



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piec tunelowy elektryczny do pizzy

Model: SET1700



Spis treści

Informacje ogólne	4
SEKCJA 1: Wprowadzenie	5
1.1 Wprowadzenie komponentów	5
1.2 Funkcje komponentów	6
1.2.1 Korpus pieca	6
1.3 Zakładka montażowa	6
1.4 Kontrola mikroprocesorowa	7
1.5 Funkcja gotowania	7
1.6 Przenośnik taśmowy	7
1.7 Informacje ogólne	8
1.8 Specyfikacja pieca	8
1.9 Tabela parametrów elektrycznych i technicznych	8
SEKCJA 2: Montaż	9
2.1 Panel produktu	9
2.2 Arkusz zbierania odpadów z przodu / z tyłu	10
2.3 Arkusz informacyjny dotyczący wejścia i wyjścia	10
2.4 Arkusz stopera (opcjonalnie)	11
2.5 Montaż pasa	11
2.6 Montaż drutu taśmowego	13
2.7 Montaż wysokiej płyty montażowej	15
2.8 Montaż niskiej podstawy	16
2.9 Montaż podwozia pieca	17
2.10 Montaż podwójnego pieca	17
2.11 Demontaż / montaż kanałów powietrznych	18
SEKCJA 3: INSTRUKCJA UŻYCIA	19
3.1 Wymagania dotyczące odległości	19
3.2 Ogólne informacje o wentylacji:	20
3.3 Zalecenia wentylacyjne	20
3.4 Instalacja elementów:	21
3.5 Specyfikacja techniczna urządzenia SET 1700	21
SEKCJA 4: PROGRAMOWANIE, OPERACJA I ZAMYKANIE	22
4.1 Ostrzeżenia	25
4.2 Wyłączenie	25

4.3 Funkcje	25
4.3.1 Przełącznik cięcia temperatury.....	25
4.3.2 Instalacje elektryczne	26
4.3.3 Konserwacja operatora	26
4.3.4 Instrukcje czyszczenia.....	26
4.3.5 Konserwacja ochronna	27
4.3.6 Jak zadzwonić do serwisu technicznego?.....	27
SEKCJA 5: Produkty gotowane	27
5.1 Niektóre z gotowanych produktów	27
5.2 Czas i temperatura pieczenia	28
5.3 Całkowita kalkulacja gotowania	28
5.4 Przykładowa tabela wydajności.....	29
SEKCJA 6: Części zamienne	30
SEKCJA 7: Diagramy elektryczne	39
SEKCJA 8: Oznaczenia	43
SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji	44

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

Informacje ogólne

Urządzenie powinno być zainstalowane zgodnie z przedstawionymi zaleceniami. Piec musi być używany w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania należy zastosować się do instrukcji.

Jeśli jakieś informacje są niezrozumiałe, należy zapytać najbliższy serwis w celu wyjaśnienia wątpliwości.

Ważne ostrzeżenia i kwestie bezpieczeństwa.

Instrukcja zawiera wszystkie kwestie bezpieczeństwa i instrukcję użytkowania. Wszyscy użytkownicy są zobowiązani do zapoznania się z instrukcją przed rozpoczęciem użytkowania.

Niewłaściwa instalacja, regulacja, serwisowanie, utrzymanie może spowodować uszkodzenie, zranienie lub śmierć.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub słabsze osoby, jeśli nie są nadzorowane przez przeszkoloną osobę aby zapewnić bezpieczeństwo podczas użytku. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się z urządzeniem.

Niewłaściwa instalacja, regulacja, zmiana, serwis lub konserwacja może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Przed zainstalowaniem lub serwisowaniem tego sprzętu należy dokładnie przeczytać instrukcję instalacji, obsługi i konserwacji.

Nie należy pracować obok przenośnika taśmowego z długimi, luźnymi włosami lub wiszącą biżuterią. Może to spowodować poważny uszczerbek na zdrowiu.

Dla bezpieczeństwa nie wolno używać łatwopalnych materiałów, gazu, płynów w pobliżu urządzenia.

Jeśli przewód zasilający jest popsuty nie należy używać maszyny. Należy zgłosić to do serwisu lub wykwalifikowanego elektryka.

Nie wolno używać papieru podczas wkładania jedzenia do pieca. Użycie łatwopalnych materiałów może spowodować pożar, nie można ich stosować w pobliżu.

Nie wolno kłaść żadnych produktów na piecu poza przenośnikiem.

Należy być zawsze ostrożnym podczas użytkowania pieca.

Piec musi być umieszczony pod wentylatorem, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

Musi być zachowany minimalny odstęp od ścian i materiałów palnych. W sekcji „wymogi rozmieszczenia” znajduje się więcej szczegółów.

Należy utrzymywać piec w czystości i usuwać łatwopalne materiały.

Należy zachować odpowiedni dostęp dla otworów wentylacyjnych.

Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Piec może być używany tylko w sposób przedstawiony na tabliczce znamionowej.

Należy zachować instrukcję na przyszłość.

Przygotuj plan działania, które powinieneś podjąć, gdy wyczujesz gaz i trzymaj ją w pobliżu pieca.

Gaz nie przepływa przez palnik bez prądu.

Obowiązki nabywcy

Należy sprawdzić, czy usługi elektryczne i gazowe dla pieca są zainstalowane zgodnie ze specyfikacją producenta.

Należy zainstalować urządzenie zgodnie z sugestiami zawartymi w instrukcji.

Wykwalifikowana osoba powinna sprawdzić czy urządzenie jest właściwie podłączone do prądu.

Uwaga

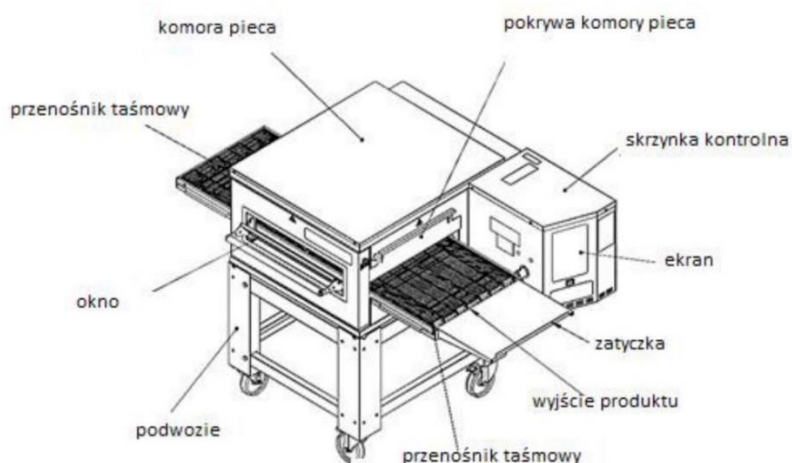
Czyszczenie i właściwe utrzymanie urządzenia ma największy wpływ na funkcjonowanie pieca.

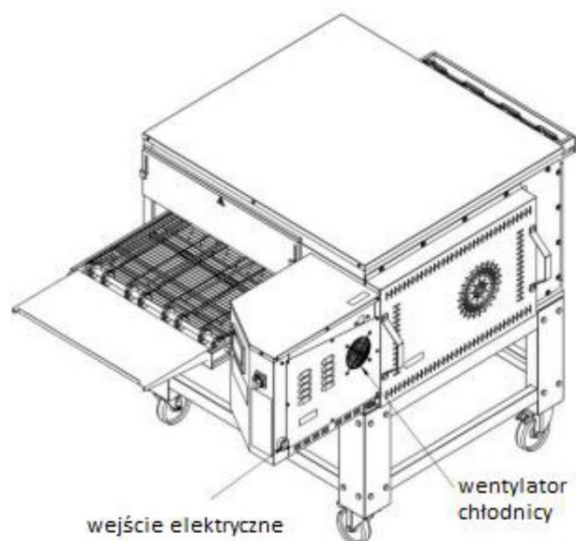
Procesy, które nie są dostępne w instrukcji mogą być powodem wygaśnięcia gwarancji, zniszczenia, uszczerbku na zdrowiu lub śmierci. Należy uważnie przeczytać instrukcję.

Procesy, które nie są dostępne w instrukcji mogą spowodować anulację gwarancji, zniszczenia, uszczerbek na zdrowiu lub śmierć. Należy uważnie przeczytać instrukcję.

SEKCJA 1: Wprowadzenie

1.1 Wprowadzenie komponentów



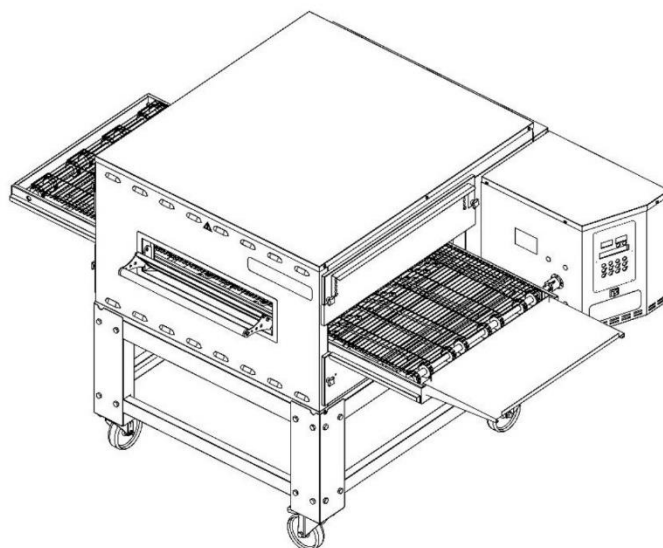


UWAGA: Wejście produktu zależy od stylu gotowania. Arkusz zewnętrzny można przymocować po drugiej stronie pieca.

1.2 Funkcje komponentów

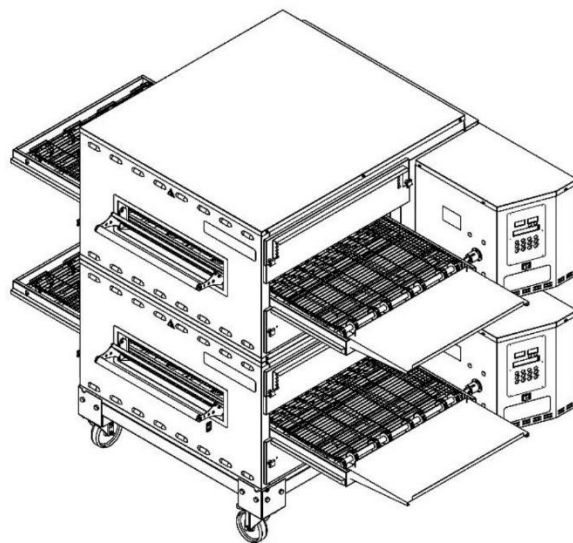
1.2.1 Korpus pieca

Każdy piec z serii SET ma korpus główny.



1.3 Zakładka montażowa

Piece z serii SET mogą nakładać się na siebie. Piece są montowane do podwozia i w ten sposób łączą się z sobą.

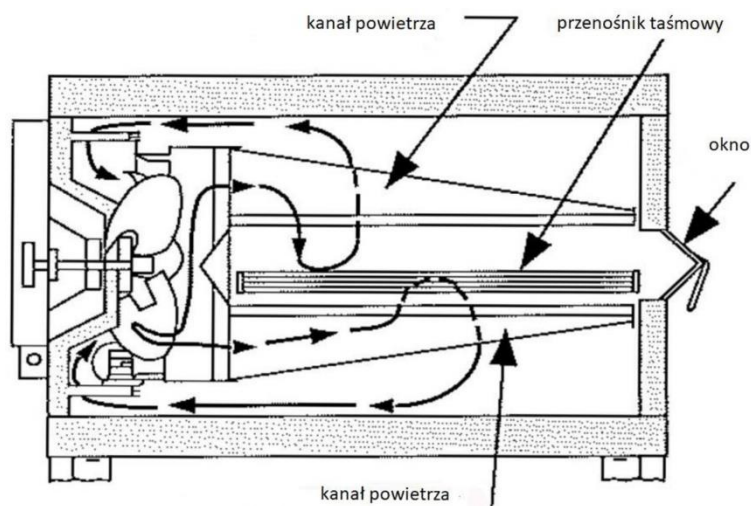


1.4 Kontrola mikroprocesorowa

Każdy piec jest sterowany osobnym programowalnym mikroprocesorem. Mikroprocesor steruje wszystkimi funkcjami pieca. Temperaturę pieca można ustawić w zakresie od 90° C do 300° C. Czas pieczenia można ustawić w zakresie od 1 do 30 minut. Tryb czuwania zapewnia oszczędność energii. Również moduł serwisowy pomaga technikom. Można piec standardowe i smaczne produkty w krótkim czasie.

1.5 Funkcja gotowania

Piec przygotowuje produkty w sposób standardowy i powtarzalny, cyrkulując sprężonym powietrzem.



1.6 Przenośnik taśmowy

Przenośniki zapewniają wejście i wyjście produktu. Pas sterowany jest za pomocą mikroprocesora. Czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 do 30 minut. Prędkość taśmy określa czas pieczenia produktów. Szerokość pasa wynosi 610 mm i składa się z drutów blokujących.

1.7 Informacje ogólne

- Informacje, które znajdują się na kolejnych stronach, przedstawiają proces instalacji pieca.
- Należy uważnie sprawdzić stan części pieca.
- Przed instalacją należy wybrać odpowiednie miejsce, gdzie umieszczenie pieca będzie bezpieczne.

1.8 Specyfikacja pieca

SET 1700

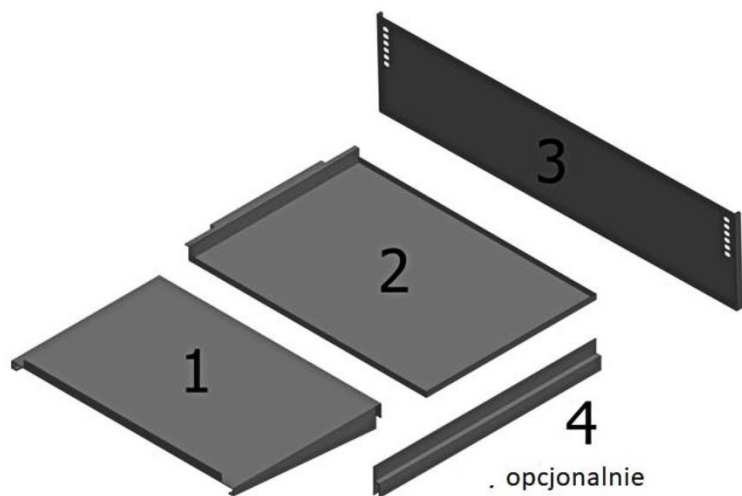
- Wymiary zewnętrzne: dł. 1220 mm x szer. 1960 mm x wys. 1130 mm (z podstawą)
- Rozmiar komory grzewczej: dł. 655 mm x szer. 910 mm x wys. 87 mm
- Wysokość podstawy: 559 mm
- Zużycie energii: 8 kWh
- Moc: 20 kW
- Zasilanie 400 V
- Szerokość taśmy przenośnika: 610 mm
- Waga: 242 kg
- Wydajność 30Ø: 90 szt./godz.
- Długość komory grzewczej: 912 mm
- Strefa przygotowywania żywności: 0,56 m²
- Dopuszczalny zakres temperatur: 90 ° C - 300 ° C
- Napęd przenośnika: 208 - 300 Volt Mikroprocesor
- System kontroli przenośników
- Czas pieczenia: 1 min - 30 min (regulowany)
- Izolacja: 4 strony
- Komora pieca: stal (ocynkowana)
- Obudowa ze stali: stal nierdzewna 430
- Poziom DB: <70 dba
- Źródło: elektryczność

1.9 Tabela parametrów elektrycznych i technicznych

Napięcie	Faza	N	T(PE)	Minimalna długość kabla	kW	Ładunek amperowy		
						L1	L2	L3
400V 50/60HZ	3	1	1	6 mm ²	19,8	28,5	28,5	30

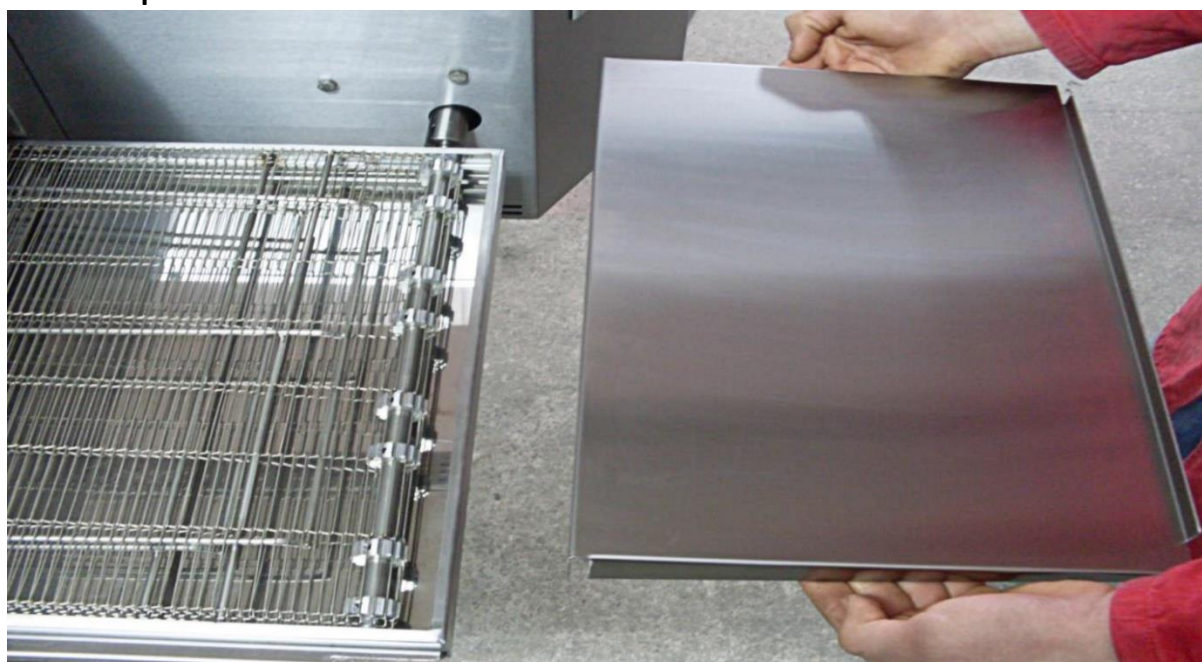
UWAGA: Specyfikacja może zostać zmieniona przez **Resto Quality**. Powyższe dane techniczne podano w celach informacyjnych.

SEKCJA 2: Montaż



Nr	Nazwa części	Ilość
1	Tacka załadowawcza/ wyładowawcza	1
2	Tacka zbierania odpadów w przód/tył	2
3	Panel wejścia/wyjścia	2
4	Panel zatyczki	1

2.1 Panel produktu



Przymocuj panel produktu do ramy przenośnika, jak pokazano na rysunku. Popchnij go.

2.2 Arkusz zbierania odpadów z przodu / z tyłu



Arkusze zbierające odpady są wyjęte i pokazane tak jak na zdjęciach.

2.3 Arkusz informacyjny dotyczący wejścia i wyjścia



Oslony są ustawiane ze względu na otwory znajdujące się na różnych poziomach. Pokrywy są przymocowane za pomocą śrub bakelitowych.

2.4 Arkusz stopera (opcjonalnie)



Korek blokuje produkty i trzyma je w pasie. Korek jest przymocowany do paska.

2.5 Montaż pasa



Przenośnik jest zamontowany wewnątrz maszyny, jak pokazano na rysunku.



Wał napędowy jest wyśrodkowany na rurze sprzęgła.



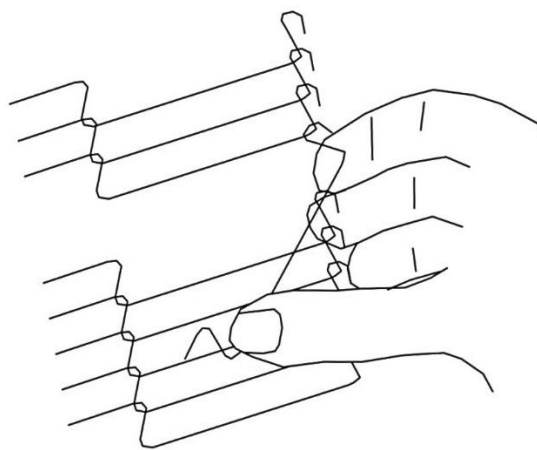
Rura sprzęgła jest przymocowana za pomocą sprężyny wału napędowego, jak pokazano na rysunku.



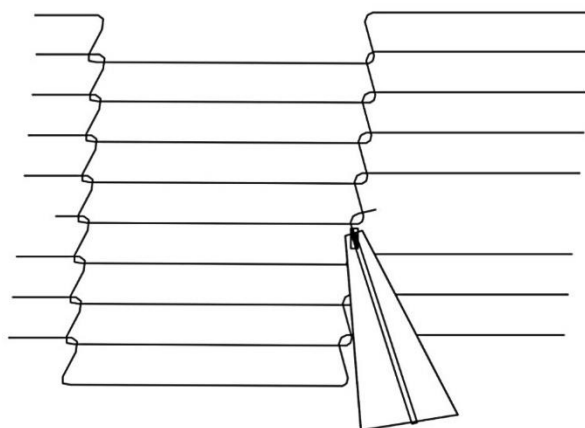
Montaż paska został zakończony. W przypadku demontażu należy wykonywać wszystkie kroki w odwrotnej kolejności.

2.6 Montaż drutu taśmowego

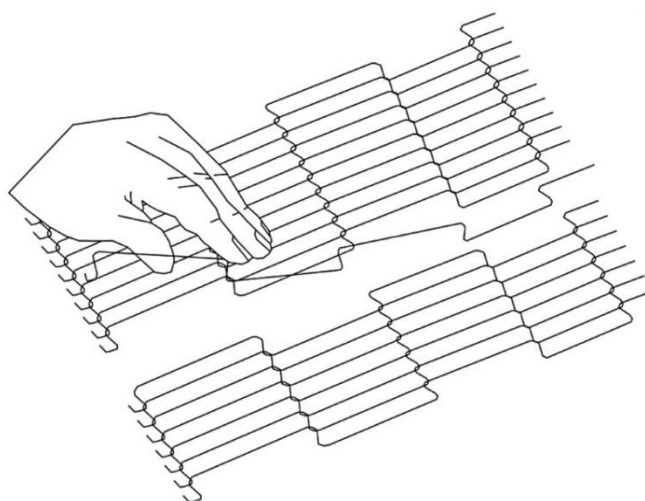
Zainstalowany w sposób pokazany na rysunku. (Przewód łączący krawędź w lewo i w prawo)



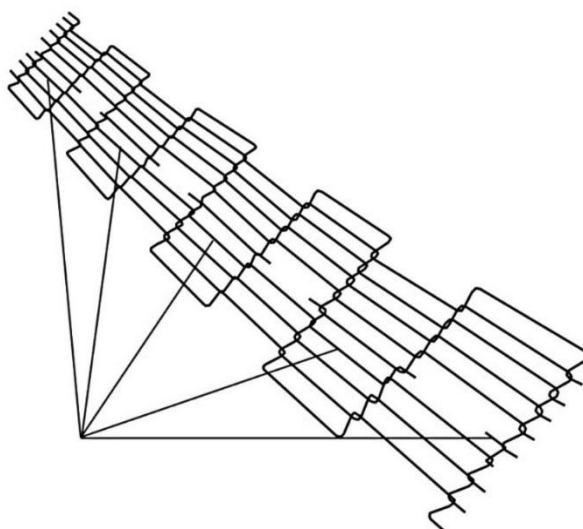
Dołączone przez szczypce (środkowy przewód łączący)



Jeśli pojawi się problem z drutem, usuń drut, jak pokazano na rysunku



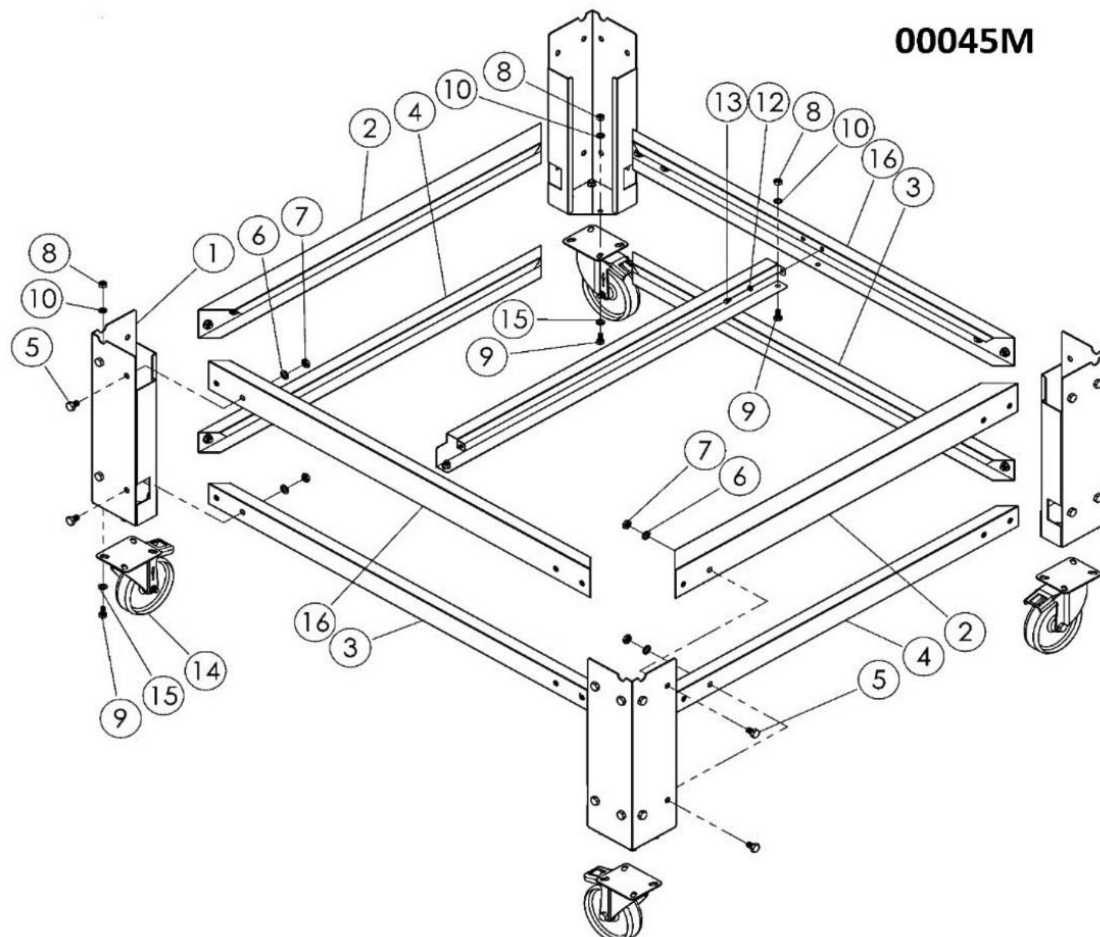
Końcowy montaż drutu



W przypadku demontażu należy wykonywać wszystkie kroki w odwrotnej kolejności.

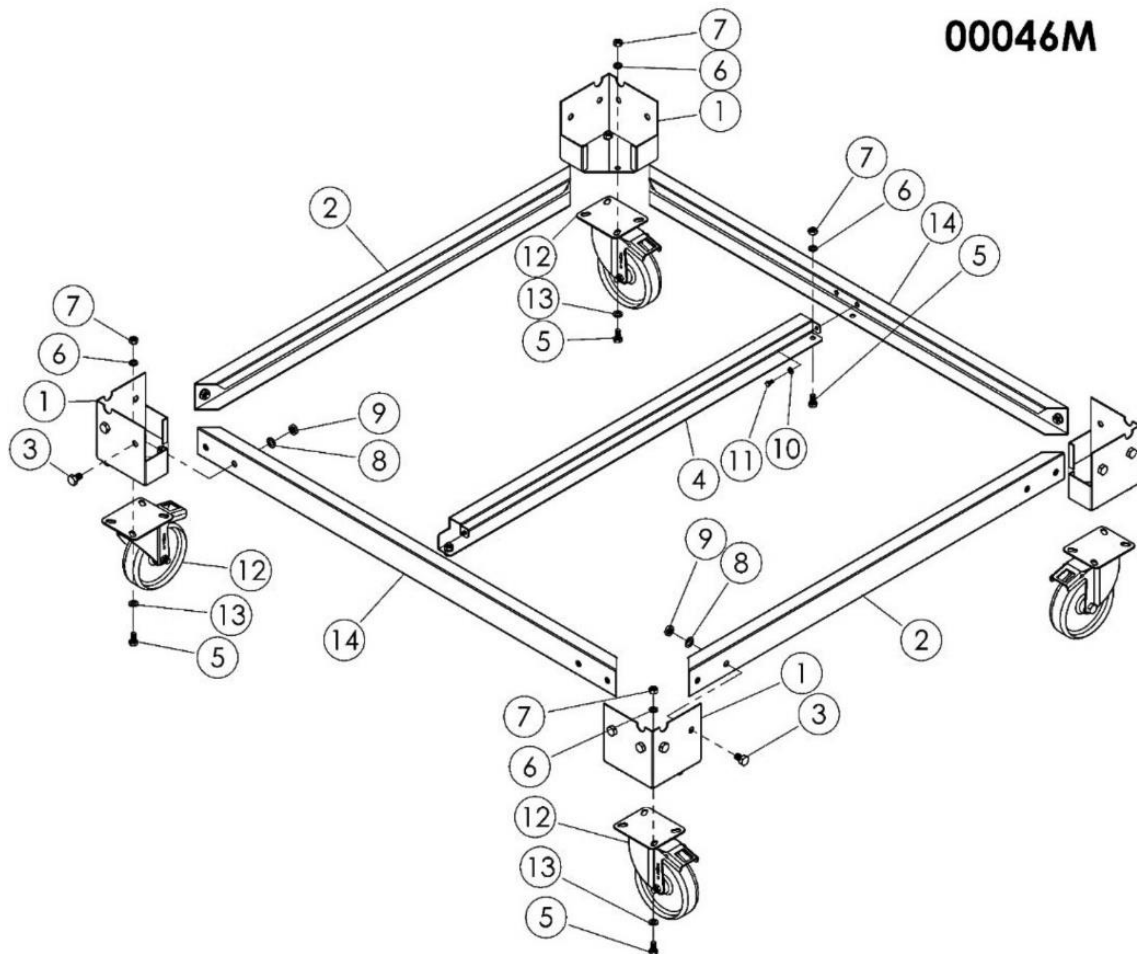
UWAGA: W celu uzyskania lepszej wydajności należy wyczyścić przewód pasa raz w tygodniu lub miesiącu.

2.7 Montaż wysokiej płyty montażowej



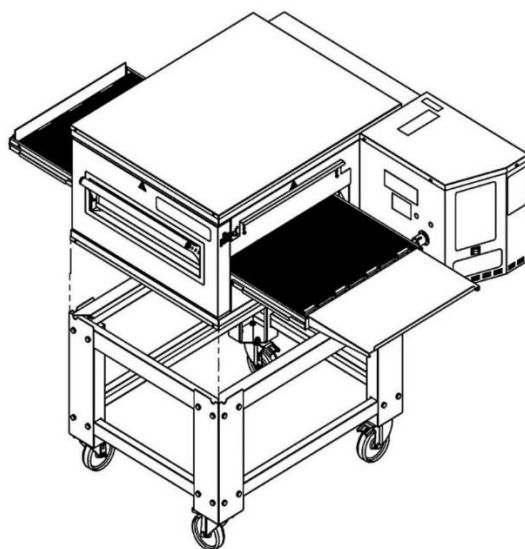
ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT	ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	07116	CHASSIS LEG SHEET	4	9	01957	BOLT	18
2	07118	BRACKET SHEET	2	10	01961	WASHER	18
3	07122	BRACKET SHEET	2	11	07120	BRACKET SHEET	1
4	07119	BRACKET SHEET	2	12	00051	WASHER	2
5	01958	BOLT	32	13	00048	BOLT	2
6	01960	WASHER	32	14	01964	WHEEL	4
7	01965	NUT	32	15	01963	WASHER	16
8	01959	NUT	18	16	00047M	BRACKET SHEET GROUP	2

2.8 Montaż niskiej podstawy

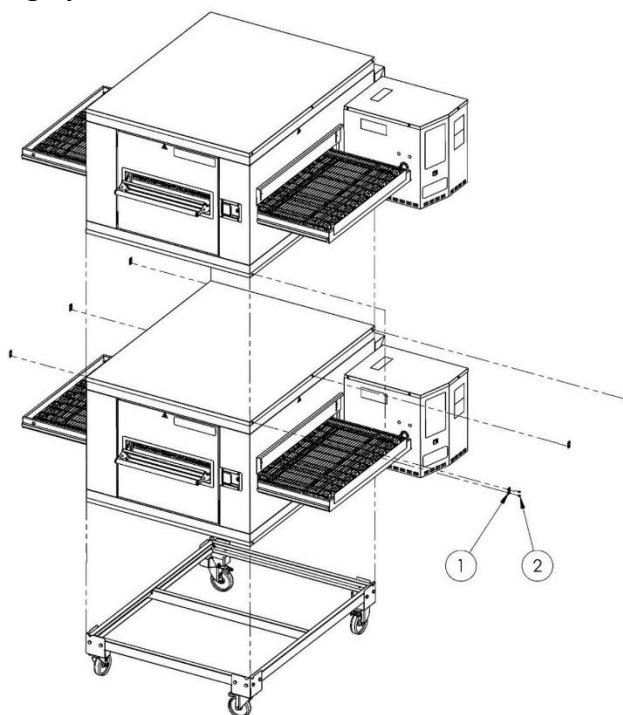


ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT	ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	01797	CHASIS LEG SHEET	4	8	01960	WASHER	16
2	02059	BRACKET SHEET	2	9	01965	NUT	16
3	01958	BOLT	16	10	00051	WASHER	2
4	02060	BRACKET SHEET	1	11	00048	BOLT	2
5	01957	BOLT	18	12	01964	WHEEL	4
6	01961	WASHER	18	13	01963	WASHER	16
7	01959	NUT	18	14	00042M	BRACKET SHEET GROUP	2

2.9 Montaż podwozia pieca



2.10 Montaż podwójnego pieca



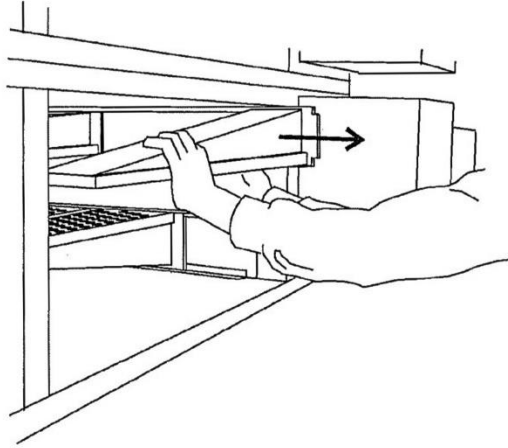
Uwaga: śruby są dołączone do pieca.

Numer na rysunku	Numer części	Opis części	Ilość
1	02056	uchwyt	4
2	00046	śruba	8

2.11 Demontaż / montaż kanałów powietrznych

Uwaga: piec musi być zimny.

Rys. 1

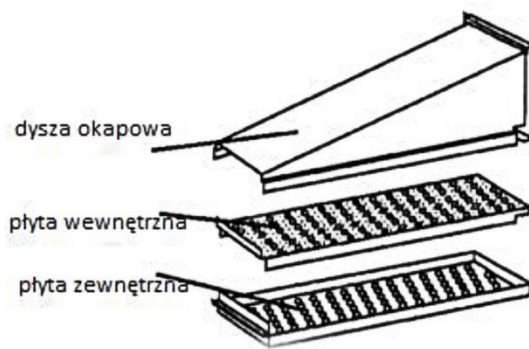


1. Wyjmij płytę wyjściową produktu i płytę ogranicznika produktu.
2. Wymontuj płyty zbierające odpady przenośnika.
3. Usuń taśmę przenośnika.
4. Zdejmij pokrywy komory gotowania
5. Wyjmij kanały powietrzne, jak pokazano na rysunku 1, pociągnij w kierunku strzałki.
6. Musisz napisać kody do ponownego montażu, tak, jak to było.

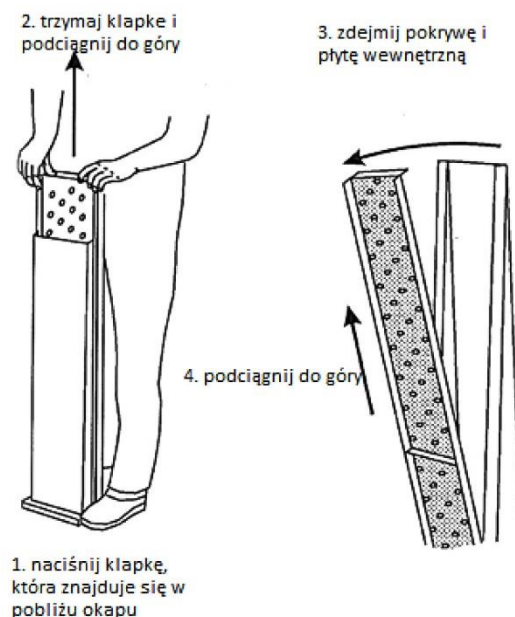
Przykłady znakowania;

- Kanały górnego powietrza: U1, U2, U3, U4
- Dolne kanały powietrzne: A1, A2, A3, A4

Rys. 2



Rys. 3



7. Usunąć kanały powietrzne w sposób pokazany na Rys. 2 i Rys. 3. Zastosuj znakowanie podczas usuwania kanałów powietrznych.

Przykłady znakowania;

- Kaptur U1,
- Płyta wewnętrzna U1,
- Płyta zewnętrzna U1,

Uwaga: w przypadku montażu nieprawidłowych kanałów powietrznych charakterystyka pieca może ulec zmianie.

8. Możesz wykonać czyszczenie po tym procesie. Możesz ponownie zamontować części ponownie.

SEKCJA 3: INSTRUKCJA UŻYCIA

3.1 Wymagania dotyczące odległości

Piec musi mieć zapewnioną odległość 130 mm od łatwopalnych powierzchni. W przypadku, gdy inne wyposażenie znajduje się po prawej stronie pieca, wymagany jest minimalny odstęp 620 mm od tego urządzenia.

DLA WSZYSTKICH PIECÓW: Aby można było skorzystać z usług serwisowych, musi być możliwość odsunięcia pieca w taki sposób, aby powstała za nim pusta przestrzeń o długości 620 mm.

DLA PIECÓW STAŁYCH W DOWOLNYM CZASIE: Trwale zainstalowany piec wymaga co najmniej 340 mm pustej przestrzeni po prawej stronie, aby umożliwić usunięcie przenośnika, czyszczenie i serwisowanie.

UWAGA: Nie należy instalować tego (tych) pieca(ów) w jakimkolwiek obszarze o temperaturze otoczenia przekraczającej 40 ° C. Takie postępowanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

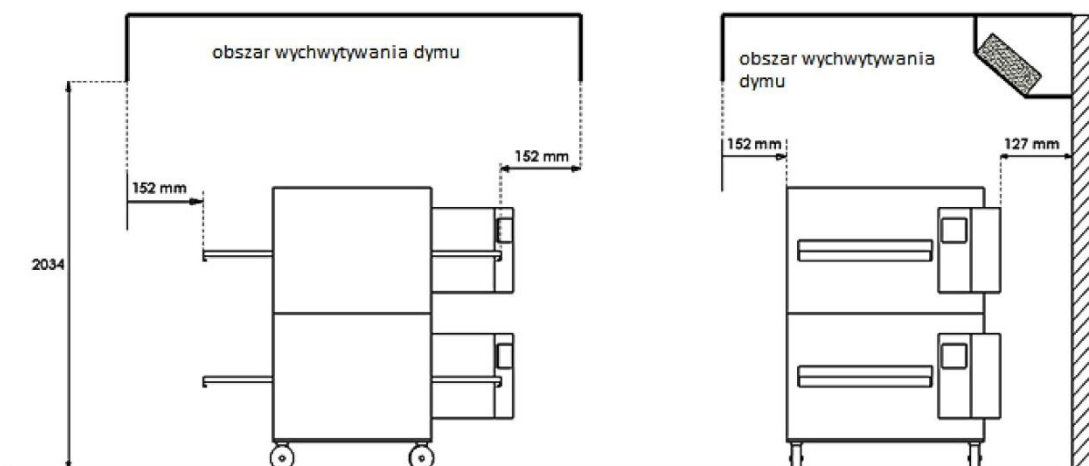
3.2 Ogólne informacje o wentylacji:

Kanał wentylacyjny lub okap powinien być wystarczający, aby przyciągać ciepło i zapach powstały podczas pieczenia. Ponadto wentylacja w piecach gazowych musi być wystarczająca do wydalenia produktów spalania. Obsługa i odpowiednio skonfigurowana wentylacja należą do obowiązków właściciela pieca.

Otwór wentylacyjny (kaptur) powinien być w harmonii z ogólnym systemem wentylacji i ogrzewania.

Uwaga: Nie pozwól, aby powietrze przepłynęło przez tunel do gotowania. Powietrza nie wolno kierować na przednią, górną część pieca, ani na bok, bądź tył.

3.3 Zalecenia wentylacyjne



Urządzenie jest gotowe do podłączenia. Powinien to zrobić wykwalifikowany elektryk lub instalator.

NIE NALEŻY PRÓBOWAĆ OBSŁUGI PIECA do czasu pełnego sprawdzenia połączenia usługi i instalacji przez autoryzowanego technika serwisowego.

Jest to ważna usługa, potwierdza, że piec jest prawidłowo zainstalowany i działa właściwie. Gwarancja staje się aktywna po sprawdzeniu prawidłowej instalacji. Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli piec jest uruchomiony przed wykonaniem "KASOWANIA STARTU" przez Autoryzowanego Technika Serwisowego.

ZAGROŻENIE! Nie należy obsługiwać przenośnika taśmowego z długimi włosami, luźną odzieżą lub wiszącą biżuterią. Wciągnięcie przez pasek może spowodować poważne obrażenia.

ZAGROŻENIE! Jeśli przewód zasilający wydaje się być uszkodzony, nie należy podejmować prób jego obsługi. Skontaktuj się z serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem w celu naprawy!

3.4 Instalacja elementów:

1 x 10 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik

Przekrój kabla: 1, 5 mm² (kabel TTR - 1 faza / 1 neutralny / 1 uziemienie)

UWAGA: Kabel TTR jest elastyczny, odporny na stłuczenia i poluzowany

Uziemienie musi być prawidłowe.

Użyj regulatora, jeśli napięcie jest wysokie lub niskie.

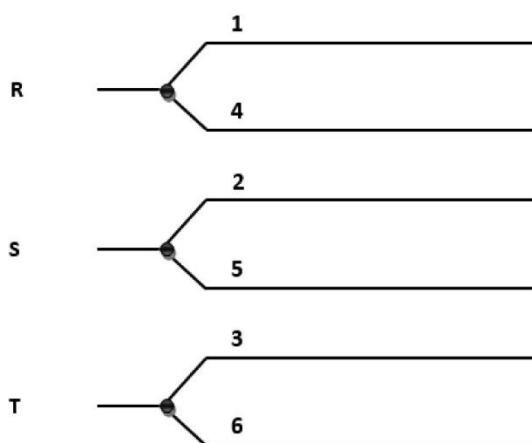
UWAGA: Jeśli wykonasz powyższe czynności, proces montażu można wykonać płynnie i szybko.

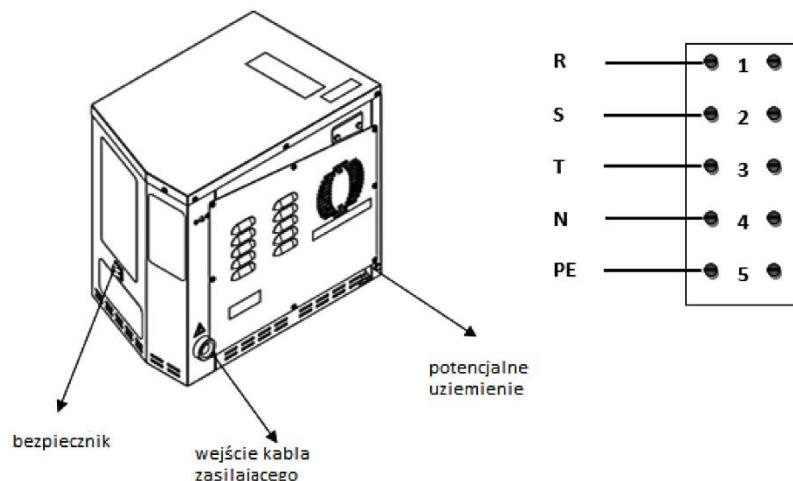
3.5 Specyfikacja techniczna urządzenia SET 1700

Tabela specyfikacji technicznych energii elektrycznej pieca

Napięcie	Faza	N	T(PE)	Minimalna długość kabla	kW	Ładunek amperowi		
						L1	L2	L3
400V 50/60Hz	3	1	1	6mm ²	19,8	28,5	28,5	30

SET1700 – połączenia fazowe

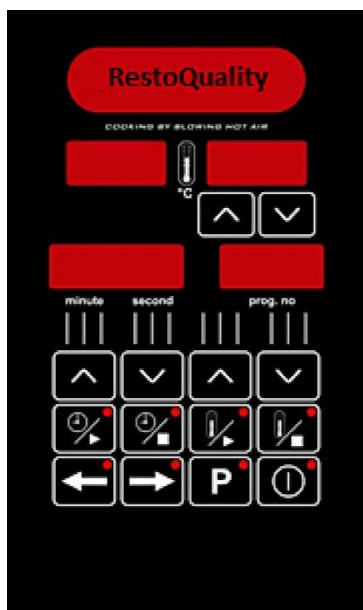







SEKCJA 4: PROGRAMOWANIE, OPERACJA I ZAMYKANIE

Wszystkie funkcje pieca są kontrolowane przez mikroprocesor. Piec musi zostać wstępnie zaprogramowany do pracy. Kolejne strony opisują krok po kroku proces programowania.

Urządzenie do kontroli pieca



Warunki pracy

-  Temperatura pracy: -20 - 70 ° C
-  Maksymalne Wilgotność: % 90 Rh (bez kondensacji)
-  Wysokość: do 2000 metrów

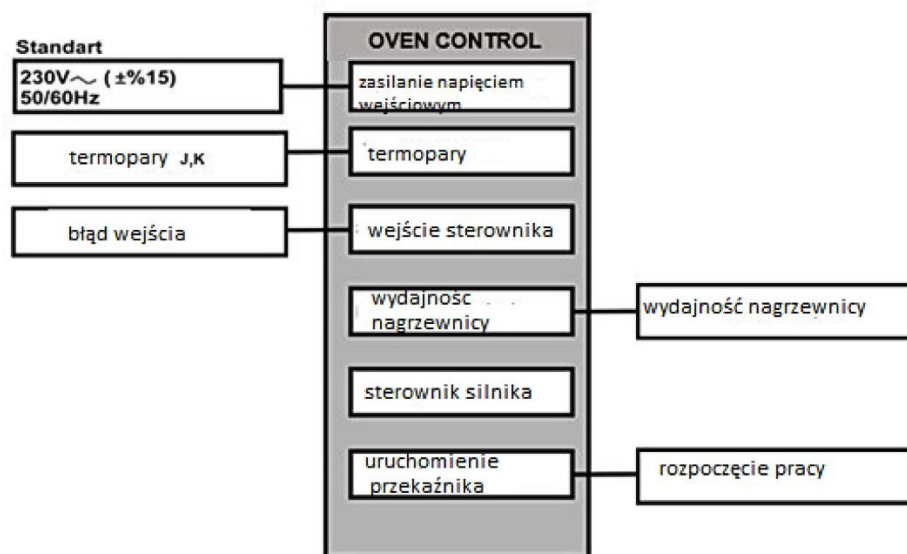
Środowiska, w których użycie urządzenia nie jest odpowiednie.

Korozyjne środowiska atmosferyczne.

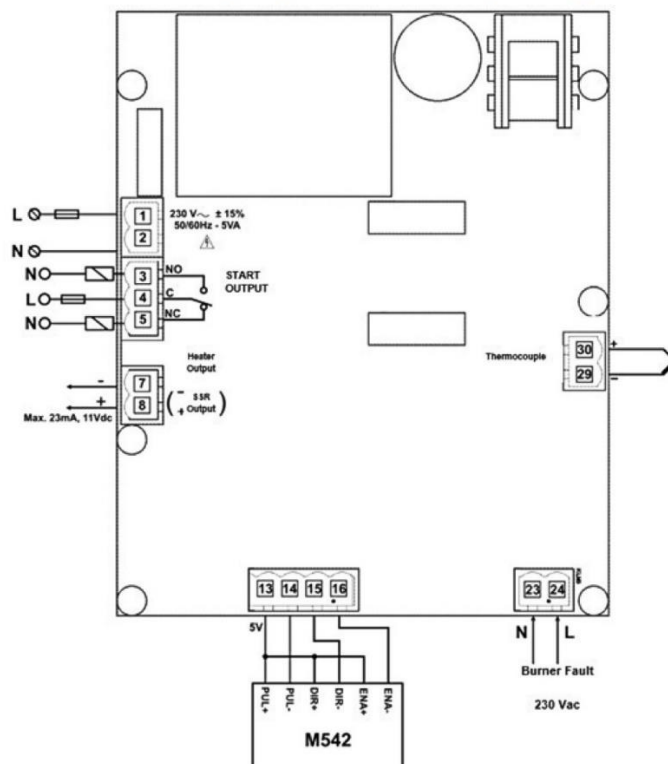
Wybuchowe środowiska atmosferyczne.

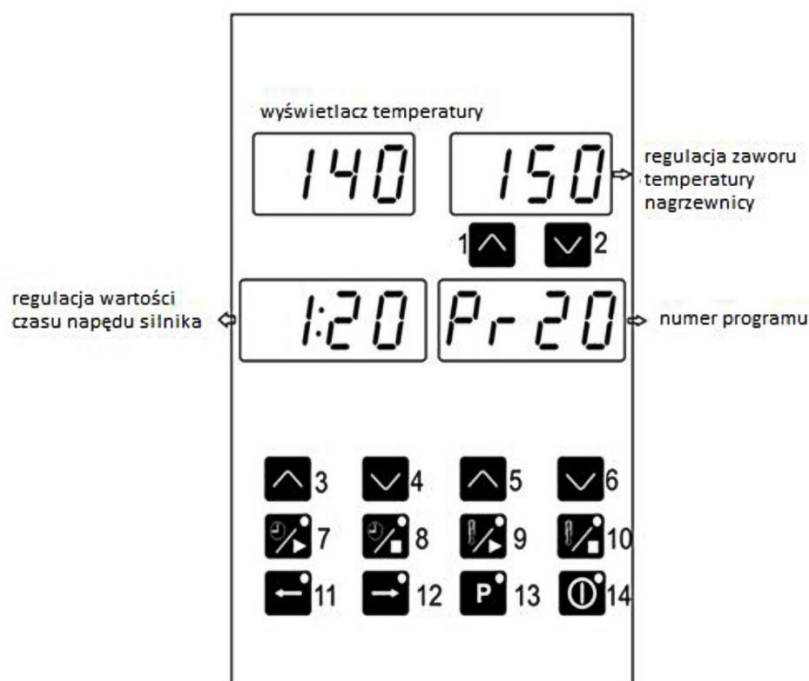
Aplikacje domowe. (Urządzenie może być używane tylko w aplikacjach przemysłowych).

Cechy ogólne



Schemat połączenia elektrycznego





1 - 2. Ustawianie temperatury - przyciski zwiększania/zmniejszania: Za pomocą tych przycisków zmienia się ustawienie temperatury, które pojawiają się na górnym wyświetlaczu. Temperatura wyświetlana jest temperaturą w komorze i może różnić się od temperatury szamotów

3 - 4. Czas pracy sterownika silnika – przycisk zwiększenia/zmniejszenia: Ustaw czas za pomocą tych przycisków w minutach i sekundach.

5 - 6. Przycisk zwiększania i zmniejszania programu: Wybrany numer programu wybiera się za pomocą tych przycisków.

7. Przycisk uruchomienia silnika: Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić silnik.

8. Przycisk zatrzymania silnika: Naciśnij ten przycisk, aby zatrzymać silnik.

9. Przycisk włączania nagrzewnicy: Naciśnij ten przycisk, aby aktywować wyjście nagrzewnicy.

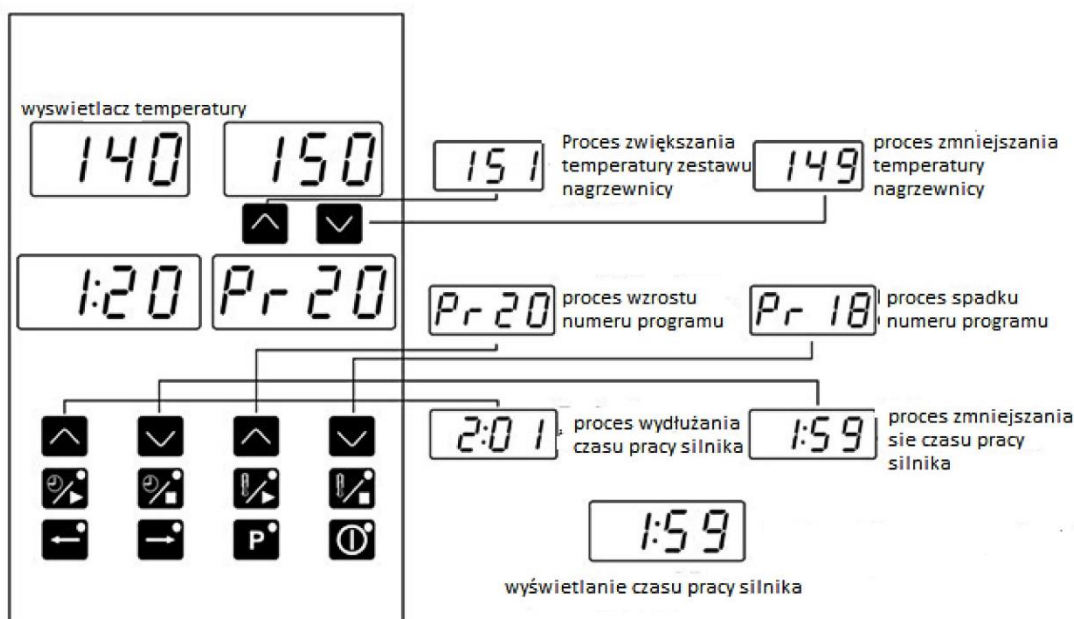
10. Przycisk zatrzymania grzałki: Ten przycisk zatrzymuje wyjście, gdy wyjście grzałki jest aktywne.

11. Przycisk pasa bezpieczeństwa: Obraca silnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara po naciśnięciu tego przycisku.

12. Przycisk pasa składanego: Obraca silnik w prawo, gdy ten przycisk jest wciśnięty.

13. Przycisk Set Program: Naciśnij ten przycisk raz na 5 sekund i wejdź do ustawionej sekcji.

14. Przycisk ON / OFF: Za pomocą tego przycisku urządzenie powraca do stanu "włączony" lub "wyłączony". Przycisk wyłącza się po wyłączeniu urządzenia, ekran wyłącza się.



Wartości tego programu pojawiają się na ekranach po wprowadzeniu numeru programu. Ustawione wartości zmienia się za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania. Naciśnij przycisk "P" na 5 sekund, aby wejść do sekcji ustawień. W takim przypadku rejestrowane są zmienione wartości zadane. Zmienione wartości ustawień są wartościami chwilowymi. Te wartości nie są zapisywane w programie. Stare wartości programu są wyświetlane ponownie po przełączeniu do pozycji wyłączonej lub po wyłączeniu zasilania.

Programy są zapisywane tylko wtedy, gdy nagrzewnica znajduje się w pozycji zatrzymania. Ustawione wartości, zmienione w pozycji początkowej, są wartościami chwilowymi. Te wartości nie są zapisywane w programie. Stare wartości programu są wyświetlane ponownie po przejściu do pozycji zatrzymania.

4.1 Ostrzeżenia

1. Jeśli produkt nie piecze się, sprawdź czas pieczenia i ustawioną temperaturę.
2. Jeśli produkt jest za bardzo przypieczony, sprawdź czas pieczenia i ustaw temperaturę. Przenośnik może pracować powoli.
3. Jeśli wszystkie wartości są normalne, ale produkt nadal nie piecze się lub nie przegrzewa, skontaktuj się z producentem.

4.2 Wyłączenie

Wyłącz piec. Na wyświetlaczu pojawi się informacja, że można wyłączyć przełącznik i wtedy należy wykonać to polecenie.

4.3 Funkcje

4.3.1 Przełącznik cięcia temperatury

Nasz piec posiada funkcję obniżenia temperatury. Jest to wyłącznik zwiększający bezpieczeństwo i ochronę. Przełącznik ten został specjalnie zaprojektowany, aby zapobiec przegrzewaniu się pieca i jego uszkodzeniu w niewielkim stopniu, jeśli temperatura robocza wzrośnie, a moc nie zostanie przeniesiona do pieców. Żadne części nie zostaną uszkodzone z powodu nadmiernej temperatury.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj zewnętrznego przełącznika, aby nie blokować przełącznika temperatury.

4.3.2 Instalacje elektryczne

OSTRZEŻENIE! Uziemienie musi być wykonane prawidłowo przed zainstalowaniem pieca. Uszkodzenia elektryczne powodują śmiertelne obrażenia lub śmierć.

Dla wszystkich krajów: Zastosuj lokalne przepisy elektryczne.

1. Wszystkie biegunowe łączniki mają szerokość 3 mm.
2. Uziemienie głowicy kabla jest z powrotem w piecu.
3. W przypadku korzystania z więcej niż z jednego pieca (podwójnego lub potrójnego) każdy piec musi mieć własny przełącznik, a wszystkie przełączniki powinny znajdować się blisko siebie.

4.3.3 Konserwacja operatora

OSTRZEŻENIE! Odłącz zasilanie przed przystąpieniem do serwisowania lub czyszczenia pieca. Należy zabezpieczyć zasilanie, aby nie doszło do jego przypadkowego przywrócenia. Nieprzestrzeganie tego może spowodować rozczłonowanie, porażenie prądem lub śmiertelne obrażenia. Istnieje więcej niż jeden punkt podłączenia zasilania, gdy piece są układane w stos. Upewnij się, że wszystkie przełączniki są w pozycji "OFF" przed czyszczeniem lub konserwacją.

Aby zachować maksymalną wydajność pieca, należy go utrzymywać w czystości, wszystkie żaluzje wentylacyjne w piecu muszą być regularnie czyszczone. Zastosowanie pieca i rodzaj produktu faktycznie określi częstotliwość czyszczenia. Łańcuch napędowy przenośnika powinien być sprawdzany podczas cotygodniowego cyklu czyszczenia, aby sprawdzić, czy się poluzował. Działanie luźnego łańcucha spowoduje **USZKODZENIE** silnika napędu przenośnika.

Jeśli kuchenka nie działa, sprawdź wyłącznik automatyczny, aby upewnić się, że jest włączony. Upewnij się, że wyłącznik jest sprawny, zanim zadzwonisz do autoryzowanego serwisu. Nazwa i numer telefonu Autoryzowanej Służby Serwisowej powinny znajdować się na dole tabliczki znamionowej.

4.3.4 Instrukcje czyszczenia

Piec zawiera elementy elektryczne. Przed czyszczeniem pieca wyłącz i odłącz kuchenkę od źródła zasilania.

Żadne elementy elektryczne nie powinny być narażone na wilgoć. Dlatego ważne jest, aby piec został starannie wytarty. **NIGDY** nie rzucaj kubeczkami wody na piec lub nie poddawaj go myciu ciśnieniowemu z węża lub sprayu. Jeśli na kuchenkę wyleje się woda lub inny płyn, przed włączeniem upewnij się, że żadne z nich nie weszło do obszaru sterowania. W razie wątpliwości skontaktuj się z firmą serwisową.

OSTRZEŻENIE! Piec musi być chłodny. Nie należy używać urządzeń do czyszczenia mechanicznego, ani wełny stalowej lub szczotek drucianych na powierzchniach ze stali nierdzewnej.

CODZIENNIE:

1. Wyczyść zewnętrzne powierzchnie łagodną szmatką. Możesz również użyć produktu przeznaczonego do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej. Następnie wyczyść pozostałości detergentu wilgotną ściereczką.
2. Umyj części ochronne przednich i tylnych pojemników na odpady łagodnym detergentem i spłucz wodą.
3. Umyj arkusz wylotowy łagodnym detergentem i spłucz wodą.
4. Umyj korki łagodnym detergentem i spłucz wodą.
5. Wyczyść luźne cząsteczki w środku, następnie przetrzyj je łagodnym detergentem i wyczyść pozostałości detergentu wilgotną ściereczką.
6. Oczyszcz przenośnik czystą szmatką lub miękką szczotką drucianą.

Na zewnątrz pieca można usuwać złogi zapieczonego rozprysku, oleju, smaru lub lekkich przebarwień za pomocą jednego z kilku komercyjnych środków czyszczących. Skonsultuj się w związku z tym z lokalnym dostawcą.

MIESIĘCZNIE:

1. Wyjmij, zdemontuj i oczyść otwory wentylacyjne. Więcej informacji można znaleźć w punkcie "Usuwanie kanałów powietrznych".
2. Usuń taśmę, zdemontuj i wyczyść. Więcej informacji można znaleźć w punkcie "Mocowanie taśmy i mocowanie przewodów".
3. Wyjmij, zdemontuj i wyczyść przednie i tylne pokrywy komory pieca.

UWAGA: Oczyszcz i sprawdź osłonę wentylacyjną zgodnie ze specyfikacją producenta okapu wentylacyjnego.

4.3.5 Konserwacja ochronna

Mimo, że piec został zaprojektowany tak, aby był jak najbardziej bezproblemowy, okresowa konserwacja zapobiegawcza jest niezbędna do utrzymania najwyższej wydajności. Konieczne jest, aby silniki, wentylatory i elektroniczne urządzenia sterujące były wolne od brudu, pyłu i zanieczyszczeń, by móc zapewnić odpowiednie chłodzenie. Przegrzanie jest szkodliwe dla życia wszystkich wymienionych elementów.

Okresowe czyszczenie zapobiegawcze może się znacznie różnić w zależności od otoczenia, w którym działa piec.

Musisz omówić potrzebę konserwacji profilaktycznej z autoryzowaną firmą serwisową w celu ustalenia odpowiedniego programu.

4.3.6 Jak zadzwonić do serwisu technicznego?

Jeśli kuchenka nie działa, sprawdź, czy działa bezpiecznik automatyczny. Jeśli nie znalazłeś problemu, zadzwoń do serwisu technicznego. Numer techniczny znajduje się na tabliczce informacyjnej z tyłu pieca. Jeśli nie widzisz numeru serwisowego na piecu, skontaktuj się z firmą.

SEKCJA 5: Produkty gotowane

5.1 Niektóre z gotowanych produktów

- Brownie
- Hamburger
- Hot dogi
- Omlet
- Naleśniki
- Mieszany talerz warzywny
- Steakhouse
- Szaszłyki
- Klopsik
- Ziemniaki
- Borek
- Skrzydełka kurczaka
- Grillowany kurczak
- Kurczak Saute
- Chleb
- Śniadanie
- Ryba
- Owoce morza
- Pizza
- Pita
- Czekoladowe ciastko
- Ciasto
- Itd. Wiele produktów spożywczych

Piece serii SET wykazują znacznie lepszą wydajność niż inne piece (zwłaszcza w pieczeniu pizzy).

5.2 Czas i temperatura pieczenia

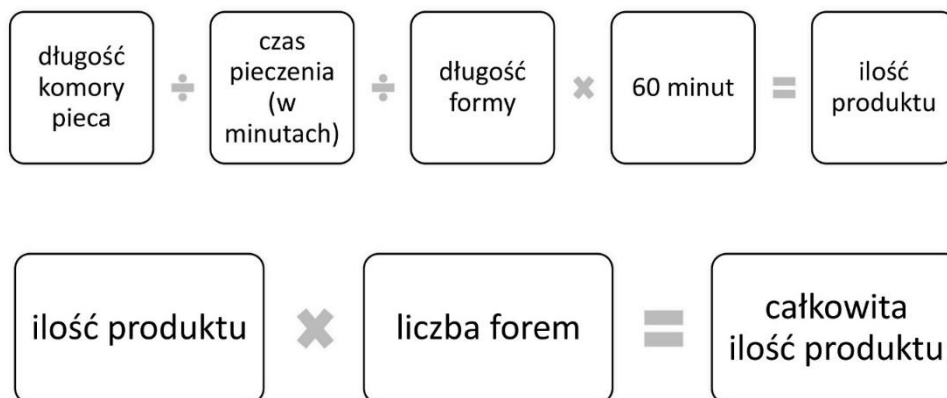
Pizza:

- aluminiowa forma
- świeży produkt
- czas pieczenia: 6min
- temperatura: 260°C

Pide:

- nad przenośnikiem
- świeży produkt
- czas pieczenia 5 min
- temperatura 260°C

5.3 Całkowita kalkulacja gotowania

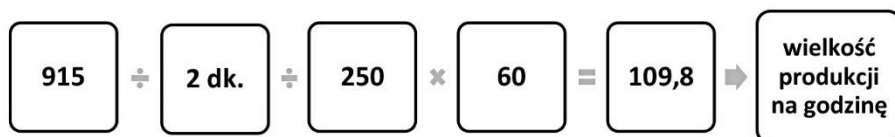


Przykład 1:

Długość komory pieca: 915 mm.

Czas pieczenia: 2 min

Długość formy: 250 mm

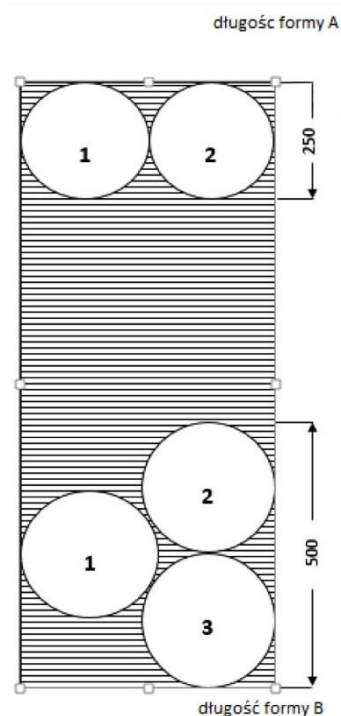
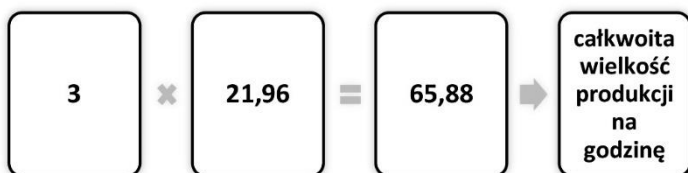
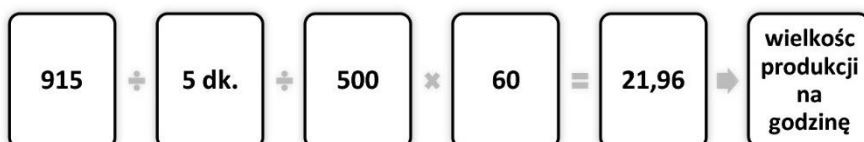


Przykład 2:

Długość komory pieca: 915 mm.

czas pieczenia: 5 min

długość formy: 500 mm.



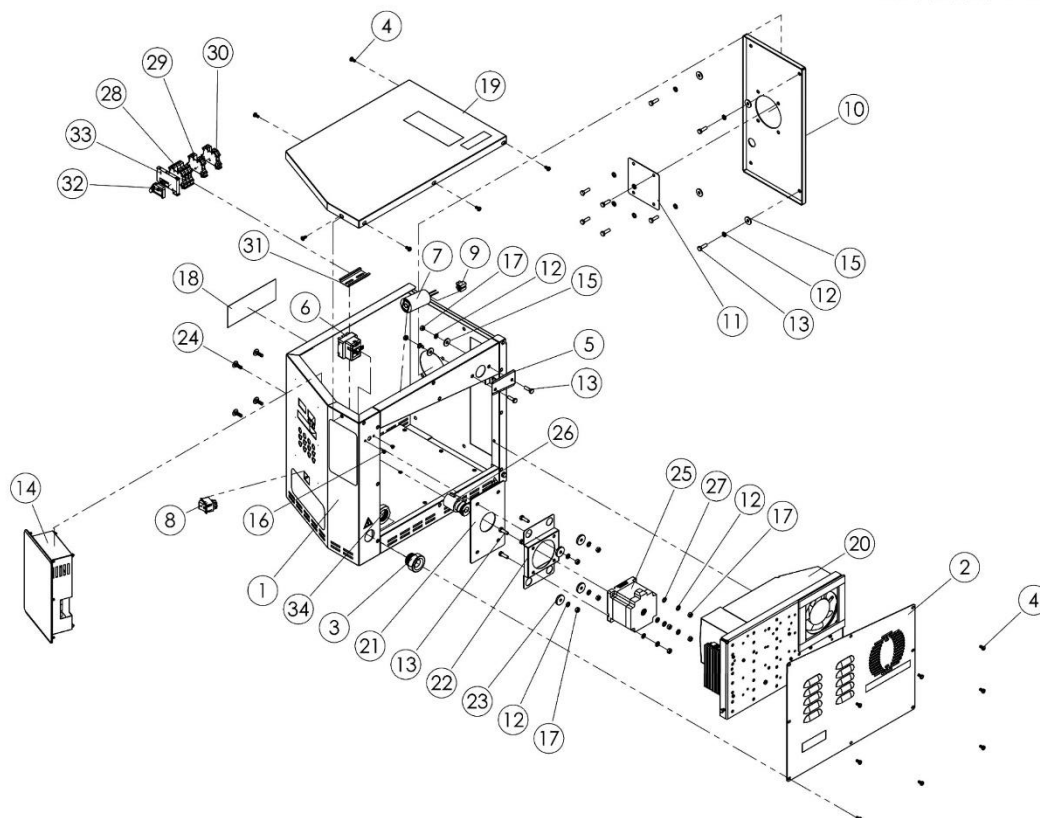
5.4 Przykładowa tabela wydajności

Przykładowa tabela wartości				
Średnica pizzy	3 minuty	3 ½	4 minuty	4 ½
30 cm	120	103	90	80
36 cm	70	60	53	68
41 cm	50	43	38	33
Średnica pizzy	5 minut	5 ½	6 minut	6 ½
30 cm	72	65	60	55
36 cm	54	49	45	42
41 cm	30	27	25	23

Średnica pizzy	7 minut	7 ½	8 minut
30 cm	51	48	45
36 cm	39	36	34
41 cm	21	20	19

SEKCJA 6: Części zamienne

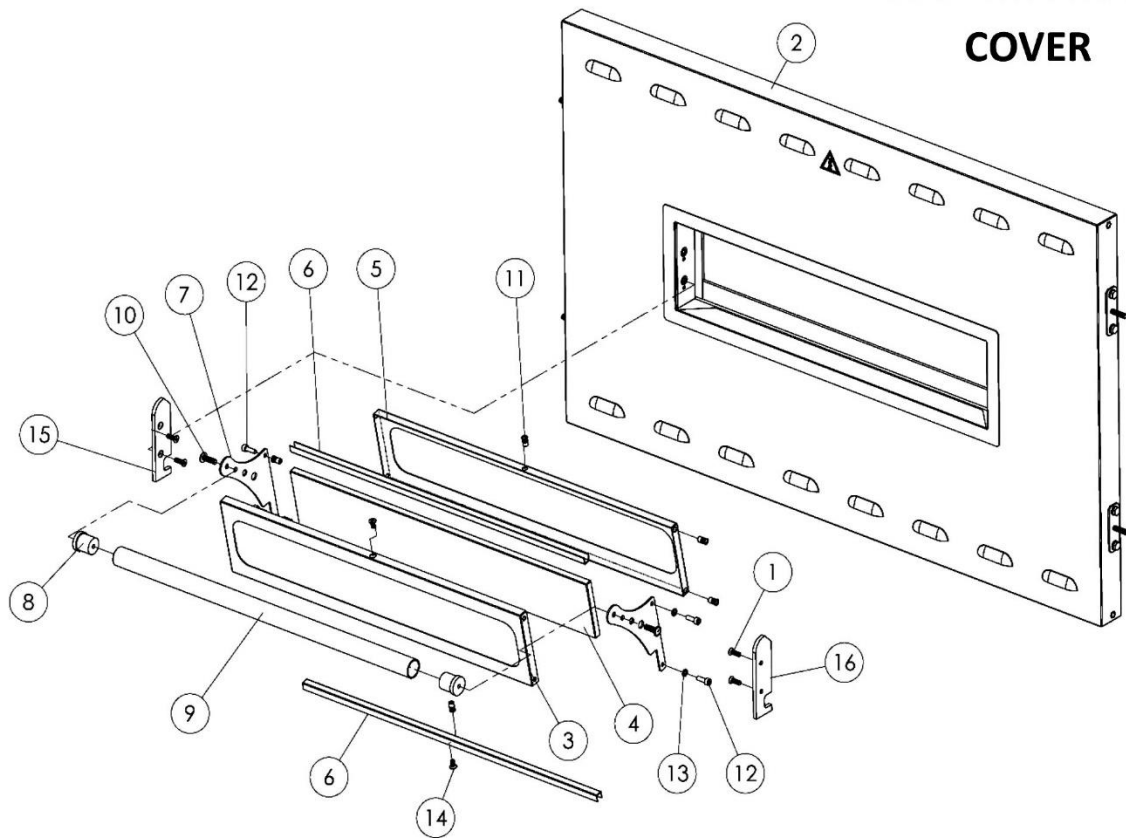
M00393 FRONT



M00393 (FRONT) SPARE PART LIST

ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT	ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	00302M	CONTROL BOX	1	18	01875	LABEL	1
2	01648	COVER SHEET	1	19	01857	CONTROL BOX COVER	1
3	01184	RECORD	1	20	SEN 1700 M00377	SSR BOX	1
4	00046	BOLT	15	21	01861	ENGINE SHEET	1
5	02203	CLOSING SHEET	1	22	01862	STEP ENGINE SHEET	1
6	01815	LIMIT THERMOSTAT	1	23	00006	WASHER	4
7	02194	CONDERSER	1	24	01867	BOLT	4
8	08091	BUTTON	1	25	01850	ENGINE	1
9	00061	TERMINAL	1	26	01515M	ENGINE MOUTING ROD	1
10	07038	SUPPORT SHEET	1	27	00317	WASHER	4
11	07107	BURNER SHEET	1	28	02211	TERMINAL BEIGE	3
12	00042	WASHER	19	29	02210	TERMINAL BLUE	1
13	00041	BOLT	15	30	02209	TERMINAL	1
14	00316M	SCREEN	1	31	01348	TERMINAL RAIL	1
15	02579	WASHER	6	32	00292	LIMITER	1
16	01831	BOLT	2	33	01865	GLASS BRAKER TERMINALS	1
17	01305	NUT	10	34	01089	RECORD NUT	1

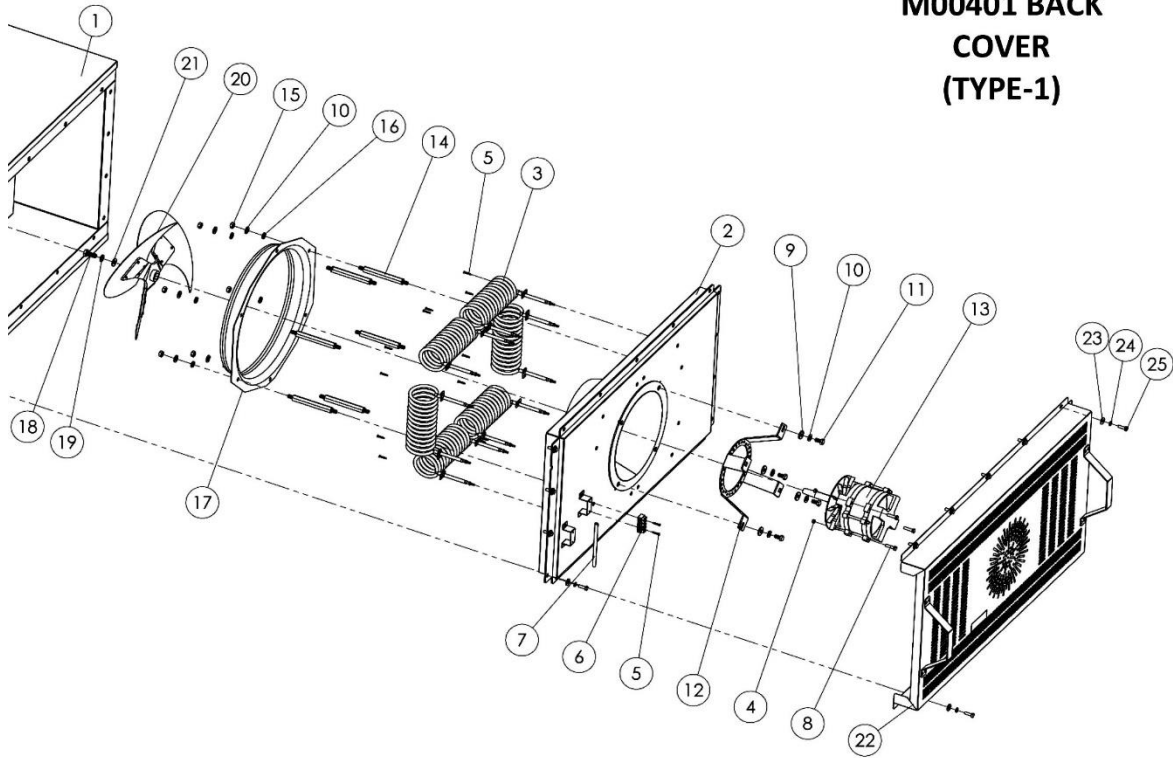
07014M FRONT COVER



07014M (FRONT COVER) SPARE PARTS LIST

ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	01558	BOLT	4
2	07026M	WINDOW FRAME	1
3	07161	GLASS FRAME	1
4	01548	WATCHING WINDOW	1
5	07162	GLASS FRAME	1
6	07160	GLASS FRAME CONNECTION	2
7	01759	WINDOW EDGE PLATE	2
8	01752-1	RUBBER PLUG	2
9	01753-1	COVER HANDLE	1
10	02342	BOLT	2
11	00045	FIX	6
12	101503	BOLT	4
13	04077	WASHER	4
14	00157	BOLT	2
15	07157	GLASS OPEN/CLOSE LAMA	1
16	07158	GLASS OPEN/CLOSE LAMA	1

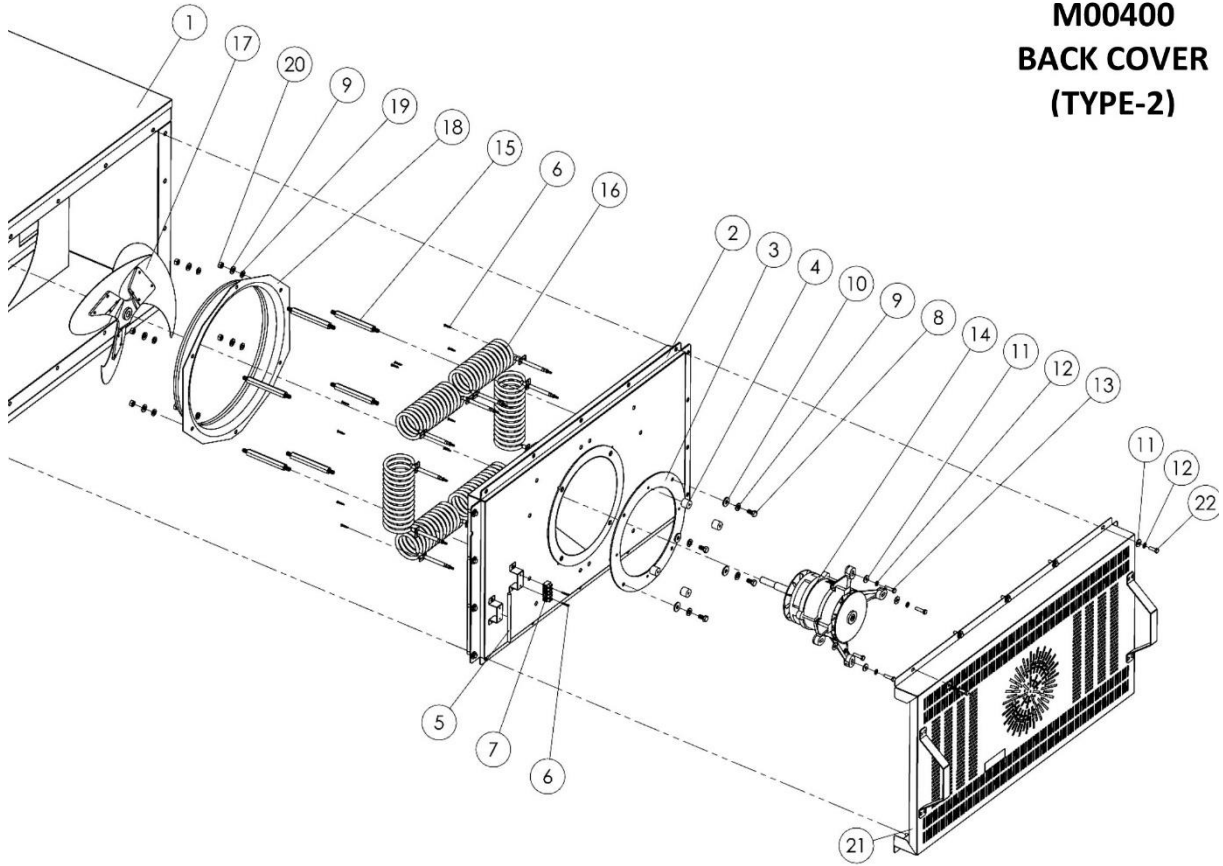
**M00401 BACK
COVER
(TYPE-1)**



M00401 BACK COVER (TYPE-1) SPARE PARTS LIST

ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PART DESCRIPTION	UNIT
1	M00346	BODY	1
2	07005M	BACK ISOLATION COVER	1
3	07109	RESISTANCE	6
4	02581	NUT	3
5	01672	BOLT	14
6	01728	TERMINALS	1
7	01317	RESISTANCE INPUT TUBE	1
8	00556	BOLT	3
9	05529	WASHER	4
10	01961	WASHER	10
11	04074	BOLT	4
12	07156	ENGINE SHEET	1
13	101511	F.I.R ENGINE	1
14	07030	STUD	6
15	01959	NUT	6
16	01963	WASHER	6
17	07031	FAN COVER SHEET	1
18	00279	BOLT	1
19	01960	WASHER	1
20	00398M	FAN	1
21	00277	WASHER	1
22	07004M	BACK COVER	1
23	01299	WASHER	18
24	00042	WASHER	18
25	00041	BOLT	18

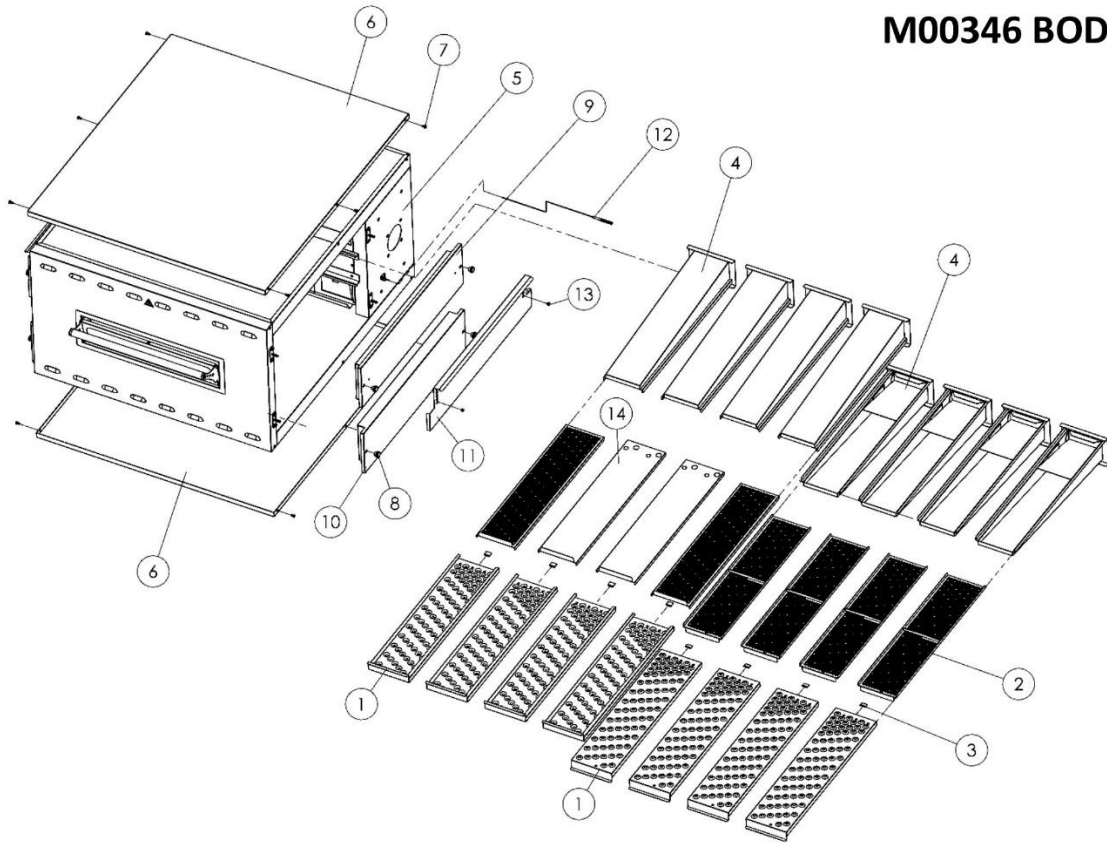
**M00400
BACK COVER
(TYPE-2)**



M00400 BACK COVER (TYPE-2) SPARE PARTS LIST

ITEM	SPARER PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	M00346	BODY	1
2	07005M	BACK ISOLATION COVER	1
3	07168	ENGINE SHEET	1
4	07169	SHAFT	4
5	01317	RESISTANCE INPUT TUBE	1
6	01672	BOLT	14
7	01728	TERMINALS	1
8	04074	BOLT	4
9	01961	WASHER	10
10	05529	WASHER	4
11	01299	WASHER	22
12	00042	WASHER	22
13	00556	BOLT	4
14	07116	BAHÇIVAN ENGINE	1
15	07030	STUD	6
16	07109	RESISTANCE	6

M00346 BODY

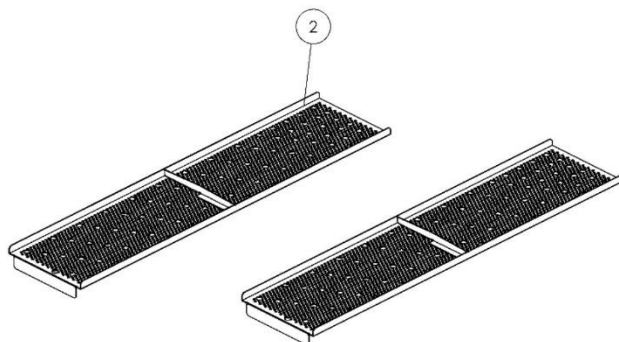


M00346 (BODY) SPARE PARTS LIST

ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	07021	AIR DUCT PLASTERING SHEET	8
2	07017M	INTERNAL AIR DUCT SHEET	8
3	07054	FIX SHEET	8
4	07016M	AIR DUCT SHEET	8
5	00416M	BODY	1
6	07000	UPPER/LOWER PACKAGE SHEET	2
7	00046	BOLT	12
8	00124	HANDLE	8
9	00417M	SIDE PACKAGE	2
10	07010M	SIDE PACKAGE	2
11	07027M	ENTRANCE/OUT SHEET	2
12	01731	THERMOCOUPLES	1
13	01596-1	PIN	4
14	00441M	INTERNAL AIR DUCT SHEET	2

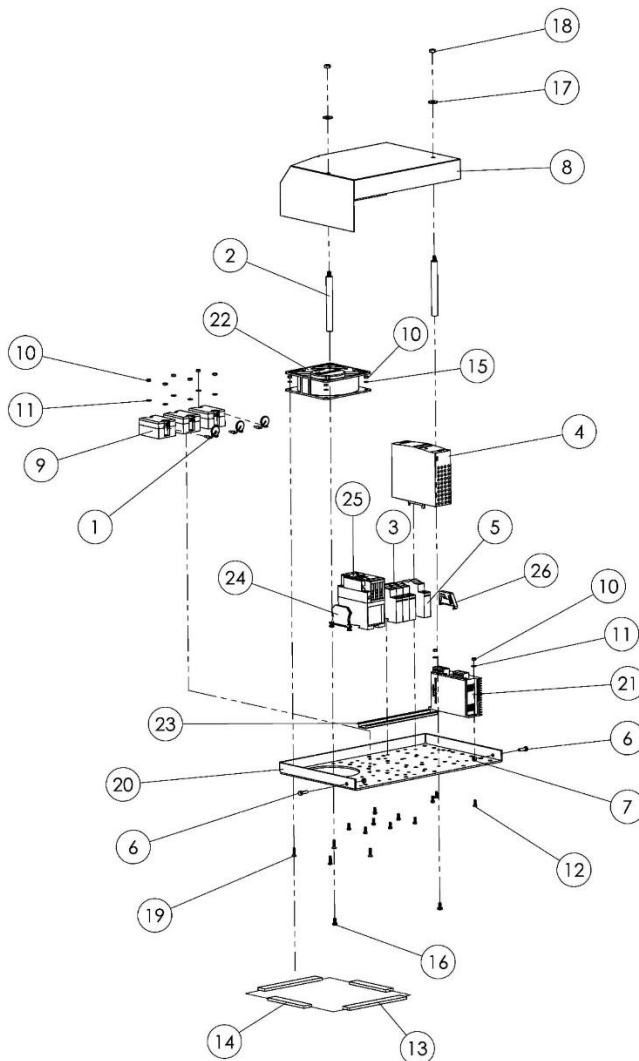
Elementy zamienne

07017M



Te materiały są dostarczane wraz z maszyną. W zależności od rodzaju produktu, jaki ma być pieczony, dozownik powietrza jest usuwany i na jego miejsce są mocowane te elementy.

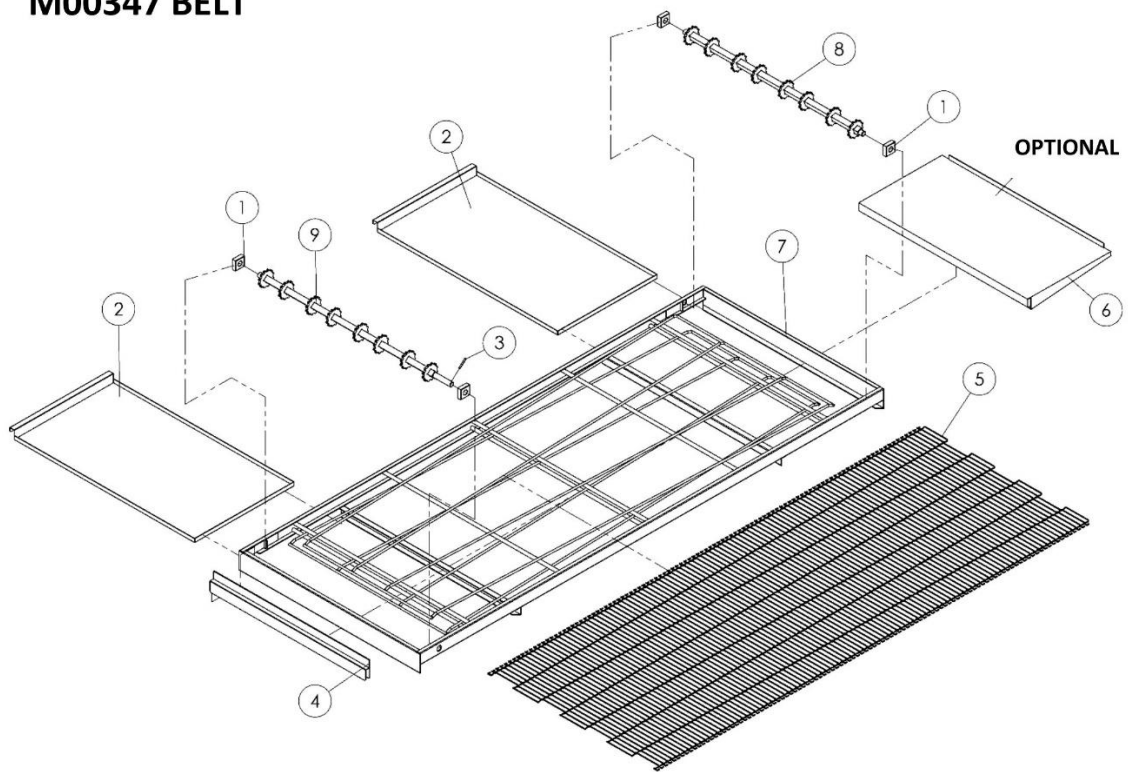
M00377 SSR BOX



M00377 (SSR BOX) SPARE PART LIST

ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UMIT
1	01292	VARISTOR	3
2	01237	STUD	2
3	07140	FUSE	3
4	02319	POWER SUPPLY	1
5	01897	FUSE	1
6	00049	BOLT	2
7	00052	NUT	2
8	00367M	SSR COVER SHEET	1
9	01286	SSR RELAY	3
10	02634	NUT	12
11	01296	WASHER	8
12	01295	BOLT	10
13	01307	SPONGE	2
14	01306	SPONGE	2
15	01706	WASHER	4
16	00278	BOLT	2
17	01299	WASHER	2
18	01305	NUT	2
19	01271	BOLT	4
20	01011	SSR SHEET	1
21	02320	SPEED CONTROL	1
22	01290	FAN	1
23	01871	TERMINAL RAIL	1
24	01294	TERMINAL (GROUNDING)	1
25	01615	CONDUCTOR	1
26	00292	LIMITER	1

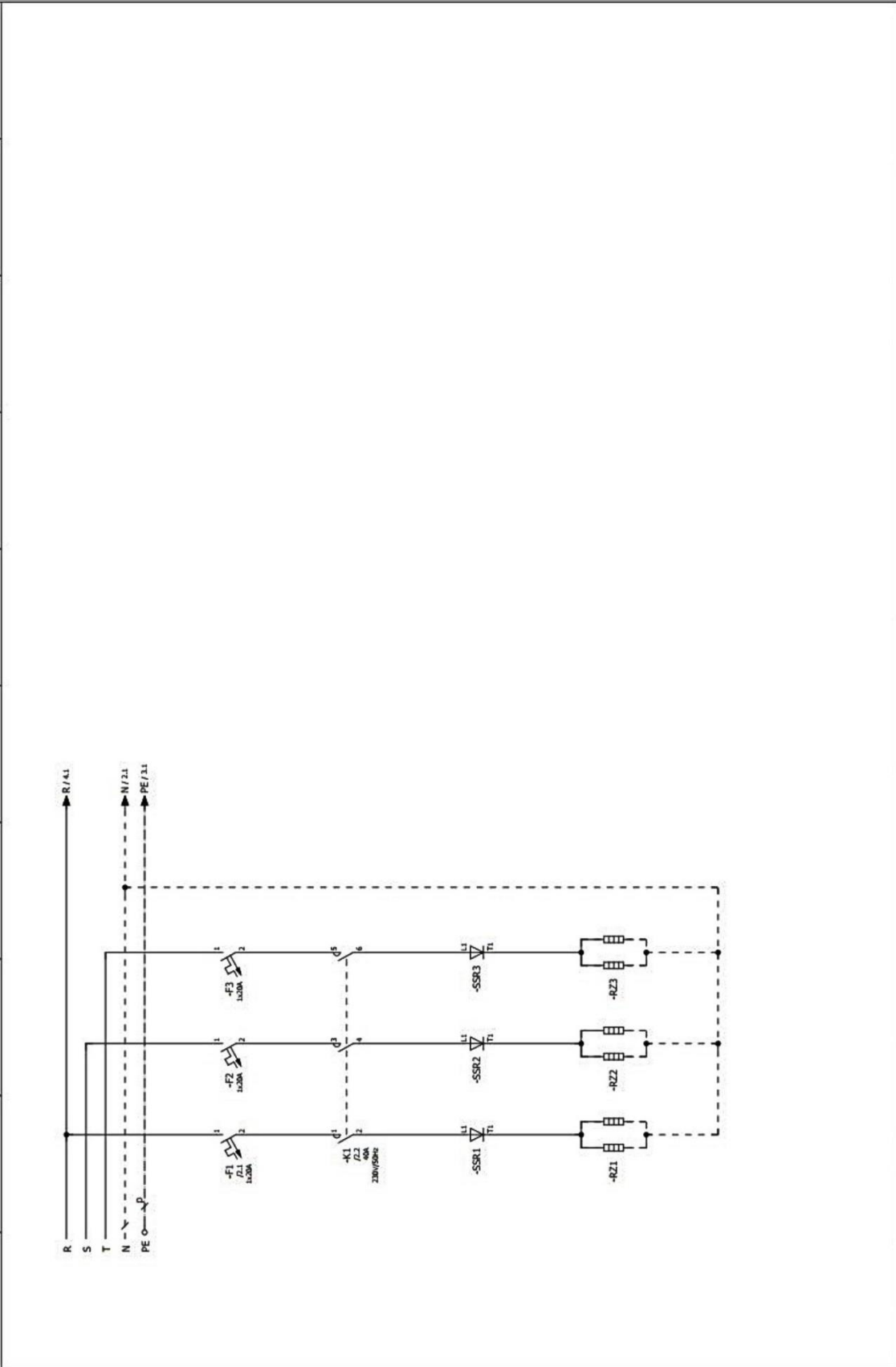
M00347 BELT



M00347 (BELT) SPARE PARTS LIST

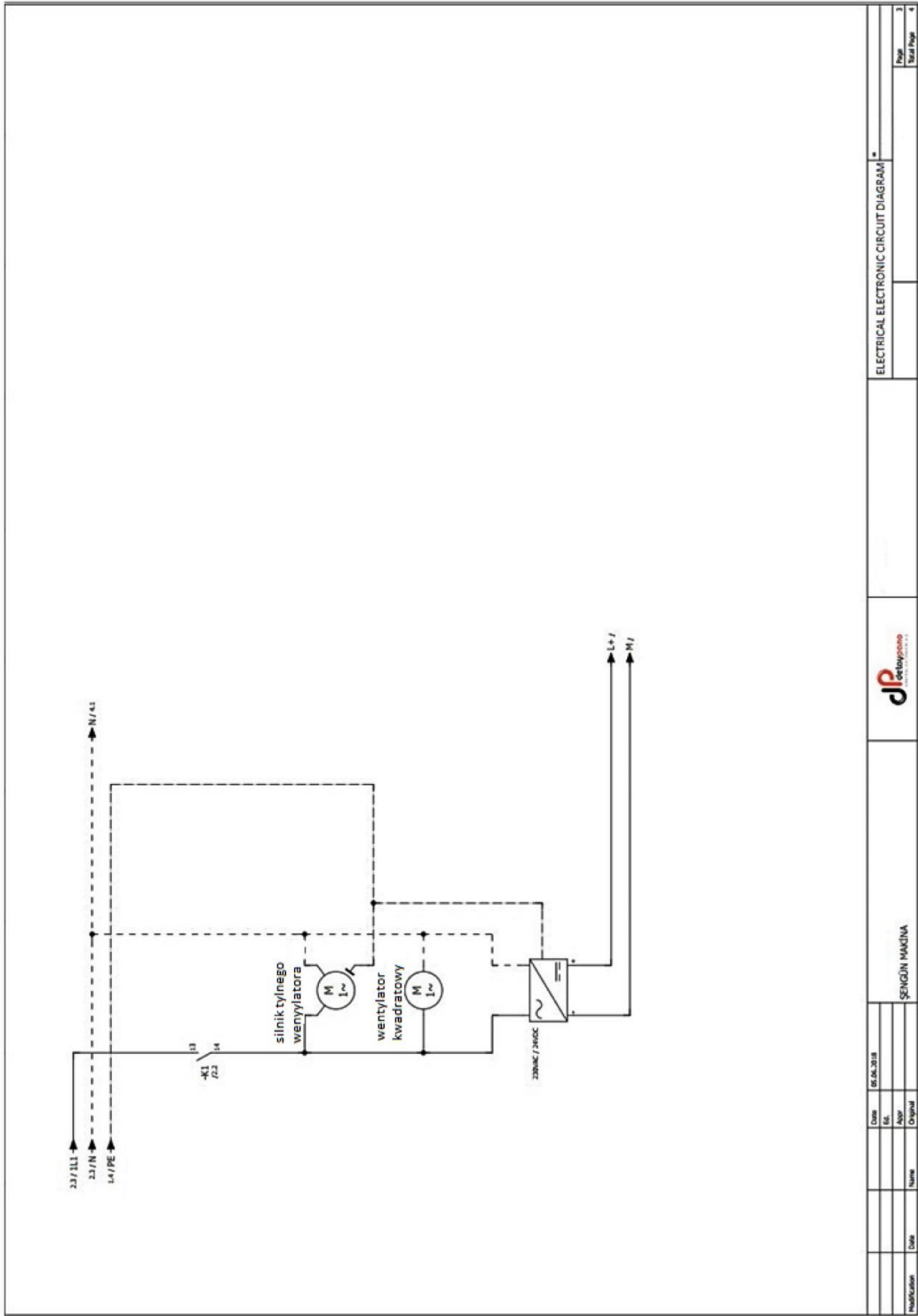
ITEM NO.	SPARE PART NUMBER	SPARE PART DESCRIPTION	UNIT
1	02013	BELT DRIVE BEARING	4
2	07093	WASTE PAN	2
3	00096	PIN	1
4	07095	STOPER SHEET	1
5	07000M	WIRE BELT	1
6	07029	PRODUCT OUT SHEET (OPTIONAL)	1
7	00374M	CONVEYOR CHASSIS	1
8	00319M	CONVEYOR IDLE SHAFT	1
9	00318M	CONVEYOR DRIVE SHAFT	1

SEKCJA 7: Diagramy elektryczne



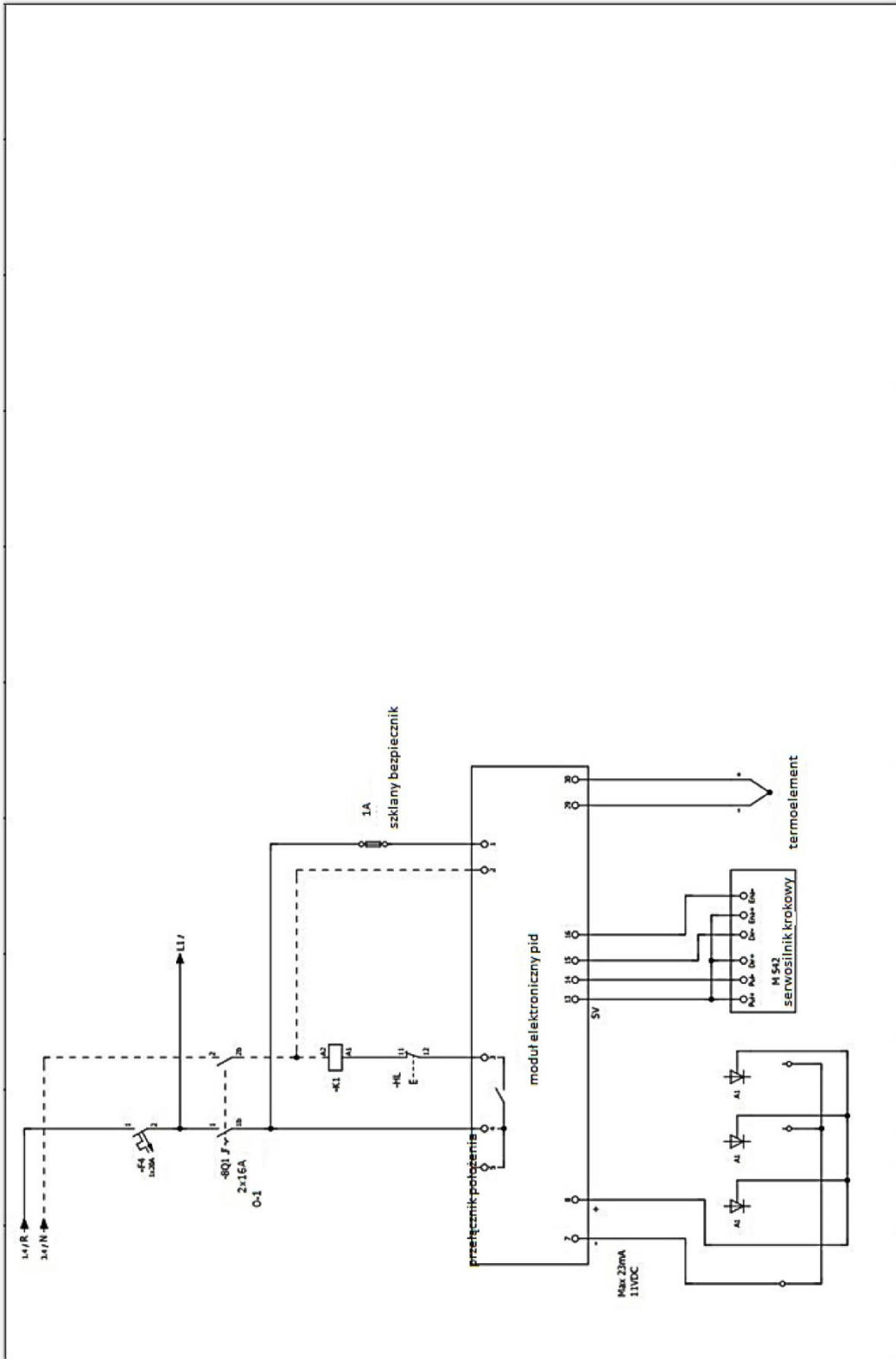
Date		08.04.2018	ELECTRICAL ELECTRONIC CIRCUIT DIAGRAM		Page	1
Author					Total Page	4
Name		SENGUN MAKINA				
Date						
Modification						





Date		06.06.2018	ELECTRICAL ELECTRONIC CIRCUIT DIAGRAM		Page	3
By					Total Page	
Appr					4	
Original						
Name		SENGUN MAKINA				
Date						
Modification						





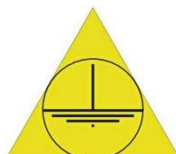
ELECTRICAL ELECTRONIC CIRCUIT DIAGRAM		Page	12/21 Page
			
Date	2018.06.08	Drawn	Original
Scale		Author	
Modification		Name	
Date			



SEKCJA 8: Oznaczenia



Wysoka temperatura



Uziemienie



Wejście elektryczne

WARNING ! DO NOT REMOVE THIS PANEL
UNLESS POWER TO APPLIANCE IS DISCONNECTED.

Ostrzeżenie: nie wolno usuwać tego panelu jeżeli urządzenie jest podłączone do prądu.

WARNING ! DO NOT OPEN CONTROL PANEL
UNLESS YOU ARE AUTHORIZED SERVICE TECHNICIAN.

Ostrzeżenie: nie wolno otwierać panelu kontrolnego jeżeli nie jesteś autoryzowanym specjalistą.

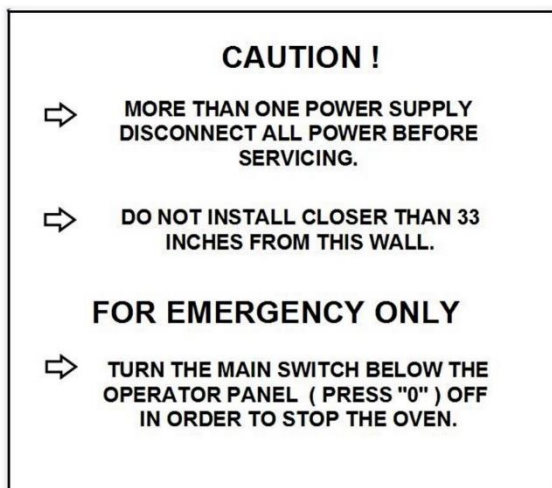
This device must be installed in accordance with regulations.
Refer to the instructions before installing and using the device.

Urządzenie musi zostać podłączone zgodnie z instrukcją. Należy odnieść się do instrukcji podczas montażu i użytku.

CAUTION !

DO NOT PUT ANY HOT MATERIAL ON THIS AREA !!!
(NEWFANGLED PRODUCT FROM THE OVEN, POT, PAN,
SALVER, ETC..)

Uwaga! Nie wolno kłaść żadnych gorących materiałów na tym obszarze.



Więcej niż zasilacz odłączać całą moc przed serwisowaniem.

Nie montuj bliżej niż 33 cale w odległości od ściany.

Przekręć główny wyłącznik pod panelem operatora, naciśnij 0 aby zatrzymać pracę pieca.

SEKCJA 9: 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. zmiękczacze 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, Strona ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strona 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