

Instrukcja obsługi

Generator pary do pieców

Model: BAKE 4, BAKE D4, BAKE 6, BAKE D6, BAKE 6/L,
BAKE D6/L, BAKE 4H, BAKE D4H, BAKE 6H, BAKE D6H



CE

Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

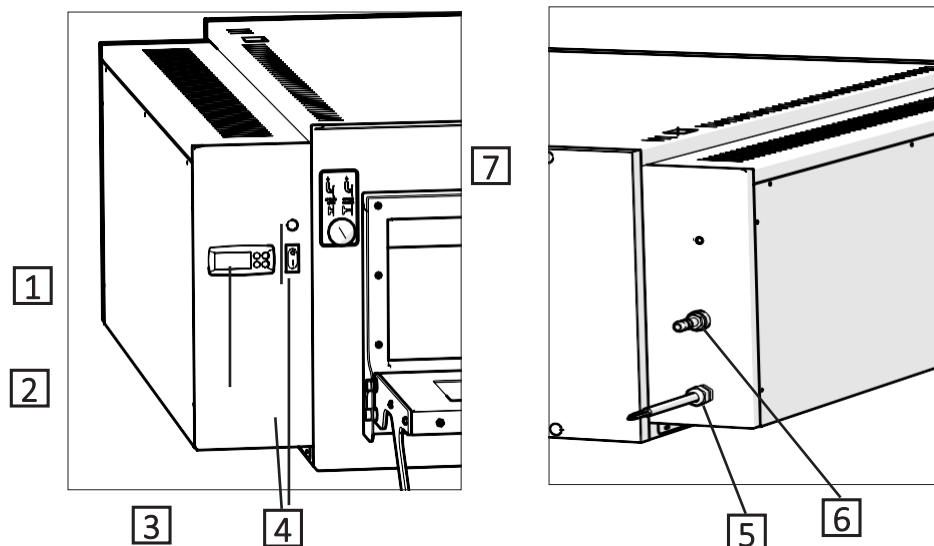
1. INFORMACJE OGÓLNE	3
2. NAZWY CZĘŚCI	3
3. DANE TECHNICZNE GENERATORA PARY Z IZOLACJĄ TERMICZNĄ	3
4. POŁĄCZENIE HYDRAULICZNE	3
5. OPIS PRZEDNIEGO PANELU STEROWANIA PARĄ	4
6. OBSZAR ROBOCZY	4
7. USTAWIANIE WARTOŚCI/HARMONOGRAMU	5
8. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	6

1. INFORMACJE OGÓLNE

Niniejsza instrukcja zawiera informacje niezbędne do prawidłowej instalacji, obsługi i konserwacji urządzenia. Należy przeczytać uważnie całą instrukcję.

2. NAZWY CZĘŚCI

- 1 = Lampka generatora pary
- 2 = Panel sterowania
- 3 = Przełącznik
- 4 = Obudowa
- 5 = Przewód zasilający
- 6 = Wąż dopływowy 1/2"
- 7 = Termostat bezpieczeństwa



3. DANE TECHNICZNE GENERATORA PARY Z IZOLACJĄ TERMICZNĄ

KORPUS BOJLERA: AISI 304 100 x 80 x 400.

REGULACJA TEMPERATURY: Sonda typu J/Termostat wymienny z automatycznym resetem.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM: Termostat bezpieczeństwa z kapilarą i ręcznym resetem.

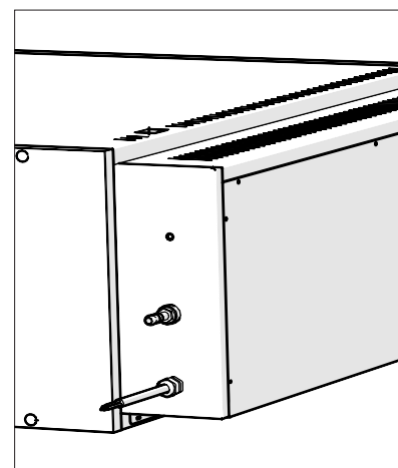
IZOLACJA: Mata izolacyjna z włókna szklanego i blachy aluminiowej.

Model	Podłączenie elektryczne		
	W	A	Napięcie
STEAM	750	3,5	230 V - 50

4. POŁĄCZENIE HYDRAULICZNE



Należy się upewnić, że woda do generowania pary jest zdatna do picia zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Woda odpowiednia do generowania pary pod ciśnieniem w pomieszczeniu oraz w przemyśle spożywczym, musi być czysta, pozbawiona zapachu i nieprzyjemnego smaku (soli magnezu i wapnia), w przeciwnym przypadku stworzy nadmiernie sztywną siatkę glutenu.



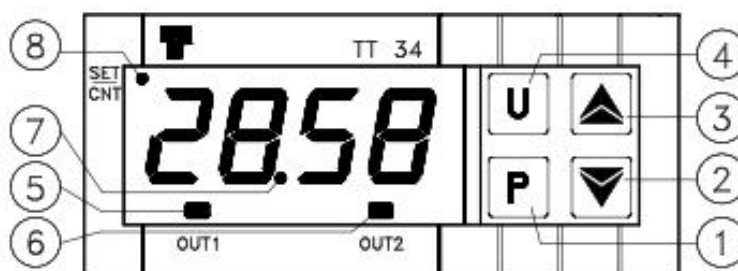


Generator pary przystosowany jest do pracy przy ciśnieniu w sieci wynoszącym maksymalnie 3 bara. Jeśli ciśnienie wody jest wyższe, należy zamontować reduktor ciśnienia przed urządzeniem.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEJ OBSŁUGI GENERATORA PARY

- 1) Po włączeniu urządzenia należy poczekać 30 minut przed obsługą.
- 2) Jeśli urządzenie jest podłączone do źródła wody, należy użyć regulatora ciśnienia z ustawieniem do maksymalnej wartości 3 bara. Czas wprowadzania pary wynosi maksymalnie 3 sekundy.
- 3) Jeśli woda jest wprowadzana przez pompę zwrotną, maksymalny czas wprowadzania pary wynosi 10 sekund.

5. OPIS PRZEDNIEGO PANELU STEROWANIA PARĄ



- 1 - Przycisk P: służy do zapisywania ustawień i programowania parametrów.
- 2 - Przycisk kierunkowy W DÓŁ: służy do zmniejszania ustawianych wartości.
- 3 - Przycisk kierunkowy W GÓRĘ: służy do zwiększania ustawianych wartości.
- 4 - Przycisk U: służy do odliczania poleceń START/STOP lub RESET.
- 5 - Dioda OUT 1: informuje o działaniu grzałki OUT 1.
- 6 - Dioda OUT 2: informuje o działaniu grzałki OUT 2.
- 7 - Dioda przerywnika: wskazuje na przerwę między godzinami i minutami, minutami i sekundami, sekundami i częściami setnymi.
- 8 - Dioda SET/CNT: wskazuje na uruchomienie trybu programowania (szybkie miganie), stan bieżącego odliczania (miganie z częstotliwością 1 sekundy), stan przerwanej odliczania (ciągłe światło) lub stan ponownego uruchomienia (wyłączona).

6. OBSZAR ROBOCZY

W poniższej tabeli przedstawiono stopień nasycenia pary w komorze przy 120% wilgotności względnej.

MODEL	Wewnętrzne wymiary komory	Wymagana ilość litrów do nasycenia
TR 4	830x840x180h	0,09
TR 4H	830x840x270h	0,13
TR 6	820x1240x180h	0,13
TR 6H	820x1240x270h	0,19
TR 6L	1240x840x180h	0,13

Przykładowy czas wstrzykiwania pary:

- Maksymalna wydajność naparowania: 0,16 litrów na cykl.
- Czas nagrzewania pierwszego cyklu: około 20 minut.
- Czas pomiędzy dwoma kolejnymi cyklami ze wstrzykiwaniem 100 mililitrów: około 6 minut i 30 sekund.
- Czas pomiędzy dwoma kolejnymi cyklami ze wstrzykiwaniem 160 mililitrów: około 10 minut.

7. USTAWIANIE WARTOŚCI/HARMONOGRAMU

Urządzenie pozwala ustawić do trzech czasów naparowania: „t1”, „t2”, „t3”.

Aby ustawić czas naparowania, należy postępować zgodnie z poniższymi krokami:

- Nacisnąć przycisk P i przytrzymać. Na wyświetlaczu pojawi się „t1”, a dioda SET / CNT będzie szybko migać.
- Po zwolnieniu przycisku wyświetlacz pokaże ustawiony czas „t1”.
- Aby go zmienić, należy użyć przycisków kierunkowych W GÓRĘ, aby zwiększyć wartość lub W DÓŁ, aby ją zmniejszyć.
- Jeśli tryb pracy wymaga ustawienia czasu naparowania „t2” (F1 = 3, 4 lub 5), należy nacisnąć ponownie przycisk P w ciągu 5 sekund, a wyświetlacz pokaże „t2”.
- Po zwolnieniu przycisku wyświetlacz pokaże ustawiony czas „t2”.
- Aby go zmienić, należy użyć przycisków kierunkowych W GÓRĘ lub W DÓŁ.
- Jeśli tryb pracy wymaga ustawienia trzeciego czasu (F2 = 3 lub 4), należy nacisnąć ponownie przycisk P w ciągu 5 sekund, a wyświetlacz pokaże „t3”.
- Po zwolnieniu przycisku wyświetlacz pokaże ustawiony czas „t3”.
- Aby go zmienić, należy użyć przycisków kierunkowych W GÓRĘ lub W DÓŁ.
- Wyjście z trybu ustawiania wartości następuje automatycznie, gdy użytkownik nie naciśnie żadnego przycisku przez około 5 sekund lub po pojedynczym naciśnięciu przycisku U - wtedy wyświetlacz powróci do pokazywania aktualnie osiągniętej wartości.

Ustawianie czasu jest zawsze możliwe, zarówno podczas trwającego odliczania, jak i po jego zatrzymaniu.

8. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę Resto Quality sp. z o.o. na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze, gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na noweO konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia

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

a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia

b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia

c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient

Resto Quality Sp. z o.o.

Zamknięta 10/1,5

30-554 Kraków

E-mail: info@restoquality.pl

Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909

www.restoquality.pl



Resto Quality Sp. z o.o.
Ul. Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



tel. 12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl