

Instrukcja obsługi

Piece gazowe do pizzy - seria GASR

Model: GASR4, GASR6, GASR9, GASR4 XL, GASR6 XL, GAS R6 XL/L, GASR9 XL, GASR44, GASR66, GASR99, GASR44 XL, GASR66 XL, GASR66 XL/L, GASR99 XL,



Spis treści

SEKCJA 1: Budowa	3
SEKCJA 2: Zastosowanie	3
SEKCJA 3: Podłączenie i instalacja urządzenia	4
SEKCJA 4: Adaptacja urządzenia do innego rodzaju gazu	7
SEKCJA 5: Podłączenie odprowadzenia spalin	9
SEKCJA 6: Panel sterowania	12
SEKCJA 7: Obsługa	12
SEKCJA 8: Czyszczenie i konserwacja	14
SEKCJA 9: Schemat elektryczny	18
SEKCJA 10: Ogólne warunki gwarancji	19

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

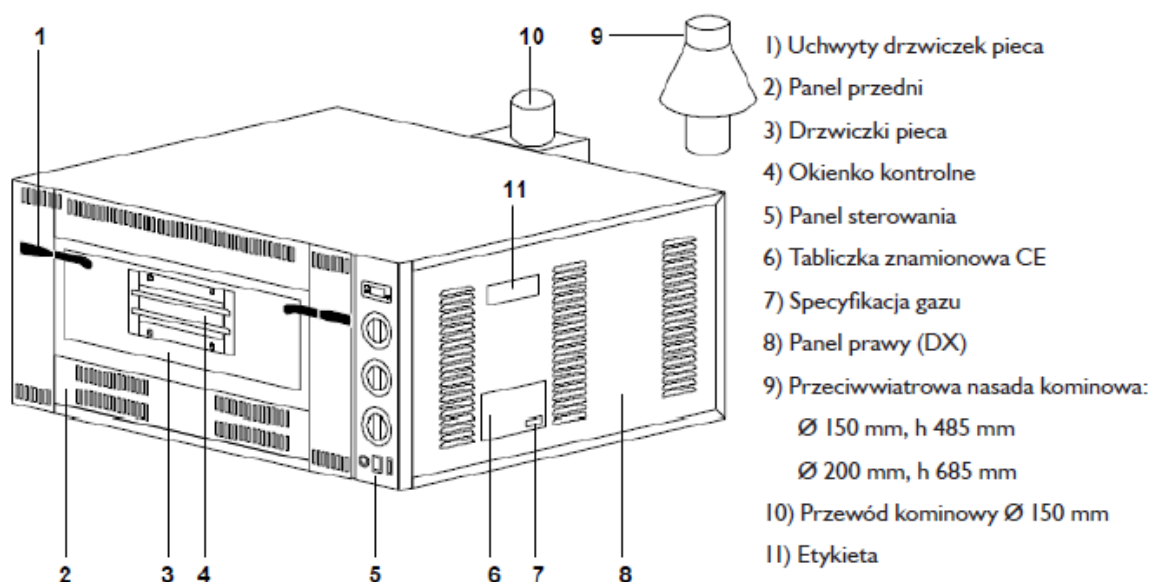
Błędna instalacja i wymiana części może uszkodzić produkt lub spowodować obrażenia ludzi. Nie ponosimy odpowiedzialności za umyślne uszkodzenie urządzenia, szkody wynikające z zaniedbania, nieprzestrzegania instrukcji i przepisów oraz nieprawidłowe połączenia. Nieautoryzowana interwencja w budowę urządzenia powoduje utratę gwarancji.

Instrukcja obsługi powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu, w razie potrzeby skorzystania z niej.

Instalacja powinna być wykonana zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju użytkowania, przez wykwalifikowany personel serwisowy.

SEKCJA 1: Budowa

Tabliczka znamionowa CE znajduje się z prawej strony pieca. Na tabliczce znamionowej CE znajduje się charakterystyka gazu do zasilania urządzenia.



SEKCJA 2: Zastosowanie

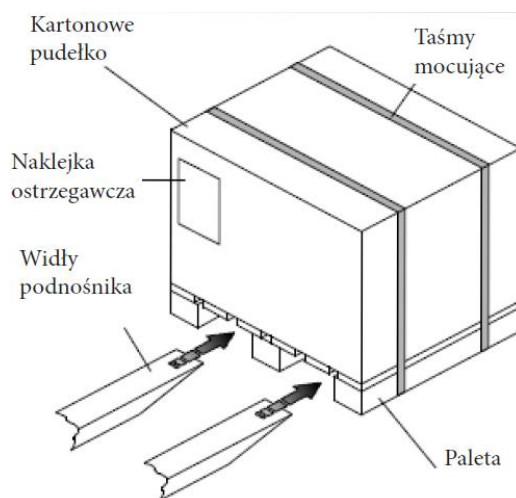
Piec został zaprojektowany i wyprodukowany głównie do pieczenia pizzy. Piece mogą być także używane do pieczenia i obróbki dań w rodzaju zapiekanek przygotowywanych w naczyniach do pieczenia. Jakikolwiek inne użycie urządzenia jest zakazane, z uwagi na zachowanie bezpieczeństwa podczas użytkowania, jak również w celu zapewnienia jak najbardziej wydajnej pracy pieca. Temperatura obróbki w piecu mieści się w zakresie od 50 ° - 450 °C.

SEKCJA 3: Podłączenie i instalacja urządzenia

Usuń wszystkie folie ochronne, upewnij się, że wewnątrz pieca nie zostały żadne resztki opakowania.

Wszystkie czynności związane z instalacją urządzenia (ustawienie urządzenia i podłączenie do sieci zasilającej w energię elektryczną) muszą zostać wykonane przez wyspecjalizowany personel techniczny posiadający odpowiednie kwalifikacje oraz autoryzację do przeprowadzania tego typu prac zgodnie z obowiązującymi obecnie przepisami prawnymi w kraju, w którym urządzenie będzie użytkowane.

W przypadku wykorzystywania do transportu lub podnoszenia pieca podnośnika lub wózka widłowego należy upewnić się, że widły urządzenia zostały prawidłowo umieszczone w palecie, jak pokazano na rysunku

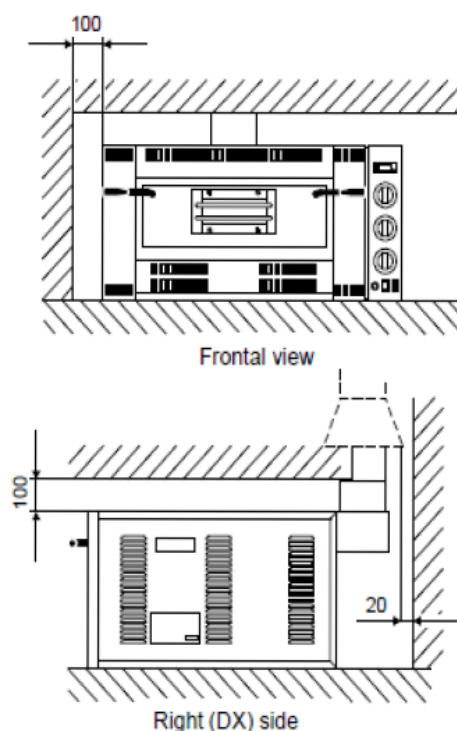


INSTALACJA

Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanych techników zgodnie z lokalnymi, obowiązującymi przepisami prawnymi. Pierwsze uruchomienie pieca może zostać wykonane wyłącznie po zakończeniu jego instalacji i wystawieniu przez autoryzowanych pracowników technicznych deklaracji zgodności dotyczącej podłączenia urządzenia.

Piec należy ustawić zgodnie z wymaganiami zachowania minimalnych odległości (mm) jak pokazano na poniższym rysunku. Urządzenie musi być umieszczone na odpowiedniej podstawie, wystarczająco wytrzymałej, aby utrzymać ciężar w pełni załadowanego urządzenia.

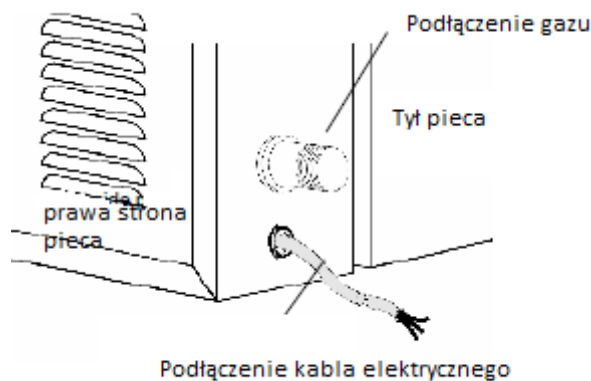
Zaleca się pozostawienie wolnej przestrzeni po prawej stronie urządzenia (DX), aby ułatwić zdjęcie bocznego panelu w przypadku potrzeby przeprowadzenia konserwacji.



PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO ZASILANIA W ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, czy wartości napięcia oraz częstotliwości podane na tabliczce znamionowej zgadzają się z tymi w miejscu instalacji.

Piec jest wyposażony w kabel elektryczny (jednofazowy 230 V) umieszczony z tyłu, bez wtyczki.



Podłączenie elektryczne:

- Układ zasilający urządzenie musi być wyposażony w automatyczny wyłącznik o odpowiednich parametrach, w którym odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3mm.
- Musi zostać wykonane z zastosowaniem przewodu elektrycznego i znormalizowanej wtyczki. Gniazdo musi znajdować się w pobliżu przewodu i musi być łatwo dostępne.
- Sieć zasilająca musi być wyposażona w odpowiedni i sprawny system uziemiaczy.
- Zasilanie elektryczne pieca musi mieć tolerancję +/- 10%.

Po zakończeniu instalacji urządzenia, autoryzowany pracownik techniczny musi wystawić pisemną deklarację potwierdzającą prawidłowość pomiarów systemu zabezpieczającego.

PODŁĄCZENIE GAZU

Podłączenie kuchni do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.

Piec jest wyposażony w gwint G 3/4 "do podłączenia do zasilania gazem. Jest on umieszczony z tyłu pieca. Podłączenie pieca do sieci zasilającej w gaz musi znajdować się w miejscu widocznym i musi być wykonane za pomocą przewodów wykonanych ze stali metalicznej lub miedzi.

Podczas instalacji pieca zaleca się zainstalowanie atestowanego zaworu odcinającego dopływ gazu z sieci zasilającej do urządzenia w celu ułatwienia jakichkolwiek przyszłych wymian urządzenia lub jego serwisowania.

Połączenie pomiędzy siecią zasilającą, a urządzeniem powinno być wykonane za pomocą 3 metalowych złączek. Złączki należy odpowiednio uszczelnić, aby zapewnić szczelność połączeń i całej instalacji.

Piec musi być zasilany takim rodzajem gazu, do którego urządzenie zostało dostosowane (patrz tabliczka znamionowa).

MIERZENIE CIŚNIENIA GAZU

Ciśnienie zasilające gazu należy mierzyć za pomocą manometru cieczy (np. manometr U-rurkowy, rozdzielczość co najmniej 0,1 mbar) w następujący sposób:

- Odkręć i zdejmij prawą (DX) stronę panelu
- Poluzuj śrubę uszczelniającą zaworu bezpieczeństwa (zawór ogólny)
- Podłącz manometr U-rurkowy do punktu odbioru ciśnienia zaworu gazu;
- Włącz piec w sposób wskazany w instrukcji.
- Zmierz ciśnienie zasilania gazu;
- Odłącz manometr U-rurkowy;
- Przykręć ponownie śrubę uszczelniającą zaworu bezpieczeństwa
- Ponownie załóż i dokręć prawy (DX) panel urządzenia

Należy zwracać szczególną uwagę na ciśnienie gazu zasilającego:

PROPAN - BUTAN 30 - 37 mbar; 30 - 30 mbar.

GAZ ZIEMNY 20 mbar;

KONTROLA WYCIEKU GAZU

Po zakończeniu czynności związanych z instalacją urządzenia konieczne jest przeprowadzenie kontroli szczelności instalacji i upewnienie się, że nie ma żadnego wycieku gazu; aby sprawdzić szczelność instalacji należy posmarować wszystkie połączenia rur roztworem wody z mydłem. W przypadku nieszczelności wyciekający gaz będzie powodował powstanie bąbelków na mydlanym roztworze.

Jeżeli sieć zasilająca w gaz została wyposażona w gazomierz, można za jego pomocą zweryfikować szczelność instalacji: wyłącz piec na około 10 minut, gazomierz nie powinien zanotować żadnego przepływu gazu.

Absolutnie zabrania się używania płomienia do kontroli szczelności instalacji. Niezastosowanie się do powyższego zakazu może spowodować eksplozję gazu.

SEKCJA 4: Adaptacja urządzenia do innego rodzaju gazu

Piec został zaprojektowany i przetestowany do używania takiego rodzaju gazu jaki został wskazany na tabliczce znamionowej CE urządzenia.

Jak wskazano wcześniej w odniesieniu do procedury dostosowania urządzenia do innego rodzaju gazu, należy postępować ściśle według podanych niżej kroków:

A. Wymiana dysz górnego i dolnego palnika:

Zdejmij panel przedni urządzenia, odkręć śruby usuń regulator powietrza (rys. 9 – szczegół ½), dysze są widoczne i dostępne. Poluzuj dysze odpowiednim kluczem i zastąp je dyszami przystosowanymi do nowego rodzaju gazu zasilającego postępując zgodnie ze wskazaniem zawartymi w opisie danych technicznych w zależności od modelu pieca.

Jeżeli rodzaj gazu, do którego przystosowany jest piec, nie jest zgodny z rodzajem gazu dostępnym w sieci zasilającej konieczne będzie przeprowadzenie procedury dostosowania pieca do innego rodzaju gazu.

B. Wymiana dyszy palnika zapłonowego:

Dyszę palnika zapłonowego (Rys. 8 – szczegół 3) należy wymienić postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w opisie danych technicznych zgodnie z modelem pieca.

C. Wymiana dyszy pilota:

Odkręć złączkę (Rys. 8 – szczegół 3) i wymień dyszę pilota na inną dostosowaną do nowego rodzaju gazu zasilającego postępując zgodnie ze wskazaniem zawartymi w opisie danych technicznych zgodnie z modelem pieca.




D. Regulacja dopływu powietrza

Palniki górne i dolne:

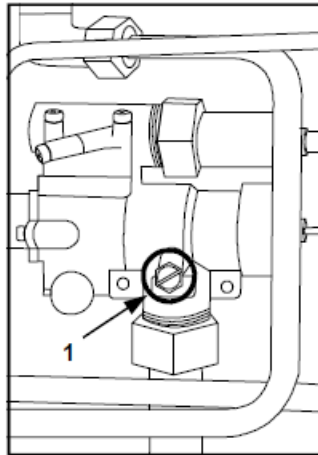
Poluzuj śruby (Rys. 9 – szczegół 1) i wyreguluj dopływ powietrza (Rys 10 – Szczegół 1). Po wyregulowaniu dopływu powietrza odpowiednio dokręć śrubę.

E. Minimalne ustawienie dla górnych i dolnych palników:

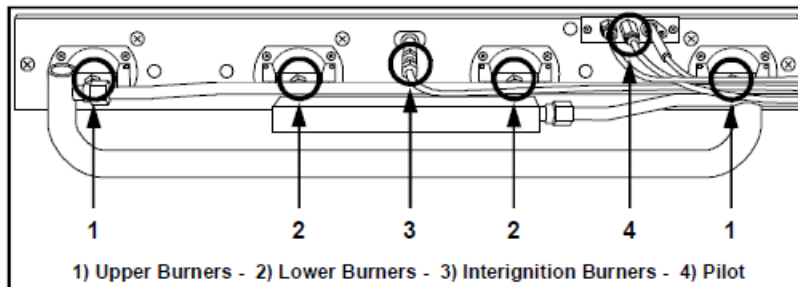
Dla gazu płynnego (G30 - G31) minimum jest ustawione, a śruba (RYS. 10 - Szczegół 1) dokręcona. Dla innych rodzajów gazu minimalne ustawienie można osiągnąć postępując według niżej podanych wskazówek:

- Zdejmij ręcznie odpowiednie pokrętło palnika na panelu sterowania (RYS. 10 - Szczegół 2/3);
- Przekręć śrubę (RYS. 10 - Szczegół 1) w kierunku przeciwnym do kierunku obrotu wskazówek zegara o 2 lub 3 obroty, a następnie ponownie załóż pokrętło;
- Włącz palnik i ustaw pokrętło w pozycji  (Minimum);
- Ponownie zdejmij pokrętło i dokręć śrubę (RYS. 10 - Szczegół 1) do czasu uzyskania odpowiedniego płomienia;
- Pokręć pokrętłem do pozycji  (Maksimum)  (Minimum), aby zweryfikować stabilność płomienia;

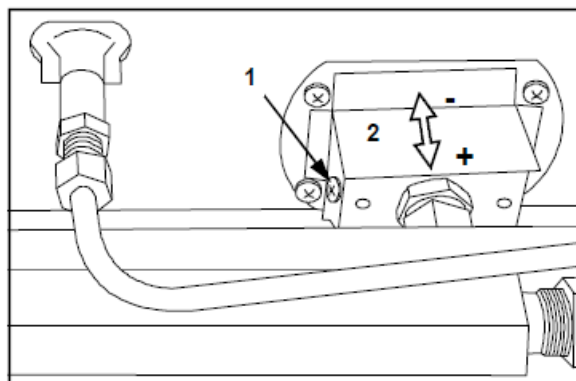
Palnik zapłonowy nie posiada opcji minimalnego ustawienia, tak więc nie istnieje potrzeba regulacji takiego ustawienia



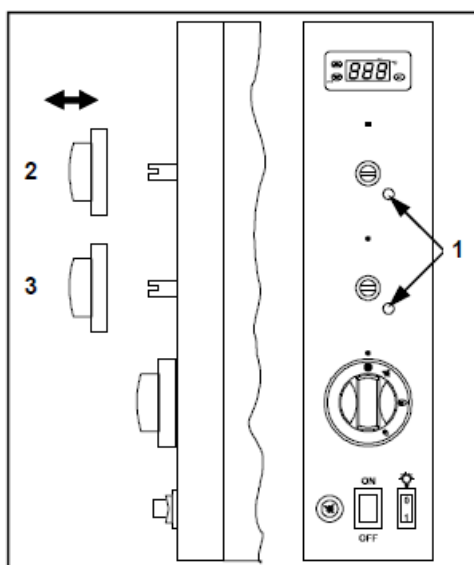
Rys. 7 Kontrola ciśnienia gazu zasilającego



Rys 8. (Wymiana palników: górnych, dolnych i zapłonowego)



RYS. 9 (Regulacja dopływu powietrza do górnych i dolnych palników)



RYS. 10 (Ustawienie minimalne dla górnych i dolnych palników)

SEKCJA 5: Podłączenie odprowadzenia spalin

Urządzenia są wyposażone w przewód kominowy (\varnothing 150 mm) do odprowadzania spalin, który należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Sposoby podłączenia odprowadzenia spalin:

Rodzaj urządzenia „B11” (patrz dane na tabliczce znamionowej urządzenia)

1) Grawitacyjne odprowadzenie spalin (RYS. 11)

Podłączenie przewodu kominowego z przeciwwiatrową nasadą kominową, który odprowadza spaliny bezpośrednio na zewnątrz pomieszczenia, w którym zainstalowane jest urządzenie.

2) Odprowadzenie spalin z wykorzystaniem wentylatora wyciągowego (RYS. 12)

Podłączenie przewodu kominowego z przeciwwiatrową nasadą kominową i wyciągiem. Zasilanie urządzenia w gaz musi być dostosowane do wyciągu spalin i musi być wyposażone w zabezpieczenie przerywające pracę urządzenia, w przypadku, gdy ciśnienie gazu zasilającego spadnie poniżej wartości zalecanej w kraju użytkowania urządzenia.

Należy ręcznie sterować dopływem gazu do urządzenia.

3) Odprowadzenie spalin z wykorzystaniem okapu z wentylatorem wyciągowym (RYS.13)

W przypadku instalacji urządzenia pod okapem wyciągowym przewód kominowy urządzenia musi znajdować się w odległości co najmniej 1,8 m od podstawy urządzenia (podłoga), a wylot przewodu kominowego urządzenia musi znajdować się w obrębie powierzchni roboczej okapu. Zasilanie urządzenia w gaz musi być dostosowane do wyciągu spalin i musi być wyposażone w zabezpieczenie przerywające pracę urządzenia, w przypadku, gdy ciśnienie gazu zasilającego spadnie poniżej wartości zalecanej w kraju użytkowania urządzenia.

Należy ręcznie sterować dopływem gazu do urządzenia.

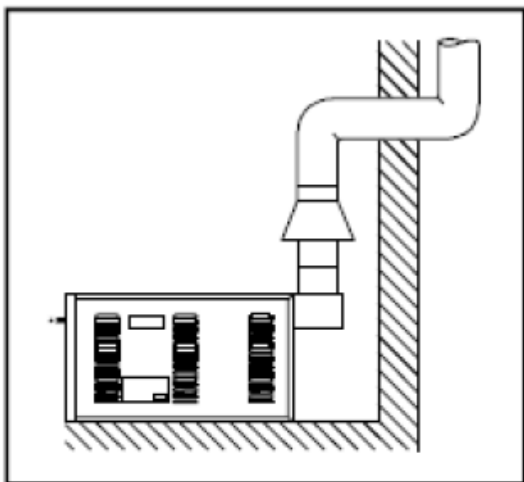
Rodzaj urządzenia „A” (patrz dane na tabliczce znamionowej urządzenia)

Piece gazowe typu „A” muszą odprowadzać spaliny za pośrednictwem odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń podłączonych do w pełni sprawnego systemu odprowadzania spalin lub odprowadzających spaliny bezpośrednio na zewnątrz z pominięciem powyższego. Dozwolone jest używanie wentylatora.

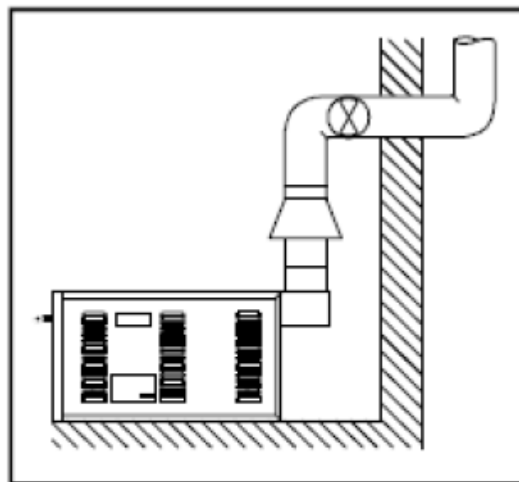
Rodzaj urządzenia „B” (patrz dane na tabliczce znamionowej urządzenia)

Piece gazowe typu „B” muszą odprowadzać spaliny za pośrednictwem odpowiednich okapów (patrz UNI-CIG 8723) lub podobnych urządzeń podłączonych do w pełni sprawnego systemu odprowadzania spalin lub odprowadzających spaliny bezpośrednio na zewnątrz. Dozwolone jest również używanie wentylatora podłączonego w taki sposób, aby odprowadzał spaliny na zewnątrz, o odpowiedniej wydajności zgodnej z odnośnymi przepisami prawnymi i zasadami bezpieczeństwa.

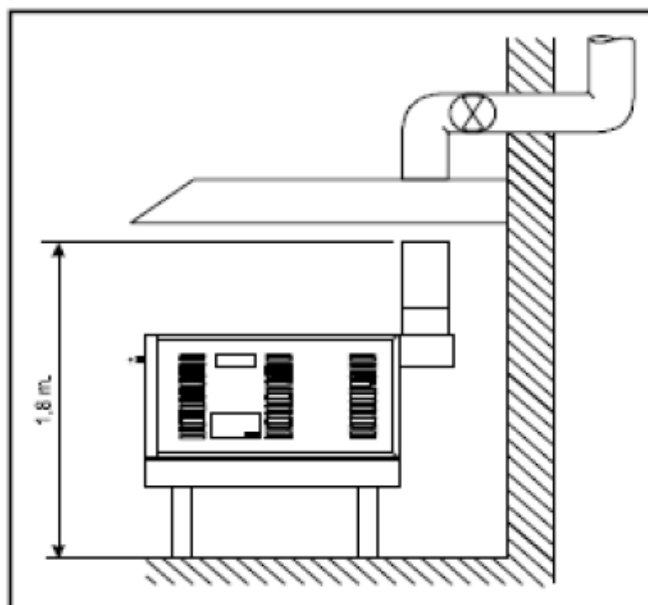
Należy zastosować system odcinający zasilanie urządzenia w gaz w przypadku, gdy wentylator spowoduje obniżenie ciśnienia gazu.



RYS. 11 (Grawitacyjne odprowadzenie spalin)



RYS. 12 (Odprowadzenie spalin z wykorzystaniem wentylatora wyciągowego)



RYS. 13 (Odprowadzenie spalin z wykorzystaniem okapu z wentylatorem wyciągowym)

ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA

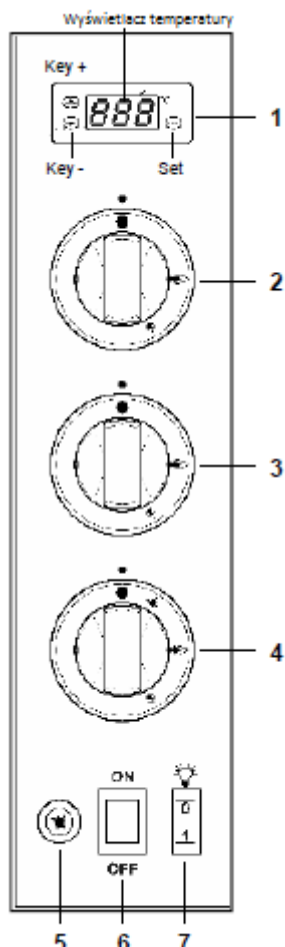
Jest to zawór z termoparą, który przerywa dopływ gazu do palników, w przypadku, gdy płomień pilota zgaśnie.

Zawór jest umieszczony po prawej stronie pieca.

Absolutnie zabrania się manipulowania (z wyjątkiem koniecznej konserwacji) przy jakimkolwiek urządzeniu zabezpieczającym pieca.

Absolutnie zabrania się zastępowania jakichkolwiek urządzeń zabezpieczających pieca lub ich elementów nieoryginalnymi elementami lub częściami zamiennymi.

SEKCJA 6: Panel sterowania



Panel sterowania znajduje się po prawej stronie w przedniej części pieca, Innowacyjny system palników gazowych pozwala na regulowanie mocy grzania w dolnej i górnej części komory.

- 1 - Termostat / Termometr
- 2 - Zawór górnego palnika (pokrętło)
 - Off - Wyłączone
 - 🔥 Moc maksymalna
 - 🔥 Moc minimalna
- 3 - Zawór dolnego palnika (pokrętło)
 - Off - Wyłączone
 - 🔥 Moc maksymalna
 - 🔥 Moc minimalna
- 4 - Zawór główny (pokrętło)
 - Off - Wyłączone
 - Pilot zapłonowy
 - ★ Zapłon - moc maksymalna
 - ★ Zapłon - moc minimalna
- 5 - Piezoelektryczny pilot zapłonowy 🔥
- 6 - Wyłącznik główny 🔥
- 7 - Wyłącznik oświetlenia pieca

SET - ustawienia

RYS. 14 Panel sterowania

SEKCJA 7: Obsługa

WŁĄCZANIE PALNIKÓW

- 1) Podłącz zasilanie elektryczne pieca do głównego źródła zasilania
- 2) Obróć pokrętło klapki wyrównawczej źródła gazu;
- 3) Naciśnij ogólny włącznik elektryczny (RYS. 14 - Szczegół 6), zapali się zielona lampka
- 4) Ustaw termostat / termometr na temperaturę roboczą naciskając jednocześnie klawisze "set" i "+" lub "-" (RYS. 14 - Szczegół 1). W przypadku, gdy pożądana temperatura jest niższa lub niższa niż temperatura atmosferyczna, niemożliwe będzie włączenie palników, ponieważ termostat jest podłączony do elektrozaworu zasilającego gazem, który zatrzymuje przepływ gazu, gdy temperatura osiągnie pożądaną wartość.

A) PALNIK ZAPŁONOWY

- 5) Obróć pokrętło ogólnego kranu dopływu ★ gazu do pozycji , naciśnij i przytrzymaj pokrętło i po pewnym czasie naciśnij kilkakrotnie piezoelektryczny


pilot zapłonu (RYS. 14 - Szczegół 5): Zwolnij pokrętkę, gdy zapali się palnik pilotowy. Płomień musi pozostać zapalony.

Jeśli to nie nastąpi, powtórz operację.

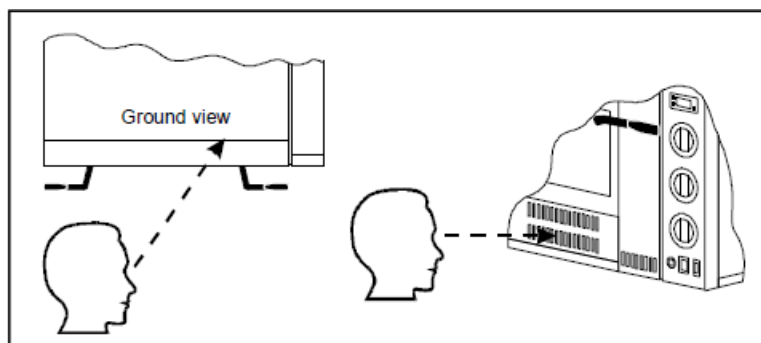
Istnieje możliwość wizualnej kontroli płomienia pilota przez otwór do podglądu znajdujący się po prawej stronie na panelu przednim urządzenia.

- 6) Obróć pokrętkę ogólnej temperatury do pozycji  (maksymalna moc);

B) PALNIKI GÓRNE I DOLNE

- 7) Odkręć odpowiednie pokrętki górnego i dolnego palnika i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji  (moc maksymalna).

Płomień z palnika zapłonowego rozprzestrzeni się na wszystkie górne i dolne palniki. Po osiągnięciu żądanej temperatury palniki się wyłączą: następnie będą się czasowo włączały i ponownie wyłączały w takich odstępach czasu, aby utrzymać żądaną temperaturę.





RYS 15. Kontrola płomienia pieca



PIECZENIE PIZZY

Kiedy piec osiągnął żądaną temperaturę (patrz punkt 5 niniejszego rozdziału) widoczną na wyświetlaczu termostatu / termometru (RYS. 14 - Szczegół 1) można włożyć przeznaczoną do pieczenia pizzę do komory pieca.

- 1) Ręcznie otwórz drzwiczki pieca używając do tego celu uchwytów;
- 2) Podświetl wnętrze pieca przestawiając wyłącznik oświetlenia pieca (RYS. 14 - Szczegół 7) do pozycji „on”;
Podczas otwierania drzwiczek pieca, kiedy jest on włączony, bardzo ważne jest zachowanie bezpiecznej odległości, aby uniknąć bezpośredniego działania uwolnionego z otwieranego pieca ciepła.
- 3) Włóż przeznaczoną do pieczenia pizzę / pizze do wnętrza pieca za pomocą odpowiednich narzędzi. Należy pamiętać, aby nie pozostawiać drzwiczek pieca otwartych przez dłuższy czas, ponieważ uciekające z pieca ciepło spowoduje obniżenie temperatury wewnątrz urządzenia;
- 4) Zamknij drzwiczki pieca i kontroluj proces obróbki przez okienko kontrolne;
- 5) Temperatura obróbki pizzy różni się w zależności od ustawień oraz od tego czy pizza została umieszczona bezpośrednio na ognioodpornym dnie pieca czy na blasze do pieczenia.

W przypadku umieszczenia pizzy bezpośrednio na dnie pieca zaleca się ustawienie temperatury obróbki w zakresie od 350 do 380 °C przy ustawionych na maksymalną moc palnikach górnych (pokrętkę odpowiadającą za kontrolę górnych palników

ustawione w pozycji  „moc maksymalna”), a palnikach dolnych ustawionych na minimalną moc (pokrętko odpowiadające za kontrolę dolnych palników ustawione w pozycji  „moc minimalna”).

W przypadku umieszczenia pizzy na blasze do pieczenia zaleca się ustawienie temperatury obróbki w zakresie od 350 do 380 °C przy ustawionych na moc minimalną palnikach górnych (pokrętko odpowiadające za kontrolę górnych palników ustawione w pozycji  „moc minimalna”), a palnikach dolnych ustawionych na maksymalną moc (pokrętko odpowiadające za kontrolę dolnych palników ustawione w pozycji  „moc maksymalna”).

- 6) Po zakończeniu procesu obróbki pizzy otwórz drzwiczki pieca, wyjmij pizzę i ponownie zamknij drzwiczki.

Wybór najlepszej temperatury obróbki oraz odpowiednia regulacja mocy górnych i dolnych palników są zależne wyłącznie od doświadczenia osoby obsługującej urządzenie.

PRZERWA W UŻYTKOWANIU PIECA

Przygotowanie pieca do dłuższej przerwy w jego użytkowaniu powinno zostać wykonane przez operatora urządzenia, ściśle według podanych niżej wytycznych:

- 1) Wyłącz piec przekręcając pokrętki do pozycji ● „Off” (Wyłączone) (RYS. 14 - Szczegół 2 / 3 / 4);
- 2) Wyłącz oświetlenie komory pieca za pomocą wyłącznika oświetlenia (RYS. 14 - Szczegół 7);
- 3) Wyłącz główny wyłącznik urządzenia (RYS. 14 - Szczegół 6), zielona lampka kontrolna zgaśnie;
- 4) Zakręć główny zawór na doprowadzeniu gazu do urządzenia;
- 5) Odłącz przewód zasilający pieca od źródła zasilającego w energię elektryczną.

SEKCJA 8: Czyszczenie i konserwacja

RUTYNOWA KONSERWACJA

Aby zapewnić najlepszą wydajność i bezpieczeństwo pracy urządzenia jego operator powinien znać i rozumieć wszystkie elementy kontrolne pieca oraz znać zawczasu wszystkie procedury i terminy przeprowadzania kontroli i konserwacji.

Przed rozpoczęciem każdej procedury konserwacji urządzenia, zarówno rutynowej jak i nierutynowej, należy odłączyć przewód zasilający urządzenia od źródła zasilającego w energię elektryczną oraz zawór główny na doprowadzeniu gazu do urządzenia.

- 1) Czyszczenie ognioodpornego dna urządzenia: tę czynność można przeprowadzać, kiedy piec jest gorący. Kiedy urządzenie osiągnie temperaturę około 350 °C, należy otworzyć drzwiczki pieca i wyczyścić jego dno za pomocą szczotki z włókna roślinnego z długim trzonkiem, aby uniknąć kontaktu rąk z gorącymi powierzchniami pieca. Zaleca się, aby operator urządzenia używał odpowiednich rękawic i odzieży ochronnej, aby uniknąć poparzeń.

- 2) Czyszczenie zewnętrznych powierzchni pieca (powierzchnie ze stali nierdzewnej, okienko kontrolne i panel sterowania): te czynności należy przeprowadzać, kiedy piec jest wystudzony.

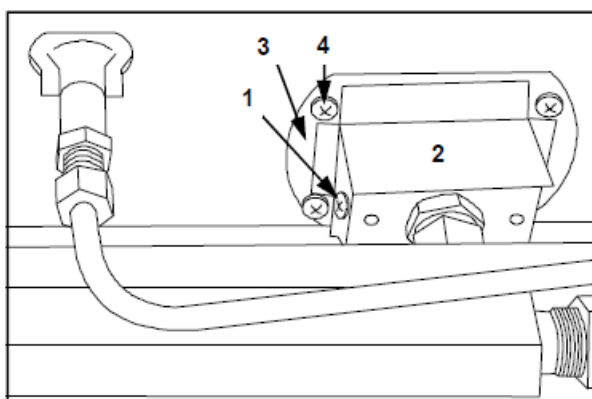
KONSERWACJA NIERUTYNOWA

Wszelkie czynności związane z nierutynową konserwacją urządzenia, taką jak naprawy lub wymiana elementów urządzenia muszą być przeprowadzane wyłącznie przez wyspecjalizowany serwis techniczny dostawcy urządzenia, u którego piec został zakupiony lub przez autoryzowanych pracowników technicznych spełniających odpowiednie wymagania upoważniające do przeprowadzania tego typu prac.

WYMIANA GÓRNYCH I DOLNYCH PALNIKÓW

ZDEJMIJ PANEL PRZEDNI URZĄDZENIA;

- Odkręć złączkę, odłącz przewód zasilający w gaz, który znajduje się z przodu palnika, który ma zostać wymieniony;
- Usuń regulator dopływu powietrza do palnika (RYS. 16 - Szczegół 2), odkręć śruby (RYS. 16 - Szczegół 1) i wysuń go;
- Odkręć 4 śruby (RYS. 16 - Szczegół 4), wysuń palnik (RYS. 16 - Szczegół 3) i wymień go;
- Zamocuj nowy palnik wykonując procedurę odwrotną według przedstawionych powyżej wskazówek.



RYS. 16 (Wymiana górnych i dolnych palników)

WYMIANA PALNIKÓW ZAPŁONOWYCH

Zdejmij panel przedni urządzenia, odkręć śruby;

- Odkręć 3 śruby, które mocują wspornik palnika (RYS. 17 - Szczegół 1);
- Wyjmij wewnętrzną ogniotrwałą podłogę;
- Ręcznie wyjmij palnik przez drzwiczki pieca;
- Zamocuj nowy palnik wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.

WYMIANA TERMOPARY, PILOTA I ISKROWNIKA

A) TERMOPARA

- a. Zdejmij panel przedni urządzenia, odkręć śruby;
- b. Odkręć termoparę za pomocą odpowiedniego klucza (RYS. 18 - Szczegół 1);
- c. Zamocuj nową termoparę wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.

B) PILOT

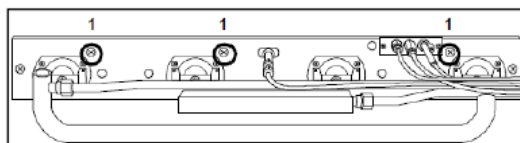
- a. Odkręć dwie śruby mocujące pilot (RYS. 18 - Szczegół A);
- b. Zamocuj nowy pilot wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.

C) WTYCZKA

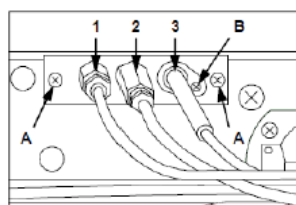
- a. Usuń wtyczkę odkręcając śrubę (RYS. 18 - Szczegół B);
- b. Zamocuj nową wtyczkę (RYS. 18 - Szczegół 3) wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.

WYMIANA ZAWORU GAZOWEGO

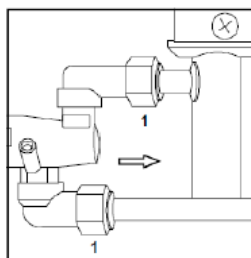
- Zdejmij prawy panel DX urządzenia, odkręcając śruby;
- Ręcznie zsuń przeznaczone do wymiany pokrętko zaworu z panelu sterowania;
- Odłącz zawór od odpowiedniej złączki gazowej (RYS. 19 - Szczegół 1);
- Zamontuj nowy zawór wykonując procedurę odwrotną według wyżej przedstawionych wskazówek.



RYS. 17 (Wymiana palnika zapłonowego)



RYS. 18 (Wymiana termopary, pilota i wtyczki)



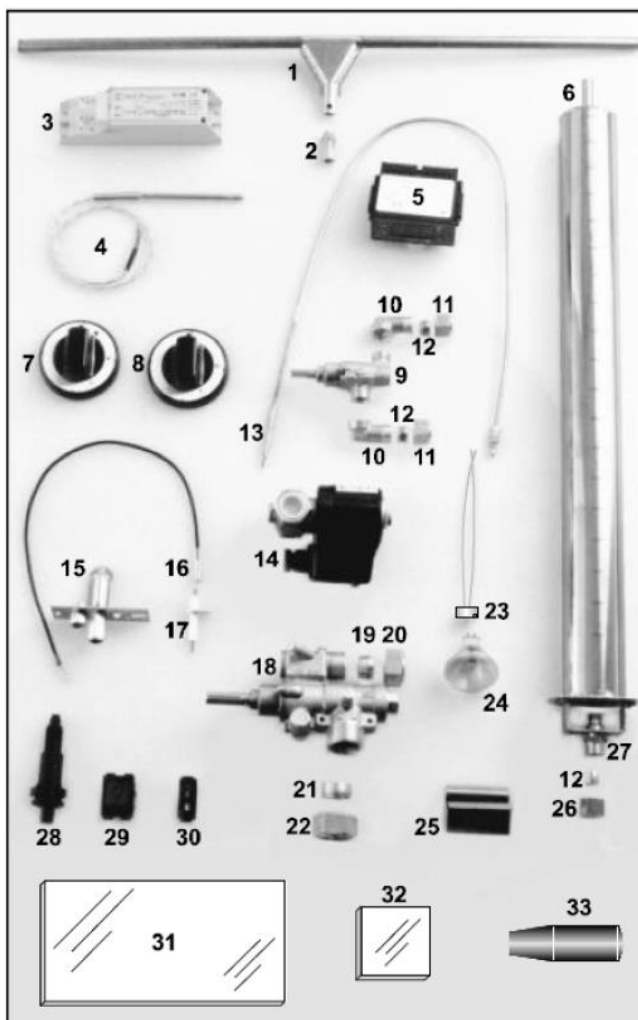
RYS. 19 (Wymiana zaworu gazowego)

CZĘŚCI ZAMIENNE

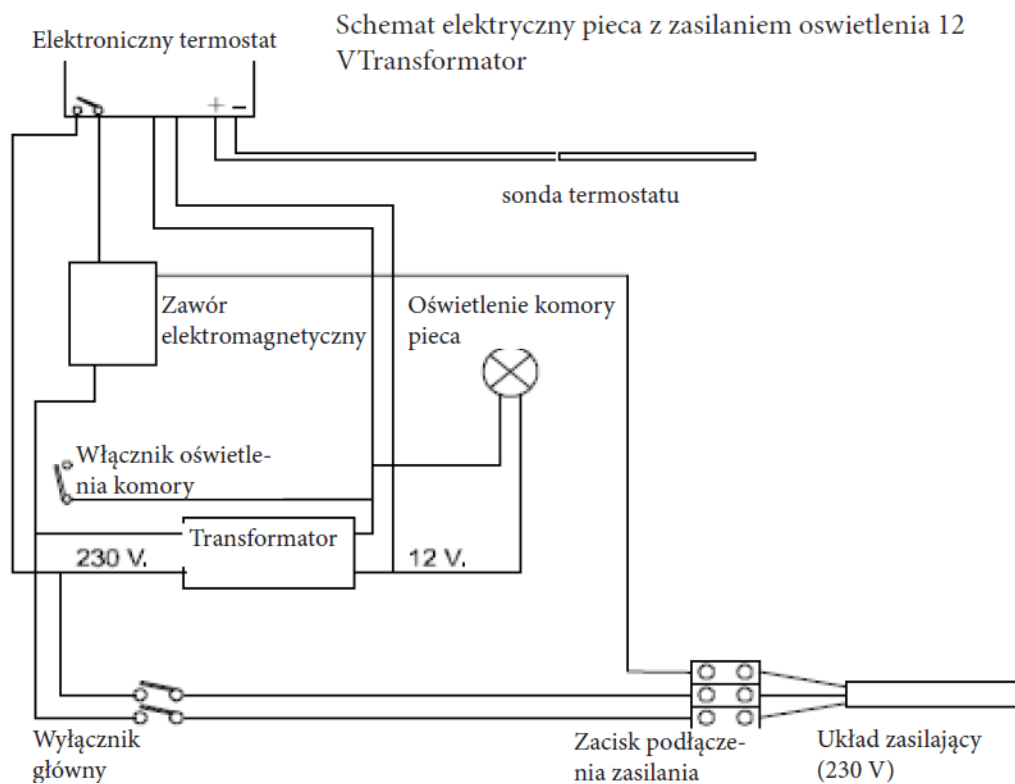
Oryginalne części zamienne do pieca należy zamawiać wyłącznie u autoryzowanego dostawcy, u którego urządzenie zostało zakupione.

Absolutnie zabrania się używania w urządzeniu nieoryginalnych części zamiennych.

L.P.	Opis części
1.	Palnik zapłonowy
2.	Dysza palnika zapłonowego
3.	Transformator
4.	Elektroniczne bańki termostatyczne
5.	Termostat elektroniczny
6.	Palnik
7.	Pokrętło zaworu głównego
8.	Pokrętło zaworu palnika
9.	Zawór palnika
10.	Złączka 90o
11.	Nakrętka bikonowa 16 x 1,5
12.	Bicone ø 10
13.	Termopara
14.	Zawór elektromagnetyczny
15.	Pilot
16.	Kabel do piezoelektryka
17.	Świeca
18.	Zawór główny
19.	Bicone ø 16
20.	Nakrętka bikonowa 24 x 1,5
21.	Bicone ø 20
22.	Nakrętka bikonowa 28 x 1,5
23.	Ceramiczny uchwyt do żarówki
24.	Lampa halogenowa
25.	Regulator dopływu powietrza do palnika
26.	Uchwyt nakrętki bikonowej dyszy palnika
27.	Uchwyt dyszy palnika
28.	Piezoelektryk
29.	Dwubiegunowy zielony przełącznik
30.	Jednobiegunowy zielony przełącznik
31.	Szybka kontrolna drzwiczek (350 x 100 mm - 5 mm grubości)
32.	Oslona szyby
33.	Termoplastyczna rączka do uchwytu



SEKCJA 9: Schemat elektryczny



SEKCJA 10: 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. 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 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