



Instrukcja obsługi

Piec

Model: AO110/1TS



CE

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. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
2. INFORMACJE WSTĘPNE	7
2.1 Poznaj swój piekarnik	7
2.2 Zasady użytkowania.....	8
2.3 System awaryjny.....	9
2.4 Parę rad.....	11
2.4.1 Niezadowolające efekty pieczenia.....	12
2.5 Płyta obrotowa.....	12
3. UŻYTKOWANIE.....	14
3.1 Dotykowy panel sterowania.....	14
3.1.1 Piekarnik w trybie czuwania.....	14
3.1.2 Piekarnik w trybie pieczenia.....	15
3.2 Sterowanie płytą obrotową.....	16
3.3 Sterowanie płytą obrotową za pomocą panelu sterowania.....	17
3.4 Korzystanie z pieca krok po kroku.....	18
3.4.1 Ręczne włączanie i wyłączanie piekarnika.....	19
3.4.2 Ustawianie podgrzewania wstępnego.....	19
3.4.3 Ręczne ustawianie parametrów przepisu.....	20
3.4.4 Zapisywanie ustawionych parametrów.....	21
3.4.5 Korzystanie z zapisanego przepisu.....	23
3.4.6 Funkcje specjalne: wybór wielokrotny.....	24
3.4.7 Rozpoczęcie pieczenia.....	26
3.4.8 Włączenie światła (opcjonalne).....	26
3.4.9 Włączenie timerów (opcjonalne).....	26
3.4.10 Zatrzymanie trwającego timera.....	28
3.5 Korzystanie z przepisów.....	28
3.5.1 Korzystanie z zapisanego przepisu.....	28
3.5.2 Tworzenie/zapisywanie przepisu.....	30
3.5.3 Wprowadzenie parametrów gotowania.....	31
3.5.4 Modyfikowanie zapisanego przepisu na urządzeniu.....	32
3.5.5 Usuwanie zapisanego przepisu.....	33
3.5.6 Duplikowanie zapisanego przepisu.....	33
3.6 Program MAX.....	34
3.7 Program ECO.....	35
3.8 Optymalizator użycia.....	35
3.9 Harmonogram.....	37
3.10 Ustawienie wakacji.....	50
3.11 Ustawienia.....	51
4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	60
4.1 Ostrzeżenia.....	60
4.2 Czyszczenie pieca.....	60

4.2.1 Czyszczenie zewnętrznych elementów stalowych.....	60
4.2.2 Czyszczenie szklanych drzwi.....	60
4.2.3 Czyszczenie panelu dotykowego.....	61
4.2.4 Czyszczenie powierzchni ogniotrwałej.....	61
4.2.5 Czyszczenie komory z wykorzystaniem funkcji pirolizy.....	62
4.3 Wymiana komponentów.....	63
4.4 Dłuższe przerwy w pracy pieca.....	64
4.5 Utylizacja po ukończeniu żywotności.....	64
5. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI.....	66

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



Akapity oznaczone tym znakiem zawierają niezbędne informacje dotyczące bezpieczeństwa. Wymagana jest maksymalna czujność operatora w celu uniknięcia niepożądanych lub niebezpiecznych konsekwencji.



Powierzchnie oznaczone tym symbolem mogą być gorące i dlatego należy je dotykać ostrożnie



Uwaga wysokie napięcie



Ryzyko wybuchu



Odniesienie do innego rozdziału, w którym temat został omówiony bardziej szczegółowo.



Wskazówka producenta



Ostrzeżenie producenta



Przed instalacją, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać akapit oznaczony tym symbolem

Firma nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy drukarskie lub transkrypcyjne, zastrzegając sobie prawo do wprowadzania zmian w miejscach, w których uzna to za stosowne, bez uprzedniego powiadomienia. Częściowe powielanie bez zgody Producenta jest zabronione. Wymiary mają charakter wyłącznie orientacyjny i nie są wiążące. Językiem oryginalnym, w którym sporządzono niniejszą instrukcję, jest angielski: producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy tłumaczenia/interpretacji lub druku.



Przed rozpoczęciem użytkowania i konserwacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszym przewodnikiem przechowywać go w łatwo dostępnym miejscu, aby różni operatorzy mogli z niego skorzystać w przyszłości. Instrukcja musi zawsze towarzyszyć produktowi przez cały okres jego użytkowania, nawet w przypadku jego przekazania.

1. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych, wymiany elementów lub rutynowego/nadzwyczajnego czyszczenia należy odłączyć zasilanie elektryczne.
2. Nieautoryzowane działania, ingerencje lub modyfikacje niezgodne z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji mogą spowodować uszkodzenia, obrażenia lub wypadki śmiertelne oraz unieważnić gwarancję.
3. Użytkowanie lub konserwacja niezgodne z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji mogą spowodować uszkodzenia, obrażenia lub wypadki śmiertelne.
4. Tabliczka znamionowa zawiera ważne informacje techniczne. Jest to niezbędne w przypadku zgłoszenia konserwacji lub naprawy urządzenia: prosimy jej nie usuwać, nie uszkadzać ani nie modyfikować.
5. Niektóre części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. Zalecamy unikania dotykania powierzchni oraz nieumieszczania materiałów łatwopalnych lub wrażliwych na ciepło w pobliżu urządzenia.
6. Nie należy kłaść przedmiotów na piekarniku, zwłaszcza wykonanych z materiałów wrażliwych na ciepło.
7. Urządzenia te są przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracyjnych, stołówkach, szpitalach oraz w przedsiębiorstwach takich jak piekarnie, sklepy mięsne itp., ale nie do ciągłej i masowej produkcji żywności. Użycie inne niż określone jest uważane za niewłaściwe, potencjalnie niebezpieczne dla ludzi i zwierząt oraz może trwale uszkodzić urządzenie. Niewłaściwe użytkowanie sprzętu powoduje utratę gwarancji.
8. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby, którym brakuje doświadczenia oraz wiedzy, o ile zostały one poddane nadzorowi lub przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
9. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
10. Do czyszczenia urządzenia, jego elementów lub akcesoriów oraz podkonstrukcji NIE WOLNO używać:
 - środków czyszczących o działaniu ściernym, w proszku, agresywnych lub korozyjnych (np. kwasu solnego lub siarkowego, sody kaustycznej itp.);
 - narzędzi ściernych lub ostrych (np. gąbek ściernych, skrobaków, szczotek stalowych itp.);
 - parowe lub ciśnieniowe strumienie wody.
11. Personel obsługujący urządzenie musi być profesjonalnie przygotowany i okresowo szkoleny w zakresie jego obsługi, a także przepisów dotyczących bezpieczeństwa i zapobiegania wypadkom.
12. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem ani jego częściami.
13. Zawsze używaj narzędzi odpornych na wysoką temperaturę (np. ze stali). Przybory kuchenne z tworzyw sztucznych lub podobnych materiałów mogą nie wytrzymać wysokich temperatur panujących w piekarniku.
14. Należy regularnie sprawdzać, czy opary mogą być bezpiecznie odprowadzane. Nie należy z żadnego powodu blokować kanału wentylacyjnego.
15. ZAGROŻENIE POŻAROWE: obszar wokół urządzenia należy utrzymywać w czystości i wolnym od materiałów palnych. Nie przechowuj materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

16. OSTRZEŻENIE: RYZYKO WYBUCHU! używanie piekarnika w środowiskach zagrożonych wybuchem.
17. OSTRZEŻENIE: po zakończeniu użytkowania urządzenia należy zawsze wyłączyć wyłącznik główny, zwłaszcza podczas czyszczenia lub w przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu.
18. W przypadku zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości (np. uszkodzonego przewodu zasilającego itp.), nieprawidłowego działania lub usterki, nie należy używać urządzenia i należy skontaktować się z centrum serwisowym autoryzowanym przez producenta. Należy domagać się oryginalnych części zamiennych, w przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona.
19. Umieść numery telefonów alarmowych w widocznym miejscu.
20. OSTRZEŻENIE: zabrania się umieszczania łatwopalnych substancji stałych lub płynnych (np. alkoholi) w komorze piekarnika podczas pracy.
21. Należy monitorować urządzenie podczas całej jego pracy, nie pozostawiać potraw w piekarniku bez nadzoru!
22. Nieprzestrzeganie tych przepisów może spowodować uszkodzenie lub nawet śmiertelne obrażenia, unieważnić gwarancję i zwolnić producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
23. Zalecamy, aby urządzenie było sprawdzane przez autoryzowany serwis co najmniej raz w roku.

Rys. 1



Dolną komorę można wykorzystać jako schowek (na przykład na pudełka do pizzy). Zaleca się zachowanie co najmniej 7 cm (2,8 cala) wolnej przestrzeni nad przedmiotami, aby umożliwić cyrkulację powietrza.



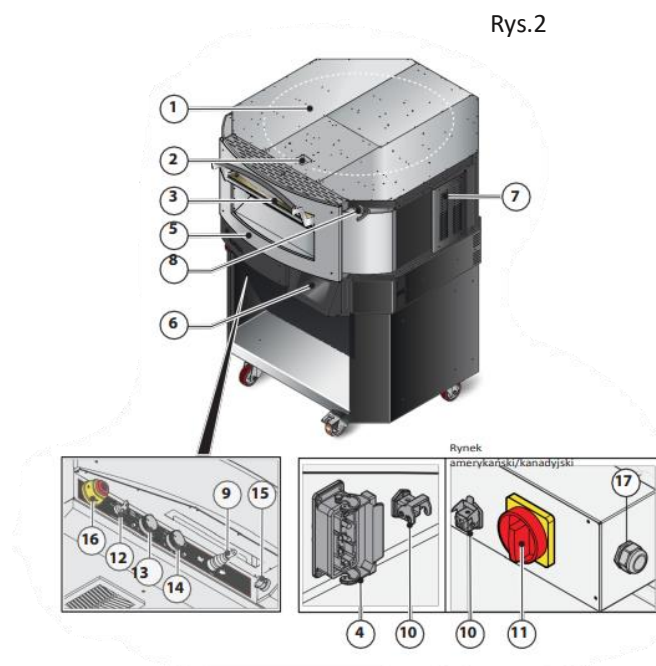
Ostrzeżenie: nie należy zasłaniać wentylatorów chłodzących znajdujących się pod panelem elektrycznym.

2. INFORMACJE WSTĘPNE

2.1 Poznaj swój piekarnik

Piekarnik może służyć wyłącznie do pieczenia pizzy lub podobnych potraw, takich jak chleb lub focaccia, oraz do grillowania warzyw. Jego główne elementy to:

1. Komora pieczenia ze stali nierdzewnej
2. Komin do odprowadzania oparów z pieczenia
3. Powierzchnia do pieczenia
4. Gniazdo zasilające
5. Obudowa ze stali nierdzewnej
6. Dotykowy panel sterowania
7. Otwory wentylacyjne w komorze oświetlenia
8. Pokrętko do otwierania/zamykania zaworu wentylacyjnego
9. Joystick do regulacji prędkości obrotowej płyty
10. Gniazdo zasilające okapu
11. Odłącznik (tylko rynek USA/Kanady)
12. Przełącznik trybu pracy
13. Termostat regulacji temperatury dna
14. Termostat regulacji temperatury komory
15. Port USB
16. Grzybek awaryjny
17. Dźwignik kablowy (tylko rynek USA/Kanady)



Temperatura w komorze jest regulowana przez płytki, które włączają i wyłączają grzałki w celu utrzymania ustawionej temperatury. Piekarnik może oddzielnie zarządzać mocami:

- dolnej części komory piekarnika;
- górnej części komory piekarnika.

2.2 Zasady użytkowania

Rys.3

Dokładnie wyczyść piekarnik i wszelkie akcesoria, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” (Patrz: str. 60).

Po włączeniu piekarnika, przy pierwszym użyciu konieczne jest przeprowadzenie procedury FIRST START UP (pierwsze uruchomienie) należy JĄ przeprowadzić **bez wkładania potraw do piekarnika**.

1A 1B Naciśnij NAME (nazwa) aktualnie uruchomionego przepisu [w przykładzie CLASSIC (Klasyczny)] lub ikonę PROGRAMS (programy).

2. Pojawi się lista dostępnych przepisów: wybierz program FIRST START UP (pierwsze włączenie).

3. Piekarnik natychmiast zaczyna się nagrzewać zgodnie z ustawionymi parametrami. Co godzinę temperatura wzrasta o 50 stopni, aż do osiągnięcia 300 stopni, po czym urządzenie wyłącza się automatycznie.



! Pierwszy dzień użytkowania traktowany jest jako okres docierania: w tym czasie cegły ogniotrwałe i izolacja z wełny mineralnej uwalniają wilgoć, aż do całkowitego odparowania nadmiaru wilgoci.

! Niektóre części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. Zalecamy unikanie dotykania powierzchni oraz nieumieszczanie materiałów łatwopalnych lub wrażliwych na ciepło w pobliżu urządzenia.

Nie należy kłaść przedmiotów na piekarniku, zwłaszcza wykonanych z materiałów wrażliwych na ciepło.

Należy zachować ostrożność i używać środków ochrony osobistej (np. rękawic) podczas wkładania potraw do komory piekarnika lub ich wyjmowania.

2.3 System awaryjny

(16) - Grzybek awaryjny: po naciśnięciu wyłącznika obrót płyty, na wyświetlaczu pojawia się ekran alarmowy (Patrz: rys. 5) i słychać sygnał dźwiękowy. Grzybek należy używać w sytuacjach awaryjnych; aby zatrzymać obracającą się płytę w normalny sposób, należy użyć przycisku STOP na wyświetlaczu. Aby go odblokować i wznowić normalną pracę, należy obrócić go w prawo.

Rys. 4



Urządzenie systemu awaryjnego

Jeśli kluczyk (12) znajduje się w pozycji D.C.: piekarnik działa normalnie przy użyciu panelu dotykowego.

Jeśli kluczyk (12) jest w pozycji OFF:

- Funkcja obrotu płyty jest wyłączona, pojawia się ekran alarmowy (rys. 5) i włącza się brzęczyk.
- Grzałki są wyłączone i dlatego się nie nagrzewają.
- Dotykowy panel sterowania pozostaje włączony, ale można aktywować tylko następujące funkcje:
 - funkcje okapu (oświetlenie i prędkość)
 - oświetlenie komory

Jeśli kluczyk znajduje się w pozycji M.C: piekarnik można kontrolować za pomocą górnego i dolnego termostatu za pomocą pokręteł (13) i (14).

Jest to przydatne w przypadku awarii elementu elektronicznego (np. panelu dotykowego lub płytki sterującej elementami grzewczymi), która uniemożliwia podgrzanie lub regulację elementów.

Z tego trybu pracy należy korzystać wyłącznie w rzeczywistych sytuacjach awaryjnych, aby przerwać działanie urządzenia do czasu przybycia wyspecjalizowanego personelu, który jako jedyny jest w stanie rozwiązać problem.

Jeśli kluczyk (12) znajduje się w pozycji M.C.

- Funkcja obrotu płyty obrotowej jest wyłączona.
- Grzejniki górne/dolne są włączone przez obrót pokręteł na (13) i (14) na wybraną temperaturę:

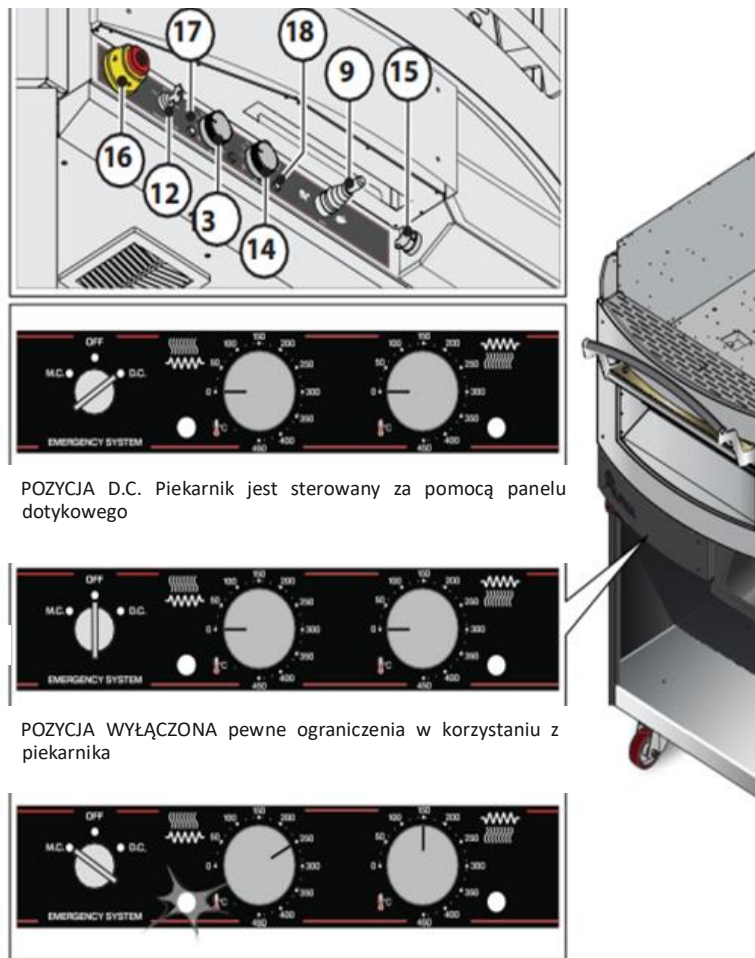
- (13) ustawienie temperatury dolnej;
- (14) ustawienie temperatury komory.

Po ustawieniu temperatury zapalają się lampy (17) i (18) włączają się, aby pokazać, że grzałki pracują, aby osiągnąć ustaloną temperaturę.

W tym trybie:

- w przypadku awarii płyty panelu dotykowego: panel dotykowy wyłącza się. W konsekwencji: funkcje okapu (oświetlenie i prędkość) oraz oświetlenie komory są wyłączone.
- jeśli ulegnie awarii płytka sterująca grzałki, a płytka panelu dotykowego działa: dotykowy panel sterowania pozostaje włączony; w związku z tym działają jedynie funkcje okapu (oświetlenie i prędkość) oraz oświetlenie komory.

Rys. 5



POZYCJA D.C. Piekarnik jest sterowany za pomocą panelu dotykowego

POZYCJA WYŁĄCZONA pewne ograniczenia w korzystaniu z piekarnika

POZYCJA M.C.: temperatury dna i komory są regulowane za pomocą pokręteł. W przykładzie:

- pokrętko po lewej stronie (temperatura dna) jest ustawione na 250 °C – 482 °F. Świecąca kontrolka oznacza, że grzałki są włączone, ponieważ nie osiągnięto jeszcze ustawionej temperatury;
- pokrętko po prawej stronie (temperatura komory) jest ustawione na 150 °C–302 °F. Zgaszona kontrolka oznacza, że grzałki są wyłączone, ponieważ osiągnięto ustaloną temperaturę.

UWAGA: Nadruk na panelu sterowania może się różnić w zależności od kraju przeznaczenia.

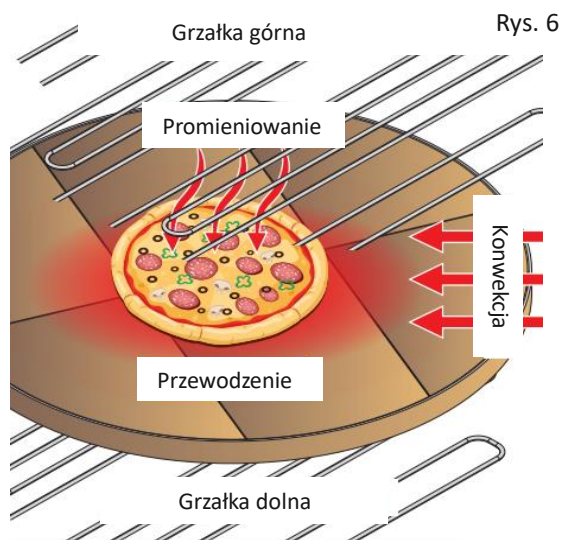
2.4 Parę rad



Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać piec: jest to niezbędne do uzyskania dobrych rezultatów. Piec musi być rozgrzany przez co najmniej godzinę; dlatego zawsze zaleca się korzystanie z funkcji SCHEDULER (harmonogram), aby w momencie otwarcia lokalu piec był już rozgrzany i gotowy do użycia.

SCHEDULER (harmonogram) (patrz: str. 38):

- Podczas pracy utrzymuj powierzchnie ogniotrwałe w czystości za pomocą szczotki z twardym włosiem.
- Przechodząc od jednego rodzaju pizzy do drugiego, należy odczekać czas niezbędny do ustabilizowania się pieca.
- Nie spiesz się z dostosowywaniem parametrów pieczenia do wzrostu lub spadku obciążenia pieca.
- Nadmiar mąki w komorze pieczenia może powodować dymienie, nieprzyjemny zapach oraz nadać pizzy nieprzyjemny smak.
- Po zakończeniu pracy wyczyść piekarnik.



W piecach produkty pieczą się dzięki połączonemu działaniu (Patrz: rys.6):

- **promieniowanie:** ciepło i promienie podczerwone wytwarzane przez górne grzałki sprawiają, że produkty stają się chrupiące i złociste. Parametr ten jest kontrolowany przez wartość procentową TOP (góra).
- **konwekcja:** gorące powietrze krążące w komorze piecze produkt równomiernie. Parametr ten jest regulowany przez ustawienie temperatury w komorze.
- **przewodzenie:** grzałki dolne ogrzewają ogniotrwałe powierzchnie, na których leżą produkty. Parametr ten jest kontrolowany przez temperaturę i dolne grzałki.

2.4.1 Niezadowalające efekty pieczenia

Jeśli efekty pieczenia nie są zgodne z oczekiwaniami, spróbuj sprawdzić, czy występuje/występują:

- **nieprawidłowe parametry pieca:**

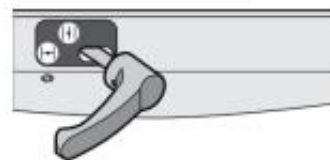
- temperatura w komorze jest zbyt wysoka lub zbyt niska
- moc (procent) górnej lub dolnej grzałki jest zbyt wysoka lub zbyt niska

- **nieprawidłowe rozgrzewanie:**

- rozgrzewanie jest niezbędne, aby uzyskać doskonałe rezultaty już od pierwszej pizzy
- podczas podgrzewania ustawiono zbyt wysoką wartość procentową dolnej części: powierzchnie ogniotrwałe (bez pizzy) zbyt szybko się nagrzały i przypaliły pierwsze pizze.

- **nieprawidłowe użycie komina wentylacyjnego:**

- w górnej części komory pieczenia znajduje się komin wentylacyjny, który należy otworzyć lub zamknąć w zależności od rodzaju pieczonego produktu: na przykład, jeśli nie zostanie otwarty, w komorze może być zbyt wysoka wilgotność, co uniemożliwi promieniom podczerwonym górnych elementów przypieczenie powierzchni produktów.



Zawór odprowadzający spaliny jest zamknięty.



Zawór odprowadzający spaliny jest otwarty.

Rys. 7

2.5 Płyta obrotowa

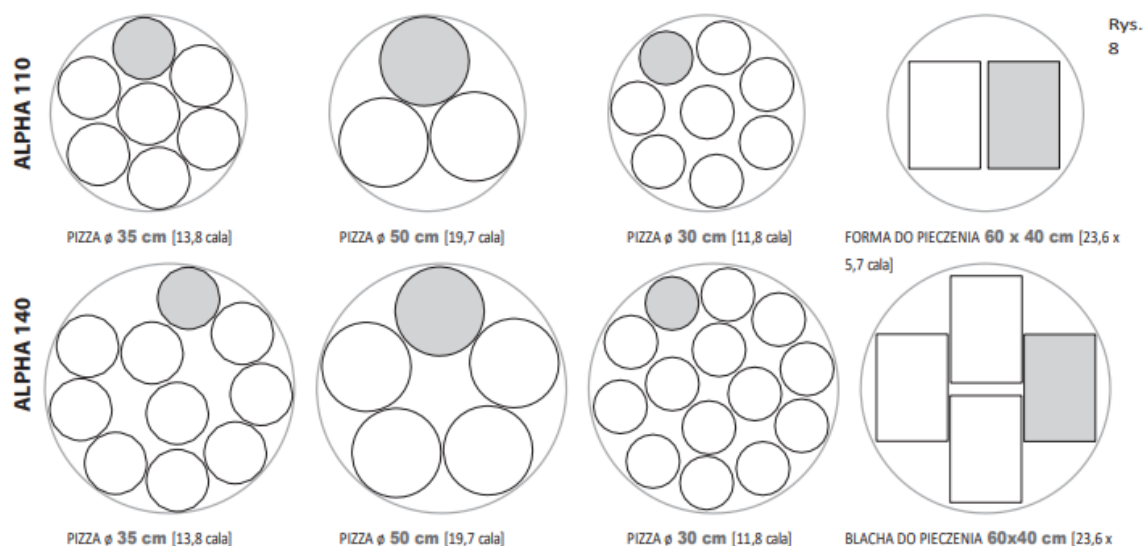
Żaroodporna płyta obrotowa pozwala na równomierne pieczenie pizzy bez konieczności ręcznego obracania (sterowanie płytą obrotową: str. 16).

Wydajność AO110:

- 80 pizz/godz. (średnica 30 cm | 11,8 cala)
- 60 pizz/godz. (średnica 35 cm | 13,8 cala)
- 25 pizz/godz. (średnica 50 cm | 19,7 cala)
- 12 blach do pieczenia/godz. (rozmiar: 60 x 40 cm | 23,6 x 5,7 cala)

AO140:

- 140 pizz/godz. (średnica 30 cm | 11,8 cala)
- 110 pizz/godz. (średnica 35 cm | 13,8 cala)
- 35 pizz/godz. (średnica 50 cm | 19,7 cala)
- 24 blachy na godzinę (rozmiar: 60 x 40 cm | 23,6 x 5,7 cala)



Wartości podane w tabelach mają charakter wyłącznie orientacyjny, ponieważ mogą się różnić w zależności od ilości ciasta oraz jego rodzaju (np. rodzaj mąki, stopień nawodnienia itp.).

TYP	Formowanie ręczne					Formowanie z Pizzaform				
	PIECZENIE					CZAS				
	CZAS	TEMP. KOMORY	% GÓRA	TEMP. GÓRA	% DÓŁ	CZAS	TEMP. KOMORY	% GÓRA	TEMP. GÓRA	% DÓŁ
Classic	3 min	320°C - 608°F	90%	270°C - 518°F	5%	3 min	320°C - 608°F	80%	270°C - 518°F	0%
Neapolitan	90 s	360°C - 680°F	90%	300°C - 572°F	5%	90 sec	350°C - 662°F	90%	300°C - 572°F	0%
Pieczenie bezpośrednie na płycie	7 min	300°C - 572°F	50%	300°C - 572°F	60%					
Podpiekanie	5 min	280°C - 536°F	60%	310°C - 590°F	40%					
Dopiekanie	4 min	280°C - 536°F	40%	300°C - 572°F	60%					
Tryb mieszany	6 min	270°C - 518°F	70%	285°C - 545°F	20%					
Łopatka: podpiekanie	5 min	280°C - 536°F	70%	280°C - 536°F	20%					
Łopatka: dopiekanie	5 min	270°C - 518°F	60%	270°C - 518°F	20%					

Rozgrzewanie dla obu metod (ręczne formowanie lub z użyciem Pizaform): czas: 1 godzina (może się różnić w zależności od ustawionych wartości procentowych oraz temperatury pomieszczenia, w którym znajduje się piec).

Temperatura lub procent: taka sama jak dla danego rodzaju pizzy.

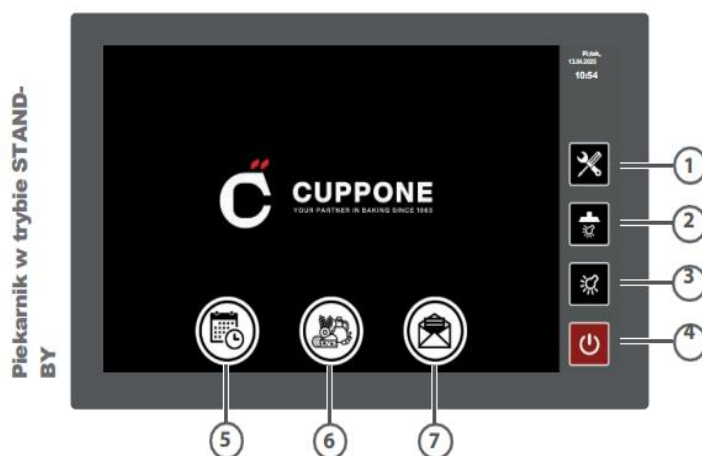


Podczas rozgrzewania zawór odprowadzający spaliny musi być zawsze zamknięty, aby zapobiec ucieczce ciepła z komory oraz przypadkowemu włączeniu elementów grzejnych, co mogłoby spowodować przegrzanie powierzchni ogniotrwałych i przypieczenie potraw.

3. UŻYTKOWANIE

3.1 Dotykowy panel sterowania

Rys. 9



3.1.1 Piekarnik w trybie czuwania

1. Przycisk SERVICE (Se): umożliwia dostęp do ustawień użytkownika.
2. Przycisk sterowania osłoną: Umożliwia regulację prędkości wentylatora oraz włączenie oświetlenia.
3. Przycisk CHAMBER LIGHT (oświetlenie komory): Włącza i wyłącza oświetlenie komory gotowania.
4. Przycisk ON/OFF: Włączanie i wyłączenie piekarnika.
5. Przycisk SCHEDULER (harmonogram).
 - W trybie EASY MODE (str. 38) można zaprogramować włączenie i wyłączenie piekarnika na każdy dzień tygodnia (maksymalnie 4 wydarzeń dziennie, tj. 4 włączenia i 4 wyłączenia każdego dnia).
 - W TRYBIE PRO (str. 42) można zaprogramować różne wydarzenia (na przykład włączenie, wyświetlenie notatki lub rozpoczęcie pirolizy).
6. Przycisk MAGAZYN.

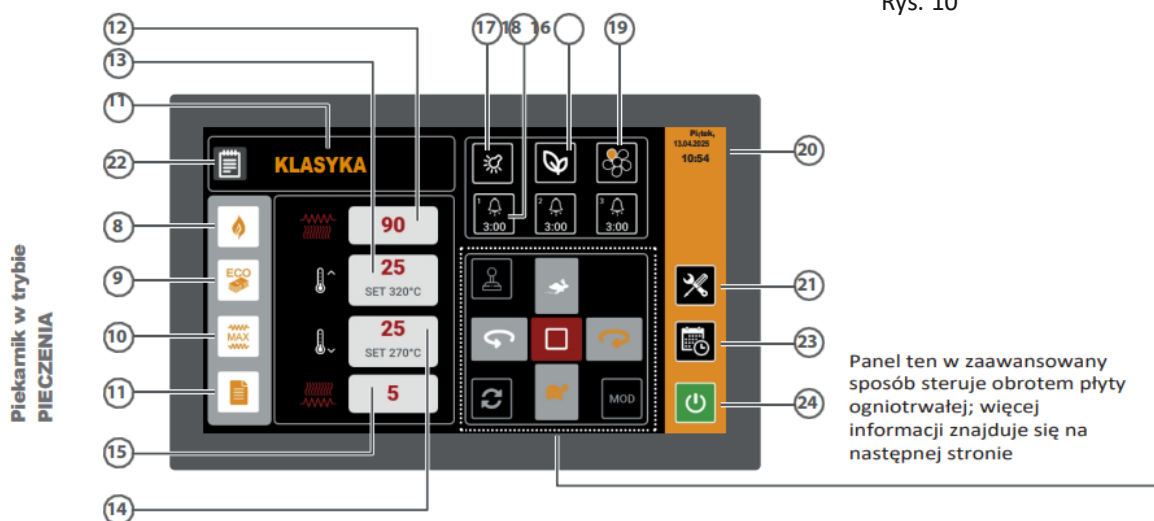
- Przycisk VACATION (urlop): funkcja ta pozwala na tymczasowe wstrzymanie cotygodniowego włączania i wyłączenia piekarnika na określony czas, bez konieczności anulowania program.

3.1.2 Piekarnik w trybie pieczenia

Patrz: rys. 10




- Przycisk programu PIROLIZY: uruchamia program pirolizy w celu wyczyszczenia piekarnika.
- Przycisk programu ECO: uruchamia program ECO (str. 35).
- Przycisk programu MAX: uruchamia program MAX (str. 34).
- Przycisk PROGRAM: Umożliwia przeglądanie i korzystanie z zapisanych programów.
- Przycisk regulacji mocy dolnych grzałek w procentach.
- Przycisk ustawień temperatury komory gotowania.
- Przycisk ustawiania temperatury dolnej.
- Przycisk ustawienia mocy jako procent dolnych elementów grzejnych.
- Przycisk ustawienie maksymalnego zużycia energii.
- Przycisk: Oświetlenie komory.
- Przycisk: Sygnał dźwiękowy.
- Przycisk: Prędkość wyciągu okapu.
- Pokazuje czas i datę.
- Przycisk SERWIS (ustawienia).
- Przycisk NOTES (notatki): naciśnięcie przycisku spowoduje wyświetlenie wszelkich notatek związanych z przepisem.
- Przycisk SCHEDULER (harmonogram):
 - W EASY MODE (trybie łatwym) (patrz: str. 38) można zaprogramować włączanie i wyłączenie piekarnika na każdy dzień tygodnia (maksymalnie 4 wydarzenia dziennie, tj. 4 włączenia i 4 wyłączenia każdego dnia).
 - W TRYBIE PRO (strona 42) można zaprogramować różne wydarzenia (na przykład włączenie, wyświetlenie notatki lub rozpoczęcie pirolizy).
- Przycisk ON/OFF.

! Z panelu sterowania należy korzystać wyłącznie suchymi i czystymi palcami.




3.2 Sterowanie płytą obrotową

Płytę można sterować na dwa sposoby: za pomocą panelu sterowania lub joysticka. Aby przełączyć sterowanie z jednego trybu na drugi (Patrz: rys.11):

Nacisnąć przycisk JOYSTICK  na panelu sterowania i dotknąć ikony  (Przełącz joystick) na wyświetlonym ekranie. Jeśli kolor ikony JOYSTICK jest zielony  prędkość obrotową płyty reguluje się za pomocą JOYSTICKU. Przesuwając joystick w prawo lub w lewo.

Płytę można obracać powoli (ikona żółwia) lub szybko (ikona zająca). Joystick pozwala sterować wyłącznie prędkością obrotową płyty.

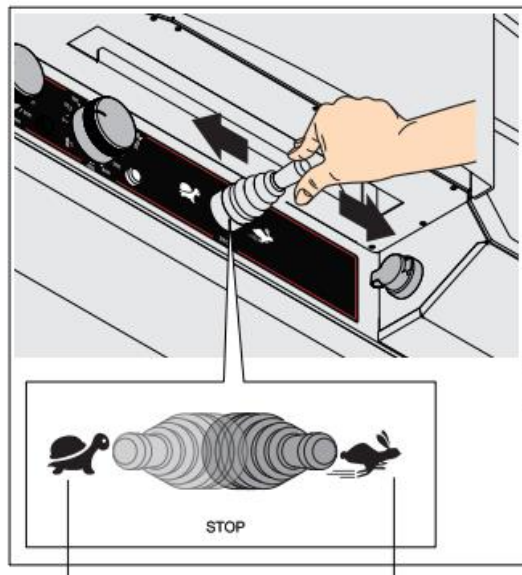
Biały JOYSTICK  obrót płyty steruje się za pomocą PANELU STEROWANIA; umożliwia on szereg zaawansowanych funkcji, wymienionych w tabeli na następnej stronie.

Rys.11



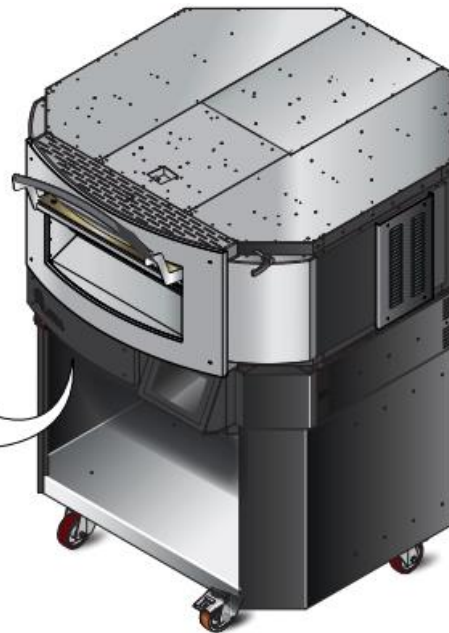
STEROWANIE PŁYTĄ OBROTOWĄ ZA POMOCĄ JOYSTICKA

Rys. 12



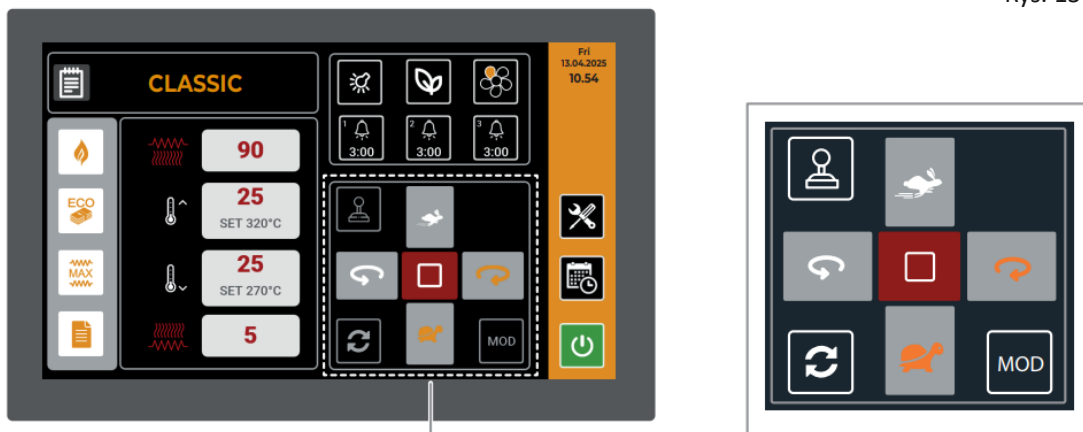
Ikona żółwia:
powolny obrót

Ikona zająca:
szybki obrót











3.3 Sterowanie płytą obrotową za pomocą panelu

Rys. 13



sterowania

	<p>STOP: Zatrzymuje obrót płyty. Należy używać tej funkcji tylko w razie rzeczywistej potrzeby; podczas podgrzewania lub gotowania płytą obrotową powinien obracać się w sposób ciągły, aby zapewnić równomierne gotowanie i zachować funkcjonalność samego piekarnika.</p> <p>START: Umożliwia obrót płyty zgodnie z ustawionymi parametrami.</p>	
	<p>Kierunek obrotu ZGODNY Z RUCHEM WSKAZÓWEK ZEGARA</p> <p>Jeśli funkcja jest aktywna (kolor pomarańczowy), płyta obraca się zgodnie z ruchem wskazówek zegara.</p>	
	<p>Kierunek obrotu WSTECZ</p> <p>Jeśli funkcja jest aktywna (kolor pomarańczowy), płyta obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.</p>	
	<p>TRYB ZAJĄCA: szybki obrót</p> <p>Jeśli funkcja jest aktywna (kolor pomarańczowy), płyta obraca się w trybie szybkim (jeden pełny obrót co 6 sekund).</p>	<p>Podczas gotowania można tymczasowo zmienić czas obrotu, dotykając symbolu MOD i ustawiając żądany czas (w sekundach).</p> <p>Aby ustawienie stało się trwałe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapisz przepis z nowym ustawionym czasem patrz rozdział „Zapisywanie ustawionych parametrów” na stronie 21; • lub alternatywnie • zmienić ustawienia przepisu (patrz rys. 28 na stronie 30).
	<p>TRYB ŻÓŁW powolny obrót</p> <p>Jeśli przycisk jest podświetlony (kolor pomarańczowy), płyta obraca się w trybie wolnym (jeden pełny obrót co 13 sekund).</p>	

	<p style="text-align: center;">PRZEŁĄCZANIE MIĘDZY JOYSTICKIEM A PANELEM STEROWANIA</p> <p>Po naciśnięciu przycisku sterowanie obrotem płyty przechodzi z joysticka na panel sterowania i odwrotnie.</p> <p>Jeśli jest aktywny (kolor zielony), obrót płyty jest sterowany za pomocą joysticka. Jeśli nie jest aktywny (kolor biały), obrót płyty jest sterowany za pomocą panelu sterowania.</p>
	<p style="text-align: center;">PRZYCIISK ODWRÓCENIA KIERUNKU OBROTU</p> <p>Gdy przycisk jest aktywny (kolor pomarańczowy), kierunek obrotu płyty jest automatycznie odwracany zgodnie z ustawionym czasem (aby go sprawdzić, należy dotknąć przycisku ODWRÓCENIE KIERUNKU OBROTU). Na przykład, jeśli ustawiona wartość wynosi 120 s, co 120 sekund płyta zmienia kierunek obrotu ze zgodnego z ruchem wskazówek zegara na przeciwny do ruchu wskazówek zegara.</p> <p>Czas odwrócenia może być różny dla każdego przepisu (na przykład może się odwracać co 120 sekund dla przepisu CLASSIC lub co 100 sekund dla przepisu NEAPOLITAN).</p> <p>Podczas sesji pieczenia czas odwrócenia można ustawić zgodnie z potrzebami, naciskając przycisk ROTATION DIRECTION REVERSAL. Należy jednak pamiętać, że zmiana ta jest tylko tymczasowa, tzn. dotyczy wyłącznie bieżącej sesji. Aby uczynić ją stałą:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapisać przepis z nowym ustawionym czasem; patrz rozdział „Zapisywanie ustawionych parametrów” na stronie 21; lub alternatywnie • zmień ustawienia przepisu, patrz rys. 28 na stronie 30.
	<p>Symbol „MOD”: dotknięcie przycisku powoduje wyświetlenie klawiatury numerycznej, która pozwala na zmianę czasów obrotów aktualnie aktywnego trybu oraz zmianę czasów domyślnych. Zmiany mają charakter tymczasowy; wartości powracają do wartości domyślnych po zatrzymaniu obrotów.</p>


3.4 Korzystanie z pieca krok po kroku


RĘCZNE	Włączenie piekarnika w razie potrzeby; należy odczekać co najmniej godzinę, aż piekarnik się nagrzej i osiągnie odpowiednią temperaturę.	Zapoznaj się z poniższą instrukcją obsługi (punkty A, B, C itp.).
ZAPROGRAMOWANE	Programowanie automatycznego włączenia i wyłączenia piekarnika na cały tydzień.	Patrz: str. 38
AUTOMATYCZNE	Za pomocą zegarka lub wiadomości SMS (z modułami zewnętrznymi niedostarczonymi przez Producenta).	Sprawdź dokumentację dołączoną do zakupionego produktu.

3.4.1 Ręczne włączanie i wyłączenie piekarnika

Patrz: rys 14

Po włączeniu zasilania piekarnika wyświetlacz zapala się i pokazuje stronę STAND-BY.

Naciśnięcie przycisku ON/OFF  powoduje wyświetlenie strony COOKING (piekarnik zawsze uruchamia się z ostatnim przepisem używanym przed wyłączeniem; w przykładzie „CLASSIC”).

Aby przywrócić piekarnik do trybu czuwania, należy ponownie nacisnąć przycisk ON/OFF .

 **UWAGA, gdy piekarnik jest w trybie czuwania, nadal jest pod napięciem!**

3.4.2 Ustawianie podgrzewania wstępnego

Rozgrzewanie musi mieć te same parametry gotowania, co przepis, który ma być użyty. Należy je przeprowadzić bez produktów w komorze gotowania, a przygotowanie piekarnika do gotowania zajmuje około godziny.

Rozgrzewanie można ustawić na dwa sposoby:

- Rys. 15: poprzez ręczne wprowadzenie temperatury w komorze i na dnie oraz żądanej mocy górnej i dolnej grzałki
- Wprowadzonych parametrów nie można zapisać, dlatego trzeba je za każdym razem ustawiać od nowa. Aby tego uniknąć, należy ręcznie zapisać parametry (str. 21) lub utworzyć nowy przepis (str. 24);
- Rys. 17: uruchomienie wcześniej zapisanego przepisu.



Podczas rozgrzewania zawór odprowadzający spaliny musi być zawsze zamknięty, aby zapobiec ucieczce ciepła z komory i włączeniu się elementów grzewczych, co mogłoby spowodować przegrzanie powierzchni ogniotrwałych i przypalenie produktów.

3.4.3 Ręczne ustawianie parametrów przepisu



Patrz: rys. 15

1. Dotknij odpowiedniego pola i ustaw:
 - maksymalną moc (w procentach);
 - temperaturę w komorze gotowania;

Rys.14

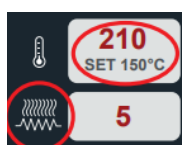


Piekarnik zawsze uruchamia się z ostatnim przepisem używanym przed wyłączeniem (w przykładzie przepis Classic)

- temperaturę dolną;
 - moc dolnej grzałki (w procentach);
 - oraz w razie potrzeby, ustawienia obrotu płyty.
2. Otworzy się klawiatura alfanumeryczna, na której można wprowadzić żądane ustawienie (patrz tabela na stronie 13).
 3. Potwierdź wprowadzoną wartość przyciskiem  lub anuluj za pomocą .
 4. Po ustawieniu tych parametrów piekarnik natychmiast rozpocznie nagrzewanie zgodnie z ustawionymi parametrami. Obok nazwy przepisu pojawi się:
 - gwiazdka (w przykładzie CLASSIC*), wskazująca, że użytkownik zmienił oryginalny przepis;
 - ikona dysku, wskazująca, że ustawione parametry można zapisać.

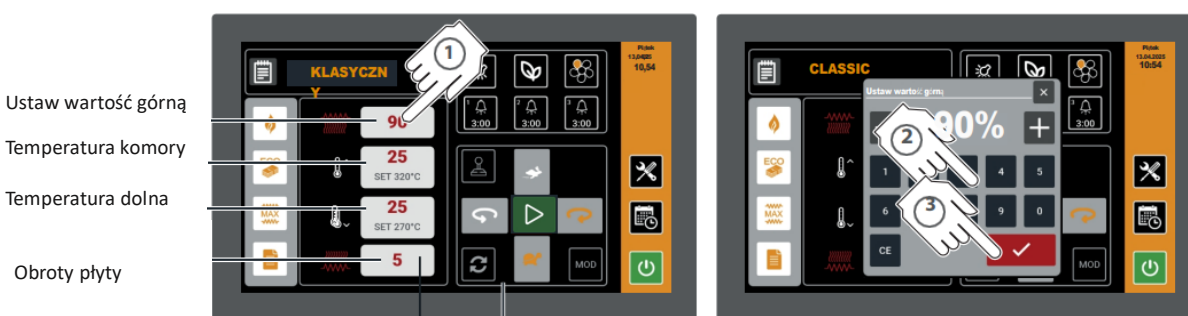
Jeśli podczas gotowania lub podgrzewania aktualna temperatura w komorze jest:

- NIŻSZA od ustawionej (grzałki są włączone): ikony oznaczające grzałkę górną i dolną są CZERWONE.
- RÓWNA lub WYŻSZA od ustawionej (grzałki są wyłączone), ikony wskazujące górę i dół są BIAŁE



Jeśli wyświetlana temperatura dna piekarnika (np. 210 °C) jest wyższa od ustawionej (np. 150 °C), ale ikony są białe (grzałki są wyłączone), oznacza to, że na czujnik wykrywający temperaturę na dnie wpływa nagromadzenie ciepła spowodowane nagrzewaniem się piekarnika. W takim przypadku pieczenie przebiega normalnie bez problemów.

Rys. 15



- Ustaw wartość górną
- Temperatura komory
- Temperatura dolna
- Obroty płyty

Po co zapisywać przepis?

Aby mieć do dyspozycji prawdziwą, spersonalizowaną książkę z przepisami, łatwą w dostępie i obsłudze. Korzystanie z już zapisanego przepisu oznacza możliwość rozpoczęcia gotowania za pomocą zaledwie kilku czynności, bez konieczności każdorazowego resetowania parametrów gotowania: gwarantuje to maksymalną funkcjonalność i spójne wyniki.



3.4.4 Zapisywanie ustawionych parametrów

Patrz: rys. 16

Jeśli chcesz zapisać wprowadzone ustawienia:

1. Naciśnij przycisk DISC (Dysk).
2. Wybierz, czy chcesz nadpisać przepis, czy zapisać jego kopię. Jeśli wybrałeś:

2A: POPRAW

- przepis CLASSIC zostanie zapisany z nowymi parametrami i zastąpi poprzednią wersję przepisu.


2B: ZAPISZ KOPIĘ

- przepis CLASSIC zachowa oryginalne parametry i zostanie utworzona kopia, np. CLASSIC (01), która zostanie zapisana z nowymi parametrami.

Rys. 16



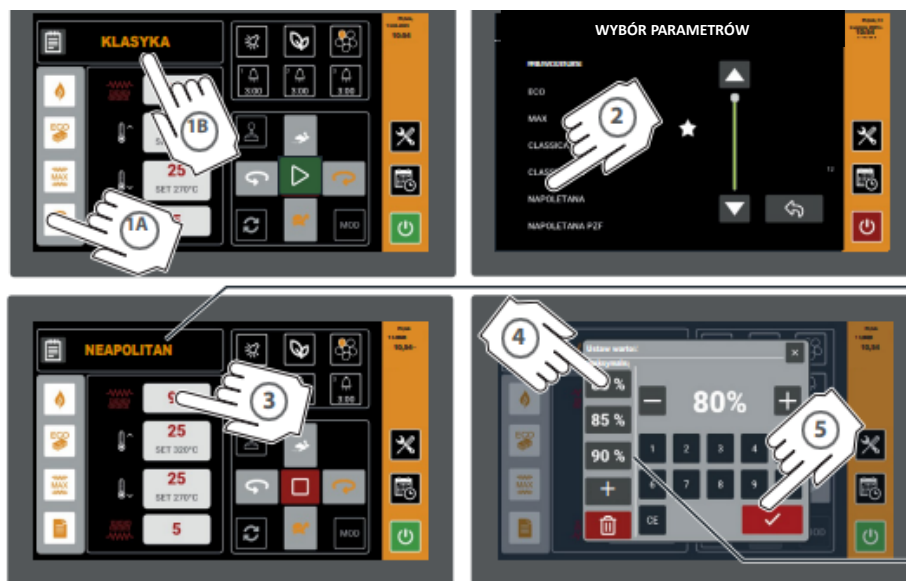
W przypadku wyboru opcji 2B:

3. Wpisz nazwę nowego przepisu, w przykładzie CLASSIC (01)
4. Potwierdź przyciskiem  (patrz rys. 17).

Po co zapisywać przepis?

Aby mieć do dyspozycji prawdziwą, spersonalizowaną książkę z przepisami, łatwą w dostępie i obsłudze. Korzystanie z już zapisanego przepisu oznacza możliwość rozpoczęcia gotowania za pomocą zaledwie kilku czynności, bez konieczności każdorazowego resetowania parametrów gotowania: gwarantuje to maksymalną funkcjonalność i spójne wyniki.

Rys. 17



Nazwy programów są przykładowe.


Napis wskazuje, z którego przepisu korzystasz (na przykład NEAPOLITAN). Jeśli interweniujesz ręcznie, zmieniając parametr (np. temperaturę), napis zmienia się na NEAPOLITAN*. Aby zaznaczyć interwencję użytkownika.

3.4.5 Korzystanie z zapisanego przepisu


Patrz: rys. 17

1. Naciśnij przycisk PROGRAM 1A na wyświetlaczu lub dotknij napisu 1B
2. Pojawi się lista dostępnych przepisów: dotknij RECIPE NAME (nazwy przepisu), z którego chcesz skorzystać (na przykład NEAPOLITAN): piekarnik natychmiast zacznie się nagrzewać zgodnie z parametrami ustawionymi w przepisie.
- 3 – 5 Jeśli chcesz, możesz zmienić parametry wybranego przepisu (na przykład temperaturę), zgodnie z wyjaśnieniem w poprzednim rozdziale: wprowadzone zmiany będą miały zastosowanie wyłącznie do trwającego gotowania/podgrzewania i nie wpłyną na oryginalny przepis (efekt tymczasowy).

Jeśli chcesz trwale zmodyfikować przepis, możesz to zrobić na dwa sposoby:

- Zobacz stronę 33, aby zmienić przepis z menu PROGRAMS EDITING (edycja programów).
- Wykonaj czynności opisane w rys. 18:
 1. Naciśnij przycisk DISC 
 2. Wybierz, czy chcesz nadpisać przepis, czy zapisać jego kopię. Jeśli wybrałeś:
 - 2A: NADPISZ - Przepis NEAPOLITAN zostanie zapisany z nowymi parametrami i zastąpi poprzedni przepis.
 - 2B: ZAPISZ KOPIĘ - przepis NEAPOLITAN zachowa oryginalne parametry domyślne zostanie utworzona kopia – NEAPOLITAN CHEF – który zostanie zapisany z nowymi parametrami.

Jeśli wybierzesz opcję 2B

3. Wpisz NAZWĘ nowego przepisu (w przykładzie NEAPOLITAN CHEF).
4. Potwierdź, klikając 

rys. 18



3.4.6 Funkcje specjalne: Wybór wielokrotny

CEL FUNKCJI: Funkcja MULTI SELECTION umożliwia zapisanie dodatkowych ustawień, dzięki czemu konfiguracja przepisu jest szybsza i wygodniejsza.

Wybór istniejącej wartości

Ustawienie mocy górnej grzałki z wielokrotnym wyborem. Rys.19




Ustawienie mocy górnej grzałki z wielokrotnym wyborem. Rys. 20




Patrz: rys. 19

Ekran ustawień parametrów w trybie MULTI SELECTION.

Aby wybrać istniejącą wartość:


1. Naciśnij wybraną wartość wybierając ją z listy (w przykładzie 85%).
2. Potwierdź wprowadzoną wartość przyciskiem  lub anuluj za pomocą **CE**


Jeśli istniejące ustawienia nie odpowiadają twoim potrzebom:

1. Wpisz żądaną wartość na klawiaturze
2. Potwierdź wprowadzoną wartość, klikając  lub anuluj za pomocą **CE**

Dodaj wartość na ekranie wielokrotnego wyboru

Patrz: Rys.21

1. Dotknij wybranego pola.
2. Dotknij 

3. Wprowadź wybraną wartość; zalecamy ustawienie wartości, z których korzystasz częściej.
4. Potwierdź, naciskając . Można wprowadzić do 4 wartości dodatkowych, powtarzając procedurę opisaną w akapicie 2.

Aby nie utracić wprowadzonych ustawień, na końcu procedury należy zapisać zmiany (patrz: rys. 16).


Rys. 21



Jeśli ustawiono kilka opcji wielokrotnego wyboru, ustawienie przepisu przebiega szybciej.

Usuń istniejącą wartość

Patrz rys. 22

1. Naciśnij przycisk .
2. Naciśnij przycisk odpowiadający wartości, którą chcesz usunąć.

Rys. 22



3.4.7 Rozpoczęcie pieczenia

Po zakończeniu rozgrzewania można rozpocząć gotowanie i pieczenie produktów, używając środków ochrony osobistej (np. rękawic) oraz narzędzi przeznaczonych do kontaktu z żywnością i wykonanych z materiałów odpornych na wysokie temperatury (np. stali).

- ☑ Aby uzyskać optymalne wyniki, należy zawsze przestrzegać pojemności piekarnika podanej przez producenta i równomiernie rozłożyć produkty w komorze piekarnika.

Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić dowolne ustawienie (na przykład temperaturę) w zwykły sposób.

Patrz: rys. 24

Okap można również sprawdzić i ustawić z poziomu okna gotowania (włączanie/wyłączenie światła i ustawianie prędkości ssania):





3.4.8 Włączanie światła (opcjonalne)

Patrz: rys.25

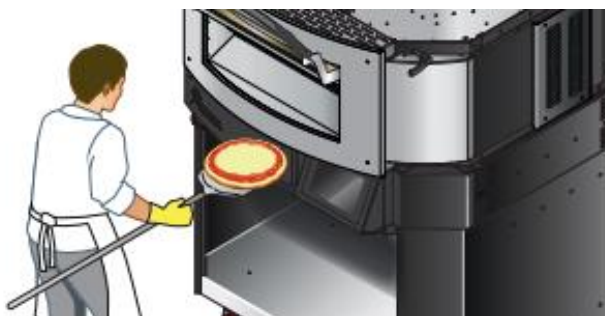
W razie potrzeby można włączyć oświetlenie komory gotowania. Aby je wyłączyć, należy dotknąć tego samego przycisku.

3.4.9 Włączanie timerów (opcjonalnie)

Jeśli chcesz, możesz włączyć maksymalnie trzy timery, które wyłączą się po upływie ustawionego czasu. Odpowiada to czasowi, jaki według ciebie potrzeba na upieczenie pizzy.

	Odciąg wyłączony, światło wyłączone		Odciąg włączony, światło wyłączone
	Odciąg włączony, światło włączone		Odciąg wyłączony, światło włączone
—	minimalna prędkość odciągania powietrza		
	maksymalna prędkość odciągania powietrza		

Rys. 23



Ustawianie timerów

Ustawianie z poziomu wyświetlacza (Patrz rys. 26)



Rys. 24



1. Dotknij ikony TIMER, który chcesz ustawić

Rys. 25



2. Pojawi się klawiatura alfanumeryczna, na której można wprowadzić żadaną wartość (w minutach: sekundach).
3. Potwierdź wprowadzoną wartość przyciskiem  lub anuluj za pomocą 

Powtórz czynności opisane od 1 do 3 z aby ustawić timery 2 i 3.


Timer w trakcie działania: po ustawieniu timera rozpoczyna się odliczanie.

Po upływie czasu ustawionego dla każdego timera:


- mijający czas miga;
- uruchamia się sygnał dźwiękowy (aby go wyłączyć, należy nacisnąć odpowiedni przycisk timera).

UWAGA: po uruchomieniu sygnału dźwiękowego piekarnik nadal się nagrzewa!

3.4.10 Zatrzymanie trwającego timera

 Naciśnij ikonę timera, który chcesz anulować.

 Piekarnik wyświetla nieprawidłową datę lub godzinę?

 Przy pierwszym włączeniu zasilania lub po nagłym lub dłuższym okresie wyłączenia data lub godzina w piekarniku mogą być nieprawidłowe: przejść do sekcji „USTAWIENIA/DATA I GODZINA”, aby wprowadzić prawidłowe wartości (zobacz: str. 52).


3.5 Korzystanie z przepisów

Zapisanie przepisu oznacza, że można go ponownie wykorzystać bez konieczności ponownego ustawiania parametrów gotowania. Ponadto nadając mu nazwę, można go łatwo znaleźć i szybko uruchomić.

3.5.1 Korzystanie z zapisanego przepisu

Rys. 26



Po upływie ustawionego czasu (na przykład 3 minut) rozlegnie się sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec gotowania. Piekarnik nadal jednak podgrzewa do momentu naciśnięcia przycisku ON/OFF 

Aby skorzystać z zapisanego przepisu (patrz: rys. 27):

1. Naciśnij przycisk PROGRAM na wyświetlaczu 1A lub dotknij ekranu z napisem 1B.
2. Pojawi się lista dostępnych przepisów: dotknij NAZWY PRZEPISU, z którego chcesz skorzystać (na przykład NEAPOLITAN): piekarnik natychmiast zacznie się nagrzewać zgodnie z parametrami ustawionymi w przepisie.
- 3.–5. Jeśli chcesz, możesz zmienić parametry wybranego przepisu (na przykład górną wartość procentową), zgodnie z wyjaśnieniem w poprzednim rozdziale: wprowadzone zmiany będą miały zastosowanie wyłącznie do trwającego gotowania i nie wpłyną na oryginalny przepis (efekt tymczasowy).

Rys. 27



Nazwy programów są przykładowe.

Nazwa wskazuje, z którego przepisu korzystasz (na przykład NEAPOLITAN).

Napis wskazuje, z którego przepisu korzystasz (na przykład NEAPOLITAN). Jeśli interweniujesz ręcznie, zmieniając parametr (np. temperaturę), napis zmienia się na NEAPOLITAN*.

Selektywne usuwanie wartości dodatkowych

Jeśli podczas tworzenia przepisu wprowadziłeś USTAWIENIA DODATKOWE, pojawiają się jako alternatywne skróty (na przykład 80%, 85%, 90%).


3.5.2 Tworzenie/zapisywanie przepisu

Patrz: rys. 28

Przepis można zapisać w trakcie gotowania (patrz rys. 16, rozdział „Zapisywanie ustawionych parametrów”) lub postępując zgodnie z poniższą procedurą:

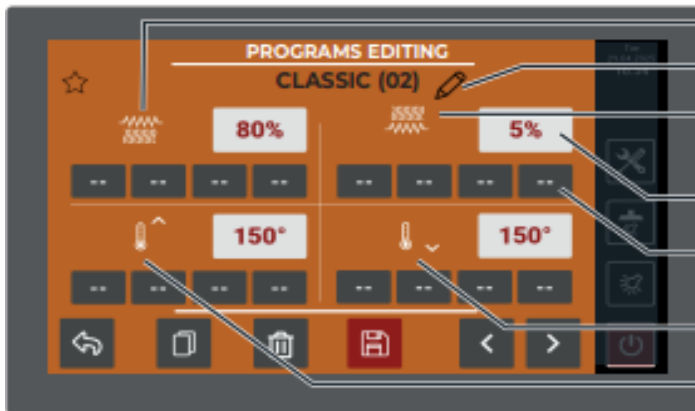
1. Dotknij ikony SERVICE (gdy piekarnik jest w trybie czuwania).
2. Wybierz ikonę PROGRAMS EDITING.
3. Naciśnij przycisk NOWY PROGRAM.

Przepisywanie nazwy przepisu

4. A. Naciśnij przycisk OŁÓWKA.
- 4B. Nadanie nazwy przepisowi (w przykładzie „CLASSIC (02)”) za pomocą klawiatury alfanumerycznej.
- 4C. Potwierdź wprowadzoną nazwę za pomocą .

4. Ustawianie nazw przepisów

Rys.28







- Moc górna
- Ustawianie nazwy przepisu
- Moc dolna
- Wartość główna
- Wartość dodatkowa
- Temperatura dna
- Temperatura komory

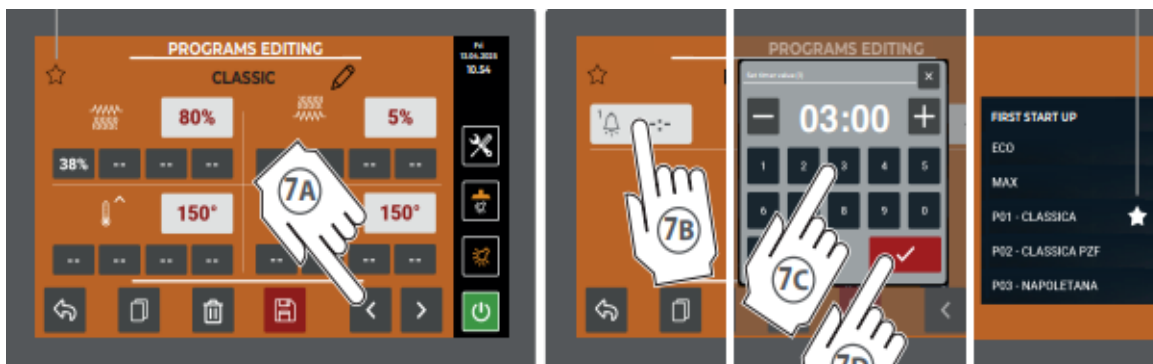
7A Naciśnij strzałki < > .

7B Dotknij ikony TIMER w menu (Ustawienia), którą chcesz ustawić (w przykładzie: timer

7C Pojawi się klawiatura alfanumeryczna, na której można wprowadzić żądaną wartość (w minutach: sekundach).

7D Potwierdź wprowadzoną wartość przyciskiem  lub anuluj za pomocą . Powtórz punkty od 1 do 3, aby ustawić timery 2 i 3. Potwierdź wprowadzoną wartość, klikając  lub anuluj za pomocą 

Rys. 29 1/2



Dodaj przepisy do ulubionych

Rys. 29 2/2



Stukając w ikonę GWIAZDKI, można oznaczyć przepis jako „Ulubiony”. Przepisy oznaczone w ten sposób zostaną umieszczone na górze listy, zaraz po opcjach FIRST POWER ON, MAX i ECO.

Wstaw notatki (opcjonalne)

8A Naciśnij strzałki < >

8B Naciśnij przycisk OŁÓWKA.

8C Otworzy się klawiatura alfanumeryczna, na której można wpisać żądaną notatkę.

8D Potwierdź przyciskiem  lub anuluj za pomocą 

Zapisz ustawienia

Rys. 30



Patrz: rys. 30

9. Potwierdź zapisanie z przepis został utworzony, a jego nazwa pojawi się na liście (w przykładzie: CLASSIC).

Kolejność przepisów jest następująca:

- Pierwsze uruchomienie | ECO | MAX;
- przepisy oznaczone jako Ulubione;
- przepisy w porządku alfabetycznym.

3.5.5 Modyfikowanie zapisanego przepisu w urządzeniu

Patrz: rys. 31




1. Dotknij ikony SERVICE (gdy piekarnik jest w trybie czuwania).
2. Dotknij ikony PROGRAMS EDITING (edycja programów).
3. Dotknij NAZWY przepisu, który chcesz usunąć (w przykładzie „CLASSIC”).
- 4A, 4B, 4C Zmień wartości w zwykły sposób.
5. Potwierdź wprowadzoną wartość przyciskiem lub anuluj za pomocą CE

Rys. 31



3.5.5 Usuwanie zapisanego przepisu

Patrz: rys. 32


1. Dotknij ikony SERVICE (gdy piekarnik jest w trybie czuwania).
2. Dotknij ikony PROGRAMS EDITING (edycja programów).
3. Dotknij NAZWY przepisu, który chcesz usunąć (w przykładzie „CLASSIC”).
4. Dotknij ikony .
5. Potwierdź  lub anuluj za pomocą .

3.5.6 Duplikowanie zapisanego przepisu

Rys. 32



Patrz: rys. 33

1. Dotknij ikony SERVICE (gdy piekarnik jest w trybie czuwania).
2. Naciśnij ikonę PROGRAMS EDITING (edycja programów).
3. Dotknij NAZWY przepisu, który chcesz skopiować, na przykład CLASSIC.
4. Dotknij  zostanie utworzony nowy przepis o nazwie przykład CLASSIC (01); można go dowolnie zmieniać, podczas gdy przepis wyjściowy CLASSIC zachowa parametry.

Rys. 33




3.6 Program MAX

Program MAX służy do szybkiego podwyższenia temperatury komory gotowania i powierzchni ogniotrwałej, gdy użytkownik stwierdzi, że są one zbyt niskie w stosunku do jego potrzeb.

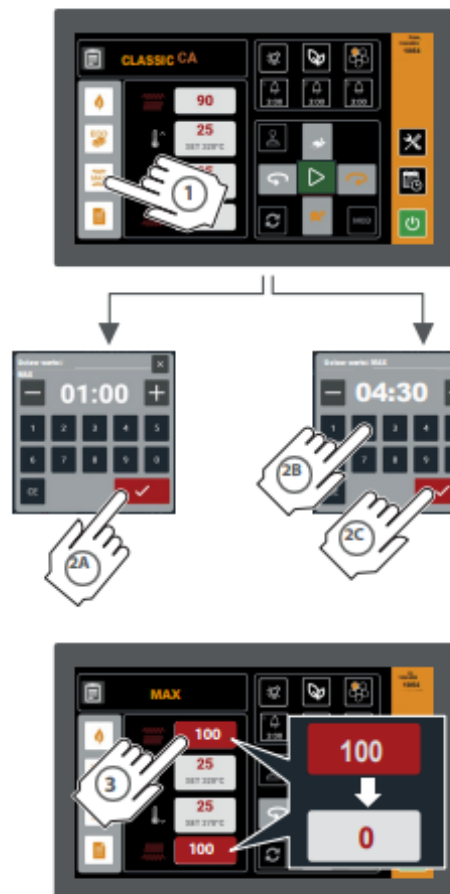
Domyślne wartości programu MAX:

- czas trwania: 1 minuta;
- temperatura: wzrost o 30°C - 86°F w stosunku do temperatury komory;
- moc: górna i dolna na 100%.

Uruchamianie programu

1. Aby uruchomić program, dotknij ikony 
2. Pojawi się ekran, na którym można:
 - ✓ 2A: uruchomić program, naciskając przycisk: w tym przypadku program potrwa 1 minutę (domyślny czas trwania).
 - ✓ 2B: ustawić czas trwania programu, wpisując żądany czas (np. 4 minuty i 30 sekund) oraz 2C uruchomić go, naciskając przycisk
3. Pojawia się ekran podsumowania: dotknij przycisku TOP (góra) lub BOTTOM (dół), można ustawić moc na 100% lub 0% (nie można ustawić mocy innych niż te dwie wartości). Wprowadzone wartości są tymczasowe, tzn. mają zastosowanie tylko do aktualnie uruchomionego programu MAX.


Rys.34



Program kończy się:

- po naciśnięciu;
- po wybraniu innego programu;
- po wyłączeniu piekarnika;
- po upływie czasu domyślnego (1 minuta) lub ustawionego przez użytkownika (na przykład 4 minuty i 30 sekund) rozlega się sygnał dźwiękowy i następuje powrót do programu, który był aktywny wcześniej.


3.7 Program ECO

Program ECO  służy do zachowania sprawności pieca, gdy NIE pracuje.

Wartości domyślne programu ECO

- temperatura: 280 °C
- moc: górna 45% i dolna 0%

Uruchamianie programu

1. Aby uruchomić program, dotknij ikonki .
2. Otwórz komin, aby uniknąć przegrzania kamienia.
3. Program ustawiony przez producenta uruchomi się automatycznie, zapewniając stałe utrzymanie temperatury w komorze, oszczędność energii oraz brak przegrzania dna.

Program zakończy się:







- Po naciśnięciu przycisku ECO.
- W przypadku wyboru innego programu: piekarnik powróci do poprzednich ustawień i szybko osiągnie ustawioną temperaturę.
- W przypadku wyłączenia piekarnika.

3.8 Optymalizator użycia

Patrz: rys. 36

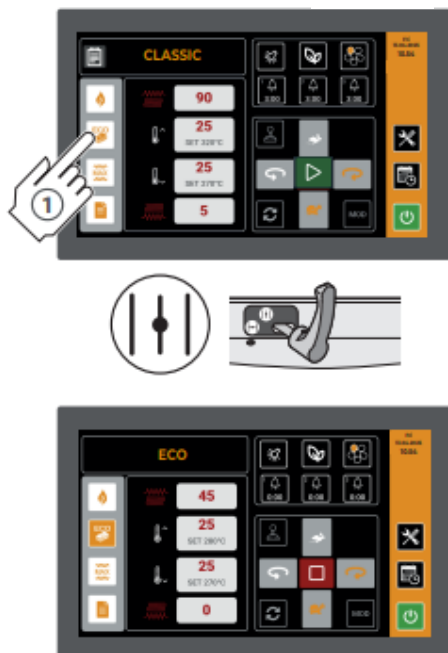
Program ENERGY umożliwia ustawienie maksymalnego zużycia energii przez piekarnik, dzięki czemu limit ten NIGDY nie zostanie przekroczony.

Uruchamianie programu

1. Aby uruchomić program, naciśnij przycisk .
2. Na wyświetlonym ekranie widoczne jest aktualne zużycie energii przez piekarnik w kW. Przesuwając zielony pasek, można ustawić maksymalne zużycie energii, jakie może osiągnąć piekarnik.
3. Potwierdź za pomocą  lub anuluj za pomocą : na głównym ekranie przycisk  zmienia kolor na zielony, wskazując, że funkcja jest włączona.
4. Jeśli użytkownik ustawi parametry gotowania, które spowodowałyby zużycie energii wyższe niż ustalony limit, pojawi się wyskakujące okienko z ostrzeżeniem.
Wybierając:
 -  Piekarnik akceptuje parametry wprowadzone przez użytkownika i anuluje funkcję ENERGY.
 -  Piekarnik proponuje parametry dostosowane do maksymalnego zużycia energii ustawionego w funkcji ENERGY, uwzględniając jednocześnie potrzeby użytkownika.

Program zakończy się po naciśnięciu  i zatwierdzeniu z .

Rys. 35



Rys. 36



Rys. 37




3.9 Harmonogram

Korzystając z EASY MODE (trybu łatwego) (patrz: str. 38), można zaprogramować:

- włączanie, wyłączanie, automatyczny start pirolizy piekarnika na każdy dzień tygodnia;
- maksymalnie 4 wydarzenia dziennie (tj. 4 uruchomienia i 4 wyłączenia dziennie), a także pirolizę.

W trybie PRO strona 42 można zaprogramować różne wydarzenia (na przykład włączenie, wyświetlenie notatki lub rozpoczęcie pirolizy).

Aby przełączyć się z TRYBU PRO do EASY MODE (trybu łatwego) i odwrotnie, dotknij napisu w lewym górnym rogu i potwierdź z 

Easy mode



Ta funkcja jest bardzo przydatna, ponieważ pozwala zaprogramować włączenie piekarnika w określony dzień tygodnia, dzięki czemu w momencie otwarcia lokalu piekarnik jest już rozgrzany i gotowy do użycia.

Ustawianie włączenia/wyłączenia

Patrz: rys. 38

1A 1B Naciśnij ikonę SCHEDULER (harmonogram).

2. dotknij białego pola odpowiadającego dnu, w którym chcesz zaprogramować włączenie lub wyłączenie (w przykładzie poniedziałek).

Ustaw szczegóły, wybierając:

3A czas włączenia piekarnika;


3B czas wyłączenia piekarnika;

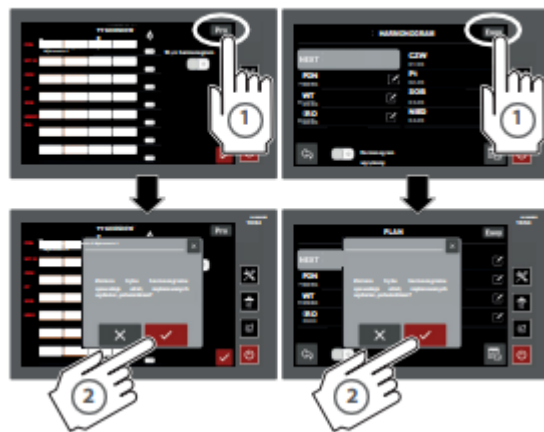
4. przepis, od którego piekarnik ma rozpocząć pracę;

5. dni, w które ma nastąpić zaprogramowane wydarzenie (w przykładzie w poniedziałki, wtorki i piątki);

pomarańczowy dzień: zaplanowane wydarzenie

szary dzień: brak zaplanowanych wydarzeń

6. Potwierdź wprowadzone wartości, klikając .




Rys. 38




7-16. W razie potrzeby zaprogramuj następujące wydarzenie powtarzając tę samą procedurę.

17. Aby zaprogramować cykl pirolizy (opcjonalnie):

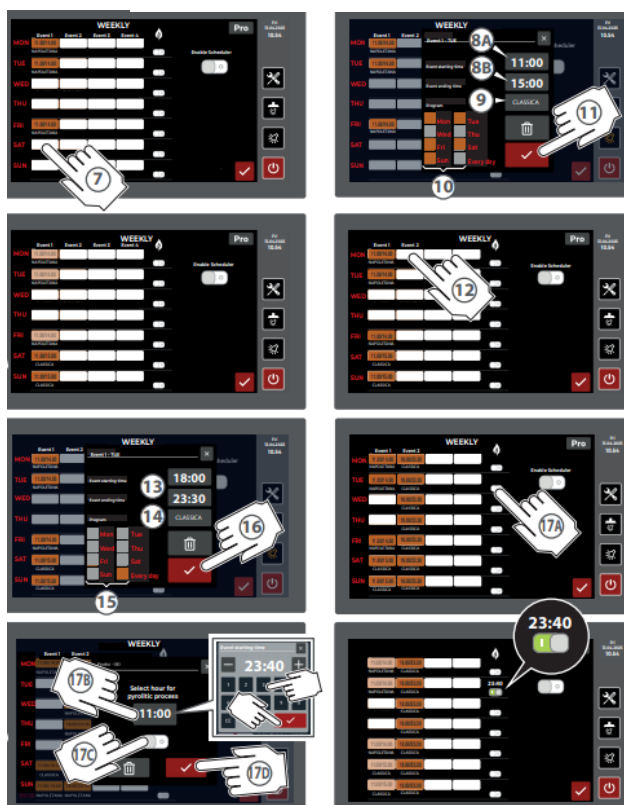
17A Wybierz dzień, w którym ma się to wydarzyć (w przykładzie wtorek) i kliknij odpowiedni kursor pod ikoną płomienia. Kursor zmieni kolor na zielony i wyświetli się cyfra 

17B Ustaw czas rozpoczęcia jak zwykle i potwierdź go przyciskiem .

17C Kursor zmieni kolor na zielony i wyświetli się cyfra 1 .

17D Potwierdź : kursor zmienił kolor na zielony, co oznacza, że piroliza została włączona na wybrany dzień.

Rys. 39




Włącz programowanie tygodniowe i wyjdź z ekranu



Rys. 40


Gdy aktywny jest harmonogram tygodniowy, strona STAND-BY wskazuje datę i godzinę rozpoczęcia zaplanowanego przepisu

Patrz: rys. 40

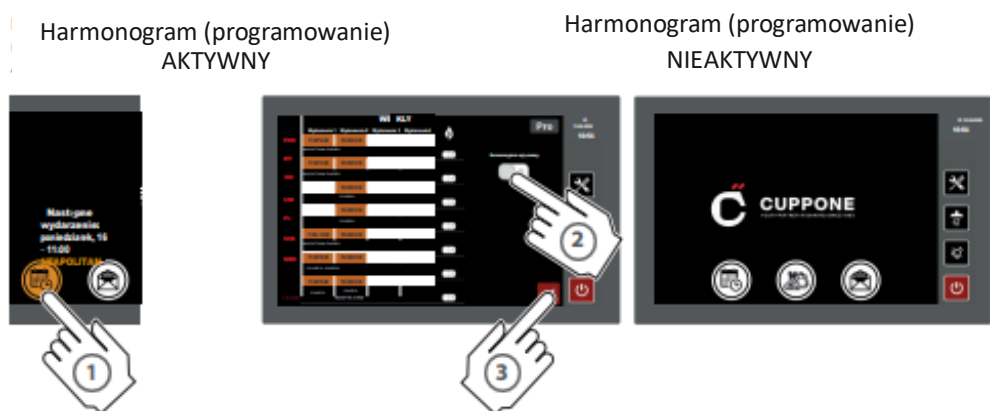
1. Na koniec ustawień należy włączyć funkcję tygodniową, przesuwając kursor w prawo, tak aby zmienił kolor na zielony i wyświetlił cyfrę 1.
2. Naciśnij,  aby potwierdzić i zakończyć programowanie.

Anulowanie programu tygodniowego

Patrz: rys. 41



1. Naciśnij ikonę SCHEDULER (harmonogram).
2. Wyłącz harmonogram, przesuując kursor w lewo, tak aby stał się szary i wyświetlał cyfrę 0.
3. Potwierdź wybór, naciskając .

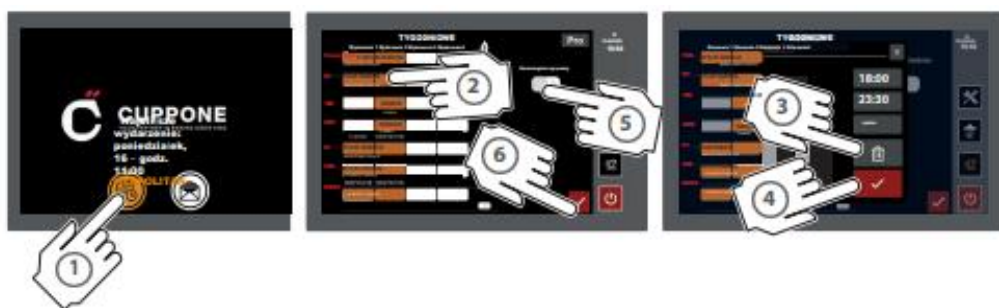
Od tego momentu piekarnik musi być włączany/wyłączany ręcznie przez użytkownika w zależności od rodzaju zaprogramowanego wydarzenia. Poprzednie ustawienie pozostaje jednak w pamięci; aby je ponownie aktywować, wystarczy przesunąć kursor z powrotem w prawo, tak aby zmienił kolor na zielony i wyświetlił się komunikat.



Anulowanie wydarzenia

Patrz: rys. 42



1. Naciśnij ikonę SCHEDULER (harmonogram).
2. Dotknij wydarzenia, które chcesz usunąć.
3. Naciśnij ikonę KOSZYKA.
4. Potwierdź wybór, naciskając .
5. Wyłącz harmonogram.
6. Wyjdź z funkcji programowania za pomocą .



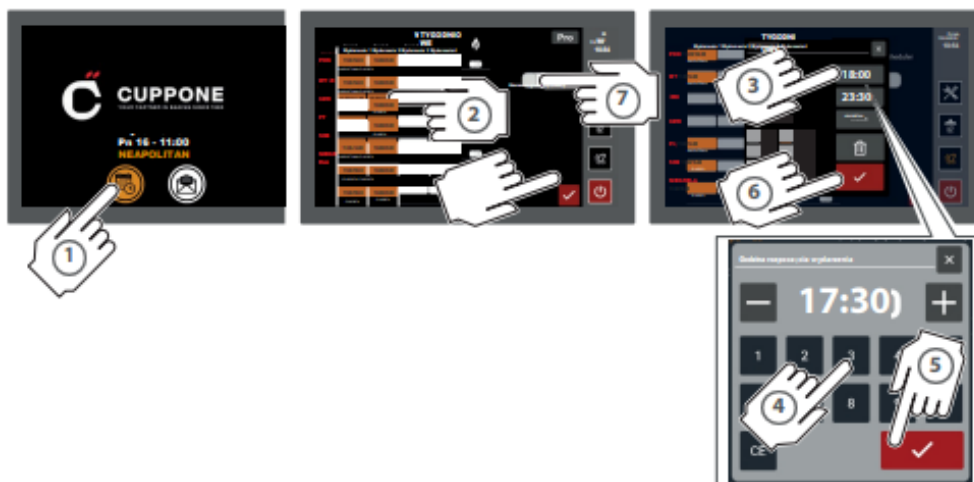
W tym przykładzie wydarzenie, które obejmowało włączenie o godz. 18:00 i wyłączenie o godz. 23:30 we wtorek z przepisem CLASSIC, zostało anulowane. Wszystkie pozostałe wydarzenia pozostają aktywne i zaplanowane.

Modyfikowanie wydarzenia

Patrz: rys. 43

1. Naciśnij ikonę SCHEDULER (harmonogram).
2. Dotknij wydarzenia, które chcesz zmodyfikować.
3. Dotknij parametru, który chcesz zmodyfikować (czas rozpoczęcia lub zakończenia wydarzenia, program, przy którym piec ma się włączyć).
4. Wprowadź żądane wartości.
5. Potwierdź wprowadzoną wartość przyciskiem .
6. Potwierdź programowanie przyciskiem .
7. Włącz harmonogram.
8. Wyjdź z zaprogramowanej funkcji za pomocą.

Rys. 43



TRYB PRO

Tryb PRO pozwala zaplanować wiele wydarzeń, nawet różnych typów, w tym samym dniu, np.:

- włączenie piekarnika z przepisem;
- uruchomienie funkcji pirolizy PIROLIZA;
- wyskakujące okienko z notatką NOTE;
- wyłączenie piekarnika.

Po zaprogramowaniu wydarzeń można zdecydować, czy mają one się uruchamiać:

- tylko w zaplanowanym dniu, na przykład tylko we wtorek;
- w każdy poniedziałek;
- codziennie.

W dwóch ostatnich przypadkach można również określić czas trwania programowania, ustawiając datę zakończenia na stronie.

Przykład programowania:

Dzień: poniedziałek 14.04.2025

- wyskakujące okienko z notatką o godz. 15:00 (na przykład „zamów ser mozzarella”)

Dzień: wtorek, środa, czwartek

- rozpoczęcie o godz. 17:30 z przepisem CLASSIC;
- koniec o godz. 23:30;
- Piroliza o godz. 23:40.

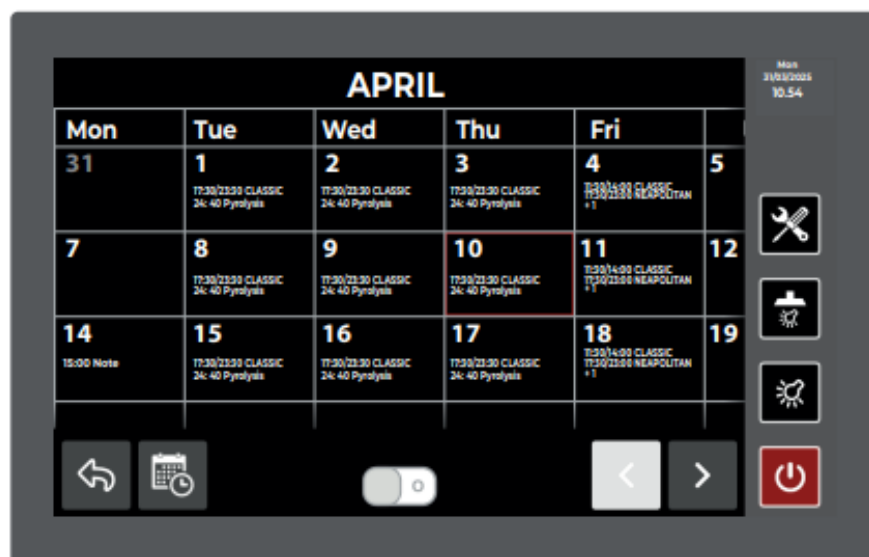
Program powtarza się w każdy wtorek, środę i czwartek do października.

Dzień: piątek, sobota i niedziela

- rozpoczęcie o godz. 11.30 z wydarzeniem CLASSIC;
- koniec wydarzenia z przepisem o godz. 14:00;
- włączenie o godz. 17:30 z przepisem NEAPOLITAN;
- koniec o godz. 23.00.

Program powtarza się w każdy piątek, sobotę i niedzielę do października.

Przykład programu:



Konfiguracja przepisów

Dzięki tej funkcji można zaprogramować automatyczne włączenie piekarnika z przepisem. Funkcja jest bardzo przydatna, ponieważ w momencie otwarcia lokalu piekarnik jest już rozgrzany, a gotowy do użycia. Za pomocą tej samej funkcji można również zaprogramować automatyczne wyłączenie piekarnika.

1A 1B Naciśnij ikonę SCHEDULER (harmonogram): wyświetli się ostatnio widziana wersja (na przykład tryb EASY, z 3 edytowalnymi wydarzeniami dla wszystkich 7 dni tygodnia).

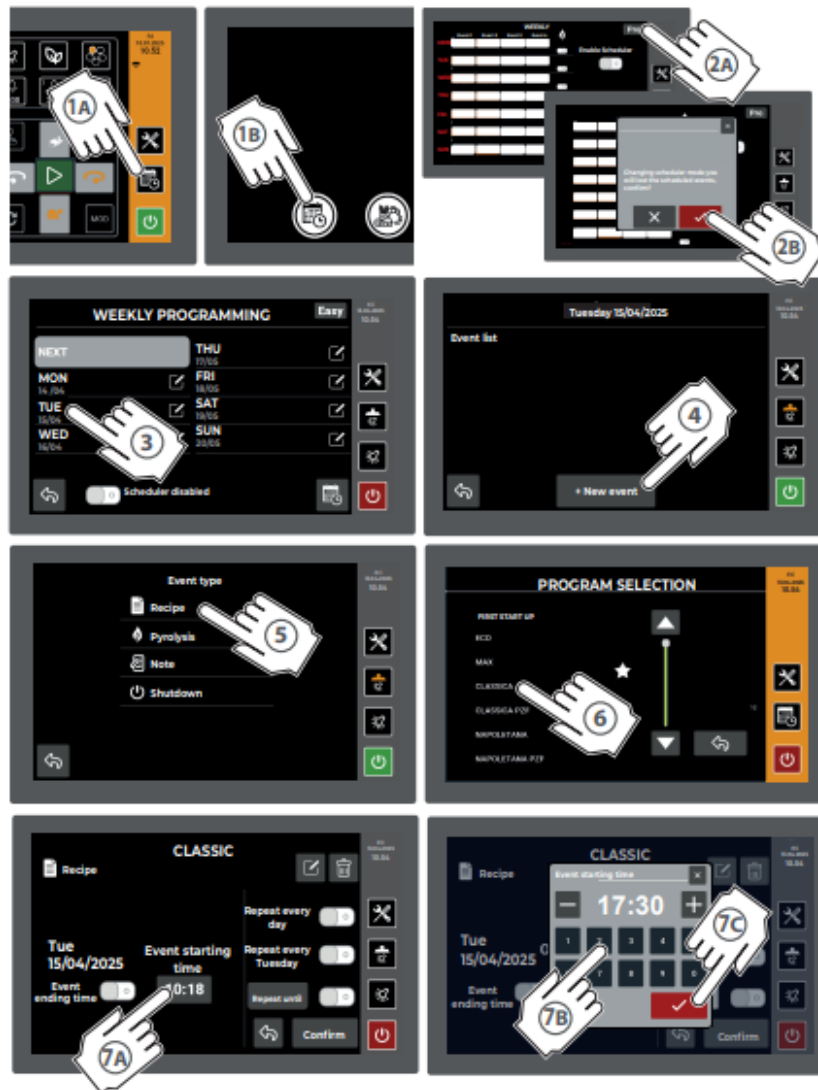
2A 2B Aby przełączyć się do trybu PRO, kliknij na pole przy prawym górnym rogu (2A): pojawi się ekran z najbliższe 7 dni co należy potwierdzić za pomocą 3 czerwona krzyżyk (2B).

3. Wybierz dzień, który chcesz ustawić (w przykładzie: WTOREK). Poniżej wyjaśniono, jak w razie potrzeby rozszerzyć programowanie na inne dni.

4. Naciśnij przycisk + NEW EVENT (nowe wydarzenie).

5. Wybierz słowo RECIPE (przepis)

Rys. 44





6. Wybierz interesujący Cię przepis (w przykładzie „CLASSIC”)

Ustaw czas włączenia

7A Naciśnij pole EVENT STARTING TIME (czas rozpoczęcia).

7B Ustaw czas rozpoczęcia wydarzenia.



7C Potwierdź wprowadzoną wartość przyciskiem  lub anuluj za pomocą 

Ustaw godzinę zakończenia przepisu

Patrz: rys. 45

Ustaw godzinę zakończenia przepisu

1. Naciśnij kursor: zmieni kolor na zielony i pojawi się część związana z końcem wybranego wydarzenia.

- 2A Naciśnij pole CZAS ZAKOŃCZENIA WYDARZENIA.
- 2B Ustaw czas zakończenia wydarzenia.
- 2C Potwierdź wprowadzoną wartość przyciskiem  lub anuluj za pomocą 

Rys. 45



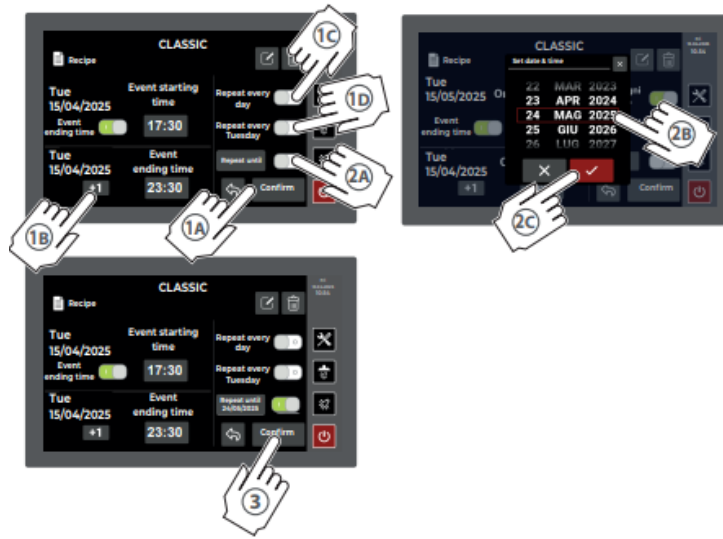
Ustaw, w które dni programowanie jest włączone

Patrz: rys. 46

Ustaw dni, na które utworzono harmonogram.


1. Wybierz jedną z opcji:
 - 1A POTWIERDŹ: programowanie dotyczy WYŁĄCZNIE wskazanego dnia.
 - 1B +1: programowanie jest aktywne do następnego dnia. W tym przykładzie, jeśli naciśniesz +1, piekarnik włączy się o godz. 17:30 i wyłączy o godz. 23:30 z przepisem „CLASSIC” we wtorek i środę.
 - 1C REPEAT EVERYDAY (powtarzaj codziennie).
W tym przykładzie piekarnik włączy się codziennie o godz. 17:30 z przepisem „CLASSIC” i wyłączy się o godz. 23:30.
 - 1D REPEAT EVERY TUESDAY (powtarzaj w każdy wtorek).
W przykładzie piekarnik włącza się w każdy wtorek o godz. 17:30 z programem „CLASSIC” i wyłącza o godz. 23:30.
2. Jeśli 1C i 1D została wybrana, wybierz do kiedy oprogramowanie będzie aktywne ustawiając datę zakończenia.
 - 2A Kliknij pole REPEAT UNTIL (powtarzaj do).
 - 2B Ustal ostatni dzień programowania (na przykład 24 maja 2025 r.).
 - 2C potwierdź lub anuluj. W polu REPEAT UNTIL (powtarzaj do) wyświetli się data zakończenia wydarzenia jako przypomnienie.
3. Jeśli wybrano 1C i 1D, dotknij przycisku CONFIRM (zatwierdzenie).


Rys. 46



Wyświetlanie i aktywacja programowania

Patrz: rys 47

1A 1B Naciskając przycisk  można zmodyfikować ustawiony harmonogram.

Po naciśnięciu przycisku  w prawym dolnym rogu harmonogram wyświetla się w TRYBIE KALENDARZA (pokazuje wydarzenia zaplanowane na każdy dzień).

2. Aby włączyć programowanie, przesuń kursor w prawo, tak aby:

kursor zmieni kolor na zielony wyświetli się cyfra 1 napis zmieni się z SCHEDULER NOT ACTIVE (harmonogram nieaktywny) na SCHEDULER ACTIVE (harmonogram aktywny)

Planowanie wielu wydarzeń w tym samym dniu

Jeśli chcesz zaplanować wiele wydarzeń w tym samym dniu, dotknij przycisku + NEW EVENT i zaprogramuj nowe wydarzenie RECIPE z różnymi godzinami.

W tym samym dniu można zaplanować różne wydarzenia, takie jak uruchomienie przepisu, automatyczne uruchomienie pirolizy lub wyłączenie piekarnika.

Zaplanuj pirolizę

Dzięki tej funkcji można zaprogramować automatyczne uruchomienie pirolizy. Piroliza służy do czyszczenia komory piekarnika; polega na procesie termochemicznym, który powoduje krystalizację resztek potraw osadzonych w komorze poprzez podgrzanie piekarnika do temperatury 400°C | 752°F na określony czas. Funkcja automatycznego uruchamiania pirolizy jest przydatna, ponieważ można ją ustawić tak, aby powtarzała się (np. codziennie) w godzinach, w których nie przewiduje się korzystania z piekarnika. Piroliza zatrzymuje się automatycznie po zakończeniu funkcji, więc nie ma potrzeby jej wyłączenia

Patrz: rys. 48

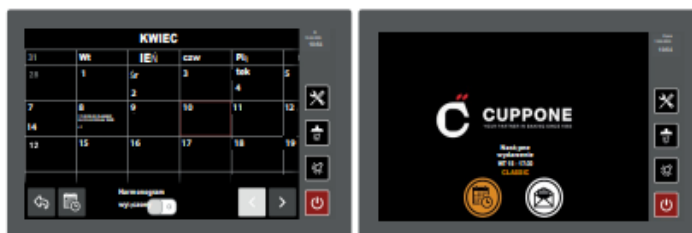
- 1A 1B Naciśnij ikonę SCHEDULER (harmonogram): spowoduje to wyświetlenie ostatnio używanej wersji (na przykład trybu EASY, z 4 edytowalnymi wydarzeniami dla wszystkich 7 dni tygodnia).
- 2A 2B Aby przełączyć się do trybu PRO, kliknij pole przy górnym rogu (2A): pojawi się ekran pokazujący najbliższe 7 dni (po ostrzeżeniu o zmianie programów) co należy potwierdzić przyciskiem z czerwonym znacznikiem (2B)
3. Naciśnij dzień, w którym chcesz rozpocząć pirolizę (w przykładzie: WTOREK)



Rys.47

Po naciśnięciu tego przycisku harmonogram wyświetla się w trybie kalendarza.

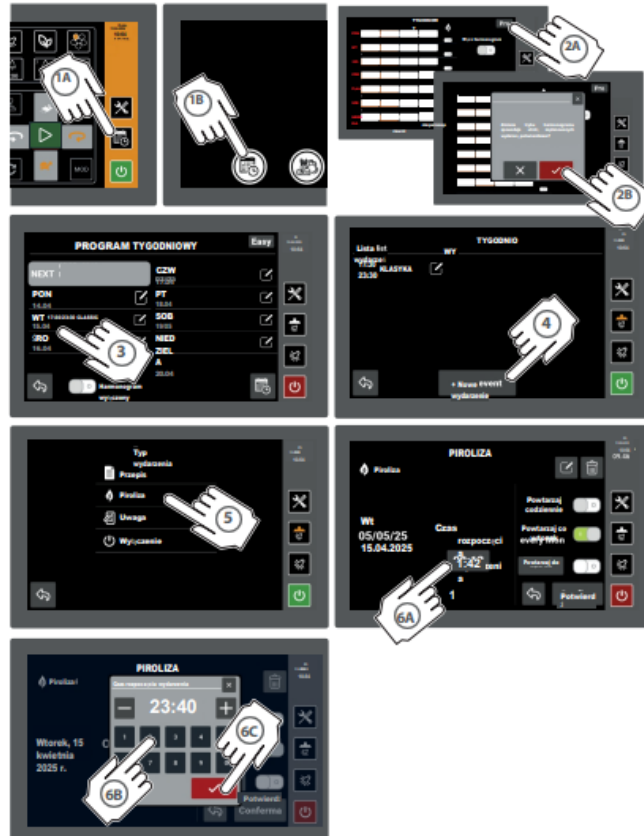
Możliwość zaplanowania wielu wydarzeń dziennie.





Kalendarz

Jeśli harmonogram jest aktywny, ekran wygląda w ten sposób.

Rys. 48







4. Naciśnij pole + NEW EVENT
5. Wybierz słowo PYROLYSIS
- 6A Naciśnij pole EVENT STARTING TIME (Czas rozpoczęcia)
- 6B Ustaw czas rozpoczęcia
- 6C Potwierdź  lub anuluj za pomocą 

Po wykonaniu tych czynności zaprogramowano proces pirolizy na wybrany dzień i godzinę. W przykładzie poniżej piekarnik uruchomi funkcję pirolizy we wtorek o godz. 23:40. Jeśli chcesz zaprogramować pirolizę również na inne dni, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawianie dni, w których programowanie jest włączone” na stronie 44. Aby rozpocząć programowanie patrz rozdział „Wyświetlanie i aktywacja programowania” na stronie 44.

Ustaw notatkę

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie wyświetlenia wyskakującej notatki (pop-up) w określonym dniu i o określonej godzinie.

Patrz: rys. 49

- 1A 1B Naciśnij przycisk PROGRAMOWANIE WYDARZEŃ: spowoduje to wyświetlenie ostatnio widzianej wersji (na przykład tryb EASY, z 4 edytowalnymi wydarzeniami dla wszystkich 7 dni tygodnia).
- 2A 2B Aby przełączyć się do trybu PRO, kliknij pole przy prawym górnym rogu: pojawi się ekran z najbliższe 7 dni (po ostrzeżeniu o zmianie programów), co należy potwierdzić przyciskiem czerwonym haczykiem.
 - 3. Wybierz dzień, w którym ma pojawić się przypomnienie (w przykładzie: PONIEDZIAŁEK). Poniżej wyjaśniono, jak w razie potrzeby rozszerzyć ustawienia na inne dni.
 - 4. Naciśnij przycisk + NEW EVENT
 - 5. Naciśnij słowo NOTE
 - 5A Wpisz żądany tekst za pomocą klawiatury alfanumerycznej.
 - 5B Potwierdź, wybierając  lub anuluj, wybierając opcję 
 - 6A Naciśnij pole EVENT STARTING TIME (czas rozpoczęcia)
 - 6B Ustaw czas wyświetlania okienka.
 - 6C Potwierdź  lub anuluj za pomocą 

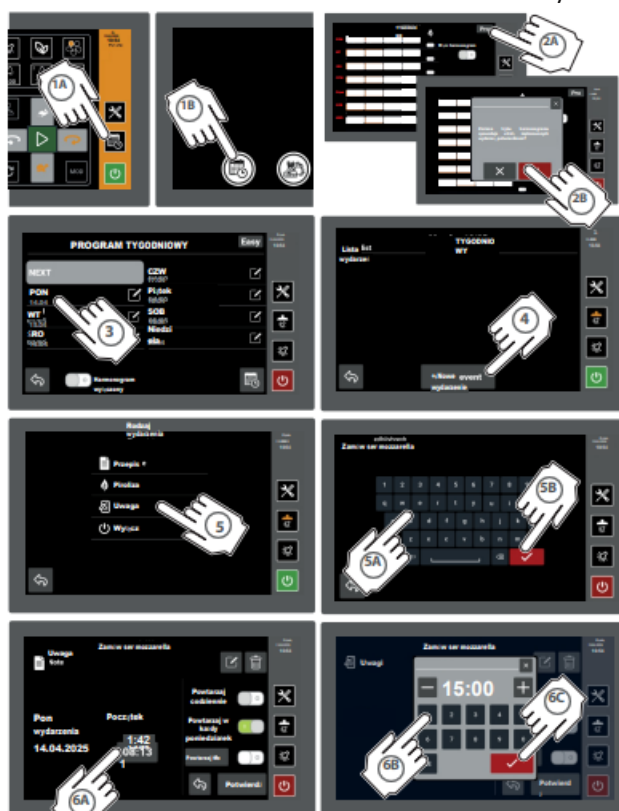
Po wykonaniu tych czynności zaprogramowano proces pirolizy na wybrany dzień i godzinę.

W tym przykładzie piekarnik uruchomi funkcję pirolizy we wtorek o godz. 23:40.

Jeśli chcesz zaprogramować pirolizę również na inne dni, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawianie dni, w których programowanie jest włączone” na stronie 44.

Aby rozpocząć programowanie patrz rozdział „Wyświetlanie i aktywacja programowania” na stronie 45.



Rys. 49



Ustaw wyłączenie

Dzięki tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie piekarnika. Ustawienie czasu wyłączenia jest opcjonalne, ponieważ użytkownik może chcieć wyłączyć piekarnik ręcznie po zakończeniu pracy.

Patrz: rys. 50

- 1A 1B Naciśnij przycisk EVENT PROGRAMMING (programowanie wydarzenia): spowoduje to wyświetlenie ostatnio widzianej wersji (na przykład tryb EASY z 4 edytowalnymi wydarzeniami dla wszystkich 7 dni tygodnia).
- 2A 2B Aby przełączyć się do trybu PRO, kliknij pole przy w prawym górnym rogu (2A): pojawi się ekran z najbliższe 7 dni (po ostrzeżeniu o zmianie programu), co należy potwierdzić przyciskiem czerwonym znacznikiem (2B).
- 3 Naciśnij dzień, w którym piekarnik ma się wyłączyć automatycznie (w przykładzie WTOREK). Poniżej wyjaśniono, jak w razie potrzeby rozszerzyć programowanie na inne dni.
- 4 Naciśnij przycisk + NEW EVENT (nowe wydarzenie).
- 5 Wybierz słowo SHUTDOWN (wyłączenie).
- 6A Naciśnij pole EVENT STARTING TIME (czas rozpoczęcia)
- 6B Ustaw czas wyłączenia.
- 6C Potwierdź wprowadzoną wartość, klikając  lub anuluj za pomocą .

Po wykonaniu tych czynności wyłączenie zostało zaprogramowane na ustawiony dzień i godzinę.

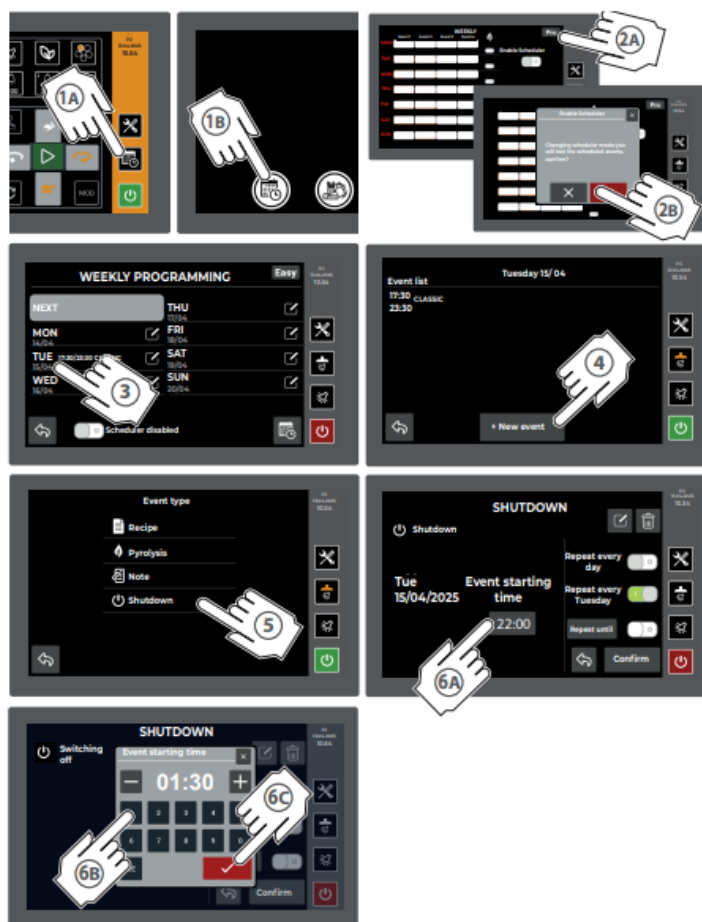
W tym przykładzie piekarnik wyłączy się we wtorek 15.04.2025 o godz. 01:30.

Jeśli chcesz zaplanować wyłączenie również w inne dni, zobacz rozdział „Ustawianie dni, w których programowanie jest włączone” na stronie 44.

Aby rozpocząć programowanie wyżej wspomnianej funkcji, zapoznaj się z rozdziałem „Wyświetlanie i aktywacja programowania” na stronie 45.


Ustaw wydarzenie REMOTE START

Dzięki tej funkcji można zdalnie włączyć piekarnik, łącząc się z portalem 4.0.



3.10 Ustawienie wakacji

Jeśli funkcja jest włączona:

- **przerywa ewentualne zaprogramowane cotygodniowe włączenie/wyłączenie**, do ustawionej daty i godziny, bez konieczności jego usuwania: jest to przydatne, jeśli lokal jest zamknięty z powodu świąt i w związku z tym piekarnik nie musi włączać się automatycznie w tym okresie;
- wyświetla komunikat, jeśli spróbujesz włączyć piekarnik ręcznie za pomocą przycisku ON/OFF : zapobiega to przypadkowemu włączeniu, na przykład podczas sprzątania w okresie zamknięcia.

Patrz: rys. 51

1. Dotknij ikony VACATION (wakacje)
- 2A Ustaw szczegóły, wybierając:
 - 2B • datę zakończenia (np. 28 czerwca 2025 r.)
 - godzinę zakończenia (np. 13:56)
3. Na końcu ustawień należy włączyć funkcję wakacji, dotykając ikony w prawym dolnym rogu.
Jeśli ikona ma kolor:
 - Biały:** funkcja urlopową nie jest aktywna, ale pozostaje zaplanowana

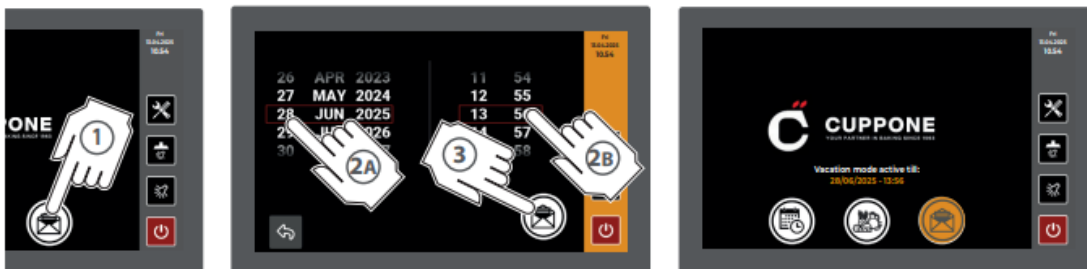
Pomarańczowy: funkcja urlopowa jest aktywna (piekarnik pozostaje trybie czuwania do ustawionej godziny/daty).

Na ekranie głównym wyświetla się komunikat „Tryb aktywny do” wraz z ustawioną godziną/datą.

Od tego momentu funkcja cotygodniowego włączania/wyłączania jest wyłączona do ustawionej godziny i daty.

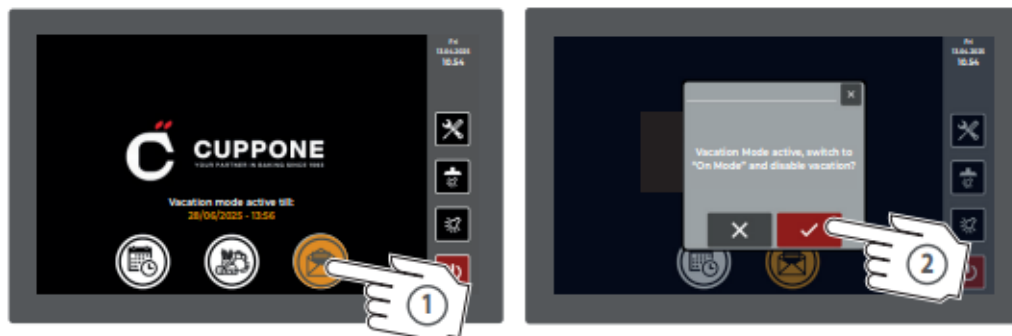
W tym przypadku (pomarańczowa ikona: aktywna funkcja), jeśli spróbujesz włączyć piekarnik, pojawi się okienko.

Rys. 51



Wprowadzenie daty i godziny zakończenia urlopu i aktywacja funkcji.

Rys. 52



3.11 Ustawienia





Sekcja jest przeznaczona dla trzech różnych osób: użytkownika, instalatora i technika serwisowego.

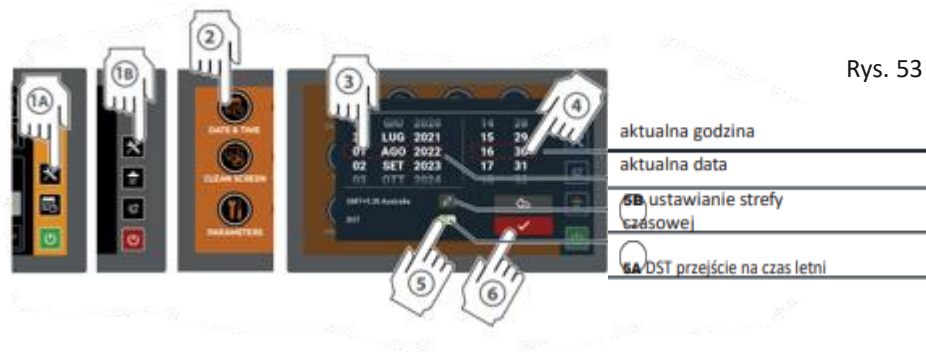
- ! Aby uniemożliwić osobom nieuprawnionym dostęp do programowania parametrów, które w przypadku nieprawidłowego ustawienia mogą wpłynąć na działanie pieca, niektóre menu są chronione hasłem dostarczonym specjalnie przez Producenta.

Data i godzina

Patrz: rys. 53

W tej sekcji można ustawić aktualną datę i godzinę.





- 1A 1B 1A 1B Dotknij ikony SERVICE (serwis).
2. Dotknij ikony daty i godziny.
3. Ustaw aktualną datę za pomocą strzałek .
4. Ustaw aktualną godzinę, dotykając strzałek .
- 5A Ustaw przełącznik automatyczny na czas letni (DST)
 - Europa: czas letni zaczyna się w ostatnią niedzielę marca o godz. 2:00, czas zimowy zaczyna się w ostatnią niedzielę października o godz. 3:00
 - Stany Zjednoczone: czas letni zaczyna się w drugą niedzielę marca o godz. 2:00; czas zimowy zaczyna się w pierwszą niedzielę listopada o godz. 2:00
- 5B Ustaw strefę czasową GMT (Greenwich Mean Time), wybierając swój obszar geograficzny (na przykład dla Włoch: GMT +1 Europa Środkowa).
6. Po zakończeniu konfiguracji potwierdź z  lub anuluj za pomocą przycisku .





Rys. 53

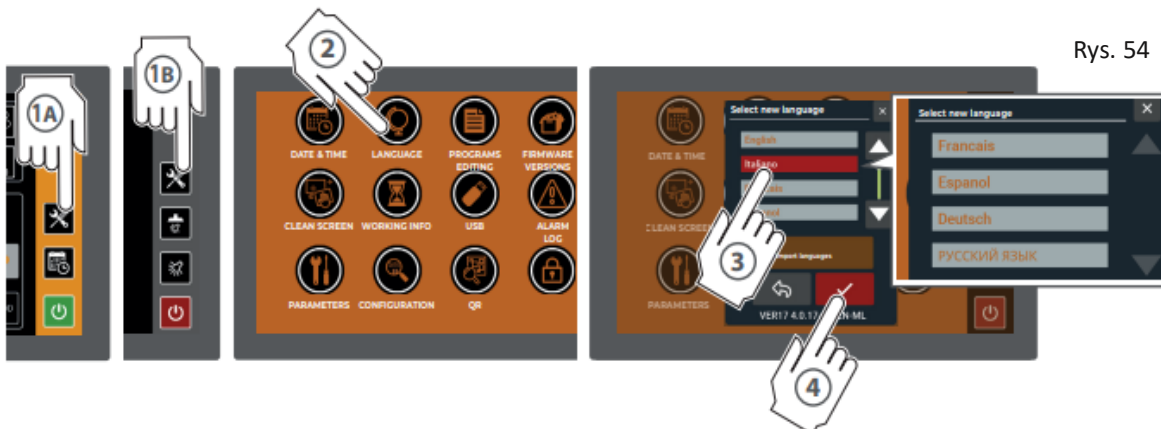
Zmiana języka

Patrz: rys. 54

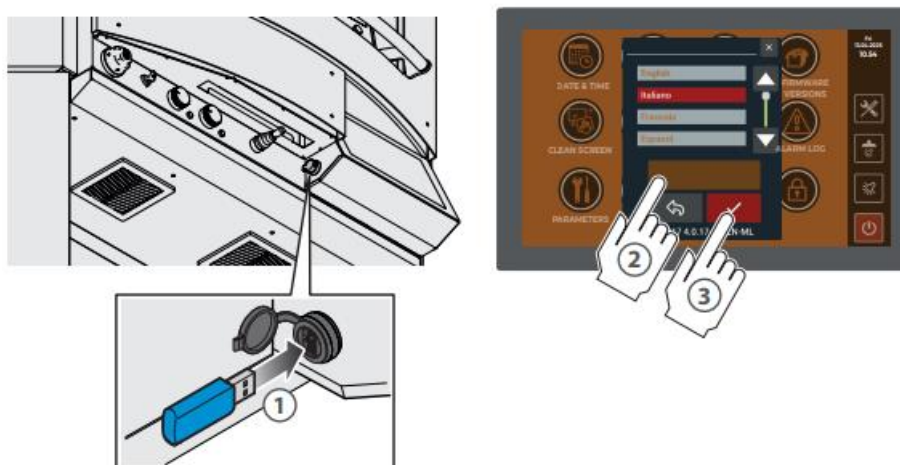
- 1A 1B Naciśnij przycisk SERVICE (serwis).
2. Naciśnij przycisk LANGUAGE (język). Wyświetl dostępne języki (do wyboru: angielski, włoski, francuski, hiszpański, niemiecki i rosyjski) za pomocą strzałek bocznych   lub przewiń wyświetlacz w dół.
3. Dotknij preferowanego języka wybierając funkcję LANGUAGE.
4. Potwierdź  lub anuluj za pomocą .

Jak wgrać dodatkowe języki (Patrz: rys. 55):

1. Włóż pamięć USB z językami do załadowania do gniazda USB znajdującego się z boku deski rozdzielczej.
2. Naciśnij przycisk **Import languages** (importuj języki), aby załadować dodatkowe języki (jeśli są dostępne).
3. Potwierdź  lub anuluj za pomocą .



Rys. 54



Rys. 55

Edytowanie programów

- 🔑 Patrz: „Modyfikowanie zapisanego przepisu w urządzeniu” na str. 32

Wersje oprogramowania

Patrz: rys. 56

Możliwość sprawdzenia wersji oprogramowania sprzętowego aktualnie zainstalowanego w urządzeniu.

Wyczyszczenie ekranu


Jeśli ekran dotykowy jest zabrudzony i próbujesz go wyczyścić szmatką, istnieje duże prawdopodobieństwo, że niechcący uruchomisz różne funkcje. Po uruchomieniu funkcji CLEAN SCREEN (wyczyść ekran) ekran staje się nieaktywny i przez 15 sekund wyświetla się na nim biały kolor (kolor ten zaznacza obszary wymagające wyczyszczenia).

Patrz: rys. 57

- 1A 1B Naciśnij przycisk SERVICE.
2. Naciśnij przycisk CLEAN SCREEN.

Informacje o pracy maszyny

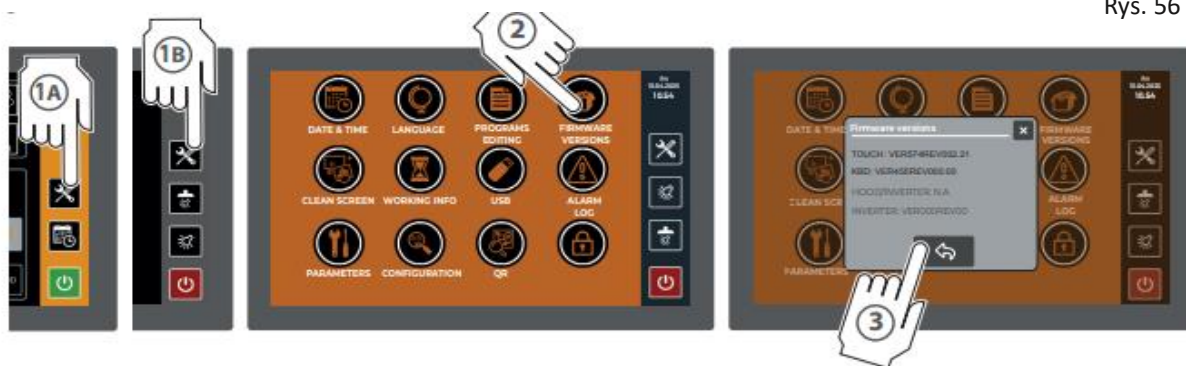
Zawierają informacje o:

- 1A 1B łącznej liczbie godzin pracy pieca;
2. liczbie godzin od ostatniej konserwacji. Gdy licznik osiągnie 400 godzin, pojawia się wyskakujące okienko z ostrzeżeniem, że wymagana jest konserwacja. Przycisk  resetuje licznik godzin po przeprowadzeniu konserwacji);
3. czasie pracy piekarnika w trybie czuwania;
4. czasie pracy górnego i dolnego elementu grzejnego;
5. zużyciu w kW w ciągu ostatnich 7 dni.
6. Po naciśnięciu przycisku **Last 7 day consumption** (zużycie w ciągu ostatnich 7 dni) pojawia się wykres słupkowy przedstawiający zużycie pieca w ciągu ostatnich 7 dni.

Opcję można włączyć poprzez:

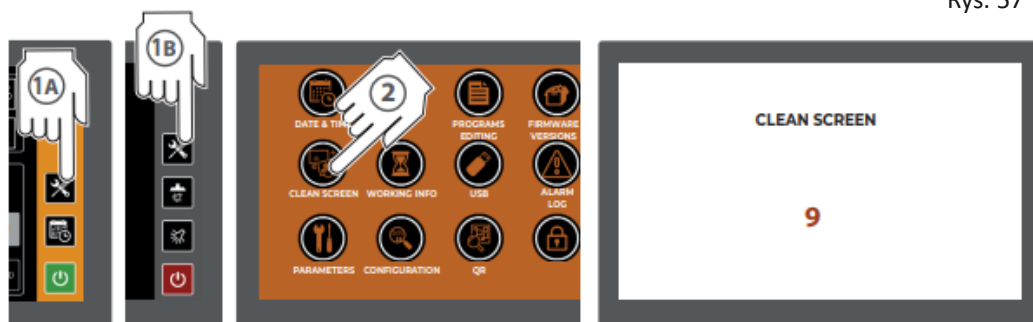
Patrz: rys. 58

- 1A 1B Naciśnięcie przycisku SERVICE (serwis).
2. Naciśnięcie przycisku WORKING INFO (informacje o pracy maszyny).

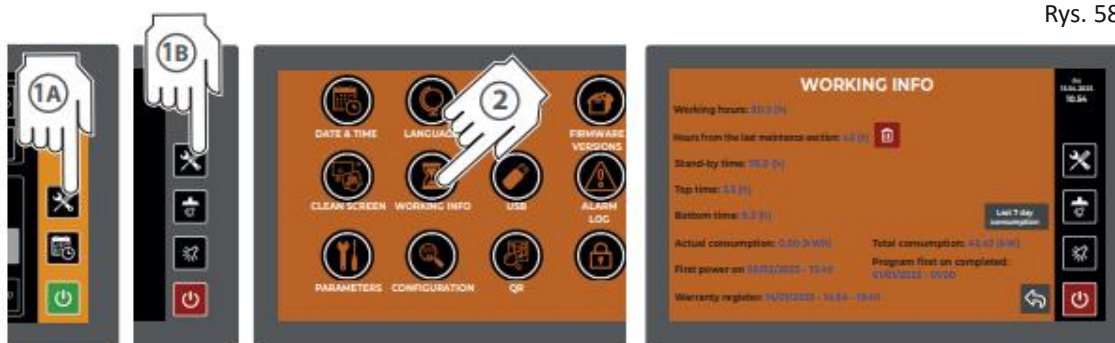


Rys. 56

Rys. 57



Rys. 58

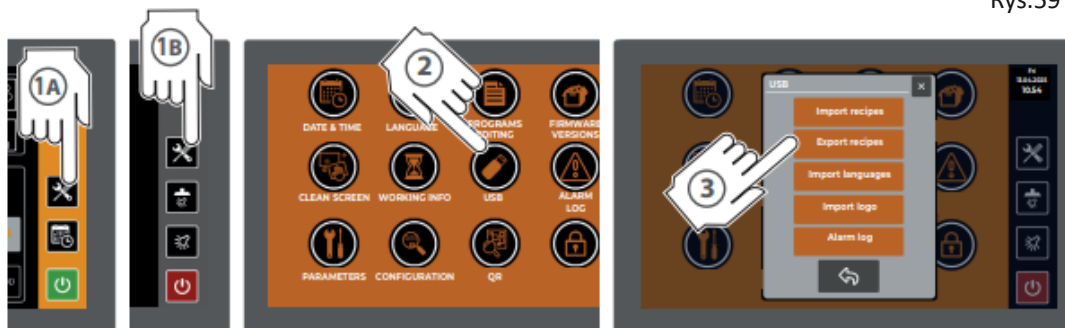


USB

Importowanie i eksportowanie nowych przepisów lub języków (Patrz: rys. 59).
Aby włączyć tę opcję musisz:


- 1A Nacisnąć przycisk SERVICE
- 1B
2. Naciśnij przycisk USB. Włóż pamięć USB do gniazda USB znajdującego się z boku panelu sterowania.
3. Teraz możesz wykonać 4 różne operacje:
 - **zaimportowanie** nowych przepisów z pamięci USB do piekarnika;
 - **wyeksportowanie** nowych przepisów z piekarnika na pamięć USB;
 - **importowanie** nowych języków z pamięci USB do piekarnika;
 - **importowanie** nowego logo z pamięci USB do piekarnika.


Rys.59



Alarm

Na tym ekranie można wyświetlić alarmy, które miały miejsce (Patrz: rys. 60).

Przeglądaj listę alarmów za pomocą strzałek bocznych   lub przewijając wyświetlacz w dół.

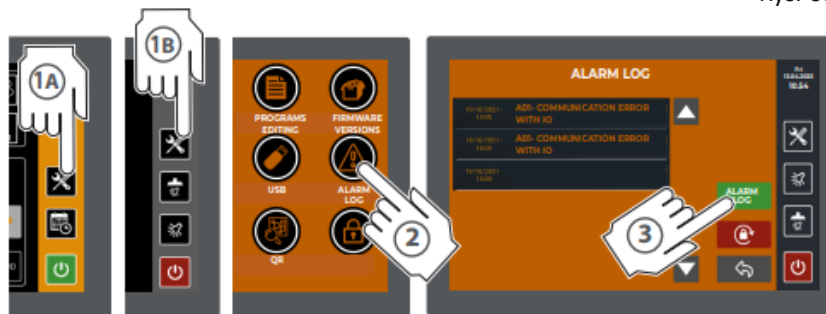
- 1A 1B Nacisnąć przycisk SERVICE.
2. Naciśnij przycisk ALARM HISTORY (historia alarmów). Włóż pamięć USB do gniazda USB znajdującego się z boku deski rozdzielczej.
3. Naciskając przycisk **ALARM LOG**, można pobrać historię alarmów w formacie Excel na pamięć USB. Potwierdź operację przyciskiem .

Jeśli  przycisk ma kolor:

biały: brak nowych alarmów do wyświetlenia

pomarańczowy: nowe alarmy do wyświetlenia

Rys. 60



Parametry

Zmiana niektórych parametrów związanych z funkcjonalnością pieca (Patrz: rys. 61).

- 1A 1B Nacisnąć przycisk SERVICE (serwis).
2. Naciśnij przycisk PARAMETERS (parametry).

Konfiguracja


Na ekranie widać model i numer seryjny piekarnika.

QR

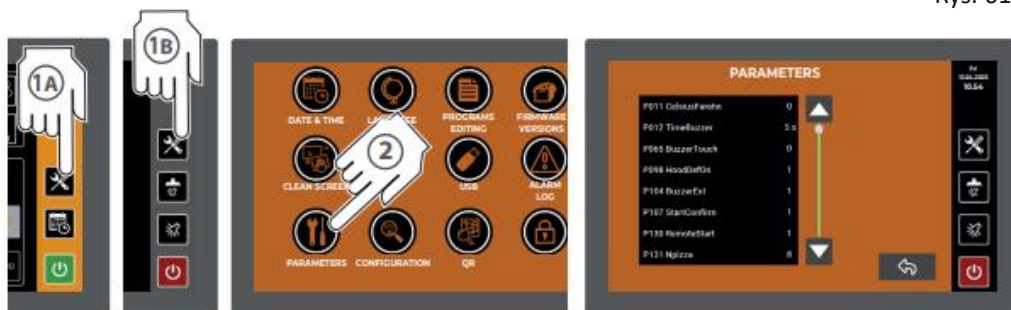
Skanując kod QR wyświetlany na ekranie za pomocą osobistego urządzenia elektronicznego (np.

P011	wyświetlanie temperatury w °C lub °F;
P012	czas trwania sygnału dźwiękowego timera (s)
P053	włączenie lub wyłączenie okapu (tylko piekarnik pod okapem musi pozostać ustawiony na 1);
P065	źródło sygnału dźwiękowego (z ekranu dotykowego lub z dolnej płytki);
P071	włączenie lub wyłączenie funkcji gotowania na parze; 1: funkcja gotowania na parze włączona; 2: parownik NIE jest włączony;
P098	automatyczne uruchamianie się okapu podczas gotowania
P104	czy koniec czasu pracy timera powinien być sygnalizowany sygnałem dźwiękowym;
P107	uruchomienie timera
P130	Ustawienia chmury
P131	liczba pizz w komorze piekarnika;
P173	wyłączenie się światła w komorze pieczenia po wyłączeniu piekarnika;
P191	Harmonogram.

smartfona, tabletu itp.), można pobrać instrukcje obsługi, skrócone instrukcje i listy części zamiennych lub uzyskać dostęp do strony internetowej producenta lub chmury.

Strzałki <> umożliwiają przewijanie dostępnych kodów QR. Na końcu ekranu można wyjść z funkcji za pomocą .

Rys. 61



Rys. 62



Resetowanie licznika godzin pracy

Licznik wewnątrz pieca rejestruje przepracowane godziny; po upływie określonej liczby godzin na wyświetlaczu pojawia się komunikat ostrzegający o konieczności przeprowadzenia konserwacji pieca. Po wykonaniu wymaganych czynności (np. wyczyszczeniu przestrzeni pod kamieniami) należy zresetować licznik godzin pracy, aby rozpocząć od zera.



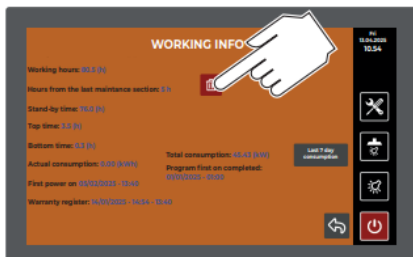
1. Dotknij ekranu z napisem WARNING (ostrzeżenie), aby kontynuować operację.



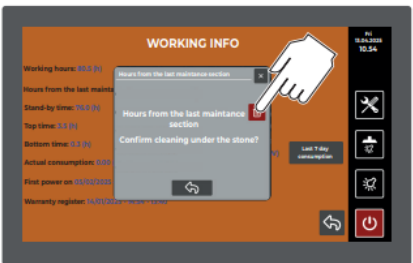
2. Gdy piec znajduje się w trybie czuwania, należy nacisnąć przycisk SERVICE (serwis).




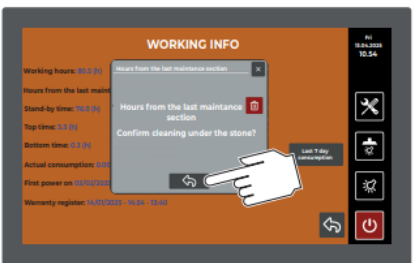
3. Naciśnij przycisk WORKING HOURS (godziny pracy).





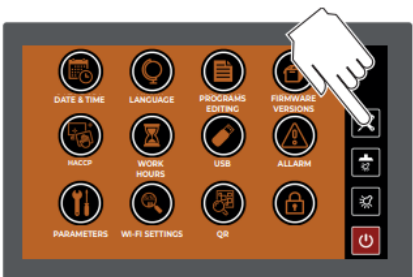
4. Dotknij ikony kosza.



5. Naciśnij przycisk , aby potwierdzić zresetowanie godzin serwisowych (zresetowanie licznika godzin).




6. Naciśnij klawisz  lub klawisz , albo odczekaj kilka sekund, aby wyjść z ekranu.




7. Naciśnij przycisk SERVICE (serwis), aby powrócić do ekranu gotowości.

4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE


4.1 Ostrzeżenia

 Przed rozpoczęciem czyszczenia należy **wyłączyć zasilanie** urządzenia (za pomocą wyłącznika głównego) i założyć odpowiednie środki ochrony osobistej (np. rękawiczki itp.). Użytkownik może wykonywać wyłącznie rutynową konserwację; w przypadku konserwacji nadzwyczajnej należy skontaktować się z Centrum Serwisowym, prosząc o interwencję autoryzowanego technika. Gwarancja producenta nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niedbałą lub nieprawidłową konserwacją lub czyszczeniem (np. użycie nieodpowiednich środków czyszczących).

 **Wszelkie czynności czyszczące należy wykonywać przy całkowicie schłodzonym piekarniku i w środkach ochrony osobistej (np. rękawiczkach itp.).**

Podczas czyszczenia jakichkolwiek części lub akcesoriów NIE należy używać:

- środków czyszczących o działaniu ściernym lub w proszku;
- agresywnych lub żrących środków czyszczących (np. kwasu solnego lub siarkowego, sody kaustycznej itp.). Uwaga! Nigdy nie używaj tych substancji również podczas czyszczenia podłoża/podłogi pod urządzeniem lub jego podstawą;
- narzędzi ściernych lub ostrych (np. gąbek ściernych, skrobaków, szczotek stalowych itp.); strumieni pary lub wody pod ciśnieniem.

 Najlepiej jest zlecić serwisowi konserwację i przegląd urządzenia co najmniej raz w roku, aby zapewnić optymalne warunki pracy i bezpieczeństwa.

Utrzymuj otwory wentylacyjne komory elektrycznej w czystości i nie zasłaniaj ich (Patrz: rys 64).

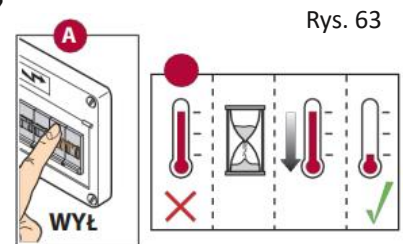
4.2 Czyszczenie pieca

4.2.1 Czyszczenie zewnętrznych elementów stalowych

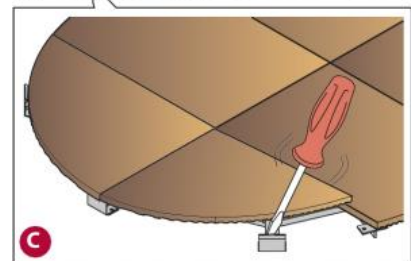
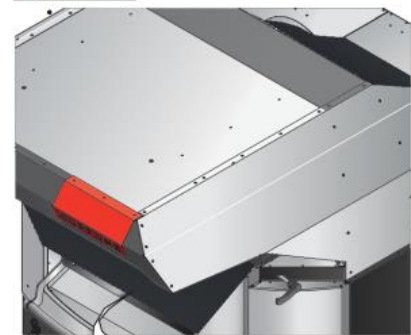
Należy użyć ściereczki zwilżonej gorącą wodą z mydłem, a na koniec słuukać i osuszyć.

4.2.2 Czyszczenie szklanych drzwi

Wszelkie powierzchnie szklane należy czyścić miękką ściereczką i specjalnym środkiem do czyszczenia szkła.



Rys. 63





4.2.3 Czyszczenie panelu dotykowego


Wyświetlacz należy czyścić miękką ściereczką i niewielką ilością detergentu przeznaczonego do delikatnych powierzchni. Należy unikać stosowania zbyt dużych ilości środka, ponieważ jego przedostanie się do wnętrza może spowodować uszkodzenie wyświetlacza. Należy również unikać stosowania bardzo agresywnych detergentów, które mogą uszkodzić materiał, z którego wykonano wyświetlacz.

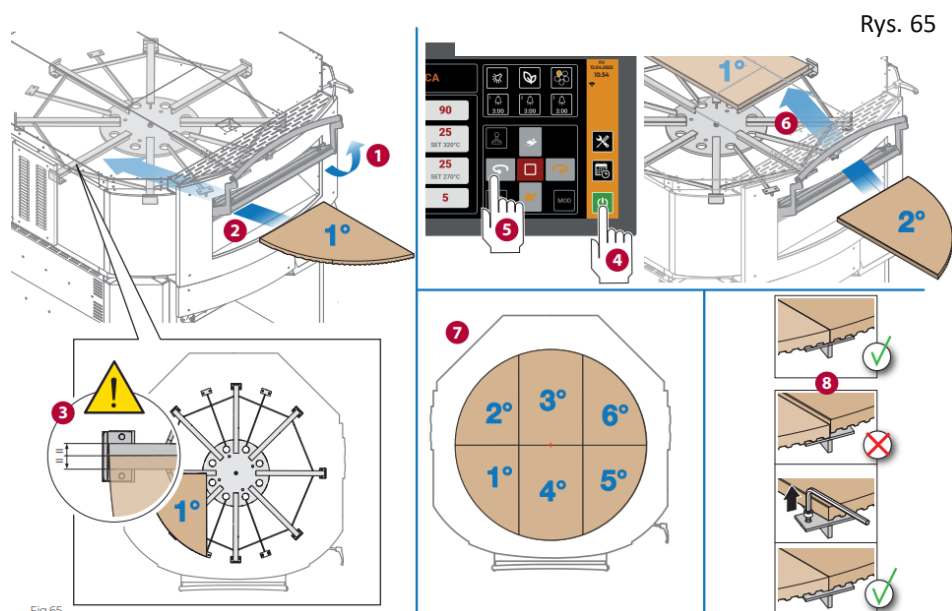
4.2.4 Czyszczenie powierzchni ogniotrwałej

Patrz: rys. 63

Na powierzchni ogniotrwałej zwykle gromadzą się resztki jedzenia (np. tłuszcz, resztki potraw itp.), które należy często usuwać ze względów higienicznych i bezpieczeństwa. Grubsze resztki jedzenia należy usunąć za pomocą szczotki z naturalnego włókna; następnie, w razie potrzeby, należy wyjąć cegły ogniotrwałe z powierzchni do gotowania, jak pokazano na rysunku i odessać zwęglone resztki zgromadzone pod nimi na dnie piekarnika za pomocą pojemnika do usuwania popiołu. Nigdy nie należy używać płynnych detergentów do czyszczenia powierzchni ogniotrwałej.

 **Podczas wymiany powierzchni ogniotrwałej należy uważać, aby nie przytrzasnąć palców.**

 Zastępcze cegły ogniotrwałe można nabyć u producenta.




4.2.5 Czyszczenie komory z wykorzystaniem funkcji pirolizy

Piroliza to termochemiczny proces krystalizacji resztek potraw, które osadziły się w komorze piekarnika, zachodzący po podgrzaniu piekarnika do temperatury 400°C – 752°F.

! Przed rozpoczęciem pirolizy należy usunąć grubsze resztki jedzenia za pomocą szczotki z naturalnego włókna.

Ręczne czyszczenie komory z pirolizą

1. Naciśnij przycisk ON/OFF  (jeśli piekarnik jest wyłączony).
2. naciśnij przycisk pirolizy;
3. potwierdź, naciskając przycisk: ogrzewanie komory piekarnika i trwa do momentu osiągnięcia temperatury 400°C – 752°F, po czym funkcja zostaje zatrzymana, a piekarnik wyłącza się automatycznie bez konieczności wykonywania jakichkolwiek czynności. Aby wcześniej wyłączyć tę funkcję, naciśnij ponownie przycisk pirolizy lub wyłącz piekarnik przyciskiem ON/OFF;
4. w zimnym piekarniku wyczyść komorę z kryształów resztki potraw za pomocą szczotki z naturalnego włókna, a następnie odkurzyć za pomocą pojemnika na popiół (Patrz: rys. 66).

Po uruchomieniu funkcji pirolizy oświetlenie komory piekarnika wyłącza się ze względów bezpieczeństwa.

Czyszczenie komory z użyciem w trybie WEEKLY PROGRAMMING

! Możliwe jest czyszczenie komory za pomocą pirolizy jako zaprogramowanego wydarzenia, przechodząc do menu SCHEDULER (harmonogram) (patrz: str. 38) i wskazując czas, w którym ma zostać przeprowadzona piroliza.







Uwaga: jeśli zaprogramujesz rozpoczęcie funkcji:

- na poniedziałek o godz. 23:59, funkcja uruchomi się tego dnia o tej godzinie;
- godz. 00:00 funkcja zawsze uruchomi się w poniedziałek o północy.

Rys.67



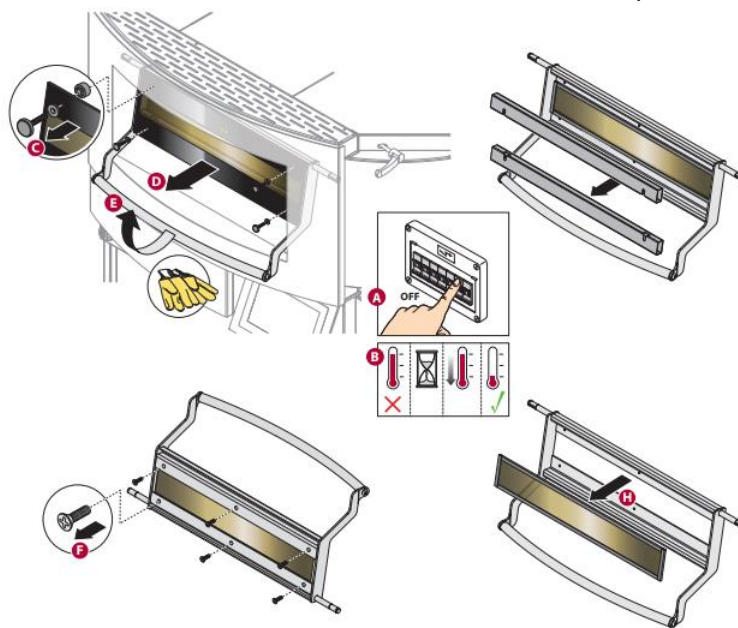
4.3 Wymiana komponentów

-  **Użytkownik może wymieniać wyłącznie wymienione elementy:** w przypadku awarii lub konieczności przeprowadzenia konserwacji nadzwyczajnej należy skontaktować się ze sprzedawcą i poprosić o interwencję autoryzowanego technika.
-  **Jako zamienniki należy zawsze stosować oryginalne części zamienne, które należy zamówić u producenta:** stosowanie części nieoryginalnych może spowodować obrażenia osób, nieoptymalną pracę, a nawet poważne uszkodzenie samego urządzenia.
-  **Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z wymianą należy odłączyć urządzenie od zasilania (za pomocą wyłącznika głównego).**
-  **Wszystkie wymiany należy przeprowadzać przy całkowicie schłodzonym piekarniku i w środkach ochrony indywidualnej (np. rękawiczkach itp.).**

Wymiana szyby w drzwiach

Patrz: rys. 68

Rys. 68



4.4 Dłuższe przerwy w pracy pieca

Podczas wszelkich przestoju należy wyłączyć zasilanie (patrz: rys. 69) Zabezpieczyć stalowe powierzchnie zewnętrzne, przecierając je miękką ściereczką lekko zwilżoną olejem wazelinowym. Drzwiczki pozostawić uchylone, aby zapewnić prawidłową wentylację.

Przed wznowieniem pracy:

- dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria;
- podłączyć urządzenie do zasilania;
- sprawdzić urządzenie przed użyciem.

4.5 Utylizacja po ukończeniu żywotności



Przed utylizacją urządzenia należy odciąć lub odłączyć przewód zasilający, po uprzednim odłączeniu urządzenia od źródła zasilania, aby zapobiec nieuprawnionemu użyciu i związanym z tym zagrożeniom.



Zablokować otwór drzwiczek (na przykład taśmą samoprzylepną lub klipsami), aby żadne dziecko nie mogło przypadkowo zostać uwięzione wewnątrz komory gotowania podczas zabawy.



Zgodnie z art. 13 dekretu ustawodawczego nr 49 z 2014 r. „Wdrożenie dyrektywy WEEE 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”.

Przekreślony pojemnik na śmieci oznacza, że produkt został wprowadzony na rynek po 13 sierpnia 2005 r. i że po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno go wyrzucać wraz z innymi odpadami, lecz należy go utylizować oddzielnie. Całe urządzenie zostało wykonane z materiałów metalowych nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, blacha cynkowa, miedź itp.), które stanowią ponad 90% jego masy. Należy zwrócić uwagę na sposób postępowania z tym produktem po zakończeniu jego cyklu życia, ograniczając wszelki negatywny wpływ na środowisko i poprawiając efektywność wykorzystania zasobów, stosując zasady „zanieczyszczający płaci”, zapobiegania, przygotowania do ponownego użycia, recyklingu i odzysku. Należy pamiętać, że nielegalne lub nieprawidłowe usuwanie produktu podlega karze zgodnie z prawem.

Informacje dotyczące utylizacji w krajach Unii Europejskiej

Dyrektywy UE dotyczące sprzętu WEEE zostały wdrożone w różny sposób przez poszczególne kraje, dlatego w celu prawidłowej utylizacji tego sprzętu zalecamy skontaktowanie się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą.

Utylizacja popiołów i resztek żywności



Popiół i resztki żywności usunięte podczas czyszczenia należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym piekarnik jest używany. W razie wątpliwości zalecamy skontaktowanie się z lokalnymi władzami w celu uzyskania informacji

o prawidłowej metodzie utylizacji. W oczekiwaniu na utylizację popiołów i resztki żywności należy przechowywać w ognioodpornych metalowych pojemnikach, odpornych na wysokie temperatury i wyposażonych w pokrywę, która musi pozostawać zawsze zamknięta. Pojemniki te należy przechowywać z dala od czynników atmosferycznych oraz w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt. Nie należy umieszczać ich w pobliżu materiałów łatwopalnych, wybuchowych lub wrażliwych na ciepło.

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 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, 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. zmiękczacze 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 nie

12. uzasadnioną interwencją serwisową.
13. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
14. 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. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
15. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
16. 1 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).
17. 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