / czas / (jeśli występuje) czas między wstrzyknięciami H2O.

2 Zestaw przyrostowy (z automatycznym powtarzaniem) / start / stop.

3 Wybór receptury / światło wewnętrzne.

4 Zestaw dekrementacji (z automatycznym powtarzaniem) / ręczny wtrysk H2O / powtarzanie cyklu.

Regulacje

Zgodność elektromagnetyczna:

Dyrektywa 89/336 / EWG

standardowy produkt

Urządzenie, które ma zostać włączone: testy przeprowadzone zgodnie z ogólnymi zasadami:

- Emisja EN 50081-1
- Odporność EN 50082-1

Niskie napięcie:

Dyrektywa 73/23 / EWG

standardowy produkt

Urządzenie do wbudowania zaprojektowane zgodnie ze standardem

- EN 60730, jeśli dotyczy

Wszystkie modele muszą posiadać atest VDE i UL.

Inne: RoHS 2002/95

Interfejs użytkownika

- Interfejs użytkownika to przód urządzenia, który jest wyposażony w:
 - 4 przyciski
 - 3-cyfrowy wyświetlacz 9 mm, do symbolicznego lub numerycznego wyświetlania danych zasobów oraz 8 ikon LED do wizualnego wskazywania stanów lub alarmów.
- Wyświetlacz pokazuje temperaturę komory, ustawiony czas i / lub czasy w trybie cyklicznym, w zależności od stanu pracy.
- Wyświetlanie i programowanie instrumentu za pomocą interfejsu użytkownika zaprojektowano za pomocą menu nawigacyjnego za pomocą przycisków opisanych w wcześniejszym rozdziale.
- Przyciski działają z pojedynczym naciśnięciem przycisków strzałek i tylko do przewijania wartości etykiety i wartości parametrów.
- W tym trybie możliwe jest bezpośrednie ustawienie parametrów gotowania i rozpoczęcie cyklu pracy.
- Parametry, które można ustawić, to zasadniczo:
 1. Temperatura gotowania
 2. Czas gotowania
- Pieczenie rozpoczyna się od opcji ustawienia temperatury i czasu gotowania.
- Naciśnięcie przycisku „Start” w trybie cyklicznym umożliwia ustawienie powyższych parametrów:
 1. Temperatura gotowania
 2. Czas gotowania
 6. Rozpoczęcie cyklu podgrzewania komory w wybranej temperaturze.
 7. Rozpoczęcie natychmiastowego gotowania.

- Naciskając przyciski strzałek (z funkcją automatycznego powtarzania) można ustawić różne parametry gotowania, które pojawiają się na wyświetlaczu LED.
- Naciskając przycisk książki, interfejs przełącza się w tryb wyboru / ustawienia receptur, a na wyświetlaczu pojawia się ikona „skarbonka”, która pokazuje użytkownikowi dokonany wybór. Receptury można przewijać za pomocą przycisków strzałek po lewej stronie w trybie cyklicznym. Jeśli przepis nie jest jeszcze ustawiony, piekarnik wyświetli 0 na obu wyświetlaczach. Aby ustawić recepturę, po wybraniu receptury w opisanym trybie i ustawieniu parametrów, naciśnij przycisk receptur. Powoduje to zapisanie wartości aktualnie wyświetlanych parametrów gotowania. Zarówno w trybie ręcznym, jak i w trybie receptury, naciśnięcie przycisku strzałki w górę powoduje rozpoczęcie gotowania. Ten etap można przerwać w dowolnym momencie, naciskając ponownie ten sam przycisk.
- **Cykl podgrzewania** - W tym momencie piec jest w trybie wstępnego podgrzewania komory.
- Naciśnięcie przycisku strzałki w górę spowoduje zatrzymanie cyklu i przejście pieca do trybu „stB” (StandBy). Po osiągnięciu nastawy komory piec emituje sygnał dźwiękowy i wyświetla komunikat Rozpocznij, podczas gdy nadal utrzymuje kontrolę temperatury w komorze. Aby kontynuować, naciśnij strzałkę w górę.
- **Cykl gotowania** - Podczas tej fazy odbywa się rzeczywiste gotowanie, które zakończy się po upływie czasu.
- Naciskając przyciski „SET”, można zresetować parametry gotowania, jak już opisano. Naciśnięcie przycisku strzałki w górę zatrzyma piec. Można również wykonać ręczne wstrzykiwanie wody, jak opisano w akapicie podgrzewanie.

Gotowanie końcowe i chłodzenie

Po osiągnięciu stanu gotowości piekarnik automatycznie przejdzie w fazę schładzania (chłodzenia).

Wentylatory zostaną włączone w celu chłodzenia, a piec wyemituje sygnał dźwiękowy (który można wyciszyć). Wentylatory można włączać i wyłączać niezależnie od statusu drzwi, naciskając przycisk książki (przepisy).

Po osiągnięciu temperatury 80 ° C piec przechodzi w tryb Fin (Finish) – kończenie pracy.

W stanie Fin (Finish) wentylatory zatrzymują się. W obu tych stanach, po naciśnięciu przycisku strzałki w dół, piec wznowi nowy cykl gotowania z nowo ustawionymi parametrami gotowania. We wszystkich stanach gotowania można, naciskając przycisk książki (przepisy), włączyć i wyłączyć światło wewnętrzne.

Diagnostyka

Alarm sondy

Gdy jedna z sond znajduje się poza nominalnym zakresem działania lub w przypadku otwarcia sondy lub zwarcia, generowany jest alarm. Stan alarmowy sygnalizowany jest wyświetleniem następujących kodów błędów:

Pr1 = Błąd sondy w komorze

Pr3 = Błąd czujnika karty

Dioda LED alarmu jest włączona.

Działania w zakresie kontroli w czasie pracy

Sonda komory

Warunek błędu sondy w komorze powoduje następujące działania:

- wyświetlanie kodu Pr1
- dezaktywację pieca

Gdy uszkodzony stan sondy komorowej zostanie zatrzymany, sterowanie zostaje wznowione normalnie.

Sonda karty

Stan błędu sondy karty powoduje następujące działania:

- wyświetlanie kodu Pr3
- całkowitą dezaktywację karty i piekarnika

Uwaga: Gdy uszkodzony stan czujnika karty przestanie działać, regulacja NIE wznowia się normalnie i wymagane jest wyłączenie przełącznika.

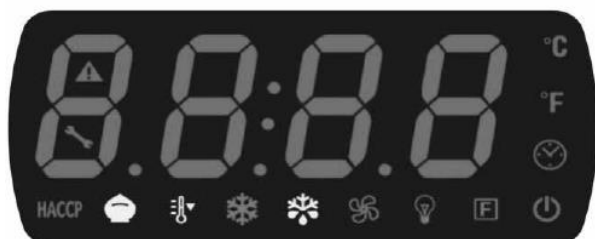
Kod	Znaczenie
PR1	Błąd sondy 1
PR2	Błąd sondy 2
PR3	Błąd sondy 3

Panel sterowania wersji pieca plus

- Interfejs użytkownika znajduje się z przodu, jest wyposażony w:
 - 8 klawiszy
 - Wyświetlacz 2 x 9 mm z 4 cyframi, do symbolicznego lub numerycznego wyświetlania danych zasobów oraz 14 ikon LED do wizualnego wskazywania stanów lub alarmów.
- Dwa wyświetlacze jednocześnie pokazują temperaturę komory i czasy gotowania w zależności od trybu pracy.
- Wyświetlanie i programowanie instrumentu za pomocą interfejsu użytkownika zaprojektowano za pomocą menu nawigacyjnego za pomocą przycisków opisanych w powyższej sekcji (Klawiatura).

Wyświetlacz

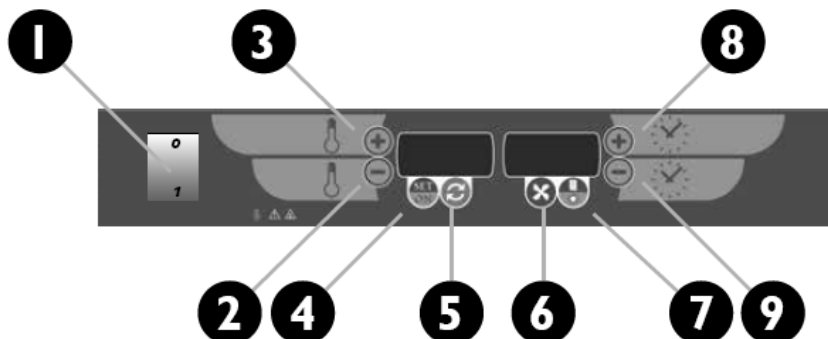
2 x 4 cyfry, nr. 14 ikon do wyświetlania stanów wyjściowych, używanych do wyświetlania wejść, wartości zadanej, parametrów i ich wartości, alarmów, funkcji, stanów.



Segmenty cyfr są czerwone, a ikony mogą mieć różne kolory (czerwony, żółty, zielony, niebieski).

Klawiatura

Klawiatura ma 8 klawiszy. Główne funkcje każdego klawisza są opisane poniżej. Klawisze mogą mieć funkcje dodatkowe określone przez naciśnięcie ich razem z innymi klawiszami i przez długość naciśnięcia.



- 1 - zasilanie 0/1
- 2 - redukcja temperatury
- 3 - wzrost temperatury
- 4 - on / off
- 5 - cykl pieczenia start / pauza
- 6 - chłodzenie
- 7 - włączanie świateł w komorze gotowania
- 8 - zwiększenie czasu
- 9 - zmniejszenie czasu

Ręczne ustawianie parametrów

Po naciśnięciu przycisku 0/1 (Zasilanie) piec uruchomi się w trybie „Standby”. W tym stanie piec czeka na uruchomienie i nie wykonuje żadnych operacji. Maszynę uruchamia się, przytrzymując przycisk „SET”, po którym można szybko ustawić funkcje pieczenia, a następnie uruchomić cykl.



W tym trybie możliwe jest bezpośrednie ustawienie parametrów gotowania i rozpoczęcie cyklu pracy.

Możliwe jest ustawienie 2 parametrów:

1. Temperatura gotowania - żarówka
2. Czas gotowania - zegar

Piec daje możliwość ustawienia temperatury i czasu gotowania.

- Naciskając klawisze w  górę i  w dół po lewej stronie, można ustawić temperaturę gotowania, która zostanie wyświetlona na wyświetlaczu po lewej stronie.

- Naciskając przyciski w  górę i  w dół po prawej stronie (nieskończony czas INF używając przycisku zegara w dół po prawej stronie poniżej zera) można ustawić czas gotowania.
- Po naciśnięciu przycisku „ON” piec rozpocznie cykl gotowania zgodnie z nowo ustawionymi parametrami.

Koniec gotowania i chłodzenia komory

- Po osiągnięciu stanu gotowości piec automatycznie przejdzie w fazę schładzania (chłodzenia).
- Wentylatory zostaną wyłączone w celu chłodzenia, a piec wyda sygnał dźwiękowy.
- Wentylatory można włączać i wyłączać niezależnie od stanu drzwi, naciskając przycisk „chłodzenie” (znak wentylatora).
- Po osiągnięciu temperatury 80 ° C piec przechodzi w tryb „Zakończ”.
- W stanie „Zakończ” wentylatory zatrzymują się.
- W obu tych stanach, po naciśnięciu przycisku „ON”, piekarnik wznowi nowy cykl gotowania z nowo ustawionymi parametrami gotowania.

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 wynikły 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 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