



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjno-parowy

Model: PK-DA-304E, PK-DA-104E, PK-DA-307E, PK-DA-107E, PK-DA-111E



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Obsługa	3
SEKCJA 3: Sterowanie piecem	6
SEKCJA 4: Konserwacja i czyszczenie.....	7
SEKCJA 5: Ogólne warunki gwarancji	8

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



SEKCJA 1: Informacje ogólne

Wprowadzenie

- Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.
- Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.
- Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.
- Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

SEKCJA 2: Obsługa

Instrukcja bezpiecznego użytkowania pieca:

- Upewnij się, że piec znajduje się w stabilnej pozycji, a urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed nim są sprawne.
- Zawsze używaj odpowiednich rękawic ochronnych do wprowadzania lub wyciągania tac.
- Zawsze zwracaj maksymalną uwagę na podłogę, która przez wytworzoną parę może być śliska.
- Aby uniknąć oparzeń, nigdy nie używaj tac ani pojemników z płynami lub płynami powyżej poziomu, który można łatwo kontrolować na widoku.
- Nie kładź blach, ani innych narzędzi kuchennych na piecu.
- Okresowo poddawaj urządzenie kontroli technicznej i wymieniaj ewentualne uszkodzone części, które mogą wpłynąć na prawidłowe działanie pieca lub stanowić zagrożenie.
- Piec należy często czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Rady dot. pieczenia

Aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza, należy zawsze pozostawić co najmniej 3 cm odstępu między potrawą do pieczenia a górną tacą.

Wysokość potrawy powinna być zbliżona do wysokości tac. Bardzo niskie warstwy żywności na blachach 65 i 80 mm mogą piec się w niejednorodny sposób.



Zaleca się unikanie wylewania się pieczonej żywności z naczynia lub, jeśli nie jest to możliwe, unikanie umieszczania naczynia na najwyższym piętrze, na które ma wpływ opisana sytuacja.

Pieczenie różnych potraw może odbywać się jednocześnie w tej samej temperaturze, unikając nakładania się smaków, poprzez umieszczenie produktów o silniejszym smaku zawsze na górze komory pieczenia i otwierając zawór spustowy.

Aby uzyskać optymalną temperaturę pieczenia, należy wziąć pod uwagę następującą zasadę: wybierz niższą temperaturę o około 20% w porównaniu do tej ustawionej w tradycyjnych piecach statycznych bez wentylacji.

System wymuszonej wentylacji, w który wyposażony jest ten piec, zapewnia pieczenie w krótszym czasie.

Pieczenie konwekcyjne z nawilżaniem 0%: ta metoda, zwana potocznie „konwekcją”, jest wskazana do wszystkich rodzajów pieczenia, w których chcesz uzyskać suche i chrupiące potrawy. Aby osiągnąć ten efekt, zaleca się otwarcie zaworu spustowego, aby ułatwić odprowadzanie pary z komory pieczenia.

Pieczenie konwekcyjne z nawilżaniem: ta metoda, powszechnie nazywana „łączoną”, jest wskazana do wszystkich rodzajów pieczenia, w których chcesz uzyskać miękkie i soczyste potrawy

Gotowanie na parze: w tym systemie można osiągnąć gotowanie bardzo podobne do gotowania w wodzie.

Para bez ciśnienia zapewnia równomierne i delikatne gotowanie, a potrawy prawie nie tracą witamin i soli mineralnych. Czasy gotowania są znacznie krótsze niż w przypadku użycia wody.

ŚRODKI ZARADCZE ODNOŚNIE PIECZENIA

Jeśli pieczenie jest nierówne:

- Sprawdź, czy między tacą z pieczonym jedzeniem, a tacą znajdującą się nad nią jest co najmniej 3 cm odstęp: jeśli jest mniej miejsca, nie pozwoli to na prawidłową wentylację pieczonej żywności. Upewnij się, że potrawy do pieczenia nie są umieszczone naprzeciw siebie, co uniemożliwiłoby prawidłową wentylację między nimi.
- Temperatura pieczenia może być zbyt wysoka, spróbuj obniżyć temperaturę.
- Nie doszło do nagrzania. Jeśli wprowadzisz produkty z zimną komorą pieczenia, osiągnięcie wybranej temperatury zajmie znacznie więcej czasu niż podczas podgrzewania. Podczas tej fazy wentylacja i temperatura w komorze pieczenia nie mogły być równomierne, co powodowało utratę jednorodności pieczenia.
- Do pieca włożono mrożonki. W takim przypadku zaleca się przechowywanie potraw w temperaturze 40-50 ° C, a następnie kontynuowanie pieczenia.
- Odpływ z pieca może być zatkany i zmienić wentylację w komorze pieczenia.
- Uszczelka drzwi może być nie paroszczelna. Para wydobywająca się z drzwi może zakłócić wentylację.

Jeśli potrawa jest sucha:




- Skróć czas pieczenia.
- Temperatura musi być odpowiednio obniżona. Pamiętaj, że im niższa temperatura, tym mniejsza utrata wagi dania.
- Nie wybrałeś cyklu łączonego dla pieczenia z uwzględnieniem dużej wilgotności.
- Żywności nie natłuściłeś olejem ani sokami przed włożeniem do pieca.

Max. ładowanie żywności

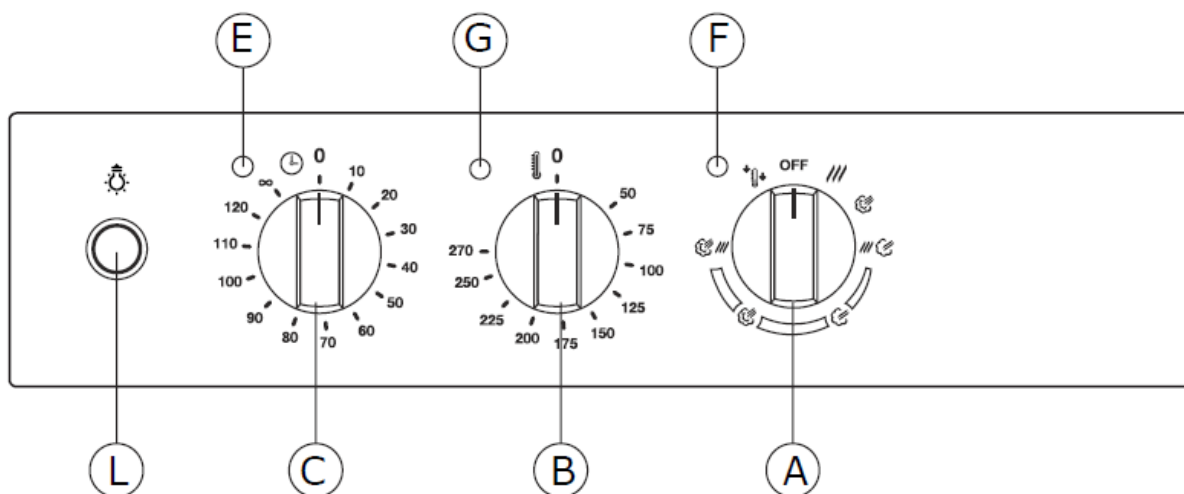
Liczba tac	Max. ładowność jedzenia
4 x 2/3 GN	6 kg
4 x 1/1 GN	10 kg
7 x 2/3 GN	10 kg

7 x 1/1 GN	18 kg
11 x 1/1 GN	25 kg

Aby poprawnie zrozumieć terminologię używaną w kolejnych akapitach, podkreślamy, że faza pieczenia to okres, w którym piec wykonuje jeden z następujących trybów pieczenia:

	Konwekcyjne wymuszone gorące powietrze (zakres temperatur od 50 do 270 ° C)
	Kombinacja gorącego wymuszonego powietrza i pary (zakres temperatur od 50 do 270 ° C)
	Para (zakres temperatur od 50 do 100 ° C)

Opis elementów panelu sterującego



- A – Pokrętko wyboru cykli
- B – Termostat komory pieczenia
- C – Czasomierz
- E – Dioda sygnalizująca działanie czasomierza
- F – Dioda sygnalizująca włączenie zasilania pieca
- G – Dioda sygnalizująca włączenie ogrzewania komory
- L – Przycisk włączania / wyłączenia oświetlenia komory

SEKCJA 3: Sterowanie piecem

Uruchamianie

Upewnij się, że dopływ wody zasilanie elektryczne są włączone.

Wybierz czas pieczenia za pomocą czasomierza (C), który wydłuża się maksymalnie do 120 minut; do dłuższego pieczenia wybierz (∞) pozycję nonstop. Gdy minutnik jest włączony, a drzwi są zamknięte, cykl pieczenia rozpoczyna się razem z wentylatorem elektrycznym, ogrzewaniem i generatorem pary, jeśli wybrano.

Po upływie ustawionego czasu brzęczyk sygnalizuje zakończenie pieczenia i zatrzymanie wszystkich funkcji. Wybierając czas pieczenia, należy zawsze pamiętać o czasie potrzebnym do podgrzania pieca.

Zaleca się przestrzeganie tej uwagi przed włożeniem potrawy do pieczenia w piec.

Oświetlenie wewnętrzne komory pieczenia

Wszystkie modele „ANALOG” są wyposażone w wewnętrzną żarówkę. Jego aktywacja jest kontrolowana przyciskiem (L).

Podgrzewanie komory pieczenia

Zawsze zaleca się wstępne rozgrzanie pieca przed pieczeniem potraw.

Czas potrzebny do nagrzania pieca należy ustawić biorąc pod uwagę, że w cyklu konwekcji gorącym powietrzem osiągnięcie 220 ° C zajmuje około 10 minut.

Po wybraniu żądanego czasu i temperatury włącz piec bez potrawy w środku.

Pod koniec ustawionego czasu dzwonek sygnalizuje rozpoczęcie pieczenia.

W przypadku cyklu parowego zaleca się zawsze wstępne podgrzanie pieca, obracając pokrętkę regulatora pary dookoła pozycji MAX, przez 10 minut bez otwierania drzwi.

Zawór spustowy

Wszystkie modele są wyposażone w ten system, który reguluje wilgotność wewnątrz komory pieczenia. Zawór od nadmiarowej pary jest otwierany i zamykany za pomocą pokrętki.

Wyłączanie pieca

Piec wyłącza się, obracając pokrętkę wyboru cykli do pozycji 0



SEKCJA 4: Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do serwisowania należy obowiązkowo wyłączyć wyłącznik główny i zamknąć zawór odcinający wodę, oba zainstalowane przed piecem.

Piec należy czyścić na koniec każdego dnia roboczego, używając tylko dedykowanych produktów.

Wszystkie zewnętrzne części, ze stali nierdzewnej, powinny być:

1. wyczyszczone czystą wodą z mydłem;
2. spłukane wodą;
3. dokładnie wysuszone.

Zabrania się używania skrobaków, mydełek metalowych i innych typowych narzędzi stalowych, ponieważ oprócz zarysowania powierzchni mogą one osadzać cząsteczki żelaza, które po utlenieniu powodowałyby powstawanie rdzy.

NIE MYJ URZĄDZENIA STRUMIENIAMI WODY

NIE UŻYWAJ PRODUKTÓW DO MYCIA CZĘŚCI ZE STALI NIERDZEWNEJ, KTÓRE ZAWIERAJĄ CHLOR (WYBELIACZ, KWAS CHLOROWY).

Komorę pieczenia pieca należy oczyścić z resztek jedzenia i tłuszczu pod koniec każdego procesu pieczenia.

Postępuj w następujący sposób:

1. Rozgrzej piec do temperatury 80-90 ° C w trybie parowym, aby zmiękczyć zabrudzenia.
2. Odparuj wewnętrzną część komory pieczenia specjalnym detergentem odpowiednim do stali nierdzewnej.
3. Splucz dużą ilością wody za pomocą gąbki lub prysznica ręcznego

WSZELKIE POZOSTAŁOŚCI DETERGENTU MOGĄ USZKODZIĆ CZĘŚCI WYKONANE ZE STALI NIERDZEWNEJ PODCZAS PODGRZEWANIA KOMORY PIECZENIA.

Wentylator należy utrzymywać w czystości, aby nie dopuścić do osadzania się smaru i tłuszczu na łopatkach, co spowodowało by zmniejszenie obrotów silnika, co prowadzi do zmniejszenia przepływu powietrza i niebezpiecznych naprężeń mechanicznych w samym silniku.

Co zrobić w przypadku awarii i / lub przedłużonego okresu nieużywania

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas:

1. Wyłącz główny wyłącznik
2. Zamknij zawór odcinający wodę (oba zainstalowane przed piecem);
3. Pozostaw drzwi otwarte, aby powietrze mogło krążyć i zapobiegać nieprzyjemnym zapachom;
4. Rozprowadź szmatką cienką ochronną warstwę oleju wazelinowego na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej;

Jeśli piec nie działa prawidłowo, zepsuje się lub zadziała termostat bezpieczeństwa, wyłącz go, odłącz prąd i wodę oraz powiadom autoryzowany serwis.

Wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel.

SEKCJA 5: 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. zmiękczacz 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
Tel.: 12-307-06-72
Tel2.: 791 003 909
Email: info@restoquality.pl
Serwis: 577 609 633
Email: serwis@restoquality.pl