



RESTOQUALITY

## Instrukcja obsługi

### Piece konwekcyjno-parowe

Model: FED04, FED05, FED06, FED07, FED10



<b>Spis treści</b>	
Opis.....	3
Pozycjonowanie.....	4
Podłączenie elektryczne i uziemienie.....	5
Włączanie pieca.....	6
Czyszczenie pieca .....	7
Ogólne wytyczne .....	8
Konserwacja i utrzymanie .....	10
Montaż i wymiana drzwi pieca.....	12
Wymiana lampy.....	14
Demontaż obudowy wentylatora i usuwanie wentylatora.....	14
Demontaż / wymiana silnika wentylatora .....	15
Wymiana elementów grzewczych.....	15
Działania w przypadku pojawienia się problemów lub dłuższego nieużytkowania.....	16
Panele sterowania mechanicznego.....	16
Panel cyfrowy .....	18
Cykl gotowania .....	20
Ustawianie receptury i modyfikacje.....	21
Ogólne warunki gwarancji.....	26

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

## Korzystanie z instrukcji

Instrukcja obsługi i konserwacji stanowi integralną część pieca i musi być łatwo dostępna dla operatorów i / lub wykwalifikowanego technika i / lub personel konserwacyjny, aby mogli oni prawidłowo i bezpiecznie wykonywać wszystkie czynności związane z instalacją, wdrożeniem, uruchomieniem, demontażem i utylizacją urządzenia. Niniejsza instrukcja obsługi i konserwacji zawiera wszystkie informacje wymagane do obsługi urządzenia, ze szczególnym uwzględnieniem bezpieczeństwa.

## Przechowywanie instrukcji

Instrukcja obsługi i konserwacji musi być przechowywana w stanie nienaruszonym i w bezpiecznym miejscu, chroniona przed wilgocią i ciepłem przez cały okres użytkowania produktu, nawet w przypadku zmiany właściciela na innego użytkownika, ponieważ zawiera wszystkie informacje dotyczące prawidłowej utylizacji i / lub recyklingu urządzenia.

Musi być przechowywana w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia w taki sposób, aby ułatwić konsultację. Zaleca się ostrożne obchodzenie się z instrukcją, aby uniknąć uszkodzenia jej zawartości. Nie usuwaj, nie rozdieraj ani nie przepisuj żadnych części instrukcji.

## Opis

Niniejsza instrukcja obsługi odnosi się do „pieców konwekcyjnych / parowych” przeznaczonych do użytku wewnętrznego do użytku profesjonalnego. Nie używaj sprzętu do konserwacji żywności.

## Rodzaje gotowania

### Gotowanie konwekcyjne:



Piec jest wyposażony w wentylację mechaniczną, która umożliwia równomierne rozprowadzenie gorącego powietrza w komorze gotowania.

### Gotowanie delta-t (opcjonalnie):

Gotowanie, które utrzymuje stałą różnicę między temperaturą komory pieca a temperaturą sondy rdzeniowej.

### Gotowanie z funkcjami (wersje z elementem grzewczym wewnątrz komory gotowania)



Para wodna

Ręczne lub automatyczne wstrzykiwanie wody do komory gotowania.



Gotowanie z sondą

Gotowanie, które utrzymuje stałą różnicę między temperaturą komory pieca a temperaturą sondy rdzeniowej.



Tylko wentylacja (chłodzenie)



Piec jest wyposażony w wentylację mechaniczną, która umożliwia równomierne rozprowadzenie gorącego powietrza w komorze gotowania.

## Pozycjonowanie

Przed wyładowaniem / załadunkiem i ustawieniem produktu, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, szczególnie rozdziałów dotyczących rozładunku / załadunku, długości, wymiarów i ciężaru pieca.

## Transport

Zalecamy transport pieca zawsze w pozycji pionowej (jak wspomniano na opakowaniu).

Nie pochylaj produktu!

## Rozładunek

Procedury rozładunku / załadunku powinny być wykonywane przez podnośnik paletowy lub przez wózek widłowy prowadzony przez wykwalifikowany i autoryzowany personel. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność za nieprzestrzeganie obecnie obowiązujących zasad bezpieczeństwa.

Nie podnoś pieca za uchwyt lub przednią szybę, ale chwytając za boki.

## Opakowanie

Po dostarczeniu sprawdź, czy opakowanie jest nienaruszone i czy podczas transportu nie nastąpiło uszkodzenie.

Usuń karton opakowaniowy. Odzysk i recykling materiałów opakowaniowych, takich jak plastik, żelazo, karton, drewno, pomagają oszczędzać materiał rzędowy i zmniejszać ilość odpadów.

## Pozycjonowanie

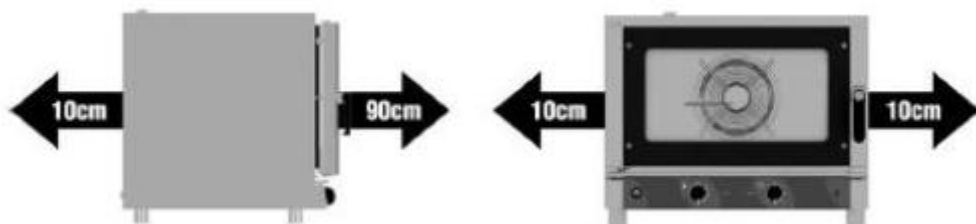
### Uwaga

Aby umożliwić wydajne działanie produktu, należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki:

- Usuń folię ochronną, która zakrywa części urządzenia przed uruchomieniem pieca.
- Zaleca się, aby obszar wokół urządzenia był swobodny i czysty.
- Tylne ściany, w której umieszczasz piec, nie może być wykonana z łatwopalnych materiałów.
- Piec musi być umieszczony na idealnie płaskiej powierzchni, aby działał prawidłowo

### Minimalne odległości ściany

Aby umożliwić dobre działanie sprzętu, podczas instalacji należy przestrzegać minimalnych odległości na ścianie, jak poniżej.



## Ustawienie i regulacja stóp

Umieść piec w pozycji pionowej, regulując w razie potrzeby nóżki nóżek urządzenia, aby wyregulować poziom. Sprawdź równość za pomocą poziomicy. Piec musi być umieszczony na idealnie płaskiej powierzchni, aby działał prawidłowo i aby umożliwić prawidłowy odpływ wody. Unikane są również głośne wibracje silnika.

## Podłączenie elektryczne i uziemienie

### Zasilanie elektryczne

Instalacja i połączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami elektrycznymi. Operacje te muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Konieczne jest całkowite i ostrożne czyszczenie ciepłą wodą bez nieodpowiednich detergentów i suszenie miękką szmatką wszystkich wilgotnych części.

Aby poprawnie zamontować wtyczkę, należy postępować w następujący sposób:

- Ułóż różnicowy wyłącznik automatyczny i sprawdź, czy częstotliwość / napięcie linii odpowiadają wartościom podanym na etykiecie identyfikacyjnej pieca
- Sprawdź napięcie zasilania w gnieździe, to nominalna  $\pm 10\%$  przy włączeniu zasilania.
- Zainstaluj przełącznik wlotowy z odległością otwarcia styku, która umożliwia całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III zgodnie z zasadami instalacji.
- Konieczne jest, aby sekcja kabla połączeniowego była współmierna do zużycia energii przez urządzenie.
- Prawo wymaga, aby urządzenie było uziemione; dlatego konieczne jest podłączenie go do sprawnego połączenia uziemienia.

Wtyczka pieca musi być zawsze podłączona do stałego gniazda.

Zabronione jest podłączanie wtyczki pieca do przedłużacza i / lub reduktora.

Minimalne sekcje kabla zasilającego:

Tacki 4/5/6:  $\varnothing 2,5$  mm

Tacki 7/10:  $\varnothing 4,0$  mm

Typ kabla zasilania:

Kabel neoprenowy h07rn-f 5g4

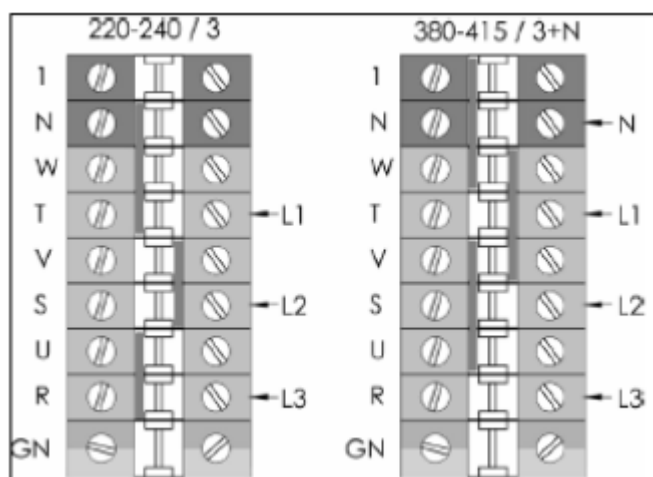
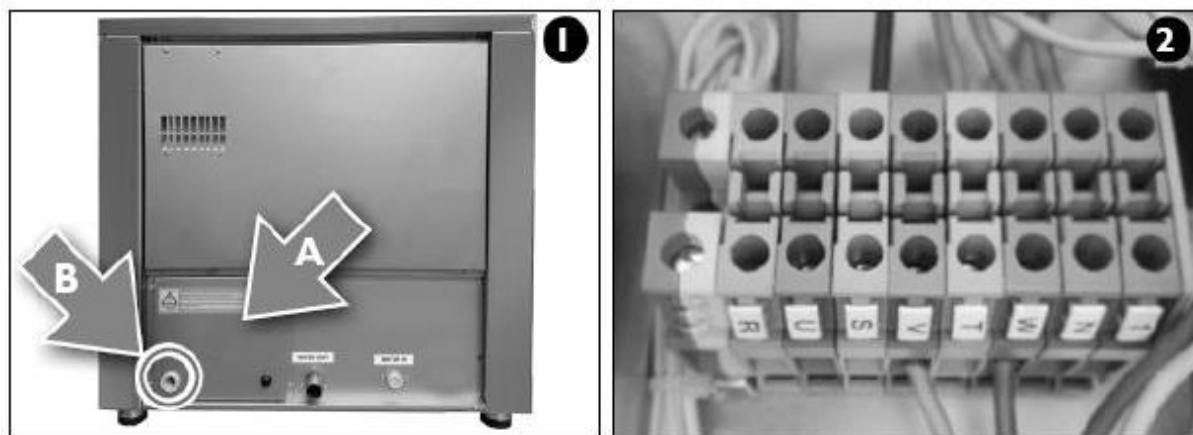
Podłączenie terminalu ekwipotencjalnego

Podłącz piec do uziemienia i włóż go do obwodu ekwipotencjalnego.

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



## Podłączanie kabla zasilającego



- 1 / A) Poluzuj 4 śruby mocujące pokrywę komory elektrycznej i otwórz ją
- 1 / B) Przełóż kabel zasilający do dławika kablowego na pokrywie i ściśnij go
- 3) Podłącz kabel zasilający do zacisków N - L1 - L2 - L3

## Przygotowanie pieca do pierwszego użycia

### Wstępne czyszczenie

- Wyjmij wsporniki ruszta i / lub tac do pieczenia z wnętrza komory pieczenia.
- Wyczyść piec przed pierwszym użyciem.

### Włączanie pieca

Przed przystąpieniem do włączania sprzętu należy sprawdzić:

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

Po przeprowadzeniu powyższych kontroli można włączyć piec.

### Podłączenie do wody

Należy podłączyć piec do sieci wodociągowej (wody pitnej) za pomocą elastycznych rur i złączy ze złączami 3/4.

### Uwaga

Ciśnienie wody zasilającej musi wynosić od 1,5 bara do 2,5 bara.

Zaleca się stosowanie systemu zmiękczenia wody wlotowej, aby utrzymać twardość wody poniżej 3°F. Zwapnienie komponentów spowodowane niestosowaniem systemu odwapniania obejmuje czynności techniczne nieobjęte gwarancją pieca.

Podłączenie do źródła wody musi zawsze przebiegać przez zawór przechwytyjący.

### Połączenie spustu wody

- Nałożyć syfon  $\varnothing$  30 mm na odpływ pieca.
- Podłączyć syfon do systemu odprowadzania ścieków za pomocą elastycznych rur i kształtek o średnicy  $\varnothing$  30 mm.

### Uwaga

Nie zmniejszaj średnicy odpływu do poniżej  $\varnothing$  30 mm.

### Czyszczenie pieca

Wszystkie procedury muszą zostać przeprowadzone po odłączeniu napięcia od pieca (odłącz je od zasilania i wyłącz przełącznik zbliżeniowy). Poczekaj, aż piec ostygnie, aby rozpocząć czyszczenie lub konserwację. Pierwsze czyszczenie pieca powinno być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

Podczas operacji czyszczenia zaleca się stosowanie rękawic roboczych.

Ważne jest, aby codziennie utrzymywać czyste i wewnętrzne części pieca.

### Uwaga

Unikaj używania produktów zawierających chlor i jego rozcieńczone roztwory, sodę kaustyczną, ścierny detergenty, kwas solny, wybielacz lub inne produkty, niż mogą zarysować lub zetrzeć.

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania wyjąć kratki lub patelnie, wyczyścić i osuszyć wewnętrzne i zewnętrzne części pieca, używając tylko letniej wody z nieagresywnymi detergentami, a następnie osuszyć wszystkie wilgotne części miękką szmatką.

Nie używaj strumienia wody i / lub lancy o wysokim ciśnieniu do mycia wewnętrznych i zewnętrznych części pieca, ponieważ części elektryczne mogą zostać uszkodzone.

### Czyszczenie komory gotowania

Po każdym procesie gotowania, w zależności od użycia pieca, komora gotowania musi być oczyszczona z resztek żywności lub tłuszczu.

Do czyszczenia pieca należy użyć odpowiedniego środka odtłuszczającego, którego należy używać zgodnie z jego instrukcją przeznaczenia.

Należy również pamiętać, że aby przeprowadzić czyszczenie komory pieczenia, piec można włączyć i doprowadzić do odpowiedniej temperatury, a następnie zwrócić uwagę również na następujące elementy:

- Ostrożnie otwórz piec i doprowadź do temperatury, zwracając uwagę na skórę i oczy;
- Usuń z wnętrza komory ruszty lub tace do pieczenia i wyczyść je oddzielnie;

#### Czyszczenie szkła

Należy przeprowadzić czyszczenie po ostygnięciu szkła. Nigdy nie używaj materiałów ściernych, takich jak szczotki ze stalowej wełny, gąbki metalowe lub inne.

#### Czyszczenie wentylatora

Należy okresowo sprawdzać stan czyszczenia wentylatora, uważając, aby z czasem nie gromadził się nadmiar smaru na łopatkach wentylatora. Użyj produktu odpowiedniego dla stali.

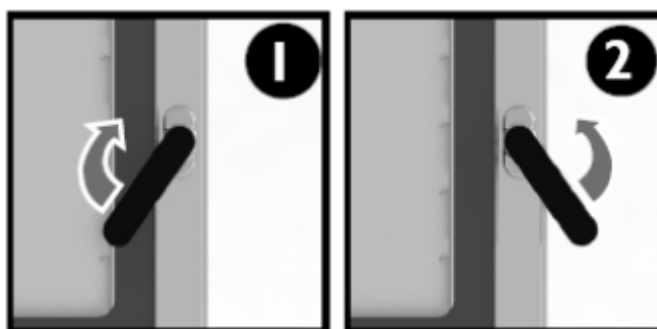
### Ogólne wytyczne

Gorąca para może się ulatniać (istnieje ryzyko poparzenia). Wytwarzanie pary z pieca może spowodować śliską podłogę.

Należy przyjąć odpowiednie środki ochrony przed gorącym w przypadku gorących potraw.

Aby uniknąć wydostawania się pary podczas otwierania drzwi, piekarnik posiada system otwierania bezpieczeństwa, który umożliwia otwarcie drzwi w 2 krokach:

- Częściowe otwarcie za pomocą blokady bezpieczeństwa poprzez obrócenie uchwyty w lewo (1) (para wydostaje się z boków drzwi)
- Całkowite otwarcie drzwi poprzez obrócenie uchwyty w lewo (1) (minimalny otwór), a następnie w prawo (2).



#### Uwaga

Ten profesjonalny sprzęt może być używany i czyszczony wyłącznie przez osoby dorosłe (w wieku powyżej 18 lat w Europie lub inne limity określone przez lokalne przepisy) w normalnym stanie fizycznym i psychicznym, które zostały odpowiednio przeszkolone i poinformowane o zdrowiu i bezpieczeństwie w miejscu pracy.

Profesjonalny sprzęt może być również wykorzystywany przez stażystów, w projektach pracy / szkoły, zgodnie z lokalnym prawem, pod warunkiem, że są one pod ścisłym nadzorem opiekuna i są dorosłymi, jak wspomniano powyżej. Innymi słowy, stażyci muszą być w normalnej kondycji fizycznej i psychicznej oraz odpowiednio przeszkoleni i poinformowani o zdrowiu i bezpieczeństwie w miejscu pracy.

Podczas otwierania drzwi zachowaj bezpieczną odległość od urządzenia. Urządzenia nie wolno używać, kładąc je na podłodze.

#### Uwaga

- Zabrania się umieszczania pieca w pobliżu łatwopalnych ścian; należy zwracać uwagę na powlekanie i izolowanie tych obszarów.
- Nie umieszczaj pieca w pobliżu ścian, ścianek działowych, dekoracji, laminowanego tworzywa sztucznego lub materiału uszczelniającego, ponieważ ściany pieca mogą być gorące, a tym samym uszkodzić te materiały (tworzenie się pęcherzyków lub odkształcenie powierzchni lub oderwanie powłoki).
- Nie używaj naczyń do pieczenia z krawędziami wyższymi niż to konieczne. Krawędzie są barierami dla cyrkulacji powietrza.
- Nie podnoś pieca za uchwyt lub przednią szybę, ale chwytając za boki.
- Nie umieszczaj pieca z bezpośrednim oddziaływaniem światła słonecznego ani na inne formy promieniowania cieplnego.
- Nie umieszczaj urządzenia w pomieszczeniu o wysokiej wilgotności względnej (możliwe tworzenie się kondensatu).
- Nie umieszczaj urządzenia w zamkniętej niszy lub pod ścianą.
- Nie przechowuj łatwopalnych cieczy lub gazów w pobliżu pieca, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo uruchomione, może dojść do pożaru.
- Nie zasłaniać wlotów powietrza pieca.
- Nie używaj pieca w pozycji wpuszczonej.
- Nie należy umieszczać na wierzchu pieca żadnego rodzaju materiału, kartonów lub innych materiałów, pozostawiając cały obwód wolny, aby nastąpiła recyrkulacja powietrza. Dobrą zasadą jest również, aby trzymać się swobodnie i czyścić cały obszar wokół urządzenia.
- Nie kładź na gorących obszarach gotowania potraw owiniętych folią aluminiową, plastikowymi pojemnikami lub ściereczkami.
- Nie kładź na kuchence żadnych gorących materiałów, takich jak pojemniki, grille i / lub tace.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach pieca, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie
- Nie używaj komory do gotowania jako podstawy lub powierzchni roboczej.
- Nie zawieszaj ciężaru na uchwycie drzwiczek pieca.

Upewnij się, że w pobliżu pieca nie ma kabli elektrycznych innych urządzeń, a jeśli tak jest, nie mogą one stykać się z gorącymi częściami.

#### Uwaga

Gdy części są wymieniane i przewiduje się wyjęcie wtyczki, musi ona być taka, aby operator mógł sprawdzić, z dowolnego punktu, do którego ma dostęp, czy wtyczka pozostaje odłączona.

Ładowanie i używanie produktu

## Uwaga

Istnieje obowiązek używania odpowiednich pojemników do przechowywania żywności i do aby zapewnić higienę żywności zgodnie z lokalnymi przepisami. Zawsze używaj rękawic kuchennych odpowiednich do wysokich temperatur.

Maksymalna waga dla każdej tacy w trybie gotowania na parze wynosi 3,5 kg, najlepiej aby żywność była równomiernie rozłożona na całej powierzchni tacy.

## Odległość między tacami/rusztami

Pozostaw odpowiednią odległość między poziomami, aby gorące powietrze mogło krążyć bezpośrednio nad i pod potrawami, które mają być gotowane. Gotowany produkt nie może wystawać poza blachę do pieczenia lub krawędzie.

## Konserwacja i utrzymanie

Konserwacja nie może być mylona z czynnościami czyszczenia dozwolonymi i opisanymi w instrukcji. Zgodnie z powyższym, konserwacja może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych techników zgodnie z lokalnymi przepisami.

Wszystkie czynności konserwacyjne i naprawy muszą być wykonywane przy wyłączonym urządzeniu i przy wyłączonym zasilaniu.

Gdy części są wymieniane i gdy przewiduje się wyjęcie wtyczki, a usunięcie wtyczki jest wyraźnie wskazane, musi to być takie, aby operator mógł sprawdzić, z dowolnego punktu, do którego ma dostęp, czy wtyczka pozostaje odłączona.

## Uwaga

Wszystkie te czynności muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika!

## Uwaga

Zawsze czekaj, aż piec ostygnie, zwracając uwagę, aby nie dotknąć elementów grzejnych w środku; przeprowadź wymianę później. Podczas prac konserwacyjnych zaleca się stosowanie rękawic roboczych.

## Sprawdzenia okresowe

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

- stan konserwacji instalacji elektrycznej jest w pełni bezpieczny;
- drzwi zamykają się prawidłowo, a uszczelki nie są ściśnięte;
- wentylatory działają prawidłowo;
- lampy działają prawidłowo;
- uszczelki drzwiczek pieca są szczelne.

## Wymiana uszczelki drzwi

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

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

Lekko pociągnij narożnik uszczelki na zewnątrz i wyjmij go z obudowy. Wymień uszczelkę.



## Usuwanie / wymiana szkła wewnętrznego

W przypadku uszkodzenia i / lub wymiany przedniej szyby, należy zebrać fragmenty szkła, unikając ich utylizacji w środowisku. Zachowaj ostrożność po ewentualnym uszkodzeniu szkła.

manewruj nim ostrożnie i unikaj zranienia.

Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej. Poczekaaj, aż ostygnie.

Aby ułatwić czyszczenie, wewnętrzną szybę tworzącą drzwi można zdemontować.

1) Otwórz drzwi.

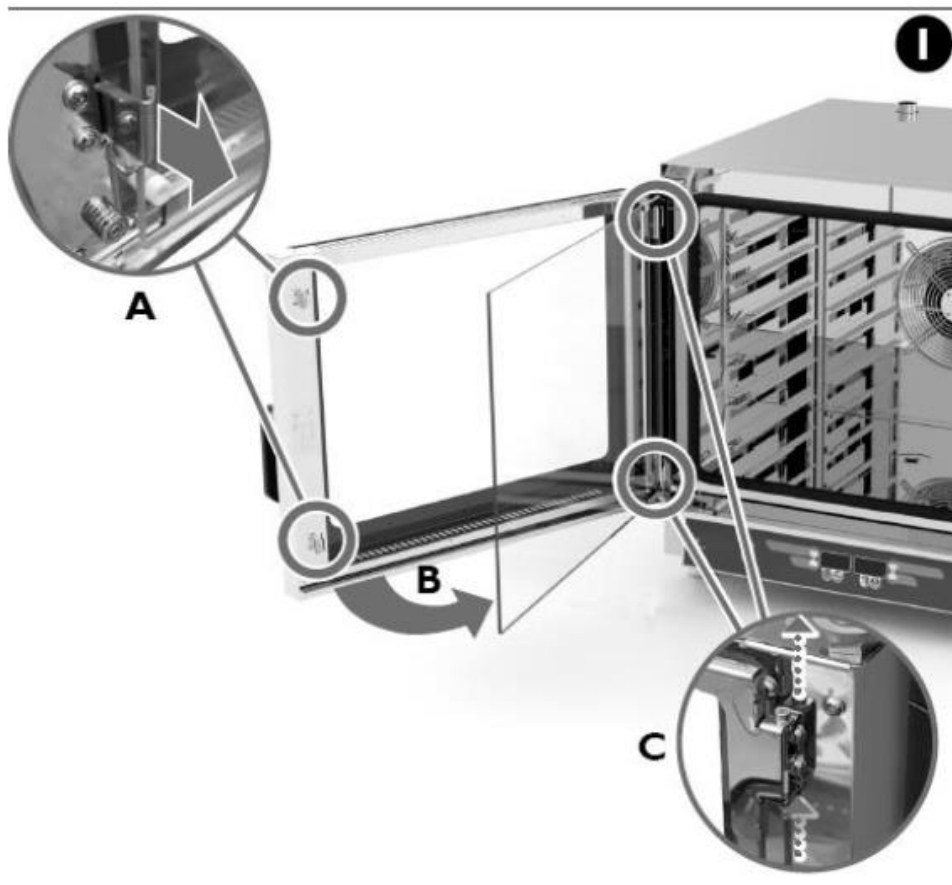
1A) odczep dwa zatrzaski sprężynowe szyby wewnętrznej.

1B) Otwórz go jak książkę.

1C) Poluzuj dwie wewnętrzne śruby mocujące zawias ze szkła za pomocą klucza imbusowego 3 mm i klucza imbusowego 7 mm.

2) Usuń śruby ostrożnie trzymając szkło wewnętrzne zwolnione z.

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



### Montaż i wymiana drzwi pieca

Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej. Poczekaj, aż ostygnie. Zwróć uwagę podczas zdejmowania drzwi urządzenia, ponieważ są ciężkie! Zaleca się wyjęcie drzwiczek pieca i delikatne ustawienie go na powierzchni zgodnie z następującymi instrukcjami.

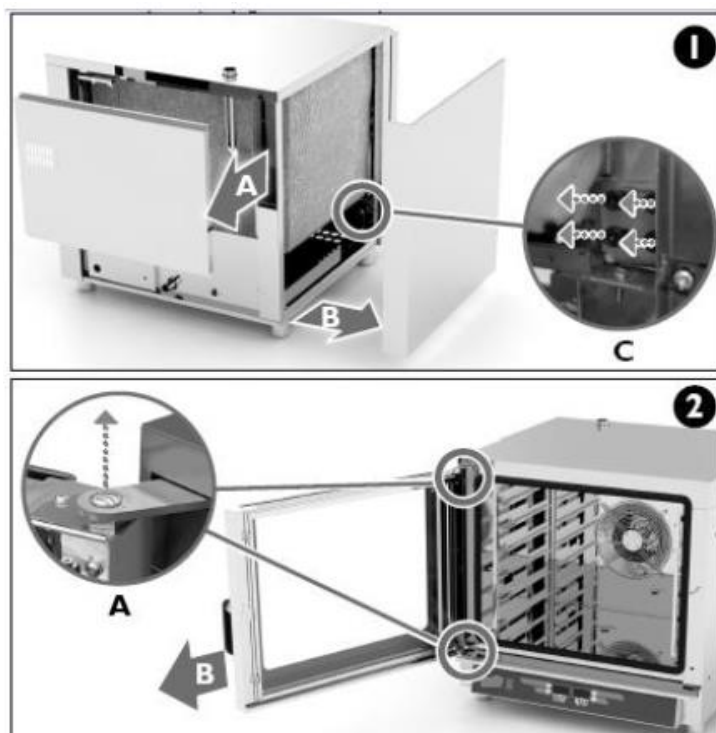
1A / B) Zdejmij tylny panel (A), a następnie panel boczny zawiasu drzwiczek pieca (B).

1C) Poluzuj wspornik zawiasu drzwiowego zamocowany wewnątrz za pomocą 4 śrub za pomocą klucza imbusowego 5 mm

2 A) Poluzuj górne i dolne śruby zabezpieczające zawias pieca płaskim śrubokrętem, podtrzymując drzwi zwolnione z jakichkolwiek elementów zabezpieczających.

2 / B) Ostrożnie wyjmij drzwi.

Zamontuj elementy pieca, wykonując procedurę odwrotną do opisanej powyżej.



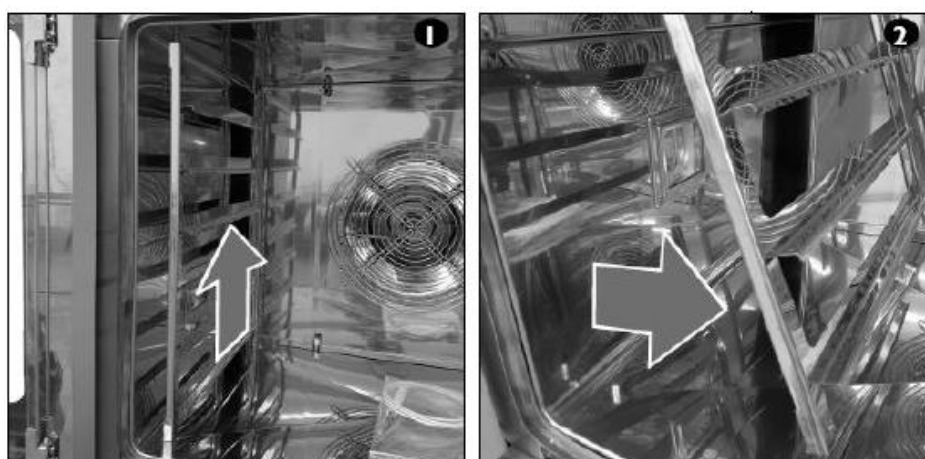
### Usuwanie podajników

Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej. Poczekać, aż ostygnie.

1) Podnieś boczny stojak o kilka centymetrów, uwalniając go od 2 zatrzasków, które mocują go w dolnej części komory gotowania.

2) Przechyl go o około 30 ° w kierunku środka pieca, a następnie wyjmij go z 2 kołków mocujących go na górze komory pieczenia.

3) Powtórz czynności z przeciwną zębatką.



Aby ponownie zamontować elementy pieca, wykonaj czynności opisane powyżej w odwrotnej kolejności.

## Wymiana lampy

Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej i poczekaj, aż ostygnie. Rozłóż tkaninę na dnie pieca, aby zabezpieczyć lampę w razie upadku, a następnie ostrożnie się nią posługuj.

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym i poparzenia!

- 1) podnieś statyw o kilka centymetrów od strony, w której znajduje się lampa, która ma być wymieniona, uwalniając ją od 2 zatrzasków, które mocują ją w dolnej części komory pieczenia;
- 2) przechyl go o około 30 ° w kierunku środka pieca, a następnie wyjmij go z 2 kołków mocujących go na górze komory do gotowania;
- 3) zdejmij szklaną osłonę lampy, odkręcając 4 śruby za pomocą śrubokręta krzyżakowego;
- 4) odkręć żarówkę i wyjmij ją;
- 5) zamontuj szklaną osłonę lampy i dokręć 4 śruby śrubokrętem krzyżakowym.

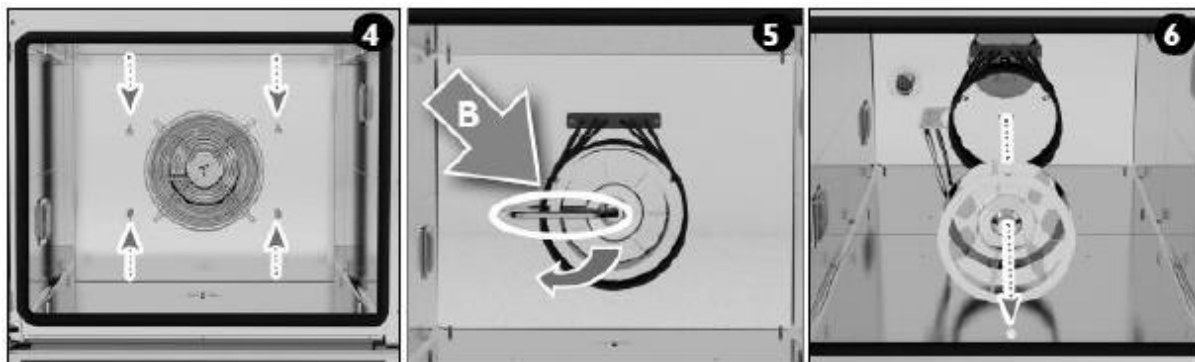
Nie włączaj pieca bez zmiany położenia osłony lampy!



## Demontaż obudowy wentylatora i usuwanie wentylatora

Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej. Poczekaj, aż ostygnie i wentylator się zatrzyma.

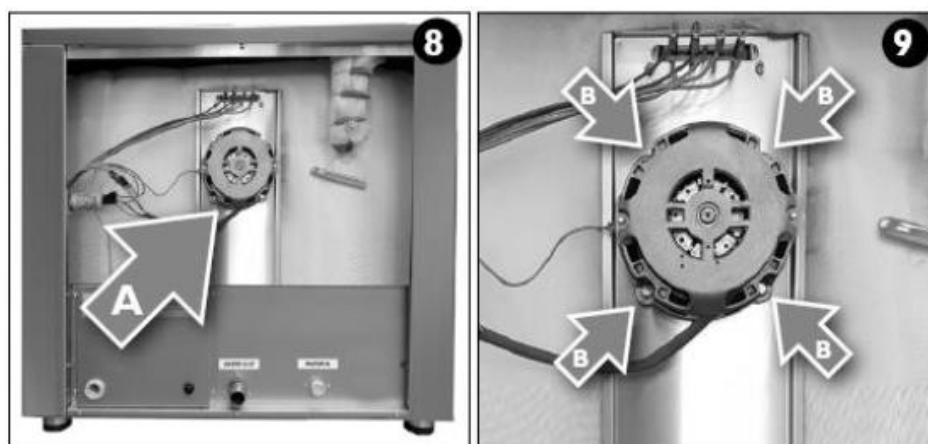
- 1) Podnieś statyw o kilka centymetrów od strony, w której znajduje się lampa, która ma być wymieniona, uwalniając ją od 2 zatrzasków, które mocują ją w dolnej części komory pieczenia
- 2) Przechyl go o około 30 ° w kierunku środka piekarnika, a następnie wyjmij go z 2 kołków mocujących go na górze komory do gotowania
- 3) Powtórz czynności z przeciwną zębatką, a następnie usuń ją.
- 4) Odkręć ręcznie 4 kołki mocujące obudowę wentylatora do dolnej i górnej części komory pieczenia.
- 5) Delikatnie zdejmij obudowę wentylatora.  
5B) Jeśli piec jest wyposażony w funkcję „pary”, poluzuj 3 śruby mocujące rurę wlotu wody do dolnej części komory gotowania, obracając ją w dół, a następnie zwolnij wentylator.
- 6) Odkręć nakrętkę M5 mocującą wentylator do silnika za pomocą klucza sześciokątnego 8 mm i wyjmij wentylator.



### Demontaż / wymiana silnika wentylatora

Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej przed wymianą wentylatora.

- 1) Podnieś statyw o kilka centymetrów od strony, w której znajduje się lampa, która ma być wymieniona, uwalniając ją od 2 zatrzasków, które mocują ją w dolnej części komory pieczenia;
- 2) Przechyl go o około 30 ° w kierunku środka pieca, a następnie wyjmij go z 2 kołków mocujących go na górze komory do gotowania
- 3) Powtórz czynności z przeciwną zębatką, a następnie usuń ją.
- 4) Odkręć ręcznie 4 kołki mocujące obudowę wentylatora do dolnej i górnej części komory pieczenia.
- 5) Delikatnie zdejmij obudowę wentylatora.  
5B) Jeśli piec jest wyposażony w funkcję „pary”, poluzuj 3 śruby mocujące rurę wlotu wody do dolnej części komory gotowania, obracając ją w dół, a następnie zwolnij wentylator.
- 6) Odkręć nakrętkę mocującą wentylator do silnika i wyjmij wentylator.
- 7) Zdejmij tylny panel pieca.
- 8) A) Odłączyć silnik od układu elektrycznego.
- 9) B) Poluzuj 4 śruby M6 za pomocą klucza nasadowego 10 mm.
- 10) Ostrożnie wyjmij silnik.

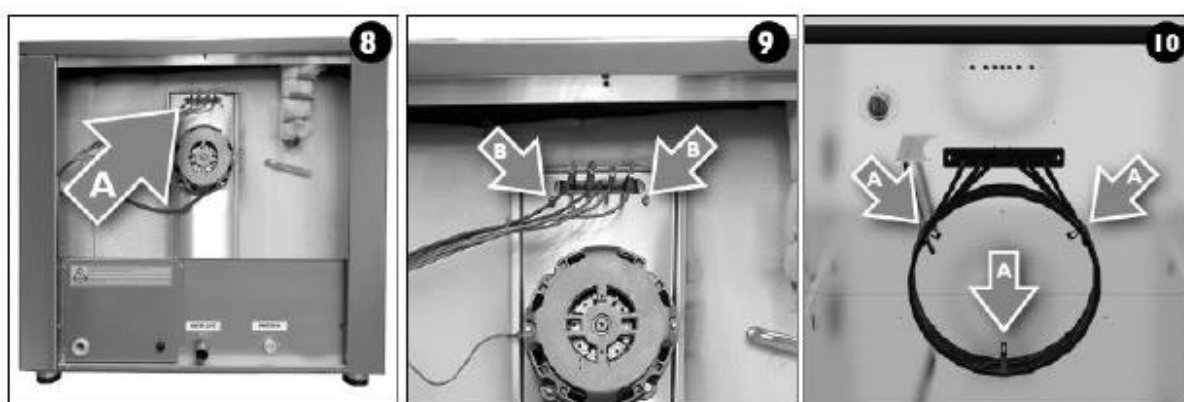


### Wymiana elementów grzewczych

Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej przed wymianą wentylatora.

- 1) Podnieś stojak o kilka centymetrów od strony, w której znajduje się wymieniona lampa, uwalniając ją od 2 zatrzasek mocujących go w dolnej części komory pieczenia.

- 2) Przechyli go o około 30 ° w kierunku środka pieca, a następnie wyjmij go z 2 kołków mocujących go na górze komory do gotowania.
- 3) Powtórz czynności z przeciwną zębatką, a następnie usuń ją.
- 4) Odkręć ręcznie 4 kołki mocujące obudowę wentylatora do dolnej i górnej części komory pieczenia.
- 5) Delikatnie zdejmij obudowę wentylatora.  
5B) Jeśli piec jest wyposażony w funkcję „pary”, poluzuj 3 śruby mocujące rurę wlotu wody do dolnej części komory gotowania, obracając ją w dół, a następnie zwolnij wentylator.
- 6) Odkręć nakrętkę mocującą wentylator do silnika i wyjmij wentylator.
- 7) Zdejmij tylny panel pieca.
- 8) / 8A) Odłącz elementy grzejne od instalacji elektrycznej.
- 9) A) Poluzuj 3 śruby mocujące element grzejny do dolnej części komory gotowania.
- 10) Zdejmij element grzewczy z komory gotowania.



### Działania w przypadku pojawienia się problemów lub dłuższego nieużytkowania

Wyłącz piec i odłącz go od sieci elektrycznej.

Zresetuj wszystkie pokręta panelu sterowania dla wersji mechanicznej, podczas gdy w przypadku pieców cyfrowych wyłącz zasilanie, naciskając przycisk „0” przycisku zasilania.

Skontaktuj się z pomocą techniczną (tylko w przypadku awarii).

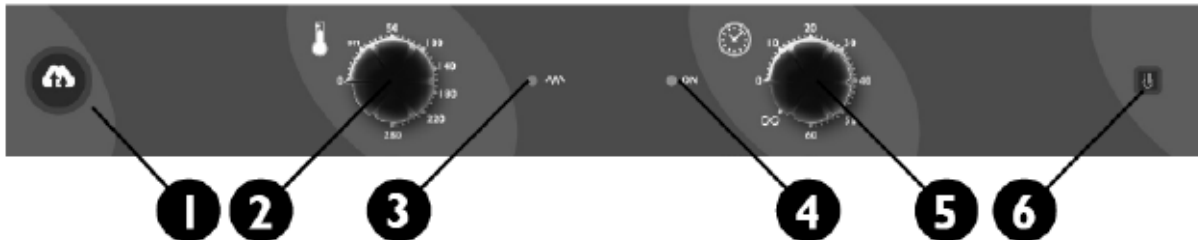
Czyść urządzenie wewnątrz i zewnątrz.

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

### Panele sterowania mechanicznego



1. pokrętło temperatury
2. lampka „elementy grzewcze”
3. ręczny reset
4. lampka „włączenia”
5. pokrętło czasu



1. otwór komina
2. pokrętło temperatury
3. lampka „elementy grzewcze”
4. lampka „włączenia”
5. pokrętło czasu
6. wtrysk wody

#### Cyfrowy panel sterowania

Interfejs użytkownika to przód instrumentu, w który jest wyposażony

- 8 kluczy

- wyświetlacz 2 x 9 mm z 4 cyframi, do symbolicznego lub numerycznego wyświetlania danych zasobów oraz 14 ikon LED do wizualnego wskazywania stanów lub alarmów.

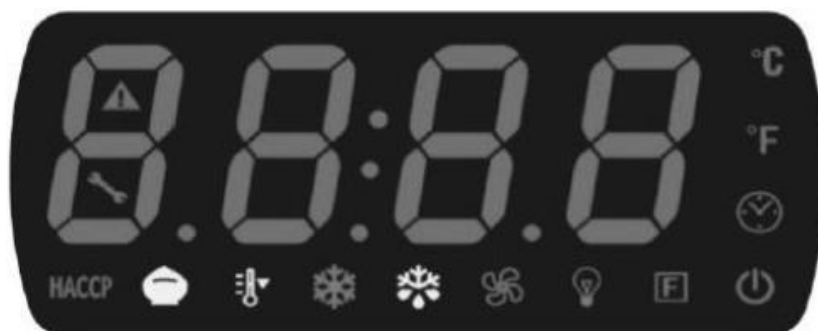
Dwa wyświetlacze jednocześnie pokazują temperaturę komory, sondę rdzenia, nastawę i / lub czasu w zależności od trybu pracy.

Wyświetlanie i programowanie instrumentu za pomocą interfejsu użytkownika zaprojektowano za pomocą menu nawigacyjnego za pomocą przycisków opisanych w powyższej sekcji (Klawiatura).

#### Wyświetlacz

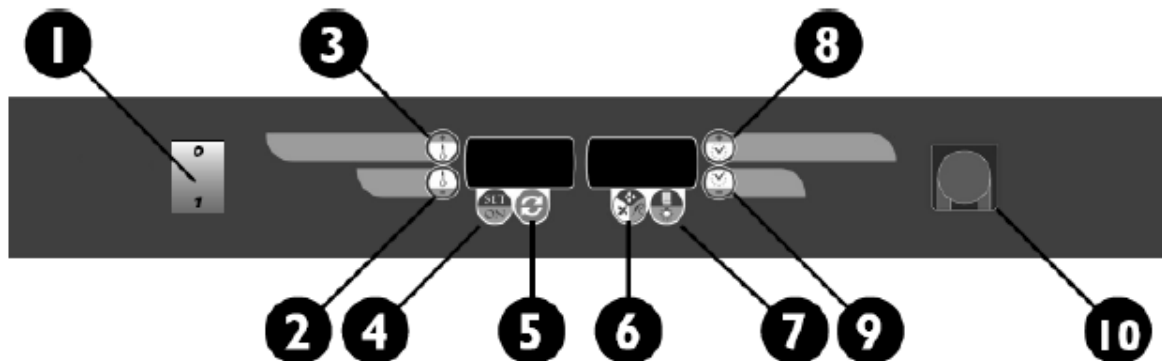
2 x 4 cyfry, nr. 14 ikon do wyświetlania stanów wyjściowych, używanych do wyświetlania wejść, wartości zadanej, parametrów i ich wartości, alarmów, funkcji, stanów.

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



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

### Panel cyfrowy








Funkcje:

1. zasilanie 0/1
2. redukcja temperatury -  $\delta t$
3. zwiększenie temperatury -  $\delta t$
4. on / off – ustawienia wody
5. wstępne ogrzewanie - start - stop - cykl gotowania
6. wtrysk wody - gotowanie z sondą rdzeń - chłodzenie
7. przepisy - włączanie świateł w komorze gotowania
8. zwiększenie czasu - sonda igłowa
9. zmniejszenie czasu - sonda igłowa
10. osprzęt do sondy



Funkcje klawiatury i interfejs użytkownika



Naciśnięcie przycisku (1) „zasilanie 0/1” powoduje przejście pieca do trybu „Standby” w oczekiwaniu na uruchomienie.

Maszyna jest aktywowana przez przytrzymanie przycisku (4) „Wł. / WYł. - USTAW H2O” w dół i pozwala na  szybkie ustawienie funkcji gotowania, co w konsekwencji powoduje uruchomienie cyklu.



1.  Temperatura pieczenia
2.  Czas pieczenia
3.  Zatrzymanie temperatury sondy igły (gdzie przewidywano)
4.  Ilość przepływu wody (przez procent cyklu wtrysku) (gdzie przewidywano)
5.  $\Delta T^{\circ}$  Różnica temperatur  $\Delta T$

#### Ręczne ustawianie parametrów

  Naciskając klawisze (3-2) w górę/dół, można ustawić temperaturę gotowania, która zostanie wyświetlona na wyświetlaczu po lewej stronie.




  Naciskając klawisze (8-9) w górę/w dół (nieskończony czas „INF” (9) w dół poniżej zera) można ustawić czas gotowania.


#### Regulacja wtrysku wody

W początkowej fazie programowania naciśnij przycisk (4) „ON / OFF - SET H2O”; pojawi się funkcja „wtrysk H2O” (napis „H2O” pojawi się na lewym wyświetlaczu, procent wtrysku pojawi się na prawym wyświetlaczu), który można regulować za pomocą przycisków (8-9) w górę/w dół   od wyłączenia do 100 = maksimum.



W fazie gotowania, naciskając przycisk (6) „wtrysk H2O - gotowanie z sondą główną - chłodzenie” wodę można wstrzykiwać ręcznie.

#### Gotowanie z sondą rdzeniową i $\Delta^{\circ} T$

Po ustawieniu parametrów ręcznych, poprzez naciśnięcie klawisza  (6) „gotowanie z sondą podstawową - wtrysk H2O - chłodzenie”, piec przechodzi do gotowania z sondą rdzeniową. W ten sposób prawy wyświetlacz przełącza się z wyświetlania czasu gotowania na temperaturę sondy igłowej, znak „c” pojawia się blisko niego, aby wskazać temperaturę rdzenia. Naciskając klawisze (8-9)   w górę/w dół, można ustawić temperaturę sondy igłowej, po osiągnięciu której piec przestaje pracować.


Po ponownym naciśnięciu przycisku  (6) „gotowanie z sondą wsteczną - wtrysk wody-chłodzenie” piec przechodzi do trybu różnicowego gotowania w trybie „ $\Delta^{\circ} T$ ” oznaczonym literą „d”. W ten sposób lewy wyświetlacz przełącza się z wyświetlacza temperatury absolutnej na wyświetlanie „ $\Delta^{\circ} T$ ” (wartość temperatury dodawana do temperatury rdzenia wykrywanej przez sondę igły w fazie gotowania).


Koniec gotowania jest określony przez wartość ustawioną i wykryty w rdzeniu produktu przez sondę igły.


Naciskając klawisze   w górę/w dół (3-2), można ustawić żądaną wartość ° T. Temperatura zatrzymania sondy igły jest ustawiona zgodnie z poprzednim akapitem.

### Cykl gotowania

W tej fazie odbywa się gotowanie, które zakończy się w zależności od dokonanego wyboru.

Po ustawieniu parametrów przez naciśnięcie przycisku (5) „cykl gotowania start / pauza”  piec rozpoczyna pracę w trybie wstępnego podgrzewania, aż osiągnie ustaloną temperaturę komory. Można rozpocząć gotowanie nawet bez oczekiwania na zakończenie nagrzewania wstępnego przez na-

ciśnięcie przycisku (5) „cykl gotowania / pauza” , w przeciwnym razie po osiągnięciu temperatury podgrzewania piekarnik emituje dźwięk, a na wyświetlaczu pojawi się napis „start” ; w tym momencie naciskając przycisk (5) „cykl pieczenia start / pauza”, piekarnik rozpocznie cykl.





Podczas fazy gotowania. przytrzymując klawisz (5)  „start / pauza cyklu gotowania” cykl zostanie zatrzymany, wracając do ustawień początkowych.



Naciskając przycisk (7) „włączanie światła w komorze gotowania”, wprowadź fazę gotowania lub podgrzewania, światło w komorze można włączyć lub wyłączyć.



Cykl nagrzewania wstępnego jest wyłączony w przypadku gotowania różnicowego.

Koniec gotowania i modyfikacja parametrów w fazie funkcjonowania lub przed nagrzewaniem

Podczas fazy podgrzewania lub gotowania, naciskając klawisze (3-2)   góra/dół i (8-9) góra/dół,   można zmienić wstępnie ustawione wartości; naciskając przycisk (4) „on / off - set H2O”, można zmodyfikować wtrysk H2O.

Piec powraca do trybu „nagrzewanie wstępne lub gotowanie” po 5 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku. W takim przypadku piec ustawia nowe parametry.

Pod koniec gotowania piec wydaje dźwięk i pojawia się napis „koniec”, w tym momencie można:





- 1) ponownie rozpocząć cykl, przytrzymując wciśnięty przycisk (5)  „cykl gotowania start / pauza”;
- 2) wrócić do ustawień gotowania, otwierając, a następnie zamykając drzwi;
- 3) schłodzić piec przy otwartych drzwiach, naciskając przycisk (6)  „chłodzenie - gotowanie z sondą główną - przycisk wtrysku H2O ”, który zakończy się osiągnięciem 80 °, a następnie powróci do ekranu głównego.







Przepisy


### Ustawianie receptury i modyfikacje

W menu receptury zapamiętywanych jest do 10 różnych kombinacji parametrów gotowania:





-  Wartość zadana sondy rdzeniowej i różnica
-  Regulator czasu
-  Dozowanie wody
-  Temperatura komory i sondy rdzeniowej

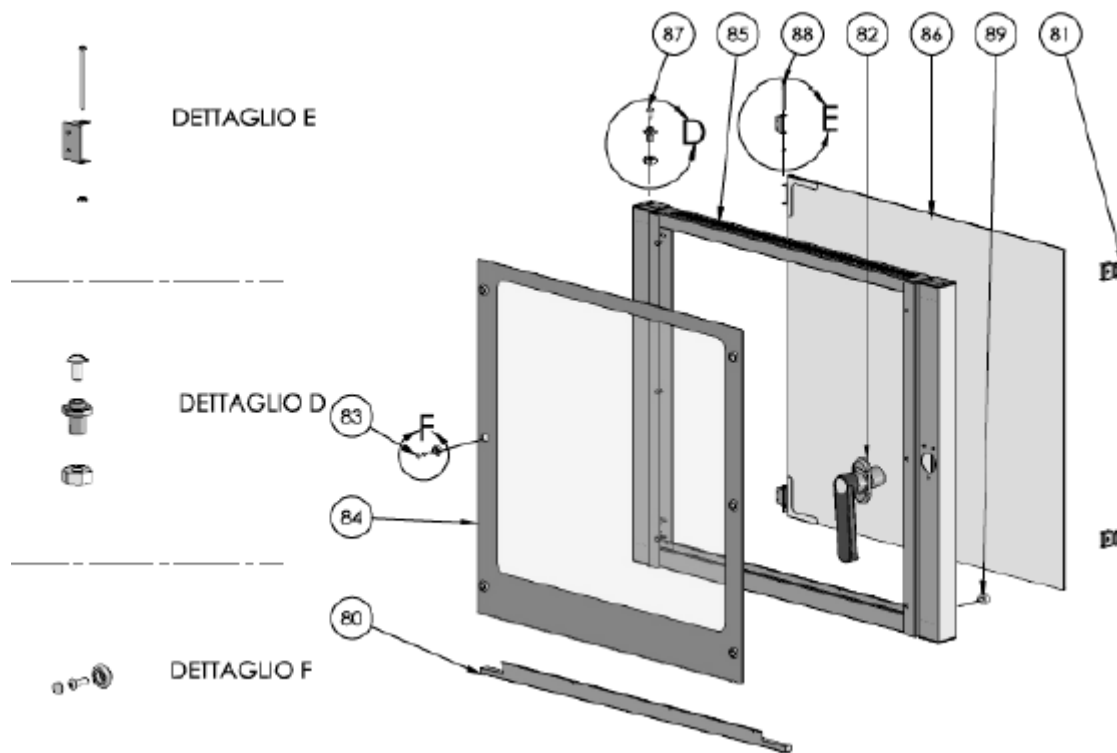
Aktywując klawisz (7)  „przepisy - włączanie światła w komorze gotowania”, interfejs przechodzi do trybu wyboru / ustawienia receptur, a na wyświetlaczu pojawia się ikona  „skarbonka”, aby pokazać użytkownikowi dokonany wybór. Receptury można przewijać cyklicznie za pomocą klawiszy W górę/w dół (3-2)   i są one oznaczone literą „R” i numerem „N” (od 1 do 10). Po wybraniu receptury podczas oczekiwania w trybie cyklicznym zostaną wyświetlone jej parametry. Jeśli receptura nie zostanie jeszcze ustawiona, piec wyświetli parametry „0”.

Po wyświetleniu interesującej nas receptury, naciskając przycisk (4) „SET H2O- ON / OFF”, parametry, które można modyfikować, wprowadza się w taki sam sposób, jak w przypadku ustawień ręcznych

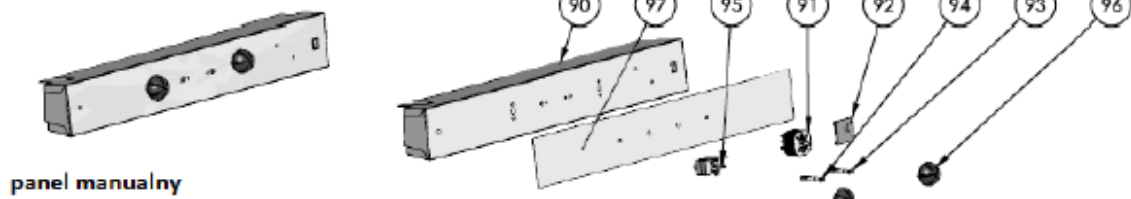
(akapit Ręczne ustawianie parametrów); przytrzymując  przycisk (5) „cykl gotowania start / pauza” w dół, ustawienia można zapamiętać również przez nadpisanie istniejących parametrów.

### Cykl gotowania z recepturą

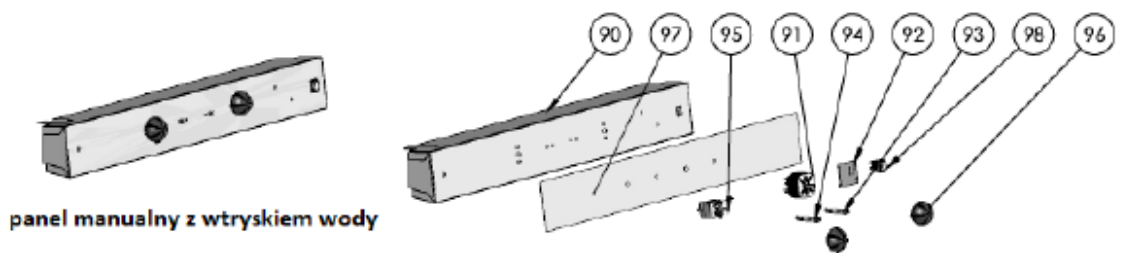
Po wejściu do funkcji receptur klawiszem (7)  „przepisy - światło włączone w komorze gotowania” i znalezieniem interesującego go   przycisku (8-9) w górę/w dół,  przez naciśnięcie klawisza (5) „cyklu gotowania”, cykl gotowania ustawi się automatycznie.



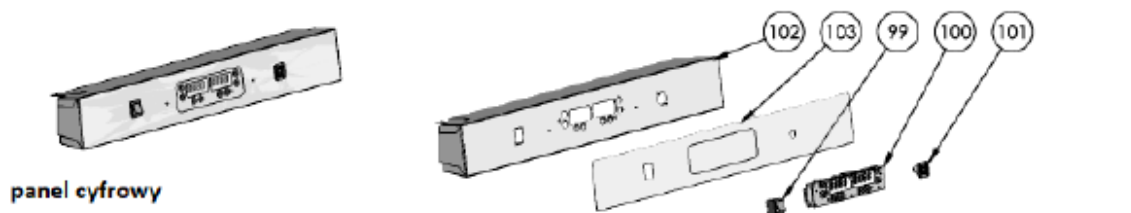
**PANEL KONTROLNY**



panel manualny



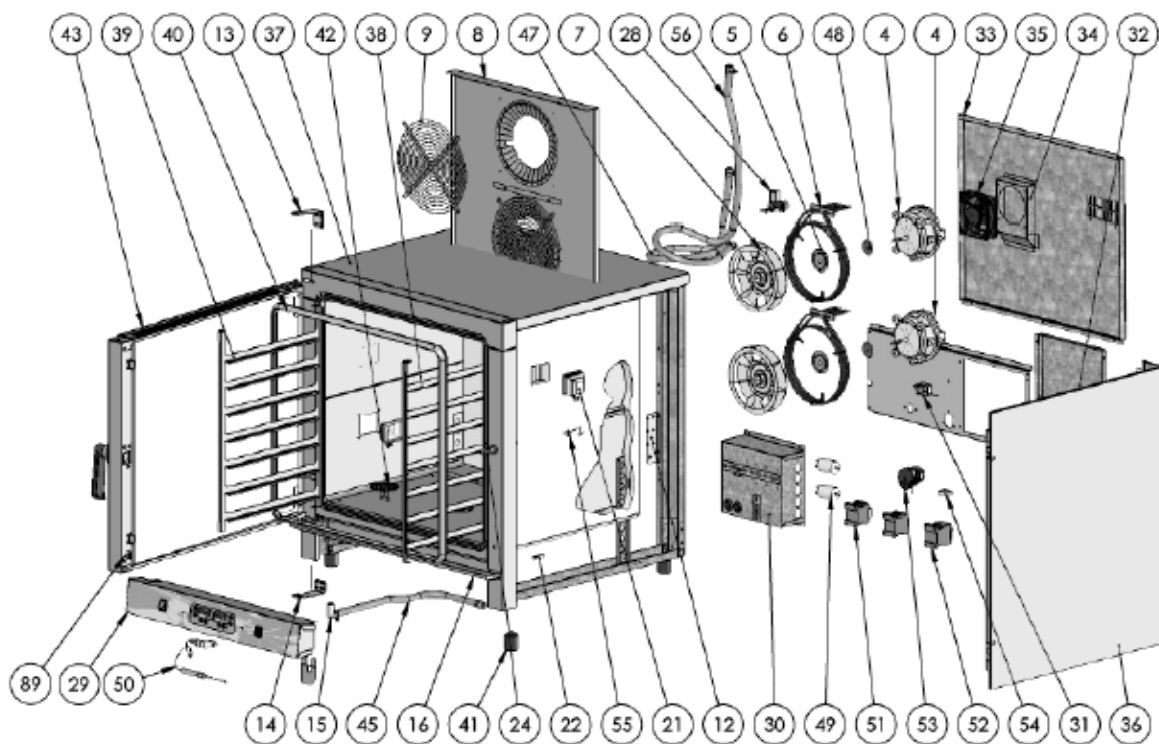
panel manualny z wtryskiem wody



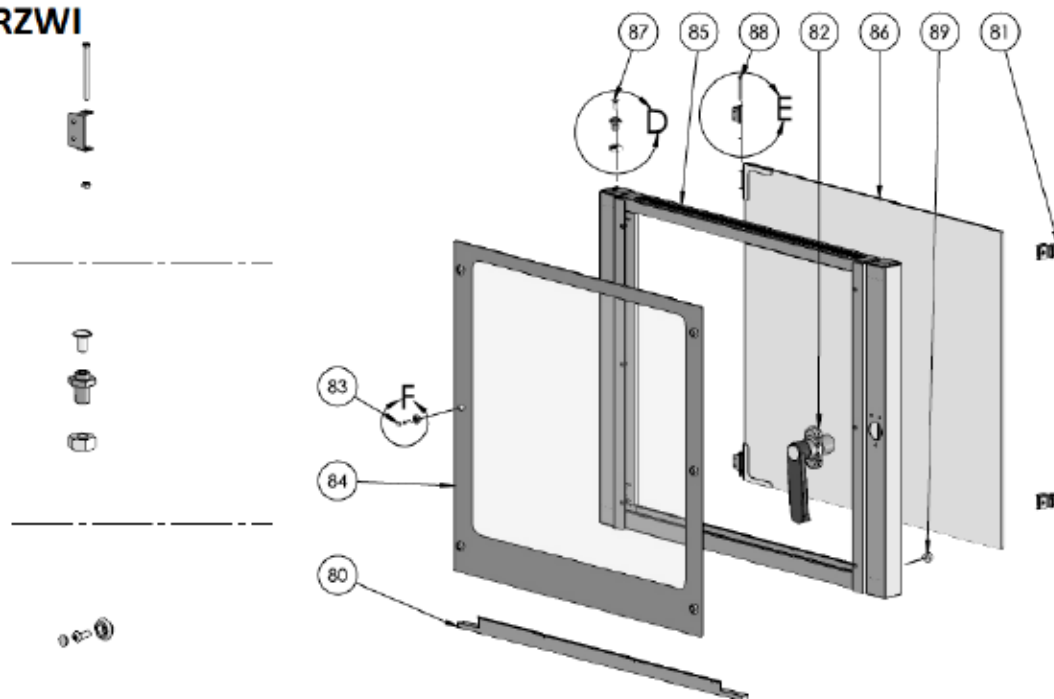
panel cyfrowy

## Lista części – 4, 5, 6 tac

- 4 silnik (120 w)
- 5 uszczelka wału silnika
- 6 element grzewczy
- 7 wentylator
- 8 kompletny przenośnik
- 9 płaski grill ze stali nierdzewnej
- 12 uchwyt wsparcia kondensatora
- 13 górny wspornik drzwi
- 14 dolny wspornik drzwi
- 15 montaż tacki
- 16 taca
- 21 uchwyt żarówki z żarówką
- 22 mikro-przełącznik drzwi pieca
- 24 zamknięcie drzwi
- 25 tylne zamknięcie
- 28 elektrozawór
- 31 termostat bezpieczeństwa 40-335 °
- 32 pokrywa elektryczna
- 33 wentylowany tylny panel
- 34 wsparcie tylnego wentylatora
- 35 wentylator 120x120 h 38 85 °
- 36 zewnętrzny panel boczny
- 37 dach zewnętrzny
- 38 podpora na tacki
- 39 wsporniki tacki
- 40 uszczelka drzwiowa
- 41 czarna cylindryczna stopa do pieca
- 42 kratka wylotowa
- 43 kompletne drzwi
- 45 przewód spustowy kondensatu
- 47 dolna część rurki do wtrysku pary
- 48 uszczelka wału silnika
- 49 akcesoria
- 50 sonda igłowa
- 51 część 9a 4p ac1 220 / 230v 1
- 52 część 25a 4p ac1 220 / 230v 1
- 53 zegar inwersji cyklu 230v50hz
- 54 mini przekaźnik
- 55 sonda temperatury
- 80 kolektor kondensatu drzwi
- 81 zestaw otwierający szkło wewnętrzne
- 82 zestaw uchwytów
- 83 zestaw mocujący zewnętrzne szkło
- 84 zewnętrzna serigrafia szkła (kompletna z wkrętami)
- 85 rama spawana
- 86 szkło wewnętrzne (kompletne z wspornikami kątowymi)
- 87 zestaw tulei do drzwi
- 88 zestaw zawiasów do drzwi (wspornik + śruba-m4x50 ze stali nierdzewnej + stal nierdzewna m4)
- 89 magnes na drzwi
- 90 panel polecenia mechanicznego
- 91 zegar 60 minutowy
- 92 alarm do zegara
- 93 zielona lampka
- 94 pomarańczowa lampka
- 95 regulowany termostat 50-280 °
- 96 pokrętło komendy
- 97 ręczny panel polecenia
- 98 przycisk wtrysku wody
- 99 przełącznik dwustronny
- 100 wyświetlacz płyty pieca
- 101 Złącze (gniazdo) do sondy igłowej
- 102 panel polecenia cyfrowego
- 103 serigrafia panelu cyfrowego



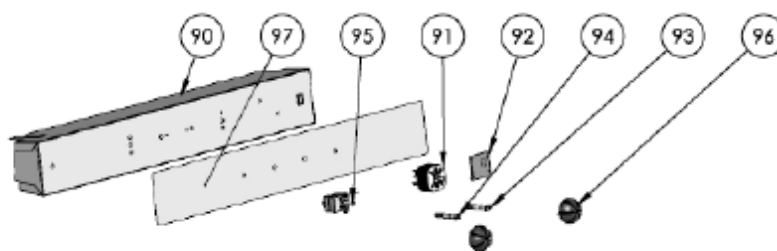
## DRZWI



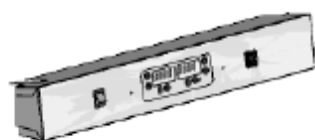
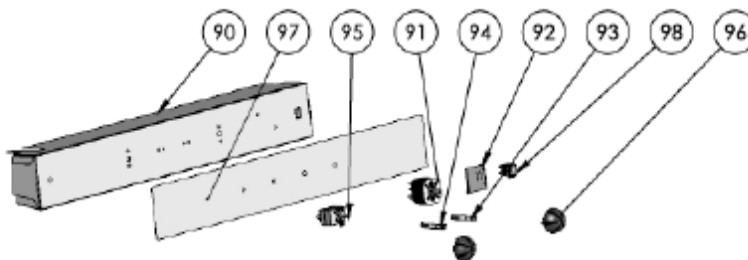
## PANEL KONTROLNY



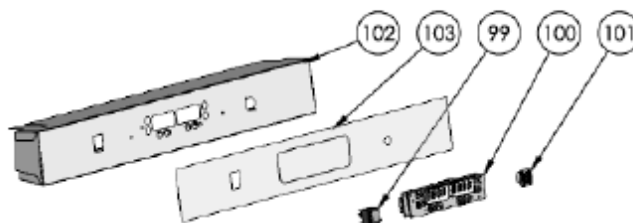
panel manualny



panel manualny z wtryskiem wody



panel cyfrowy



- Lista części – 7, 10 tac
- 4 silnik (120 w)
- 5 uszczelka wału silnika
- 6 element grzewczy
- 7 wentylator
- 8 kompletny przenośnik
- 9 płaski grill ze stali nierdzewnej
- 12 uchwyt wsparcia kondensatora
- 13 górny wspornik drzwi
- 14 dolny wspornik drzwi
- 15 montaż tacki
- 16 taca
- 21 uchwyt żarówki z żarówką
- 22 mikro-przełącznik drzwi pieca
- 24 zamknięcie drzwi
- 25 tylne zamknięcie
- 28 elektro zawór
- 31 termostat bezpieczeństwa 40-335 °
- 32 pokrywa elektryczna
- 33 wentylowany tylny panel
- 34 wsparcie tylnego wentylatora
- 35 wentylator 120x120 h 38 85 °
- 36 zewnętrzny panel boczny
- 37 dach zewnętrzny
- 38 podpora na tacki
- 39 wsporniki tacek

- 40 uszczelka drzwiowa
- 41 czarna cylindryczna stopa do pieca
- 42 kratka wylotowa
- 43 kompletne drzwi
- 45 przewód spustowy kondensatu
- 47 dolna część rurki do wtrysku pary
- 48 uszczelka wału silnika
- 49 akcesoria
- 50 sonda igłowa
- 51 część 9a 4p ac1 220 / 230v 1
- 52 część 25a 4p ac1 220 / 230v 1
- 53 zegar inwersji cyklu 230v50hz
- 54 mini przekaźnik
- 55 sonda temperatury
- 80 kolektor kondensatu drzwi
- 81 zestaw otwierający szkło wewnętrzne
- 82 zestaw uchwytów
- 83 zestaw mocujący zewnętrzne szkło
- 84 zewnętrzna serigrafia szkła (kompletna z wkrętami)
- 85 rama spawana
- 86 szkło wewnętrzne (kompletne z wspornikami kątowymi)
- 87 zestaw tulei do drzwi

88 zestaw zawiasów do drzwi (wspornik + śruba-m4x50 ze stali nierdzewnej + stal nierdzewna m4)  
89 magnes na drzwi  
90 panel polecenia mechanicznego  
91 zegar 60 minutowy  
92 alarm do zegara  
93 zielona lampka  
94 pomarańczowa lampka

95 regulowany termostat 50-280 °  
96 pokrętło komendy  
97 ręczny panel polecenia  
98 przycisk wtrysku wody  
99 przełącznik dwustronny  
100 wyświetlacz płyty pieca  
101 Złącze (gniazdo) do sondy igłowej  
102 panel polecenia cyfrowego  
103 serigrafia panelu cyfrowego

### 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,

- e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
  - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
  - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
  - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
  - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
- a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
  - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
  - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
  - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
- a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
  - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).

- c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
  - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
  - e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).
16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
  - b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
  - c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

#### **Spółka**

#### **Klient**

Resto Quality Sp. z o.o.  
Zamknięta 10/1,5  
30-554 Kraków  
Tel.: 12-307-06-72  
Tel2.: 791 003 909  
Email: info@restoquality.pl  
Serwis: 577 609 633  
Email: serwis@restoquality.pl