RESTOQUALITY®

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjny mikrofalowy

Model: ORXSTG, ORXSTR, ORXSTB, ORACGS, ORACRS, ORACBS, ORACGB, ORACRB, ORACBB, ORACGBXL, ORACRBXL, ORACBBXL









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

MODELE 4
1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA 5
1.1 Bezpieczeństwo elektryczne i zalecenia dotyczące dodatkowej ochrony elektrycznej 6
2. BEZPIECZEŃSTWO 6
3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 10
3.1 Kiedy stosować pieczenie wieloetapowe 10
4. ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA 11
4.1 Ustawienia przy pierwszym uruchomieniu 11
4.2 Wyłączanie pieca 11
5. CHARAKTERYSTYKA 12
5.1 ORAC_ / ORAC_XL 12
5.2 ORXS_ 13
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 15
6.1 Plan konserwacji okresowej i zapobiegawczej 16
6.2 Czyszczenie codzienne 17
6.3 Czyszczenie cotygodniowe 19
7. PODSTAWOWE INFORMACJE 19
8. URUCHAMIANIE PIECA ORACLE 19
9. GŁÓWNE IKONY 20
10. WYBÓR TRYBU PIECZENIA 20
11. TRYB HSO 21
11.1 Pieczenie automatyczne FCS 21
11.2 Ustawianie pieczenia ręcznego HSO 21
12. TRYB COMBI 23
12.1 Pieczenie automatyczne MCS 23
12.2 Ustawianie pieczenia ręcznego COMBI 23
13. PROGRAMOWANIE 25
13.1 Tworzenie programu ręcznego 26
13.2 Modyfikacja istniejącego programu 26
13.3 Zapisywanie programu 26
14. MY NABOOK 27
14.1 Wyszukiwanie programów 28
14.2 Programy dodane do ekranu głównego 28
15. KONFIGURACJA DOSTĘPU DO CHMURY 29
15.1 Sprawdzanie wersji oprogramowania 29
15.2 Włączanie połączenia Wi-Fi 29
15.3 Rejestracja konta w chmurze 30
15.4 Logowanie do konta w chmurze 32

16. KORZYSTANIE Z CHMURY 33
16.1 Pobieranie receptur 33
16.2 Aktualizacja oprogramowania 34
17. PRZED WEZWANIEM SERWISU 35
18. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA 35
19. USTAWIENIA 36
19.1 Ustawienia blokady 36
19.2 Preferencje użytkownika 37
19.2.1 Jasność i oszczędzanie energii 38
19.2.2 Dźwięki 38
19.2.3 Język 39
19.3 Konfiguracja Wi-Fi 39
19.4 Ustawienia chmury 40
19.5 Data i godzina 40
19.6 USB 41
19.6.1 HACCP 41
19.6.2 INFO 42
19.6.3 Kopia zapasowa (Backup) 42
19.6.4 Kopia zapasowa preferencji użytkownika 43
19.7 Aktualizacja oprogramowania 43
19.8 Ekran główny i komunikaty 44
19.9 Monitor zużycia 46
19.10 Obsługa klienta 47
19.11 Ustawienia serwisowe 47
20. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI 48

MODELE

ORACLE XS - STANDARD

ORXSTG = ORACLE STANDARD kolor stalowy

ORXSTR = ORACLE STANDARD kolor czerwony

ORXSTB = ORACLE STANDARD kolor czarny

ORACLE M - STANDARD

ORACGS = ORACLE STANDARD kolor stalowy

ORACRS = ORACLE STANDARD kolor czerwony

ORACBS = ORACLE STANDARD kolor czarny

ORACLE M - BOOSTED

ORACGB = ORACLE BOOSTED kolor stalowy

ORACRB = ORACLE BOOSTED kolor czerwony

ORACBB = ORACLE BOOSTED kolor czarny

ORACLE XL - BOOSTED

ORACGBXL = ORACLE BOOSTED kolor stalowy

ORACRBXL = ORACLE BOOSTED kolor czerwony

ORACBBXL = ORACLE BOOSTED kolor czarny

Zgodność
Zgodność urządzenia dotyczy kompletnego urządzenia w stanie, w jakim zostało dostarczone. W przypadku rozbudowy, modyfikacji lub podłączenia innych funkcji za zgodność zmodyfikowanego urządzenia odpowiada użytkownik. Należy przestrzegać lokalnych i krajowych przepisów oraz postanowień dotyczących instalacji i eksploatacji komercyjnych urządzeń do obróbki cieplnej żywności.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieścisłości w niniejszej instrukcji wynikające z błędów drukarskich lub błędów przy kopiowaniu. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach według własnego uznania bez naruszania ich podstawowych cech.

Powielanie lub kopiowanie jakiejkolwiek części niniejszej instrukcji jakimikolwiek środkami jest surowo zabronione bez uprzedniej pisemnej zgody producenta.

Prawa autorskie

Przekazywanie osobom trzecim szczegółowych informacji o produktach jest niedozwolone. Wszelkie prawa, w tym prawa do tłumaczenia i powielania, są zastrzeżone.

INSTRUKCJA ORYGINALNA

LA90038900rev05

1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA

Czynności, które z czasem staną się konieczne, oraz konserwację specjalną pieca może wykonywać wyłącznie personel producenta lub autoryzowany serwis techniczny.

- Należy **uważnie przeczytać** ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji, ponieważ zawierają ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania i konserwacji.
- **Niniejszą instrukcję należy starannie przechowywać!**
- Urządzenie może być używane wyłącznie **zgodnie z przeznaczeniem**, czyli do pieczenia potraw. Każde inne zastosowanie należy uznać za niewłaściwe, a więc niebezpieczne.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie odpowiednio przeszkolony personel obsługi.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo osoby z niewielkim doświadczeniem i wiedzą, pod warunkiem że są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji nie wolno powierzać dzieciom, chyba że są one nadzorowane.
- Podczas pracy pieca wymagany jest nadzór.
- Równoważny poziom ciśnienia akustycznego (skorygowany charakterystyką A) jest niższy niż 70 dB(A).
- Podczas pracy powierzchnie pieca są gorące. **Należy zachować ostrożność!**
- **UWAGA!** Podczas użytkowania powierzchnie pieca są gorące, co wskazują naklejki z międzynarodowym symbolem IEC 60417-5041 . Należy zachować ostrożność!
- **UWAGA:** Po otwarciu drzwiczek może wydostać się gorąca para.
- Podczas korzystania z urządzenia należy stosować środki ochrony indywidualnej chroniące przed wysoką temperaturą.
- Uszkodzony przewód zasilający musi wymienić producent, jego centrum serwisowe lub osoba o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- W przypadku usterki lub nieprawidłowego działania należy natychmiast wyłączyć piec!
- **UWAGA:** Podczas czyszczenia i konserwacji oraz podczas wymiany podzespołów należy odłączyć zasilanie pieca.
- **UWAGA:** Podłoga wokół pieca może być śliska!
- Nie należy wykonywać prac przy urządzeniu z użyciem nieodpowiednich środków dostępu do jego górnej części (np. drabin lub przez wchodzenie na urządzenie).

Postępowanie z substancjami chemicznymi:

- Należy stosować odpowiednie środki bezpieczeństwa. Zawsze należy kierować się kartami charakterystyki oraz etykietami stosowanego produktu.
- Należy stosować środki ochrony indywidualnej zalecane w kartach charakterystyki.
- Operator musi pracować przy urządzeniu w środkach ochrony indywidualnej.
- W razie potrzeby skorzystania z pomocy technicznej należy podać wszystkie informacje z tabliczki znamionowej **oraz szczegółowe informacje o usterce**, aby ułatwić serwisowi zrozumienie i rozwiązanie problemu.

- Zasilanie pieca musi mieć wielobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości między otwartymi stykami wynoszącej co najmniej 3 mm na każdy biegun.
- Piec musi być włączony w system połączeń wyrównawczych. Połączenie wykonuje się przez podłączenie przewodu o przekroju znamionowym do 10 mm² do przeznaczonego do tego zacisku z tyłu pieca, oznaczonego międzynarodowym symbolem IEC 60417-5021 ⏚.
- Połączenie wykonuje się między wszystkimi sąsiednimi urządzeniami w pomieszczeniu a instalacją uziemiającą budynku.
- Niniejszą instrukcję można pobrać w różnych językach za pomocą kodów QR umieszczonych na tabliczce znamionowej.

1.1 Bezpieczeństwo elektryczne i zalecenia dotyczące dodatkowej ochrony elektrycznej

- Kuchnie komercyjne i strefy gastronomiczne to miejsca, w których urządzenia elektryczne mogą stać w pobliżu cieczy lub pracować w wilgotnych warunkach albo w których swoboda ruchu przy instalacji i serwisie jest wyraźnie ograniczona.
- Instalację i okresowe przeglądy urządzeń może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany, doświadczony i kompetentny elektryk. Urządzenia muszą być podłączone do zasilania odpowiedniego do obciążenia podanego na etykiecie z danymi urządzenia.
- Instalacja i połączenia elektryczne muszą spełniać wymagania lokalnych przepisów dotyczących instalacji elektrycznych oraz wytycznych w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Zaleca się:

- Zapewnić dodatkową ochronę elektryczną za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD).
- Upewnić się, że urządzenia podłączone na stałe mają lokalny rozłącznik, do którego można je podłączyć. Rozłącznik musi być łatwo dostępny w celu wyłączenia i bezpiecznego odizolowania urządzenia. Rozłącznik musi spełniać wymagania normy IEC 60947.

2. BEZPIECZEŃSTWO

⍰ TEN SYMBOL OZNACZA KOMUNIKAT DOTYCZĄCY BEZPIECZEŃSTWA

⍰ OSTRZEŻENIE
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby ograniczyć ryzyko oparzeń, porażenia prądem, pożaru lub obrażeń ciała. Należą do nich poniższe zasady. 1. NALEŻY PRZECZYTAĆ wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia. 2. NALEŻY PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ szczegółowe „ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ MOŻLIWEGO NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFAL” podane na tej stronie. 3. Urządzenie należy instalować lub ustawiać WYŁĄCZNIE zgodnie z instrukcjami instalacji zawartymi w niniejszej instrukcji.

4. Nie wolno podgrzewać cieczy ani innej żywności w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one wybuchnąć.
5. Nie należy podgrzewać w piecach mikrofalowych jaj w skorupkach ani całych jaj ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one wybuchnąć nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalami.
6. Brak utrzymywania pieca w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni. Może to niekorzystnie wpłynąć na trwałość urządzenia i doprowadzić do sytuacji niebezpiecznej.
7. Instrukcje czyszczenia drzwiczek znajdują się na stronie 41 niniejszej instrukcji bezpieczeństwa produktu.
8. Nie należy podgrzewać w piecu butelek dla niemowląt. Słoiczki z żywnością dla niemowląt muszą być otwarte podczas podgrzewania, a ich zawartość należy przed spożyciem wymieszać lub wstrząsnąć, aby uniknąć oparzeń.
9. NIE WOLNO używać urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, nie działa prawidłowo albo zostało uszkodzone lub upuszczone.
10. Urządzenie, w tym przewód zasilający, może serwisować WYŁĄCZNIE wykwalifikowany personel serwisowy. Do serwisowania urządzenia potrzebne są specjalne narzędzia. W celu przeglądu, naprawy lub regulacji należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.
11. NIE WOLNO zakrywać ani blokować otworów wentylacyjnych ani innych otworów urządzenia.
12. NIE WOLNO przechowywać urządzenia na zewnątrz. NIE WOLNO używać produktu w pobliżu wody, np. przy zlewie kuchennym, w wilgotnej piwnicy, przy basenie lub w podobnym miejscu.
13. NIE WOLNO zanurzać przewodu ani wtyczki w wodzie.
14. Przewód należy trzymać Z DALA od GORĄCYCH powierzchni.
15. NIE WOLNO dopuszczać do zwisania przewodu z krawędzi stołu lub blatu.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ MOŻLIWEGO NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFAL

1. **NIE WOLNO** uruchamiać pieca przy otwartych drzwiczkach, ponieważ praca przy otwartych drzwiczkach może prowadzić do szkodliwego narażenia na energię mikrofal. Ważne jest, aby nie wyłączać blokad bezpieczeństwa i nie ingerować w nie.
2. **NIE WOLNO** umieszczać żadnych przedmiotów między przednią ścianą pieca a drzwiczkami ani dopuszczać do gromadzenia się zabrudzeń lub pozostałości środka czyszczącego na powierzchniach uszczelniających.
3. **NIE WOLNO** używać uszkodzonego pieca. Szczególnie ważne jest, aby drzwiczki pieca prawidłowo się zamykały i aby nie były uszkodzone następujące elementy:
    1. drzwiczki (wygięte),
    2. zawiasy i zatrzaski (pęknięte lub poluzowane),
    3. uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.

D. Piec może regulować lub naprawiać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany personel serwisowy.

⍰ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka pożaru w komorze pieca:

a. Nie należy piec potraw zbyt długo. Gdy w piecu znajduje się papier, tworzywo sztuczne lub inne materiały palne, należy uważnie obserwować piec ze względu na możliwość zapłonu.

b. Przed włożeniem do pieca papierowych lub plastikowych torebek należy zdjąć z nich druciane zamknięcia.

c. Jeśli materiały w piecu się zapalą, należy pozostawić drzwiczki pieca ZAMKNIĘTE, wyłączyć piec i odłączyć przewód zasilający albo wyłączyć zasilanie bezpiecznikiem lub wyłącznikiem w rozdzielnicy.

d. Komory nie należy używać do przechowywania. NIE WOLNO pozostawiać w komorze produktów papierowych, przyborów kuchennych ani żywności, gdy piec nie jest używany.

e. Podczas pieczenia nie należy dodawać alkoholu!

⍰ OSTRZEŻENIE

Ciecze, takie jak woda, kawa lub herbata, mogą zostać przegrzane powyżej temperatury wrzenia bez widocznych oznak wrzenia. Wynika to z napięcia powierzchniowego cieczy. Po wyjęciu pojemnika z pieca mikrofalowego widoczne bulgotanie lub wrzenie nie zawsze występuje. MOŻE TO SPOWODOWAĆ NAGŁE WYKIPIENIE BARDZO GORĄCEJ CIECZY PO WŁOŻENIU DO NIEJ ŁYŻKI LUB INNEGO PRZYBORU.

Aby ograniczyć ryzyko obrażeń:

i. Nie należy przegrzewać cieczy.

ii. Ciecz należy zamieszać przed podgrzewaniem i w połowie podgrzewania.

iii. Nie należy używać pojemników o prostych ściankach i wąskich szyjkach.

iv. Po podgrzaniu należy pozostawić pojemnik w piecu mikrofalowym na krótki czas przed jego wyjęciem.

v. Należy zachować szczególną ostrożność przy wkładaniu łyżki lub innego przyboru do pojemnika.

⍰ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć obrażeń ciała lub szkód materialnych, należy przestrzegać poniższych zasad:

1. Piec nie jest przeznaczony do smażenia na głębokim tłuszczu. Tłuszcz może się przegrzać, a obchodzenie się z nim może być niebezpieczne.

2. Nie należy piec ani odgrzewać jaj w skorupkach lub jaj z nienaruszonym żółtkiem z użyciem energii mikrofal. Może to spowodować wzrost ciśnienia, które spowoduje wybuch jajek. Przed pieczeniem należy przekłuć żółtko widelcem lub nożem.

3. Przed pieczeniem z użyciem energii mikrofal należy nakłuć skórkę ziemniaków, pomidorów i podobnych produktów. Po nakłuciu skórki para uchodzi równomiernie.

4. Nie należy uruchamiać urządzenia z pustą komorą.

5. W piecu nie należy przygotowywać popcornu przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych.

6. Nie należy używać w piecu zwykłych termometrów kuchennych. Większość termometrów kuchennych zawiera rtęć i może spowodować łuk elektryczny, usterkę lub uszkodzenie pieca.

7. Nie należy używać w piecu metalowych przyborów.
8. Nie należy używać w piecu folii aluminiowej.
9. Nigdy nie należy używać papieru, tworzyw sztucznych ani innych materiałów palnych, które nie są przeznaczone do pieczenia.
10. Podczas pieczenia z użyciem papieru, tworzyw sztucznych lub innych materiałów palnych należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących stosowania produktu.
11. Nie należy używać ręczników papierowych zawierających nylon lub inne włókna syntetyczne. Podgrzane tworzywa syntetyczne mogą się stopić i spowodować zapłon papieru.
12. Nie należy podgrzewać w piecu szczelnie zamkniętych pojemników ani plastikowych torebek. Żywność lub ciecz może gwałtownie zwiększyć objętość i rozerwać pojemnik lub torebkę. Przed podgrzewaniem należy przekłuć lub otworzyć pojemnik albo torebkę.
13. Aby uniknąć zakłóceń pracy rozrusznika serca, należy skonsultować się z lekarzem lub producentem rozrusznika w sprawie wpływu energii mikrofal na rozrusznik.
14. Autoryzowany technik serwisu MUSI raz w roku przeprowadzić przegląd urządzenia. Wszystkie przeglądy i naprawy należy rejestrować na potrzeby przyszłych odniesień.

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

1. Należy unikać stosowania silikonowych form i akcesoriów.
2. Należy korzystać z akcesoriów dostarczonych z urządzeniem lub dostępnych w katalogu.
3. Formy należy wyłożyć papierem do pieczenia, co ułatwia wyjmowanie potraw po podgrzaniu oraz czyszczenie.
4. Formy do muffinek sprawdzają się przy pieczeniu porcjowanych ciast i brownie. Przed pieczeniem należy spryskać je tłuszczem w sprayu, co ułatwia wyjmowanie potraw po podgrzaniu.
5. Częste czyszczenie zapobiega niepotrzebnemu gromadzeniu się osadów, które mogą pogorszyć działanie pieca.
6. Należy stosować środek czyszczący zalecany przez producenta lub inny środek, który NIE zawiera amoniaku, fosforanów, chloru, wodorotlenku sodu ani wodorotlenku potasu. Te substancje mogą uszkodzić podstawowe podzespoły pieca i spowodować utratę gwarancji. Najlepsze rezultaty zapewnia stosowanie wewnętrznej osłony drzwiczek OWDC i Oracle Washable Box. Należy je wymienić w przypadku nadmiernego rozwarstwienia lub zużycia.
7. Po zakończeniu pieczenia produkty są gorące. Do bezpiecznego wyjmowania produktów z pieca należy używać rękawicy kuchennej, szczypiec lub łopaty do pizzy.

3.1 Kiedy stosować pieczenie wieloetapowe

Pieczenie wieloetapowe pozwala wykonać kolejno do czterech różnych cykli lub etapów pieczenia bez ponownego wprowadzania ustawień przez użytkownika. Pieczenie wieloetapowe można ustawić tak, aby najpierw rozmrozić produkt, następnie go upiec, a na końcu utrzymywać go w cieple do momentu podania.

Uwaga: *Łączny czas pieczenia wszystkich etapów nie może przekraczać 60 minut.*

Przykład:

PIZZA (MROŻONA)

Łączny czas pieczenia: 2:00

Temperatura: 270 °C (520 °F)

	Etap 1	**Etap 2**	**Etap 3**
Czas	50”	50”	20”
Mikrofale	80%	30%	0%
Wentylator	100%	100%	100%

4. ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

4.1 Ustawienia przy pierwszym uruchomieniu

Przed pierwszym użyciem nowego pieca należy:

1. wyjąć Oracle Washable Box oraz wewnętrzną osłonę drzwiczek OWDC (mogą być dostarczone z urządzeniem lub zakupione osobno), wyczyścić piec środkiem OSOCL za pomocą wilgotnej ściereczki i spłukać.
2. Następnie należy spryskać wilgotną ściereczkę preparatem ochronnym OSOPR i przetrzeć nią wszystkie powierzchnie wewnątrz pieca. Nie należy usuwać preparatu ochronnego OSPPR. Należy włożyć Oracle Washable Box, powierzchnię do pieczenia oraz wewnętrzną osłonę drzwiczek OWDC.
3. Piec należy nagrzać do maksymalnej temperatury i utrzymać ją przez 30 minut w trybie konwekcji, aby usunąć wszystkie zapachy typowe dla nowych pieców. Nie należy włączać funkcji mikrofal.

Przy pierwszym włączeniu na ekranie pojawia się okno z prośbą o ustawienie języka.

1. Należy przewinąć zawartość okna i wybrać żądany język (językiem domyślnym jest angielski).
2. Po wybraniu języka należy zaznaczyć opcję „nie pokazuj ponownie tego komunikatu”. Przy kolejnym włączeniu pieca okno wyboru języka nie będzie się już pojawiać.
3. Na ekranie głównym pod ikoną włączania wyświetlane są dwie ikony. Prawa ikona otwiera instrukcję obsługi (którą można pobrać za pomocą kodu QR z tabliczki znamionowej), a lewa ikona otwiera ustawienia.
4. Przed wykonaniem kolejnych czynności zaleca się zapoznanie z instrukcją obsługi.

4.2 Wyłączanie pieca

Na koniec dnia należy wyłączyć piec, naciskając zieloną ikonę na ekranie. Piec zacznie się schładzać.

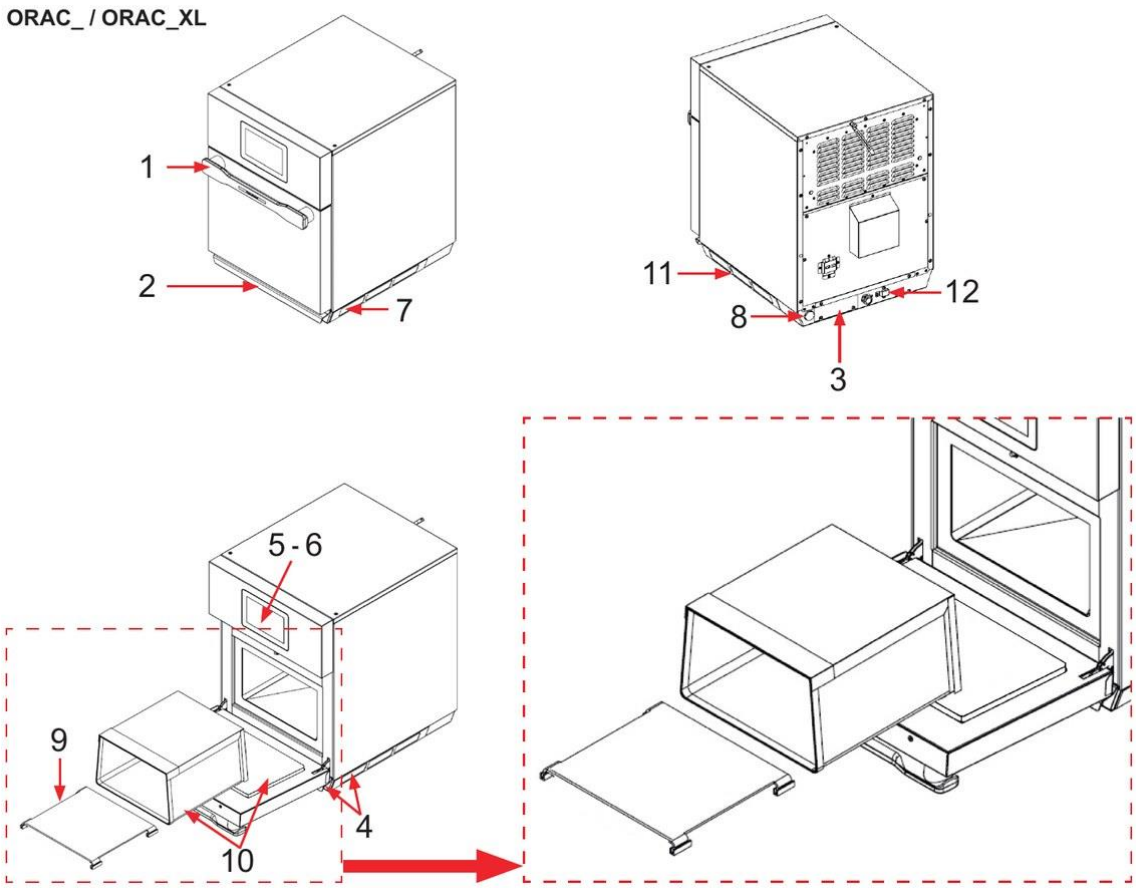
Wentylator pieca nadal się obraca, aby schłodzić piec.

Na ekranie wyświetla się komunikat „Cooling”, który pozostaje widoczny, dopóki temperatura pieca nie spadnie poniżej 60°C (140°F).

OSTRZEŻENIE: Aby nie uszkodzić silnika konwekcji, nie należy wyłączać zasilania przez wyjęcie wtyczki ani przez wyłączenie wyłącznika zasilania, dopóki wentylator się nie zatrzyma.

5. CHARAKTERYSTYKA

5.1 ORAC_ / ORAC_XL



1. **Uchwyt drzwiczek**

   Ergonomiczna konstrukcja umożliwiająca obsługę jedną ręką. Uchwytu nie należy używać do podnoszenia ani przesuwania pieca. Nie należy obciążać otwartych drzwiczek.

2. **Uchwyt do podnoszenia lub przesuwania pieca**
3. **Tabliczka znamionowa i numer seryjny z tyłu pieca**
4. **Filtry powietrza**

   Piec ma 3 magnetyczne filtry powietrza: dwa po bokach w dolnej części pieca i jeden pod drzwiczkami.

5. **Wyświetlacz dotykowy**

   Wyświetlacz ma interfejs użytkownika. Służy do ustawiania czasu, programowania i obsługi pieca.

6. **Przycisk ON/OFF na wyświetlaczu**

   Służy do włączania i wyłączania pieca.

7. **Port USB**

   Port USB jest umieszczony za filtrem magnetycznym po prawej stronie pieca.
   Do użytku z standardowymi pamięciami USB.

8. **Port Ethernet**

   Port Ethernet umieszczony jest z tyłu pieca.

9. **Akcesorium: gładka płyta do pieczenia**

   Piec ma wyjmowaną gładką płytę do pieczenia, która wspomaga przyrumienianie i opiekanie pieczywa, pizzy i innych potraw.

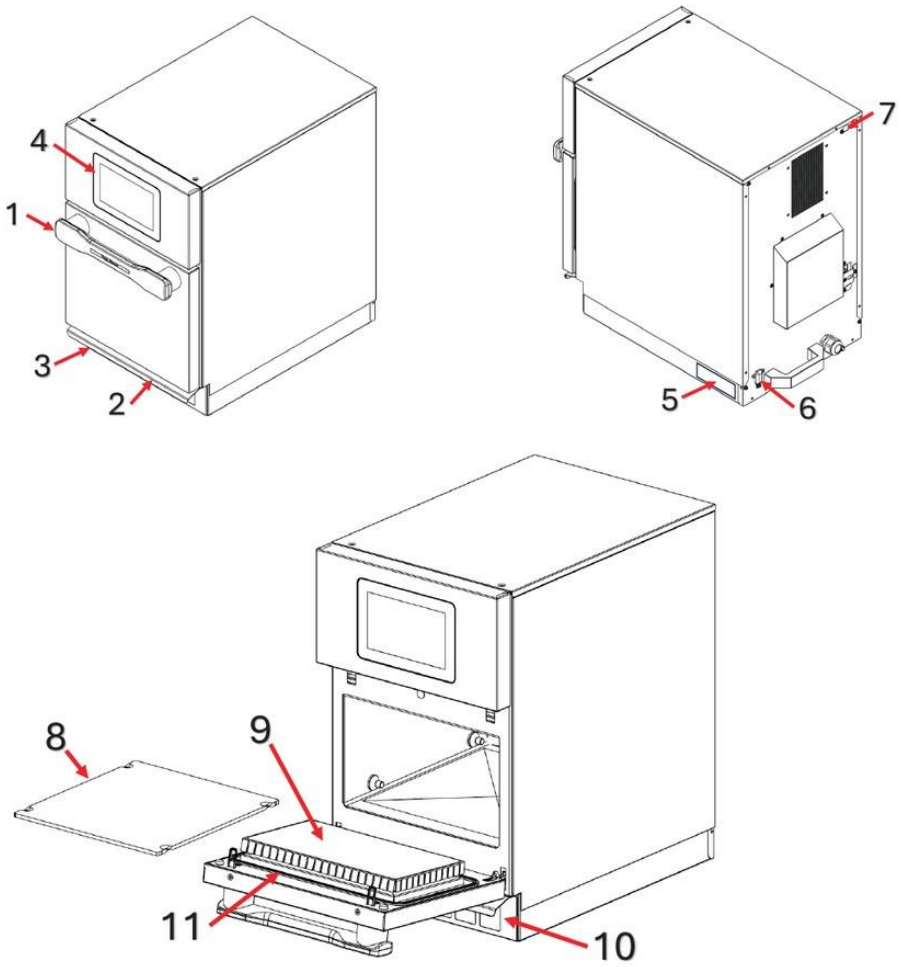
10. **OWB i OWDC**

    Piec może być wyposażony w „ORACLE WASHABLE BOX” oraz wewnętrzną osłonę drzwiczek OWDC. Elementy te można wyjąć i umyć, co ułatwia utrzymanie pieca w czystości. W przypadku nadmiernego rozwarstwienia i zużycia można je wymienić. Szczegóły zawiera osobna instrukcja tych elementów.

11. **Higieniczna antypoślizgowa uszczelka na spodzie urządzenia.**

12. **Przycisk resetu termostatu bezpieczeństwa**

5.2 ORXS_



1. **Uchwyt drzwiczek**

   Ergonomiczna konstrukcja umożliwiająca obsługę jedną ręką. Uchwytu nie należy używać do podnoszenia ani przesuwania pieca. Nie należy obciążać otwartych drzwiczek.

2. **Uchwyt do podnoszenia lub przesuwania pieca**

3. **Port USB**

Piec ma port USB umieszczony za filtrem magnetycznym po prawej stronie pieca. Należy używać standardowych pamięci USB.

4. **Wyświetlacz dotykowy**

   Wyświetlacz ma interfejs użytkownika. Służy do ustawiania czasu, programowania i obsługi pieca.

5. **Tabliczka znamionowa i numer seryjny z tyłu pieca**
6. **Przycisk resetu termostatu bezpieczeństwa**
7. **Port Ethernet (opcja)**

   Port Ethernet umieszczony z tyłu pieca.

8. **Gładka płyta podstawy**

   Piec ma wyjmowaną gładką płytę podstawy, która wspomaga przyrumienianie i opiekanie pieczywa, pizzy i innych potraw.

9. **Samoprzylepna powłoka nieprzywierająca**

   Piec jest wyposażony w OKRIS, samoprzylepną folię nieprzywierającą, która ułatwia czyszczenie drzwiczek.

10. **Filtr powietrza wlotowego**

    Magnetyczny filtr powietrza umieszczony pod drzwiczkami.

11. **Uszczelka drzwiczek**

    Wymienna uszczelka drzwiczek.

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Aby prawidłowo konserwować urządzenie, należy przestrzegać poniższych zaleceń.

 Stosowanie żrących środków czyszczących lub środków zawierających amoniak, fosforany, chlor, wodorotlenek sodu lub potasu (soda kaustyczna) może uszkodzić podstawowe części pieca. Nie należy używać urządzeń czyszczących wykorzystujących wodę pod ciśnieniem.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać myjek ciśnieniowych ani parowych.

Stosowanie niezatwierdzonych środków czyszczących powoduje utratę gwarancji.

OSTRZEŻENIE
Podczas czyszczenia pieca należy nosić rękawice ochronne i okulary ochronne. Aby uniknąć oparzeń, należy ostrożnie obchodzić się z przyborami, akcesoriami i drzwiczkami. Przed czyszczeniem należy poczekać, aż piec, przybory i akcesoria ostygną. Piec, przybory i akcesoria nagrzewają się podczas pracy. Brak utrzymywania pieca w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni. Może to niekorzystnie wpłynąć na trwałość urządzenia i doprowadzić do sytuacji niebezpiecznej.

Zalecane środki czyszczące:

Wilgotna ściereczka, plastikowa myjka ścierna, środek do czyszczenia pieców OSOCL, preparat ochronny OSOPR, łagodny płyn do mycia naczyń, gumowe rękawice, okulary ochronne, ściereczka z mikrofibry.

Jeśli stosowane są **OWB Oracle Washable Box** oraz wewnętrzna osłona drzwiczek **OWDC**, należy je myć codziennie zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Większe resztki żywności i tłuszczu należy usunąć wilgotną ściereczką.
- Należy myć ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem nieżrącego detergentu lub detergentu niezawierającego amoniaku, fosforanów, chloru, wodorotlenku potasu ani wodorotlenku sodu (soda kaustyczna). Nie należy używać ostrych narzędzi.
- Należy pozostawić do wyschnięcia w temperaturze pokojowej.
- **OWB Oracle Washable Box** oraz wewnętrzną osłonę drzwiczek **OWDC** należy wymienić, jeśli pojawią się oznaki rozwarstwienia lub znacznego zużycia. Szczegóły zawiera osobna instrukcja tych elementów.

Jeśli piec stoi na nóżkach, należy regularnie czyścić powierzchnię pod piecem.

Zalecane czynności:

- Piec należy czyścić codziennie lub w razie potrzeby.
- Piec należy czyścić, gdy jest zimny.
- Do czyszczenia należy używać zimnych narzędzi i akcesoriów.
- Należy stosować nieżrący środek czyszczący.
- Podczas czyszczenia należy nosić rękawice ochronne i gogle.

- Zawsze należy stosować zalecane środki czyszczące: wilgotną ściereczkę, gąbkę ścierną, środek do czyszczenia pieców OSOCL oraz preparat ochronny OSOPR.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia należy wyjąć z pieca potrawy i ich resztki. Nie należy zarysowywać ani zeskrobywać wewnętrznych powierzchni pieca i nie należy uszkadzać wewnętrznych płyt bocznych pieca.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów przystosowanych do pieców wysokotemperaturowych i do mikrofal.
- Płytę do pieczenia należy myć ciepłą wodą z detergentem i pozostawić do wyschnięcia na powietrzu (można ją myć w zmywarce. Mycie i użytkowanie mogą powodować zmianę koloru).
- Oracle Washable Box oraz wewnętrzną osłonę drzwiczek OWDC należy myć ciepłą wodą z detergentem i pozostawić do wyschnięcia na powietrzu (można je myć w zmywarce. Mycie i użytkowanie mogą powodować zmianę koloru).
- Formy należy ustawiać na środku rusztu tak, aby nie stykały się ze ściankami pieca.
- Drzwiczki i inne powierzchnie należy czyścić czystą ściereczką, gąbką lub nylonową myjką z użyciem roztworu ciepłej wody i łagodnego detergentu.
- Wyświetlacz należy czyścić suchą lub wilgotną ściereczką z mikrofibry.
- Raz w tygodniu lub w razie potrzeby należy wyjąć wszystkie 3 magnetyczne filtry powietrza umieszczone wzdłuż podstawy z przodu i po bokach pieca. Filtry należy umyć w roztworze ciepłej wody i łagodnego detergentu (można je myć w zmywarce).
- Filtry należy dokładnie wypłukać i starannie osuszyć. Czyste filtry należy umieścić na podstawie i po bokach pieca.

Zalecane czynności
NIE WOLNO stosować agresywnych środków chemicznych.
NIE WOLNO spryskiwać ekranu płynami.
NIE WOLNO przyspieszać chłodzenia pieca za pomocą wody lub lodu.
NIE WOLNO stosować środków czyszczących, które są żrące lub zawierają amoniak, fosforany, chlor, wodorotlenek potasu lub sodu (soda kaustyczna).
NIE WOLNO stosować myjek ciśnieniowych.
NIE WOLNO spryskiwać otworów środkiem czyszczącym.
NIE WOLNO używać gąbek ściernych do czyszczenia osłony górnej powierzchni komory pieca.
NIE WOLNO piec potraw owiniętych folią plastikową.
NIE WOLNO używać pieca bez założonych filtrów powietrza.
NIE WOLNO uruchamiać pustego pieca w trybie mikrofal.
NIE WOLNO obciążać otwartych drzwiczek ciężarem większym niż 5 kg ani się o nie opierać. Grozi to uszkodzeniem lub przewróceniem pieca.

6.1 Plan konserwacji okresowej i zapobiegawczej

Poniżej przedstawiono tabelę planu konserwacji okresowej i zapobiegawczej.

ELEMENT	CZĘSTOTLIWOŚĆ	CZYNNOŚĆ
Piec i akcesoria	Codziennie	Piec i akcesoria należy myć codziennie lub w razie potrzeby zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji.
Filtry powietrza wlotowego	Co tydzień	Magnetyczne filtry powietrza należy czyścić wodą z neutralnym detergentem.
Osłony falowodu	Codziennie	Należy czyścić codziennie lub w razie potrzeby zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji.
Osłony falowodu	Co rok	Należy wymienić na nowe osłony, wcześniej czyszcząc ich gniazdo.
Rury odprowadzania pary	100 000 cykli	Należy zdjąć osłonę ochronną i wyczyścić rury wyciorem.
Stycznik elektryczny	100 000 cykli	Element należy wymienić na oryginalną część zamienną. Piec ma wewnętrzny licznik, który zapisuje liczbę załączeń. Po osiągnięciu zalecanej liczby cykli piec wyświetla powiadomienie z zaleceniem konserwacji.
Wnętrze pieca	100 000 cykli	Należy wyczyścić kratkę wentylacyjną z tyłu pieca. Należy wyczyścić wnętrze pieca z kurzu i/lub resztek żywności.
Magnetron	200 000 cykli	Należy wymienić. Należy sprawdzić, czy nie występuje wyciek mikrofal.
Mikrowyłącznik bezpieczeństwa	200 000 cykli	Należy wymienić. Należy sprawdzić, czy nie występuje wyciek mikrofal.

6.2 Czyszczenie codzienne

<table>
<tr><td>1. PRZYGOTOWANIE PIECA</td><td colspan="2">1. Piec należy wyłączyć przyciskiem ON/OFF. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut, aby szybciej schłodzić wnętrze pieca. Przed czyszczeniem należy poczekać, aż wnętrze pieca osiągnie temperaturę pokojową.
Uwaga: Aby przyspieszyć chłodzenie pieca, po jego wyłączeniu należy wstawić do komory tacę wypełnioną lodem.
2. Po ostygnięciu należy wyjąć z komory płytę do pieczenia i inne akcesoria.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2. CZYSZCZENIE WNĘTRZA PIECA</td><td>PIECE Z WKŁADAMI NIEPRZYWIERAJĄCYMI</td><td>PIECE BEZ WKŁADÓW NIEPRZYWIERAJĄCYCH</td></tr>
<tr><td>1. Wnętrze pieca należy przetrzeć ciepłym, wilgotnym, czystym ręcznikiem. Ręcznik należy wypłukać i dokładnie wykręcić. Czynność należy powtórzyć 2-3 razy, aby usunąć z pieca pozostałe cząstki zabrudzeń.
2. 2. UPORCZYWE ZABRUDZENIA należy usuwać środkiem do czyszczenia pieców OSOCL:</td><td>1. Należy założyć gumowe rękawice i okulary ochronne.
2. CZYSZCZENIE WNĘTRZA PIECA: Drzwiczki i komorę pieca należy spryskać środkiem OSOCL.
⚠ NIE WOLNO spryskiwać otworów roztworem czyszczącym.
Środek należy pozostawić na 2 minuty.
a. Metalowe części drzwiczek i wnętrza pieca należy wyczyścić plastikową myjką ścierną.</td></tr>
</table>

	a. Należy założyć gumowe rękawice i okulary ochronne. Drzwiczki i komorę pieca należy spryskać środkiem OSOCL. Należy unikać spryskiwania otworów. Środek należy pozostawić na 2 minuty. ⚠ **NIE WOLNO** spryskiwać otworów roztworem czyszczącym. b. **PRZETARCIE WNĘTRZA PIECA**. Wnętrze pieca należy przetrzeć wilgotnym, czystym ręcznikiem, a następnie wypłukać ręcznik i dokładnie go wykręcić. Czynność należy powtórzyć 2-3 razy, aby usunąć z pieca pozostałości środka czyszczącego i cząstki zabrudzeń.	b. Osłonę sufitu komory należy wyczyścić wilgotną ściereczką spryskaną środkiem czyszczącym, delikatnie ją dociskając. c. Perforowaną powierzchnię należy wyczyścić wilgotną ściereczką spryskaną środkiem czyszczącym. 3. **PRZETARCIE WNĘTRZA PIECA**. Wnętrze pieca należy przetrzeć wilgotnym, czystym ręcznikiem, a następnie wypłukać ręcznik i dokładnie go wykręcić. Czynność należy powtórzyć 2-3 razy, aby usunąć z pieca pozostałości środka czyszczącego i cząstki zabrudzeń. 4. **NAŁOŻENIE PREPARATU OCHRONNEGO**. Gdy piec jest czysty, należy spryskać wszystkie wewnętrzne powierzchnie cienką warstwą preparatu OSOPR Oven Shield. Nie naeży usuwać preparatu OSOPR.
3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW	1. **CZYSZCZENIE TACY PIECA:** Przed czyszczeniem należy poczekać, aż taca ostygnie. a. Tacę należy myć płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką lub szczotką z miękkim włosiem. b. **UPORCZYWE ZABRUDZENIA:** tacę należy namoczyć na 10 minut w gorącej wodzie z detergentem. Po namoczeniu przypalone resztki powinny odejść. Następnie należy kontynuować mycie detergentem i plastikową myjką ścierną, a na koniec dokładnie wypłukać tacę. **NIE WOLNO stosować żrących środków czyszczących (np. wodorotlenku sodu), ponieważ reagują one z aluminium i niszczą powierzchnię.** 2. Sposób czyszczenia pozostałych akcesoriów opisano w instrukcji dołączonej do oryginalnego opakowania.	
4. CZYSZCZENIE OBUDOWY ZEWNĘTRZNEJ	1. **DRZWICZKI ZEWNĘTRZNE** i inne powierzchnie należy czyścić czystą ściereczką, gąbką lub nylonową myjką z użyciem roztworu łagodnego detergentu i ciepłej wody. 2. **EKRAN DOTYKOWY** należy czyścić suchą lub wilgotną ściereczką z mikrofibry. **NIE WOLNO stosować agresywnych środków chemicznych. NIE WOLNO spryskiwać ekranu cieczą.**	

6.3 Czyszczenie cotygodniowe

1. CZYSZCZENIE FILTRÓW POWIETRZA	1. Należy wyjąć wszystkie 3 magnetyczne filtry powietrza umieszczone wzdłuż przedniej podstawy i po bokach pieca. **⍰ OSTRZEŻENIE: NIE WOLNO używać pieca bez założonych filtrów powietrza.** 2. Filtry należy umyć w roztworze łagodnego detergentu i ciepłej wody. 3. Filtry należy wypłukać i dokładnie osuszyć. 4. Czyste filtry należy założyć na przednią podstawę i boki pieca.

7. PODSTAWOWE INFORMACJE

Piec ORACLE obsługuje się opuszkami palców, dotykając, przeciągając i przewijając elementy na ekranie dotykowym.

Ekran dotykowy obsługuje się za pomocą następujących gestów:

- **Dotknięcie**

  Pojedyncze dotknięcie służy do wyboru lub uruchomienia receptury.

- **Naciśnięcie i przytrzymanie**

  Przytrzymanie elementu dłużej niż 2 sekundy pozwala wybrać jedną z dostępnych opcji.

- **Przewijanie**

  Aby przewijać, należy przeciągnąć palcem w górę lub w dół.

  Na niektórych ekranach można też przewijać w poziomie.

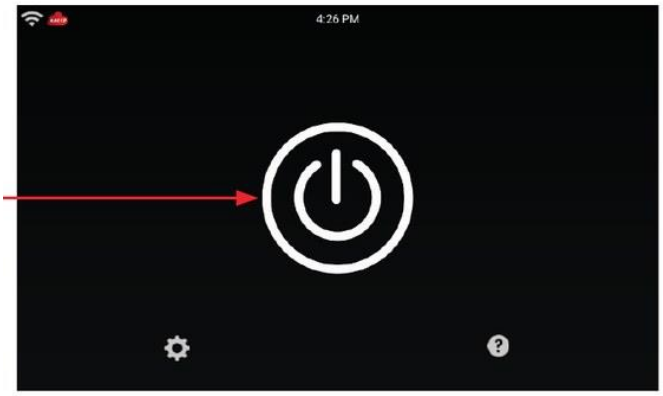
  Przewijanie palcami pozwala też wyświetlać zawartość ekranu bez wybierania lub włączania innych funkcji.

- **Przeciąganie**

  Należy dotknąć elementu i przesunąć go w nowe miejsce.

8. URUCHAMIANIE PIECA ORACLE

Po podłączeniu urządzenia do zasilania na wyświetlaczu pojawia się następujący ekran.



Aby uruchomić piec Oracle, należy nacisnąć przycisk (1), a następnie wybrać żądany tryb pieczenia.

9. GŁÓWNE IKONY



1. Przycisk ON/OFF
2. Ustawienia
3. Instrukcja obsługi
4. Tryb pieczenia HSO
5. Tryb pieczenia Combi
6. Pieczenie automatyczne FCS
7. Folder pieczenia
8. Pieczenie automatyczne MCS
9. Tryb ręczny
10. Nagrzewanie wstępne
11. Tryb programowania
12. My Nabook
13. Archiwum receptur zapisanych w piecu Oracle
14. Chmura (Cloud)

10. WYBÓR TRYBU PIECZENIA

Piec Oracle umożliwia pracę w dwóch trybach: HSO (High Speed Oven) i COMBI.



W trybie HSO piec dzięki połączonemu działaniu mikrofal i gorącego powietrza pozwala w ciągu kilku sekund podawać klientom gotowe dania.



W trybie COMBI piec pozwala korzystać z trybu konwekcji, trybu mikrofal lub łączonego trybu konwekcja + mikrofale, co zapewnia maksymalną elastyczność przy mise en place.

11. TRYB HSO

11.1 Pieczenie automatyczne FCS





Wybranie ikony **FCS** uruchamia pieczenie „jednym dotknięciem” z wstępnie zdefiniowanymi ustawieniami.

Piec Oracle uruchamia się, a po osiągnięciu ustawionej temperatury pojawia się okno podręczne z poleceniem włożenia produktu.





Naciśnięcie „INFO” wyświetla dodatkowe informacje o recepturze (Context, Ingredients, Process, Accessories i Presentation).



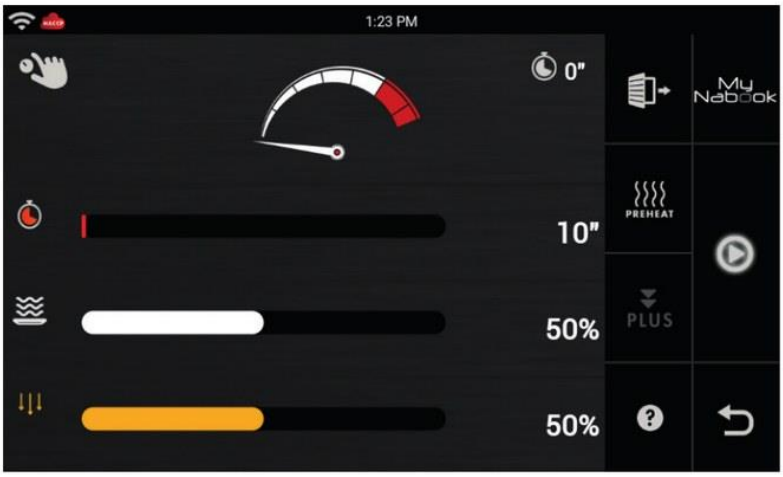
Naciśnięcie „Table” wyświetla wszystkie fazy pieczenia.

Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy, a okno podręczne informuje o zakończeniu pieczenia.

11.2 Ustawianie pieczenia ręcznego HSO



W trybie HSO należy nacisnąć ikonę, aby ustawić pieczenie ręczne.



Można dostosować następujące parametry pieczenia:

- **Czas**



Wartość ustawia się na ekranie dotykowym. Przesunięcie w prawo zwiększa wartość, a przesunięcie w lewo ją zmniejsza. Aby ustawić wartość precyzyjnie, należy nacisnąć [+] w celu zwiększenia wartości o jedną jednostkę lub [-] w celu zmniejszenia wartości o jedną jednostkę.

- **Mikrofale**



Wartość ustawia się na ekranie dotykowym. Przesunięcie w prawo zwiększa wartość, a przesunięcie w lewo ją zmniejsza. Aby ustawić wartość precyzyjnie, należy nacisnąć [+] w celu zwiększenia wartości o jedną jednostkę lub [-] w celu zmniejszenia wartości o jedną jednostkę.

- **Nadmuch (impingement)**



Wartość ustawia się na ekranie dotykowym. Przesunięcie w prawo zwiększa wartość, a przesunięcie w lewo ją zmniejsza. Aby ustawić wartość precyzyjnie, należy nacisnąć [+] w celu zwiększenia wartości o jedną jednostkę lub [-] w celu zmniejszenia wartości o jedną jednostkę.



Po ustawieniu żądanych wartości należy nacisnąć przycisk **PLAY**, aby rozpocząć pieczenie.

Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy, a okno podręczne informuje o zakończeniu pieczenia.

12. TRYB COMBI

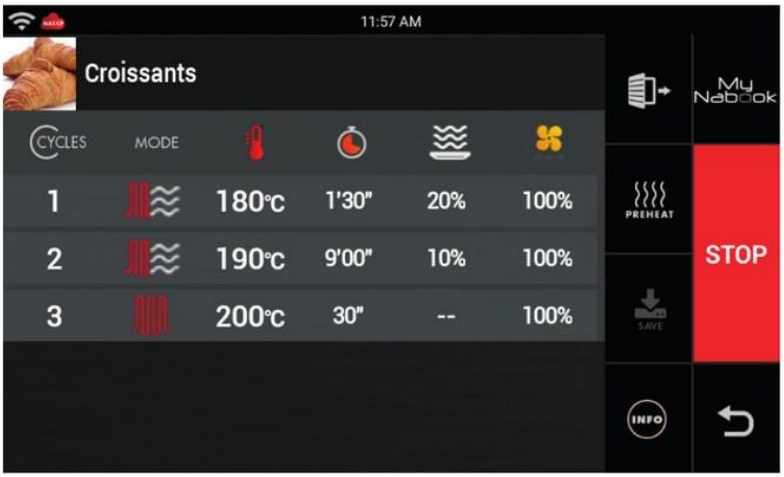
12.1 Pieczenie automatyczne MCS





Wybranie ikony **MCS** uruchamia pieczenie „jednym dotknięciem” z wstępnie zdefiniowanymi ustawieniami.

Piec Oracle uruchamia się, a po osiągnięciu ustawionej temperatury pojawia się okno podręczne z poleceniem włożenia produktu.





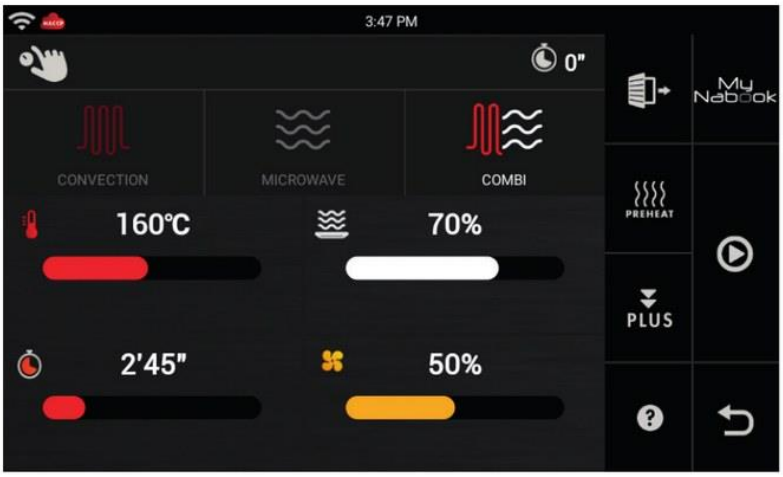
Naciśnięcie „INFO” wyświetla dodatkowe informacje o recepturze (Context, Ingredients, Process, Accessories i Presentation).

Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy, a okno podręczne informuje o zakończeniu pieczenia.

12.2 Ustawianie pieczenia ręcznego COMBI



W trybie COMBI należy nacisnąć ikonę, aby ustawić pieczenie ręczne.



Należy wybrać tryb pieczenia.

Dostępne tryby pieczenia to: konwekcja, mikrofale i COMBI (konwekcja + mikrofale).



Po ustawieniu trybu pieczenia można dostosować następujące parametry pieczenia:

- **Temperatura**



Wartość ustawia się na ekranie dotykowym. Przesunięcie w prawo zwiększa wartość, a przesunięcie w lewo ją zmniejsza. Aby ustawić wartość precyzyjnie, należy nacisnąć [+] w celu zwiększenia wartości o jedną jednostkę lub [-] w celu zmniejszenia wartości o jedną jednostkę.

- **Czas**



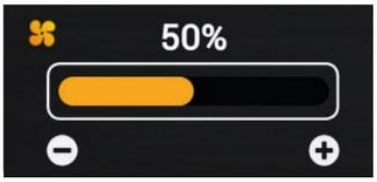
Wartość ustawia się na ekranie dotykowym. Przesunięcie w prawo zwiększa wartość, a przesunięcie w lewo ją zmniejsza. Aby ustawić wartość precyzyjnie, należy nacisnąć [+] w celu zwiększenia wartości o jedną jednostkę lub [-] w celu zmniejszenia wartości o jedną jednostkę.

- **Mikrofale**



Wartość ustawia się na ekranie dotykowym. Przesunięcie w prawo zwiększa wartość, a przesunięcie w lewo ją zmniejsza. Aby ustawić wartość precyzyjnie, należy nacisnąć [+] w celu zwiększenia wartości o jedną jednostkę lub [-] w celu zmniejszenia wartości o jedną jednostkę.

- **Wentylacja**



Wartość ustawia się na ekranie dotykowym. Przesunięcie w prawo zwiększa wartość, a przesunięcie w lewo ją zmniejsza. Aby ustawić wartość precyzyjnie, należy nacisnąć [+] w celu zwiększenia wartości o jedną jednostkę lub [-] w celu zmniejszenia wartości o jedną jednostkę.



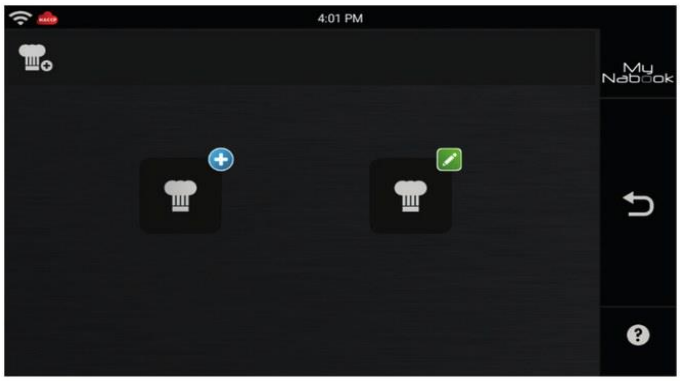
Po ustawieniu żądanych wartości należy nacisnąć przycisk **PLAY**, aby rozpocząć pieczenie.

Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy, a okno podręczne informuje o zakończeniu pieczenia.

13. PROGRAMOWANIE



Naciśnięcie ikony pozwala utworzyć nowy program ręczny lub program wielopoziomowy albo zmodyfikować istniejący program.



13.1 Tworzenie programu ręcznego



Naciśnięcie ikony pozwala utworzyć nowy program ręczny.

Należy postępować tak jak przy ustawianiu pieczenia ręcznego.



Aby dodać cykl, należy nacisnąć „+” i ustawić kolejne cykle tak jak przy pieczeniu ręcznym, aż do ukończenia programu.

13.2 Modyfikacja istniejącego programu



Naciśnięcie ikony pozwala zmodyfikować istniejący program.

Program przeznaczony do modyfikacji należy wyszukać, wpisując co najmniej część jego nazwy.



Aby wprowadzić zmianę, należy wybrać jeden z wyników.

13.3 Zapisywanie programu



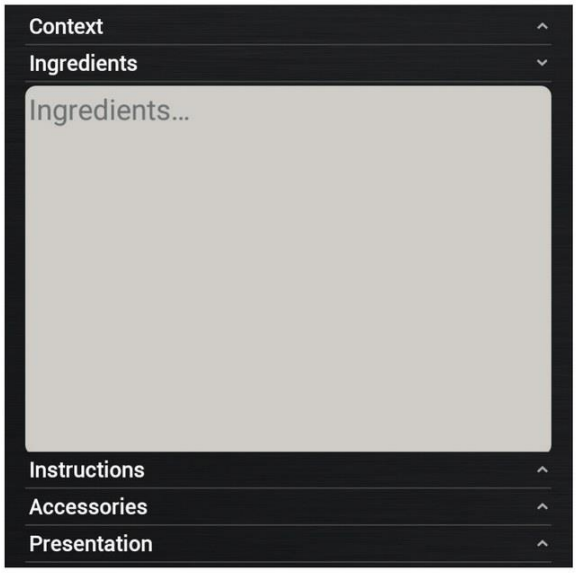
Naciśnięcie ikony otwiera ekran zapisywania programu.

- Należy ustawić nazwę programu (minimum 3 znaki).



- Należy ustawić ikonę programu, naciskając ikonę i wybierając jedną z proponowanych.

- Należy ustawić dodatkowe informacje:
  - **Context**: informacje o recepturze, sezonie, pochodzeniu i historii potrawy.
  - **Ingredients**: szczegółowa lista składników i ich ilości.
  - **Instructions**: szczegółowe informacje o przygotowaniu receptury krok po kroku.
  - **Accessories**: szczegółowe informacje o przygotowaniu receptury krok po kroku.
  - **Presentation**: zdjęcie prezentujące gotową potrawę.



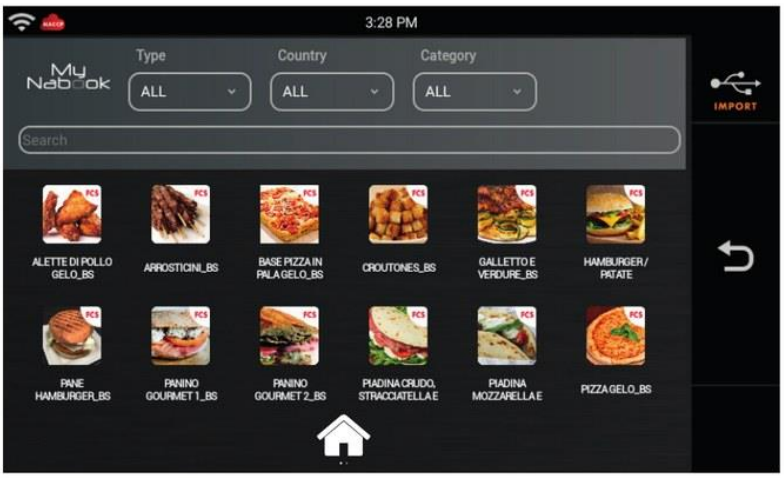


- Należy nacisnąć ikonę „**SAVE**”, aby zapisać program.

14. MY NABOOK



Naciśnięcie ikony otwiera **My Nabook**.



My Nabook to archiwum wszystkich programów pieczenia pieca Oracle.

W **My Nabook** można zarządzać wszystkimi programami zapisanymi w piecu Oracle.

Po wybraniu programu można wyświetlić wszystkie informacje o programie i powiązanych fazach pieczenia.

Przykład:



14.1 Wyszukiwanie programów



W **My Nabook** programy można wyszukiwać według:

- **Nazwy:** przez wpisanie szukanego tekstu w odpowiednim polu.
- **Typu (Type)**: przez wybór jednej z dostępnych wartości (np. makarony, mięso, warzywa, ryby, Smokegrill, Night Cooking, wypieki cukiernicze itd.).
- **Kraju (Country)**: przez wybór jednej z dostępnych wartości (np. kuchnia międzynarodowa, Włochy, Niemcy, Austria, Francja, Rosja itd.).
- **Kategorii (Category)**: przez wybór jednej z dostępnych wartości (np. szybkie pieczenie, grillowanie, Finger Food, Fast Food, Happy Hour itd.).

14.2 Programy dodane do ekranu głównego



Aby dodać program do ekranu głównego pieca Oracle, należy przeciągnąć program na ikonę „**HOME**”.

Program będzie wtedy dostępny na ekranie głównym pieca Oracle.

UWAGA:

Usunięcie programu z ekranu głównego pieca Oracle nie usuwa go z **My Nabook**.

Wszystkie programy na ekranie głównym pieca Oracle są odnośnikami do **programów My Nabook.**

15. KONFIGURACJA DOSTĘPU DO CHMURY

WPROWADZENIE:

Warunki dostępu do funkcji **Oracle Cloud** są następujące:

połączenie Wi-Fi z dostępem do internetu

rejestracja konta umożliwiającego dostęp do chmury.

15.1 Sprawdzanie wersji oprogramowania



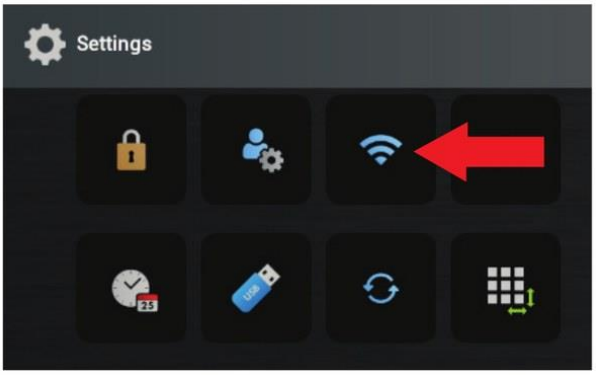
Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia pieca Oracle.



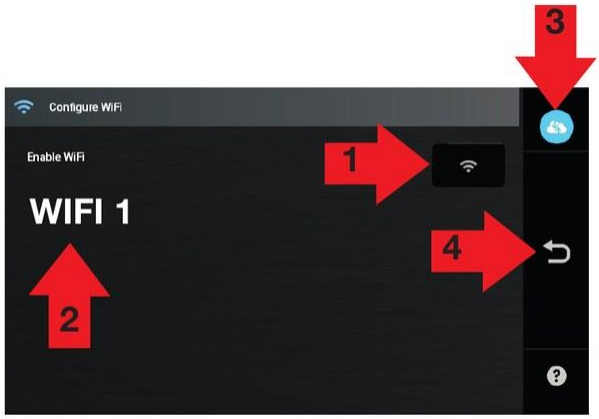
15.2 Włączanie połączenia Wi-Fi



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia pieca Oracle.



Należy nacisnąć ikonę „**Wi-Fi Settings**”, aby sprawdzić, czy połączenie Wi-Fi jest włączone i dostępne.



Należy nacisnąć ikonę **(1)** i ustawić ją w pozycji **ON**, aby włączyć połączenie Wi-Fi pieca Oracle.

Należy wybrać sieć Wi-Fi **(2)** wyświetloną na ekranie.

Jeśli dostępnych jest kilka podobnych sieci, należy wybrać sieć o najsilniejszym sygnale.

W razie potrzeby należy wprowadzić hasło do sieci Wi-Fi.

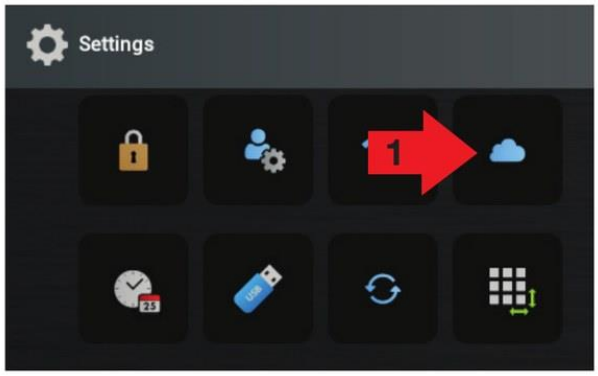
Należy nacisnąć ikonę (3), aby przetestować połączenie i sprawdzić jego prawidłowe działanie.

Po wybraniu sieci Wi-Fi należy nacisnąć ikonę powrotu **(4)**.

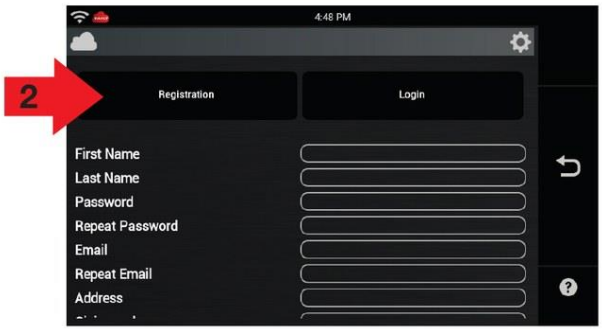
15.3 Rejestracja konta w chmurze



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia pieca Oracle.



Należy nacisnąć ikonę „**Cloud Settings**” **(1)**, aby otworzyć ekran rejestracji lub logowania do chmury Oracle Cloud.



Należy wybrać ikonę „**Registration**” **(2)** i wprowadzić wymagane informacje:

Imię

Nazwisko

Nazwa użytkownika

Hasło

Powtórz hasło

E-mail

Powtórz e-mail

Miasto

Kraj

Adres

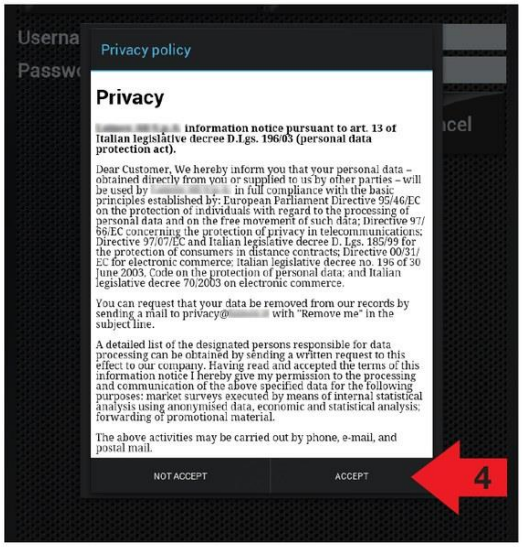
Kod pocztowy

Telefon

Po wprowadzeniu wszystkich danych należy nacisnąć OK **(3)**.

UWAGI:

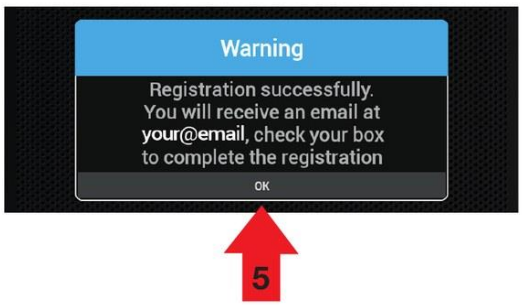
- Imię i nazwisko muszą mieć co najmniej 2 znaki.
- Nazwa użytkownika i hasło muszą mieć co najmniej 6 znaków.



Należy przeczytać warunki ochrony prywatności i wybrać ikonę „**ACCEPT**” **(4)**, aby kontynuować rejestrację.



Należy odczekać kilka sekund, aż pojawi się to okno.



Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o zakończeniu rejestracji. Należy nacisnąć **OK (5)**.

Na adres e-mail podany podczas rejestracji zostanie wysłana wiadomość z łączem do dokończenia rejestracji.

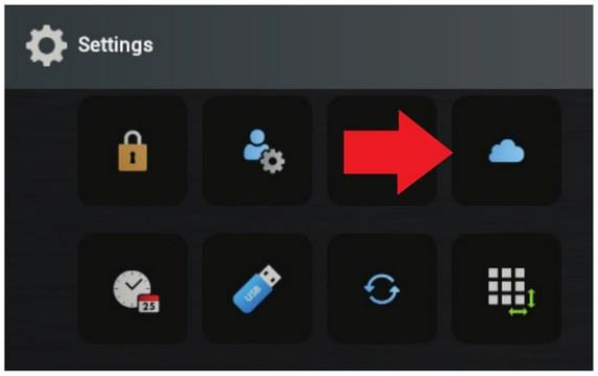
Aby dokończyć rejestrację, należy kliknąć łącze w wiadomości e-mail **(6)**.



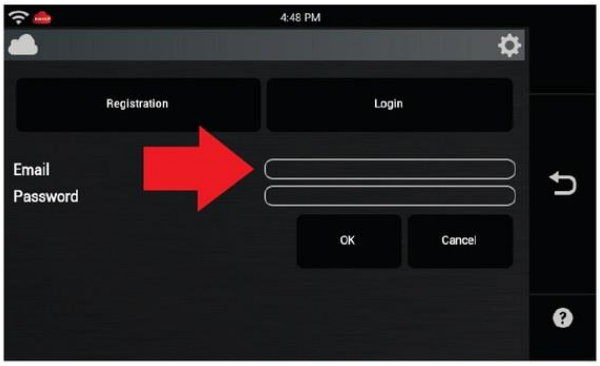
15.4 Logowanie do konta w chmurze



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia pieca Oracle.



Należy nacisnąć ikonę „**Cloud Settings**”, aby otworzyć ekran rejestracji lub logowania do chmury Oracle Cloud.



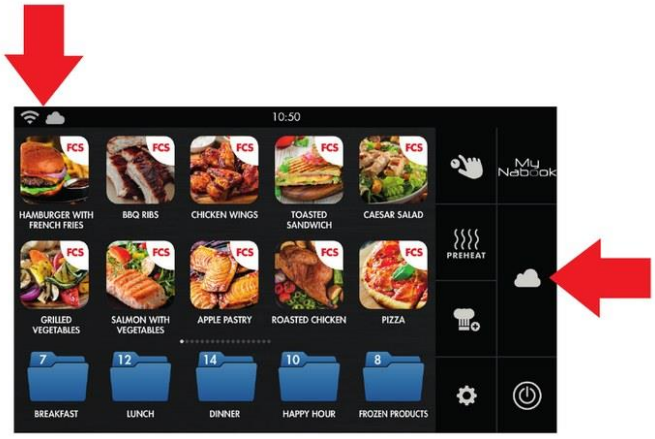
Należy wprowadzić nazwę użytkownika („Username”) i hasło („Password”) podane podczas rejestracji i nacisnąć OK.



Po kilku sekundach pojawi się poniższy ekran z informacją o nawiązaniu połączenia z chmurą Oracle Cloud.

16. KORZYSTANIE Z CHMURY

16.1 Pobieranie receptur



Należy upewnić się, że w lewym górnym rogu wyświetlane są symbole połączenia Wi-Fi i chmury (CLOUD).

Należy nacisnąć przycisk CLOUD.



Na wyświetlaczu pojawią się receptury dostępne w chmurze (CLOUD).



Receptury oznaczone na zielono są już zapisane w piecu Oracle.



Receptury oznaczone dwiema obracającymi się niebieskimi strzałkami są nowsze niż wersje zapisane w piecu Oracle.

Kliknięcie receptury wyświetla informacje o trybach pieczenia, czasach itp.



Aby zaimportować receptury do pieca Oracle, należy wybrać recepturę do pobrania i przeciągnąć jej ikonę do przeznaczonego do tego obszaru.

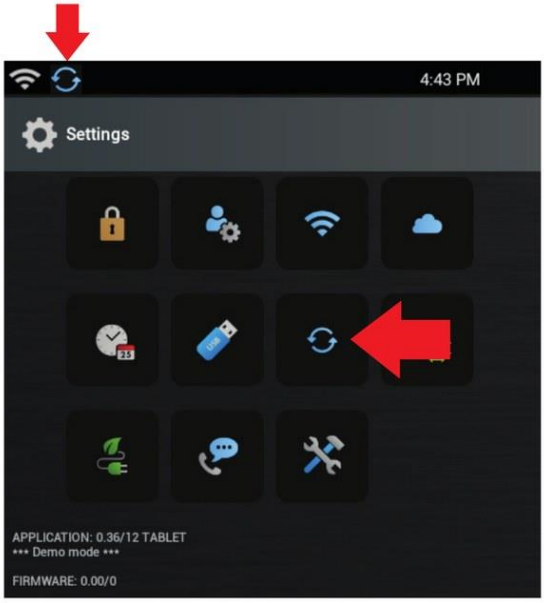
Należy nacisnąć ikonę „Download to Oracle”, aby rozpocząć pobieranie receptury.

16.2 Aktualizacja oprogramowania

Oprogramowanie pieca Oracle można stale aktualizować do najnowszej dostępnej wersji.

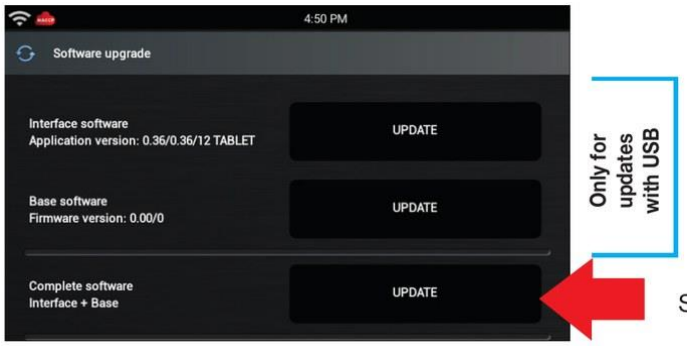


Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia pieca Oracle.



Jeśli dostępna jest aktualizacja oprogramowania, w obszarze powiadomień w lewym górnym rogu pojawia się ikona.

Należy nacisnąć ikonę „**Software Update**”, aby otworzyć ekran aktualizacji.



Należy wybrać „Verify updates”.

Opis na ilustracji „Only for updates with USB”: tylko dla aktualizacji z pamięci USB.



Piec Oracle automatycznie wyszuka aktualizacje w chmurze.



Jeśli aktualizacja jest dostępna, należy nacisnąć ikonę aktualizacji.



Jeśli aktualizacja nie jest dostępna, należy nacisnąć ikonę „Back”, aby wrócić do strony głównej.

17. PRZED WEZWANIEM SERWISU

⍰ OSTRZEŻENIE
Aby uniknąć porażenia prądem, które może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć, nigdy nie należy zdejmować obudowy zewnętrznej. Obudowę zewnętrzną może zdejmować wyłącznie autoryzowany technik serwisu. Jest to produkt klasy A. W środowisku domowym może on powodować zakłócenia radioelektryczne. W takim przypadku może być konieczne podjęcie odpowiednich środków.

18. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA



- Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą mieć negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które można ponownie wykorzystać).
- Ważne jest, aby zużyty sprzęt poddawać specjalnemu przetwarzaniu w celu usunięcia i prawidłowej utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzysku wszystkich materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zapobieganiu temu, aby zużyty sprzęt stał się problemem dla środowiska. Konieczne jest przestrzeganie kilku podstawowych zasad:
- Zużytego sprzętu nie wolno traktować jak odpadów domowych.

- Zużyty sprzęt należy oddawać do odpowiednich punktów zbiórki prowadzonych przez gminę lub przez zarejestrowane firmy.
- W wielu krajach w przypadku dużego zużytego sprzętu możliwy jest odbiór z domu. Przy zakupie nowego urządzenia stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który musi przyjąć je bezpłatnie na zasadzie „jeden za jeden”, pod warunkiem że urządzenie jest tego samego rodzaju i pełni te same funkcje co urządzenie zakupione.

19. USTAWIENIA



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia pieca Oracle.

- W tym menu można zmienić następujące ustawienia:



Ustawienia blokady



Aktualizacja oprogramowania



Preferencje użytkownika: jasność i oszczędzanie energii, dźwięki, język



Ustawienia rozmiaru ikon ekranu głównego



Ustawienia Wi-Fi



Monitor energii (Energy Monitor)



Ustawienia chmury



Obsługa klienta



Ustawienia daty i godziny



Menu SERVICE

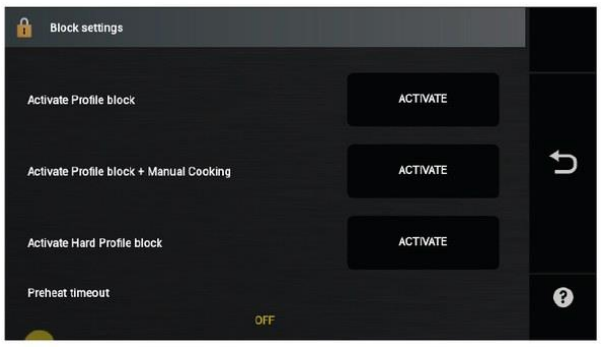


Ustawienia USB: HACCP, INFO, kopia zapasowa (Backup)

19.1 Ustawienia blokady



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia blokady.



Można włączyć następujące blokady:

- **Activate profile block** (blokada profilu)

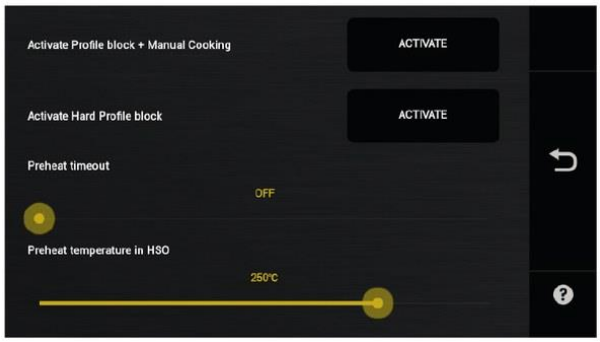
  1. poziom (receptury nie są usuwane/zapisywane)

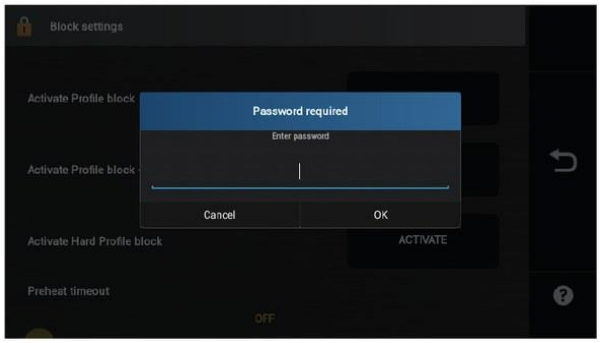
- **Activate profile block + Manual cooking** (blokada profilu z pieczeniem ręcznym)

  2. poziom (tylko receptury i tryb ręczny)

- **Activate hard profile block** (pełna blokada profilu)

  3. poziom (tylko receptury)





- **Preheat timeout** (limit czasu nagrzewania wstępnego)

  Funkcja ma ograniczyć zużycie energii i zużycie części.

  Można ustawić limit czasu od 1 do 10 minut.

  Jeśli po osiągnięciu temperatury nagrzewania wstępnego drzwiczki nie zostaną otwarte w ustawionym czasie w celu włożenia potrawy, receptura zostaje anulowana, a wyświetlacz wraca do strony początkowej. Komunikat informuje użytkownika o upływie limitu czasu i o konieczności ponownego uruchomienia receptury.

- **Preheating temperature** (temperatura nagrzewania wstępnego)

  Temperaturę można wybrać za pomocą paska przewijania. Wartość zadana zapisuje się automatycznie. Operacja jest chroniona hasłem wybranym przez użytkownika.

Aby włączyć wybraną blokadę, należy nacisnąć **„ACTIVATE”**, a następnie wprowadzić hasło i powtórzyć je w celu potwierdzenia.

Aby odblokować, należy nacisnąć **„REMOVE”** i wprowadzić hasło.

19.2 Preferencje użytkownika



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć preferencje użytkownika.



Jasność i oszczędzanie energii:

ustawienia jasności, migające światło sygnalizujące koniec pieczenia oraz oszczędzanie energii

Dźwięki:

ustawienia głośności i konfiguracja dźwięków

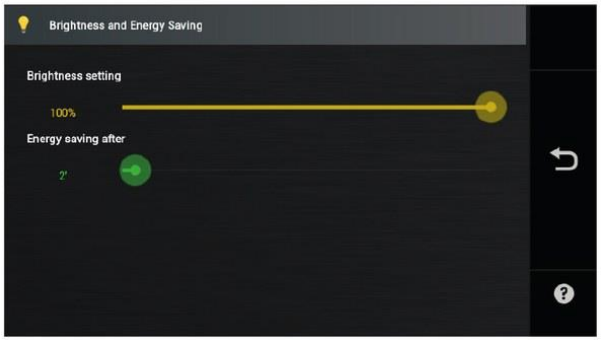
Język:

ustawienie języka, jednostki miary oraz wybór i konfiguracja klawiatury

19.2.1 Jasność i oszczędzanie energii



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia jasności i oszczędzania energii.



Ustawienie jasności:

Należy przeciągnąć suwak, aby zwiększyć lub zmniejszyć jasność wyświetlacza.

Oszczędzanie energii po:

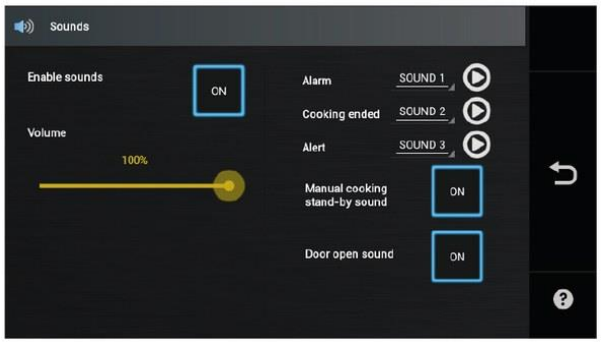
Należy przeciągnąć suwak, aby ustawić czas, po którym włączy się tryb oszczędzania energii.

Aby wyłączyć funkcję, należy przeciągnąć suwak w lewo.

19.2.2 Dźwięki



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia dźwięków.



Włączenie dźwięków (Enable sounds):

Należy ustawić ON, aby włączyć dźwięki.

Ustawienie głośności (Volume):

Należy przeciągnąć suwak, aby zwiększyć lub zmniejszyć głośność.

Alarm: Należy wybrać dźwięk alarmów.

Koniec pieczenia (Cooking ended): Należy wybrać dźwięk sygnalizujący koniec pieczenia.

Ostrzeżenie (Alert): Należy wybrać dźwięk komunikatów i ostrzeżeń.

Dźwięk gotowości pieczenia ręcznego (Manual cooking stand-by sound):

Należy ustawić ON, aby włączyć dźwięk trybu gotowości pieczenia ręcznego.

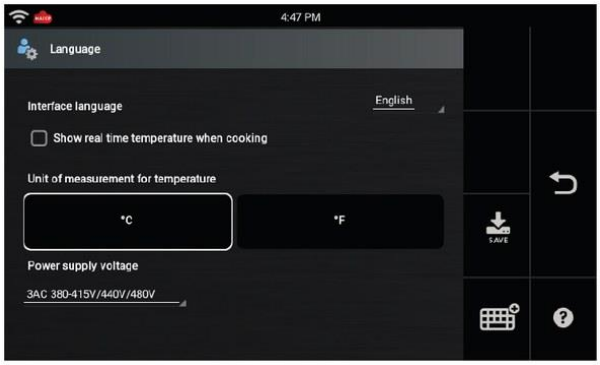
Dźwięk otwarcia drzwiczek (Door open sound):

Należy ustawić ON, aby włączyć dźwięk przy otwarciu drzwiczek.

19.2.3 Język



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia języka i jednostek miary.



Język interfejsu (Interface language):

Należy wybrać język z menu rozwijanego.

Wyświetlanie temperatury w czasie rzeczywistym podczas pieczenia (Show real time temperature when cooking):

Należy kliknąć pole wyboru, aby włączyć funkcję.

Jednostka miary temperatury (Unit of measurement for temperature):

Należy kliknąć wymaganą jednostkę miary (stopnie Celsjusza lub stopnie Fahrenheita).

Należy nacisnąć przycisk SAVE, aby zapisać wprowadzone ustawienia.

Wybranie ikon klawiatury pozwala też załadować wtyczki klawiatur specjalnych, np. koreańskiej, chińskiej itp.

19.3 Konfiguracja Wi-Fi



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć konfigurację Wi-Fi.



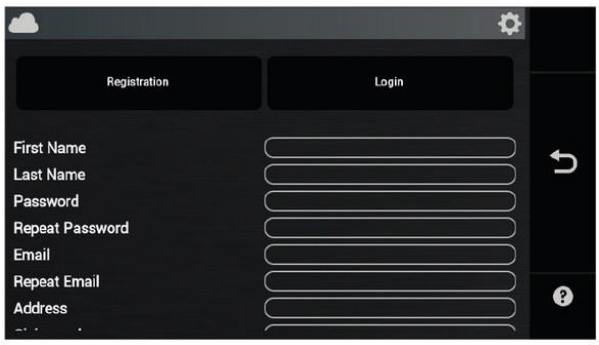
Należy nacisnąć ikonę **„Enable WIFI”**, aby wyświetlić dostępne sieci Wi-Fi.

Patrz strona 29.

19.4 Ustawienia chmury



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć chmurę.



Patrz strona 30.

19.5 Data i godzina



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia daty i godziny.



Ustawienie daty:

Należy kliknąć datę i wybrać ją z kalendarza.

Ustawienie godziny:

Należy kliknąć godzinę i ustawić ją, przeciągając wskazówki zegara.

Strefa czasowa:

Należy wybrać strefę czasową z menu rozwijanego.

Format godziny:

Należy wybrać wymagany format godziny z menu rozwijanego.

Należy nacisnąć przycisk SAVE, aby zapisać wprowadzone ustawienia.

19.6 USB



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć menu USB.



HACCP:

Umożliwia pobranie rejestru HACCP za wybrany okres.

INFO:

Tworzy kopię zapasową danych technicznych.

Kopia zapasowa (Backup):

Umożliwia utworzenie i zaimportowanie kopii zapasowej receptur i/lub ustawień.

Kopia zapasowa preferencji użytkownika:

Umożliwia utworzenie lub zaimportowanie kopii zapasowej preferencji użytkownika.

19.6.1 HACCP



Należy nacisnąć ikonę, aby pobrać rejestr HACCP.



Należy wybrać okres, za który ma zostać pobrany rejestr HACCP:

Należy ustawić datę i godzinę początkową.

Należy ustawić datę i godzinę końcową.

Należy włożyć pamięć USB i nacisnąć przycisk SAVE.

Okno podręczne potwierdzi pomyślne zakończenie operacji.

19.6.2 INFO



Należy nacisnąć ikonę, aby pobrać informacje serwisowe pieca.



Funkcja umożliwia pobranie rejestru informacji serwisowych pieca.

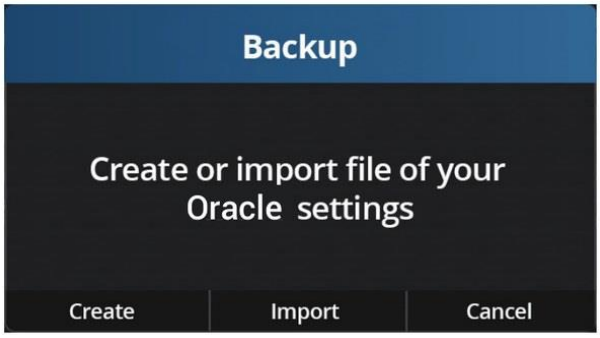
Należy włożyć pamięć USB i nacisnąć przycisk INFO.

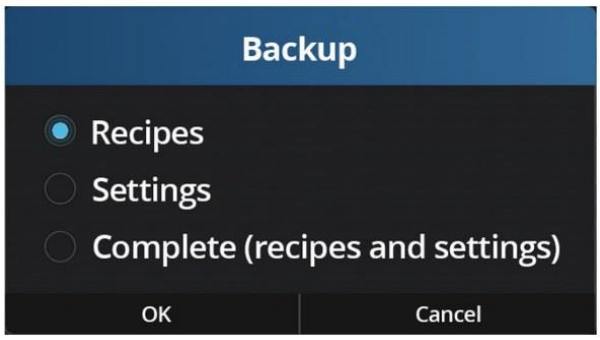
Okno podręczne informuje o eksportowaniu danych do pamięci USB.

19.6.3 Kopia zapasowa (Backup)



Należy nacisnąć ikonę, aby utworzyć lub zaimportować plik kopii zapasowej receptur i/lub ustawień.





Należy włożyć pamięć USB.

Należy wybrać „**Create**”, aby utworzyć kopię zapasową.

Należy wybrać rodzaj tworzonej kopii zapasowej:

Recipes: zapis wyłącznie receptur w pamięci USB

Settings: zapis wyłącznie ustawień w pamięci USB

Complete: zapis receptur i ustawień w pamięci USB

Można też wybrać „**Import**”, aby zaimportować kopię zapasową z pamięci USB.

Należy wybrać kopię zapasową, aby ją zaimportować.

19.6.4 Kopia zapasowa preferencji użytkownika



Należy nacisnąć ikonę, aby utworzyć lub zaimportować kopię zapasową preferencji użytkownika.



Należy włożyć pamięć USB.

Należy wybrać „**Create**”, aby utworzyć kopię zapasową preferencji użytkownika.

Można też wybrać „**Import**”, aby zaimportować kopię zapasową z pamięci USB.

Należy wybrać kopię zapasową, aby ją zaimportować.

19.7 Aktualizacja oprogramowania



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć aktualizację oprogramowania.



Należy wybrać rodzaj aktualizacji oprogramowania:

Z pamięci USB:

- oprogramowanie interfejsu (Interface software)
- oprogramowanie bazowe (Base software)
- pełne oprogramowanie (interfejs + baza)

Z chmury:

- pełne oprogramowanie (interfejs + baza)

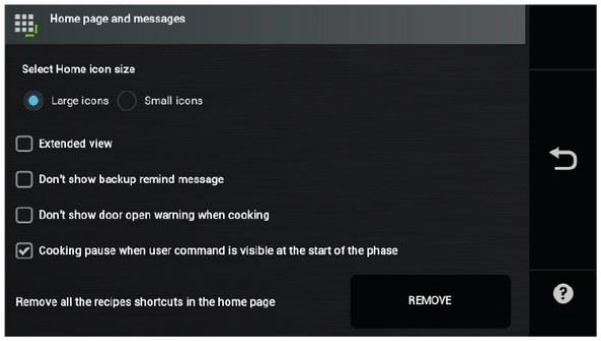
Instrukcje znajdują się na stronie 47.

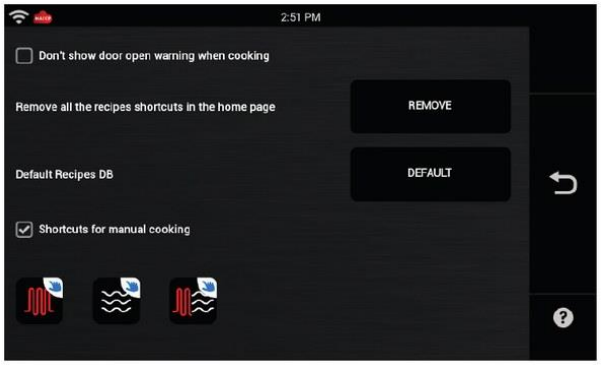
Zalecamy, aby zawsze wykonywać pełną aktualizację (Complete).

19.8 Ekran główny i komunikaty



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia ekranu głównego i komunikatów.





Rozmiar ikon ekranu głównego (Select Home icon size):

Umożliwia wybór rozmiaru ikon na stronie głównej.

Małe ikony (Small icons): na stronie głównej wyświetlanych jest 20 ikon.

Duże ikony (Large icons): na stronie głównej wyświetlanych jest 12 ikon.

Widok rozszerzony (Extended view):

Po zaznaczeniu wyświetlany jest rozszerzony ekran główny bez przycisków menu. Aby wyświetlić przyciski menu, należy nacisnąć czerwoną strzałkę.

Nie pokazuj przypomnienia o kopii zapasowej (Don’t show backup remind message):

Po zaznaczeniu komunikat przypominający o wykonaniu kopii zapasowej nie jest wyświetlany.

Nie pokazuj ostrzeżenia o otwartych drzwiczkach podczas pieczenia (Don’t show door open warning when cooking):

Po zaznaczeniu ostrzeżenie o otwarciu drzwiczek podczas pieczenia nie jest wyświetlane.

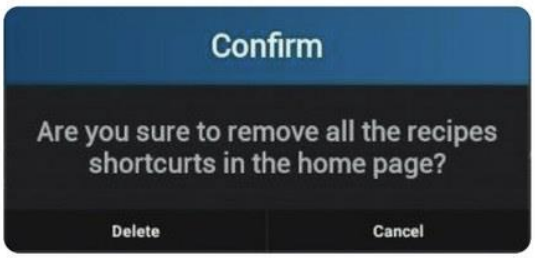
Pauza między etapami pieczenia

Po zaznaczeniu i wstępnym ustawieniu piec czeka na potwierdzenie użytkownika przy przejściu z jednego etapu receptury do następnego. W czasie oczekiwania utrzymywana jest temperatura bieżącej fazy.



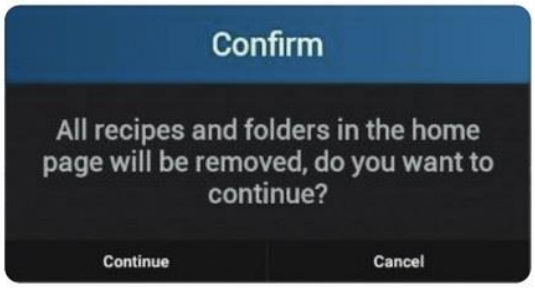
Usunięcie wszystkich skrótów receptur ze strony głównej (Remove all the recipe shortcuts in the home page):

Naciśnięcie przycisku „REMOVE” usuwa wszystkie skróty receptur ze strony głównej.



Pojawi się okno podręczne z prośbą o potwierdzenie usunięcia wszystkich skrótów receptur ze strony głównej.

Należy potwierdzić, naciskając „Delete”, lub nacisnąć „Cancel”, aby zamknąć okno podręczne.



Po wybraniu „Delete” pojawi się kolejne okno podręczne z prośbą o potwierdzenie usunięcia wszystkich skrótów receptur ze strony głównej.

Należy potwierdzić, naciskając „Continue”, lub nacisnąć „Cancel”, aby zamknąć okno podręczne.



Po naciśnięciu „Continue” strona główna będzie pusta.

Aby dodać receptury do strony głównej, można:

- utworzyć nowe receptury
- zaimportować receptury z My Nabook
- zaimportować receptury z chmury



Skróty do pieczenia ręcznego (Shortcuts for manual cooking):

Po zaznaczeniu na stronie głównej wyświetlane są skróty do pieczenia ręcznego i regeneracji.

19.9 Monitor zużycia



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć monitor zużycia pieca.



Energy Monitor pozwala wyświetlić informacje o zużyciu energii przez piec w wybranym okresie.

Okres:

Należy wybrać okres, dla którego mają zostać przeanalizowane dane o zużyciu:

- ostatnia operacja
- ostatnie 24 godziny
- ostatnie 7 dni
- ostatnie 30 dni
- ostatnie 12 miesięcy
- wyszukiwanie według daty (analiza wybranego okresu)

Dla wybranego okresu wyświetlany jest wykres i tabela zużycia.

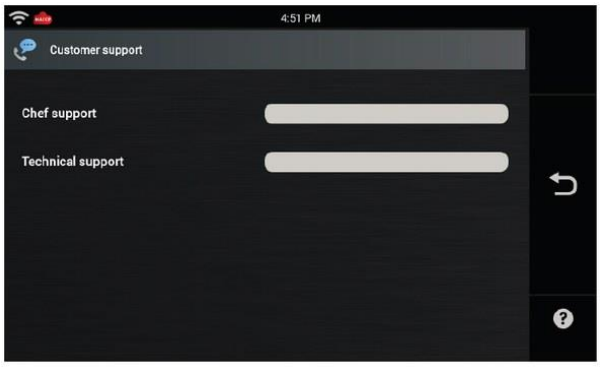
Wybranie wartości w tabeli przełącza na widok szczegółowy.



19.10 Obsługa klienta



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć menu obsługi klienta.



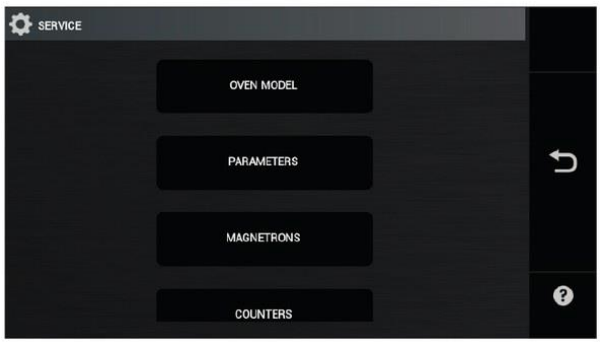
Umożliwia wprowadzenie i wyświetlenie numerów obsługi klienta:

Chef Support (wsparcie kulinarne) i Technical support (wsparcie techniczne).

19.11 Ustawienia serwisowe



Należy nacisnąć ikonę, aby otworzyć ustawienia serwisowe.



DOSTĘP WYŁĄCZNIE DLA AUTORYZOWANEGO PERSONELU TECHNICZNEGO

Należy nacisnąć ikonę **„SERVICE settings”**, aby otworzyć ustawienia pieca.

Aby uzyskać dostęp do funkcji, należy wprowadzić hasło serwisowe.

20. 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 Rzeczpospolitej 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, 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. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)
   i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nieobjętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje, iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
   a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
   b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
   c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
   d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)

e.

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 ztytułu gwarancji:

a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie, które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków

E-mail: info@restoquality.pl
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909
www.restoquality.pl