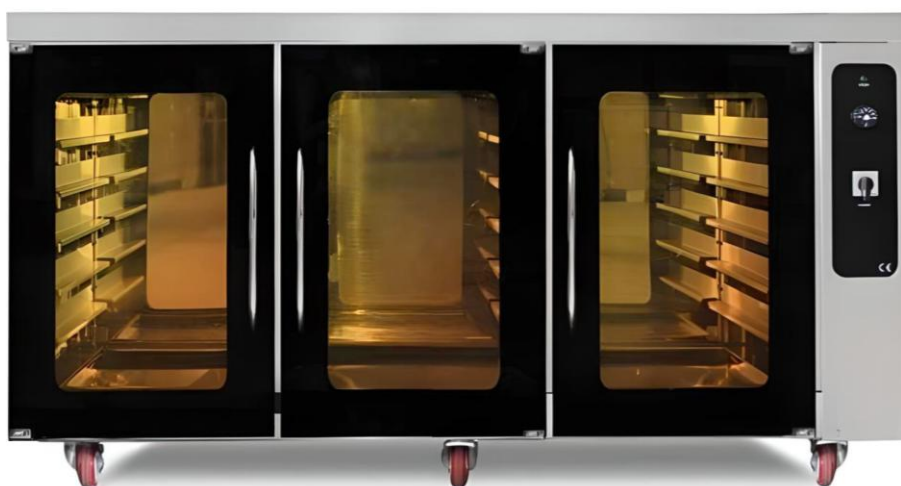


Instrukcja obsługi

Komora wzrostowa do pieca piekarniczego modułowego

Model: MK/800/D, MK/800/T, MK/1200/D, MK/1200/T



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 Dane techniczne..... | 3 |
| 2 Znaki ostrzegawcze..... | 4 |
| 3 Informacje dotyczące bezpieczeństwa | 5 |
| 4 Transport i przenoszenie urządzenia | 6 |
| 5 Obsługa urządzenia | 7 |
| 6 Czyszczenie i konserwacja urządzenia | 7 |
| 7 Opis części urządzenia..... | 8 |
| 8 Zgodność z dyrektywami UE..... | 8 |
| 9 Ogólne warunki gwarancji | 9 |

1 Dane techniczne

| MODEL | MK/800/D | MK/800/T | MK/1200/D | MK/1200/T |
|------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Wymiary zewnętrzne [cm] | 122x90x90 | 122x90x70 | 162x90x90 | 162x90x70 |
| Moc [kW] | 3kW | 3kW | 3kW | 3kW |
| Napięcie zasilania [V] | 220V | 220V | 220V | 220V |
| Częstotliwość [Hz] | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| Zakres temperatury termostatu [°C] | 0-90 | 0-90 | 0-90 | 0-90 |
| Przewód zasilający [mm] (H07 RNFR) | 3x2,5 | 3x2,5 | 3x2,5 | 3x2,5 |
| Klasa ochrony | IPX4 | IPX4 | IPX4 | IPX4 |
| Waga netto [kg] | 90 kg | 75 kg | 130 kg | 105 kg |
| Prąd znamionowy [A] | 13,6 | 13,6 | 13,6 | 13,6 |
| Izolacja | wełna mineralna | wełna mineralna | wełna mineralna | wełna mineralna |
| Kamień do gotowania | kamień szamotowy | kamień szamotowy | kamień szamotowy | kamień szamotowy |

2 Znaki ostrzegawcze

| Znak | Znaczenie |
|--|------------------------------|
|  | Przewód ochronno-wyrównawczy |
|  | Nakaz podłączenia uziemienia |
|  | Pod napięciem |
|  | Wysoka temperatura |

Zasilanie: 220V/ 50/60Hz

Napięcie: 220V

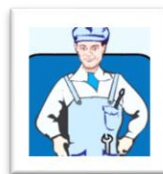
Dostęp do sieci: 220V

NPE

Telekomunikacja naziemna

Częstotliwość: 50 / 60Hz.

3 Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Nie wolno przechowywać stałych i ciekłych materiałów palnych wszelkiego rodzaju w pobliżu urządzenia (odzieży, alkoholi i jego pochodnych, produktów petrochemicznych, drewna i plastiku, zasłon itp.).

Nie myć urządzenia wodą pod ciśnieniem.

Urządzenia można łączyć z innymi produktami z tej samej serii.

Urządzenie jest zgodne z obowiązującymi przepisami i powinno być używane wyłącznie w pomieszczeniach z dobrą wentylacją. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia.

Urządzenie może naprawiać tylko producent i autoryzowany serwis.

Jeśli w pobliżu urządzenia powstanie pożar, nie należy wpadać w panikę i używać gaśnicy. Należy zamknąć zawór gazu i wyłączyć zasilanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia płomieni.

Napięcie urządzenia wynosi 220 V NPA ~ / 50/60 Hz. Nie używać źródła zasilania o innych wartościach.

Podłączenia elektryczne należy odpowiednio zabezpieczyć przed prądem upływowym. Czulość na prąd upływu musi wynosić 30 mA.

Jeśli przewód zasilający typu Y zostanie uszkodzony, musi go wymienić producent lub serwisant, aby zapobiec sytuacjom stwarzającym zagrożenie.

Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub intelektualnych (w tym dzieci) oraz osoby bez doświadczenia i znajomości sprzętu, chyba że te osoby będą pod nadzorem osoby przeszkolonej w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia.

4 Transport i przenoszenie urządzenia

Nie wolno korzystać z tego urządzenia pod okapem.

Nie wolno przechowywać stałych i ciekłych materiałów palnych wszelkiego rodzaju w pobliżu urządzenia (odzieży, alkoholi i jego pochodnych, produktów petrochemicznych, drewna i plastiku, zastół itp.).

Nie myć urządzenia wodą pod ciśnieniem.

Należy zainstalować urządzenie zgodnie z obowiązującymi przepisami. Urządzenie należy używać wyłącznie w pomieszczeniach z dobrą wentylacją. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia.

Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez pracowników, którzy zostali przeszkoleni w zakresie jego przeznaczenia przemysłowego.

Jeśli w pobliżu urządzenia powstanie pożar, nie należy wpadać w panikę i używać gaśnicy. Należy zamknąć zawór gazu i wyłączyć zasilanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia płomieni.

Ściany urządzenia z pokryciem VBN lub powłoką wykonaną z materiału ognioodpornego lub odpowiedniego ogniotrwałego materiału termoizolacyjnego mogą znajdować się w odległości 5 cm od mebli kuchennych, w przeciwnym razie odległość musi wynosić co najmniej 20 cm.

Urządzenie nie może się chwiać – należy zadbać o jego stabilne ustawienie.

Podłączenie elektryczne urządzenia musi być sprawdzone przez wykwalifikowanego elektryka.

Podłączenia elektryczne należy odpowiednio zabezpieczyć przed prądem upływowym. Czułość na prąd upływu musi wynosić 30 mA.

Najbliższą szynę wyrównawczą należy podłączyć do uziemienia instalacji elektrycznej urządzenia na tablicy rozdzielczej.

5 Obsługa urządzenia

Przed pierwszym użyciem urządzenia obudowę należy umyć wodą z płynem i wyczyścić szmatką.

Włączyć urządzenie przełącznikiem zasilania.

Ustawić termostat. Zielone światło informuje o pracy termostatu. Po uruchomieniu może pojawić się nieprzyjemny zapach pochodzący z pierwszej warstwy izolacyjnej i grzałek.

Gdy zielone światło przestanie migać można włożyć przygotowane ciasto do komory.

Stałe światło zielonej lampki oznacza, że termostat osiągnął oczekiwaną temperaturę.

Gdy ciasto jest gotowe, można otworzyć komorę i je wyciągnąć. Zamknąć z powrotem komorę.

Choć odcięcie zasilania może pomóc zaoszczędzić prąd podczas krótkiej przerwy w użytkowaniu, wyłączenie urządzenia spowoduje wydłużenie czasu nagrzewania przy kolejnym użyciu (ze względu na niską temperaturę komory), co prowadzi do straty czasu i prądu.

Po codziennym użytkowaniu należy wyłączyć zasilanie.

Czyszczenie urządzenia należy przeprowadzać po odłączeniu zasilania.

Zaleca się, aby korzystać z urządzenia w temperaturze otoczenia od +5°C do +40°C i przy maksymalnej wilgotności 65%.

UWAGA! Należy zachować ostrożność przy instalacji i obsłudze urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. W przypadku jakiegokolwiek awarii należy zadzwonić do serwisu.

Osoby nieupoważnione nie mogą naprawiać urządzenia.

Samodzielne naprawy urządzenia skutkują utratą gwarancji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z użytkowania urządzenia w sposób inny niż opisany powyżej lub w wyniku nieprawidłowej obsługi.

Należy używać jedynie oryginalnych części zamiennych.

Stosowanie nieoryginalnych części zamiennych skutkuje utratą gwarancji.

6 Czyszczenie i konserwacja urządzenia

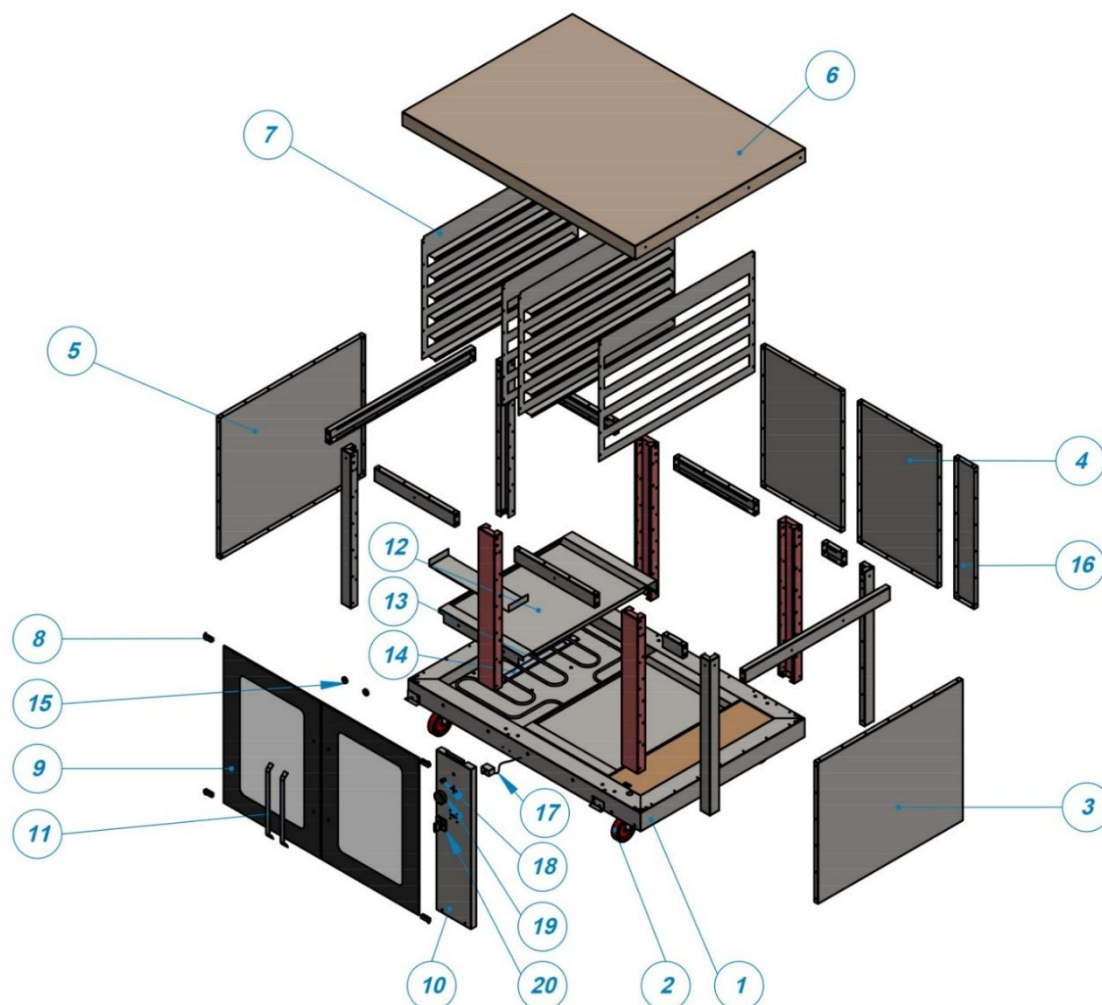
Użytkownik ma obowiązek regularnie czyścić i konserwować urządzenie.

Urządzenie wraz z obudową należy przetrzeć gąbką i płynem do czyszczenia przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu.

Nie czyścić materiałami ściernymi.

Przewidywana żywotność urządzenia wynosi 10 lat, jeśli jest ono używane w zalecanych warunkach.

7 Opis części urządzenia



| | | |
|-------------------|------------------------|---|
| 1 – dolna obudowa | 8 – zawias do drzwi | 15 – magnes |
| 2 – koło | 9 – szyba drzwiczek | 16 – tylna obudowa panelu elektrycznego |
| 3 – prawa obudowa | 10 – poliwęglan | 17 – termostat |
| 4 – tylna obudowa | 11 – uchwyt | 18 – dioda |
| 5 – lewa obudowa | 12 – naczynie na wodę | 19 – przycisk termostatu |
| 6 – górna obudowa | 13 – grzałka | 20 – przełącznik |
| 7 – półki | 14 – uchwyt na grzałkę | |

8 Zgodność z dyrektywami UE

- Normy zharmonizowane: EN 60335-2-36, EN 60335-1
- Zastosowane dyrektywy: dyrektywa niskonapięciowa (LVD) 2014/35/UE

9 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