



RESTOQUALITY

## Instrukcja obsługi

### Komora wzrostowa

Model: CT 4-44, CT 4-4-4, CT 6-66, CT 6-6-6, CT 6L-6LL, CT 6L-6L-6L



## Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne .....	3
SEKCJA 2: Budowa .....	4
SEKCJA 3: Instalacja .....	5
SEKCJA 4: Obsługa .....	7
SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja .....	8
SEKCJA 6: Utylizacja.....	9
SEKCJA 7: Ogólne warunki gwarancji .....	10

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



## **SEKCJA 1: Informacje ogólne**

### **WPROWADZENIE**

Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

### **OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE MASZYNY**

- Komory powinny być używane wyłącznie przez przeszkolony personel, który musi znać normy bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji.
- Chociaż na maszynie znajdują się urządzenia zabezpieczające, unikaj zbliżania rąk do części grzewczych.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz maszynę od sieci elektrycznej.
- Podczas prac związanych z konserwacją lub czyszczeniem maszyny (a następnie usuwając zabezpieczenia), należy uważnie rozważyć ryzyko związane z manipulowaniem maszyną.
- Podczas konserwacji lub czyszczenia skup się na bieżących operacjach.
- Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego: zużyty lub w inny sposób niezdalny kabel stwarza poważne zagrożenie elektryczne.
- Jeśli komórka zakwaszająca okaże się wadliwa, zaleca się, aby jej nie używać i zadzwonić do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie stosuj do produktów niespożywczych.
- Nie interweniuj bezpośrednio w celu naprawy, ale zawsze kontaktuj się z autoryzowanymi technikami.
- Producent jest zwolniony z jakiegokolwiek odpowiedzialności w następujących przypadkach:
  - maszyna została zmodyfikowana przez nieupoważniony personel;
  - nie są dokładnie przestrzegane instrukcje zawarte w niniejszym podręczniku;
  - powierzchnie maszyny są traktowane nieodpowiednimi produktami.

### **ZABEZPIECZENIA ZAINSTALOWANE NA MASZYNIE**

Zabezpieczenie przed zagrożeniami elektrycznymi i mechanicznymi wykonano zgodnie z normami EN 60335-1.

Z tego powodu komora jest wyposażona w środki bezpieczeństwa zapewniające ochronę elektryczną oraz mechaniczną zarówno podczas pracy, jak i podczas czyszczenia i konserwacji.

## SEKCJA 2: Budowa

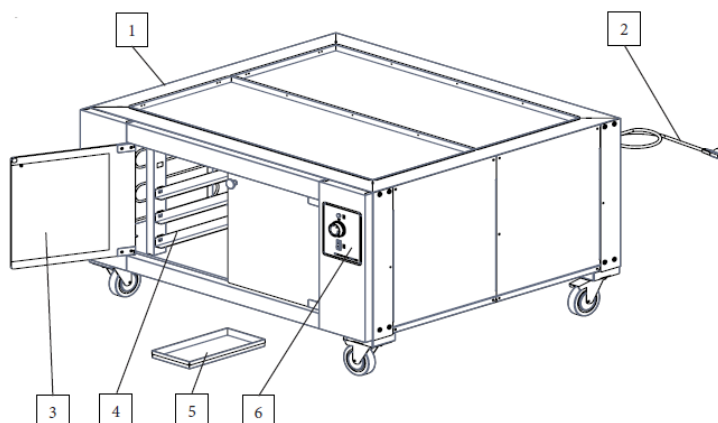
### CECHY KONSTRUKCYJNE

Komora jest zbudowana ze stali malowanej lub Alluminato, co zapewnia jej odporność na działanie kwasów i soli oraz doskonałą odporność na utlenianie.

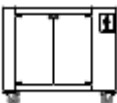
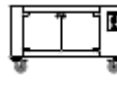
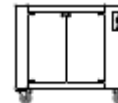
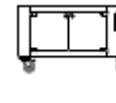
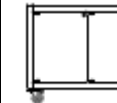
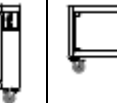

Pancerne opory ze stali AISI 321 są chronione przed przypadkowymi uderzeniami, zapewniając większe bezpieczeństwo i trwałość.

### BUDOWA

1. OBUDOWA ZEWNĘTRZNA
2. KABEL ZASILAJĄCY
3. DRZWI SZKLANE
4. WEJŚCIE PORTU ANGOLAR
5. ZBIORNIK NAWILŻANIA
6. PANEL STEROWANIA



### DANE TECHNICZNE

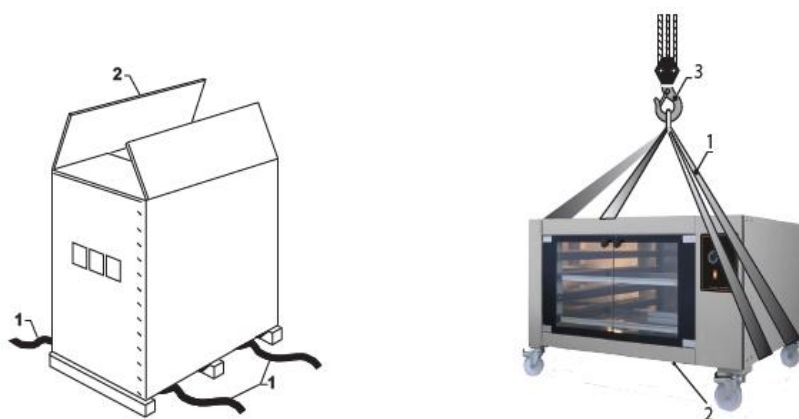
						
	CT 4-44	CT 4-4-4	CT 6-66	CT 6-6-6	CT 6L-66L	CT 6L-6L-6L
						
Ładowność	14 tac 60x40	8 tac 60x40	21 tac 60x40	12 tac 60x40	21 tac 60x40	12 tac 60x40
Odległość między tacami [mm]	80	80	80	80	80	80
Wymiary zew [cm]	113x102x85 +13 kółka	113x102x52 +13 kółka	145x143x85 +13 kółka	113x143x52 +13 kółka	154x102x85 +13 kółka	154x102x52 +13 kółka
Moc [kW]	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW
Zasilanie	230 – 1N 50-60 HZ	230 – 1N 50-60 HZ	230 – 1N 50-60 HZ	230 – 1N 50-60 HZ	230 – 1N 50-60 HZ	230 – 1N 50-60 HZ

### SEKCJA 3: Instalacja

#### PODNOSZENIE MASZYNY

Podnoszenie maszyny musi odbywać się za pomocą dźwigu lub wciągnika działającego w następujący sposób:

- wsuń dwa pasy (1), odpowiednio dobrane do ciężaru maszyny, pod ich podstawę (2) i połącz je z hakiem (3) dźwigu lub wciągnika.



Wszystkie elementy opakowania należy zebrać i przesać do odpowiednich punktów zbiórki w celu prawidłowego recyklingu.

#### MIEJSCE INSTALACJI

Urządzenie należy zainstalować w wentylowanym miejscu, można je również ustawić w pobliżu ścian, zachowując odległość co najmniej 15 cm między maszyną a samymi ścianami, aby uniknąć zagrożenia pożarowego.

Upewnij się, że podłoga jest idealnie równa, jeśli maszyna jest wyposażona w koła, upewnij się, że są one zawsze w pozycji zahamowanej.

#### UMIEJSCOWIENIE PIECÓW POWYŻEJ URZĄDZENIA

Komora „HIGH” została zbudowana, aby wspierać model pieca tej samej wielkości z maksymalnym ograniczeniem do 2 komór.

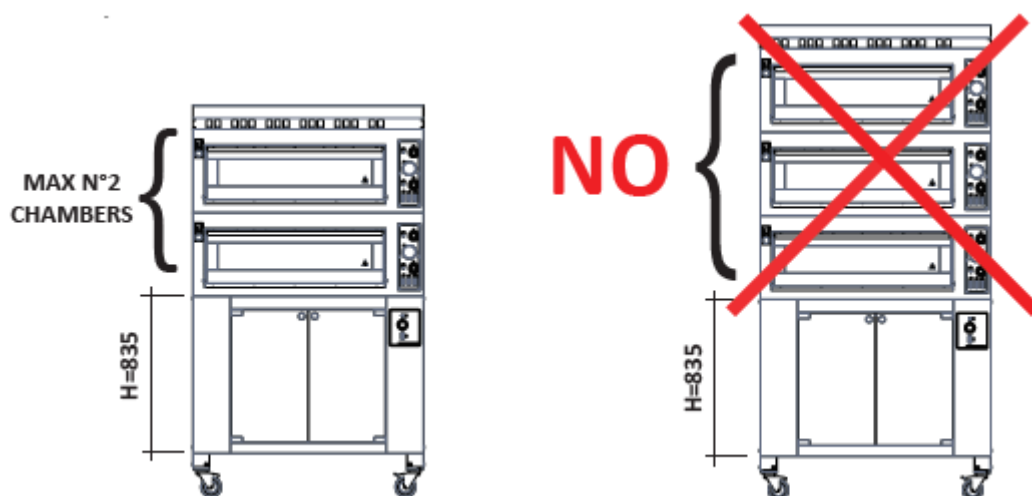
Komora „LOW” została zbudowana, aby wspierać model pieca tej samej wielkości z maksymalnym ograniczeniem do 3 komór.



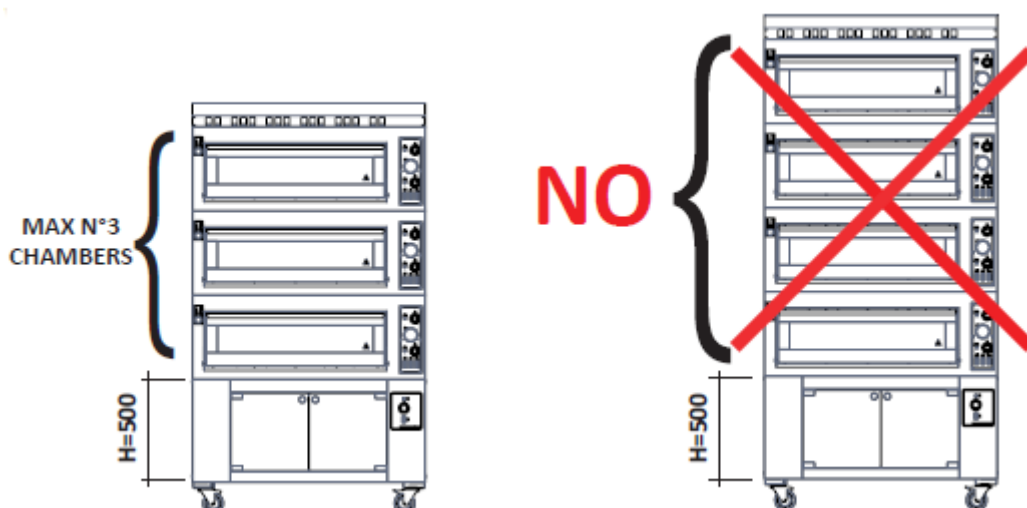
USTAWIENIE JEST ZBUDOWANE DO OBSŁUGI OGRANICZONEJ LICZBY KOMÓR, ZGODNIE Z SCHEMATEM PONIŻEJ.

PRODUCENT ZRZEKA SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA NIEWŁAŚCIWE UŻYCIĘ.

### Nakładane piece Komora „HIGH”



### Nakładane piece Komora „LOW”



### POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenie wyposażone jest w kabel zasilający o przekroju 3x1,5 mm. 2 o długości 1,5 m i wtyczkę SHUKO.

Podłącz maszynę 230 V 50 Hz. Dołączenie wyłącznika różnicowego - 15A wyłącznik termomagnetyczny, A I = 0,03A.

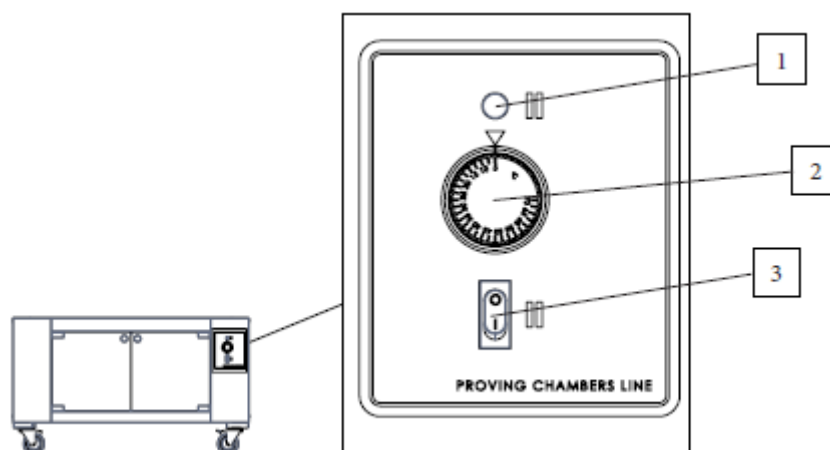
W tym miejscu upewnij się, że system uziemienia jest w pełni sprawny.

## SEKCJA 4: Obsługa

### POLECENIA

Polecenia są ułożone tak, jak pokazano:

1. ŚWIATŁO PILOTA
2. TERMOSTAT
3. PRZEŁĄCZNIK



### PIERWSZE UŻYCIE MASZINY

Urządzenie jest dostarczane z zewnętrznymi powierzchniami zabezpieczonymi odporną na zarysowania nylonową folią. Dlatego przed uruchomieniem należy ostrożnie usunąć tę folię i wszelkie pozostałości kleju.

Pamiętaj, aby do tej operacji nie używać ostro zakończonych narzędzi, materiałów ściernych lub łatwopalnych.

W tym momencie konieczne jest eksploatacja urządzenia w otwartym pomieszczeniu, z maksymalną mocą przez 15-20 minut. Ponieważ elementy konstrukcyjne ogniwa mogą zawierać pozostałości tłuszczu z powodu obróbki mechanicznej.

### UŻYTKOWANIE MASZINY

- Aktywuj przełącznik [3];
- Obróć pokrętkę [2] termostatu zgodnie z żądaną temperaturą 0-70 ° C;
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna [1] gaśnie, wskazując, że została osiągnięta ustawiona temperatura; pamiętaj, że po ustawieniu żądanej temperatury pracy system działa automatycznie;
- Aby zatrzymać maszynę, należy obrócić pokrętkę sterującą do pozycji 0 ° C i ustawić przełącznik [3] w pozycji „0”.

W przypadku dłuższego postoju należy odłączyć ogólny system sieci elektroenergetycznej, odłączyć wtyczkę sieciową.

## SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja

Wszelkie czynności związane z konserwacją, czyszczeniem i wymianą części należy wykonywać wyłącznie po:

- rozładowaniu sprzętu elektrycznego z obrabianego produktu spożywczego;
- odizolowaniu go od zasilania i zewnętrznego źródła energii;
- odczekaniu czasu chłodzenia umożliwiającego osiągnięcie temperatury otoczenia sprzętowi elektrycznemu.

Lista zaleceń konserwacyjnych

Usunięcie osłon i urządzeń zabezpieczających	W przypadku niektórych interwencji konieczne jest usunięcie niektórych stałych osłon z ich pozycji. Demontaż może przeprowadzić tylko wykwalifikowany technik konserwacji; Po zakończeniu interwencji osłony należy przywrócić do pierwotnego położenia i zablokować za pomocą przewidzianych systemów mocowania.
Izolacja od źródeł zewnętrznych	Osoba odpowiedzialna za konserwację musi całkowicie wyłączyć maszynę z zewnętrznych źródeł energii elektrycznej przed zdjęciem stałych osłon: <ul style="list-style-type: none"><li>• położenie ON (O - OFF) zabezpieczenia umieszczonego przed linią zasilania urządzeń elektrycznych (rys. 6.2.1.);</li><li>• należy odłączyć ogólne urządzenie odcinające i zabezpieczyć wtyczkę za pomocą odpowiednich systemów (Rys. 6.2.2.).</li></ul>

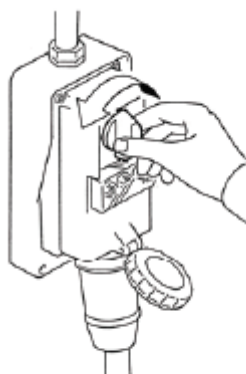


Fig. 6.2.1. - General cut-off device in position (O - OFF)



Fig. 6.2.2. - Disconnected general cut-off device

- Przed jakąkolwiek konserwacją, czyszczeniem i wymianą części należy zwrócić uwagę na etykiety umieszczone na maszynie. Podczas czynności konserwacyjnych, czyszczenia i wymiany części nie wolno pod żadnym pozorem manipulować ani odłączać etykiet urządzeń ostrzegawczych lub zabezpieczających.
- Ewentualną wymianę należy przeprowadzić na oryginalne produkty producenta lub co najmniej o równoważnej jakości, bezpieczeństwie i właściwościach. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z Autoryzowanym Centrum Pomocy.

### CZYSZCZENIE



Wszystkie powierzchnie i części maszyny przeznaczone do kontaktu z produktem spożywczym, innymi słowy, obszary i powierzchnia żywności, muszą zostać wyczyszczone i zdezynfekowane.



Do czyszczenia maszyny:

- Nie używaj detergentów i narzędzi, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnie;
- Nie używaj szorstkich gąbek ani agresywnych lub korodujących detergentów;
- Unikaj produktów piankowych, np. samoczyszczenie pieca;
- Nie czyść urządzenia strumieniem wody lub parą pod ciśnieniem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie instalacji elektrycznej; używaj produktów handlowych homologowanych do tego celu;
- Przestrzegaj zasad użytkowania i przyjmuj indywidualne środki ochrony przewidziane do stosowania tych produktów.

## SEKCJA 6: Utylizacja

Złomowanie to koniec cyklu życia urządzenia. Staje się to konieczne, gdy ogólny zestaw elementów składowych nie zapewnia bezpiecznych i wydajnych warunków pracy. Większość komponentów nadaje się do recyklingu.

### ROZBIÓRKA

Główne etapy demontażu i złomowania obejmują:

- odłącz przewody od wszystkich komponentów wewnątrz tablicy elektrycznej oraz od wszystkich komponentów zainstalowanych na tablicy maszyny i prześlij je do instytutów lub firm zajmujących się zbieraniem odpadów zgodnie z obowiązującym prawem;
- wymontuj wszystkie elementy znajdujące się wewnątrz tablicy elektrycznej i za montowych na tablicy maszyny i prześlij je do instytutów lub firm odbierających odpady zgodnie z obowiązującym prawem;
- wszystkie obudowy metalowe lub plastikowe, śruby i inne części stali lub tworzywa sztuczne należy przesać do instytutów lub firm zajmujących się zbieraniem odpadów zgodnie z obowiązującym prawem.



### UTYLIZACJA

Sprzęt elektryczny nie może być utylizowany jako nieposortowane odpady komunalne, ale należy przestrzegać selektywnej zbiórki wprowadzonej przez specjalne zasady dotyczące usuwania odpadów sprzętu elektrycznego (dlg nr 151 z 25.07.2002 / 96 / WE - 2003/108 / WE).

Sprzęt elektryczny jest oznaczony symbolem zawierającym zakratowany pojemnik na śmieci na kółkach. Symbol wskazuje, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2005 r. I należy go utylizować oddzielnie. Niewłaściwa lub niezgodna z prawem utylizacja sprzętu lub jego niewłaściwe użycie ze względu na zawartość substancji i materiałów może spowodować zagrożenie dla ludzi i środowiska. Utylizacja odpadów elektrycznych w sposób niezgodny z obowiązującymi przepisami wiąże się z zastosowaniem sankcji administracyjnych i karnych.

### PRZECHOWYWANIE

W stanie, w którym istniała potrzeba przechowywania maszyny, konieczne muszą być następujące warunki:

- Musi być umieszczona w chronionym miejscu, aby uniknąć ewentualnych kolizji i / lub wstrząsów, które mogłyby ją uszkodzić.
- Odłącz zasilacz

- Ewentualnie przykryj folią ochronną, aby uniknąć narażenia na długotrwałe działanie promieni słonecznych lub zewnętrznych czynników atmosferycznych (mróz, deszcz, itp.), które mogą spowodować nieodwracalne uszkodzenie niektórych części maszyny.
- Musi być umieszczona na równej powierzchni, aby uniknąć problemów ze stabilnością.

### **SEKCJA 7: 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. zmiękczac 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. zmiękczac 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 zadunkowych).

- 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