



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjno mikrofalowy

Model: ORAC1, ORAC2



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Instalacja	7
SEKCJA 3: Funkcje	9
SEKCJA 4: Opis menu ekranu dotykowego	10
SEKCJA 5: Ogólna obsługa pieca	12
SEKCJA 6: Czyszczenie i pielęgnacja	19
SEKCJA 7: Opcje użytkownika	21
SEKCJA 8: Usterki	24
SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji	25

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.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne nieścisłości w tej instrukcji wynikające z błędów w druku lub transkrypcji. Zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w swoich produktach, które uzna za konieczne lub przydatne, bez wpływu na ich podstawowe cechy.

Modele:

- ORAC1 = Oracle z jednym magnetronem
- ORAC2 = Oracle z dwoma magnetronami

Generalne ostrzeżenia

Wszelkie interwencje, które mogą być wymagane z biegiem czasu, oraz wszelkie nieplanowane czynności konserwacyjne pieca mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisowego.

- Przeczytaj uważnie ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji, ponieważ zawierają one ważne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania i konserwacji. Zachowaj tę instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu!
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku, do którego zostało wyraźnie zaprojektowane: do pieczenia potraw. Każde inne użycie jest niewłaściwe, a zatem niebezpieczne.
- Tylko odpowiednio przeszkolony personel serwisowy może obsługiwać to urządzenie.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Obsługa pieca wymaga nadzoru.
- Równoważne ciśnienie akustyczne (ważone A) jest mniejsze niż 70 dB (A).
- Podczas pracy powierzchnie pieca są gorące. Należy być ostrożnym!
- **OSTRZEŻENIE:** Gdy drzwiczki są otwarte, może wydostawać się gorąca para. Podczas obsługi urządzenia należy używać środków ochrony osobistej w celu ochrony przed ciepłem.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- W przypadku usterki lub nieprawidłowego działania pieca należy natychmiast go wyłączyć!
- **OSTRZEŻENIE:** Odłącz zasilanie elektryczne od urządzenia na czas czyszczenia, konserwacji i wymiany komponentów.
- **OSTRZEŻENIE:** Podłoga wokół urządzenia może być śliska!

- Nie wykonuj żadnych prac na maszynie przy użyciu nieodpowiednich środków, aby osiągnąć do górnej części (np. Korzystając z drabin lub wchodząc na maszynę)
- Używanie substancji chemicznych:
Stosuj odpowiednie środki bezpieczeństwa. Zawsze należy zapoznać się z kartami charakterystyki i etykietami używanych produktów. Stosuj środki ochrony osobistej zalecane w kartach charakterystyki.
- Podczas wykonywania prac przy urządzeniu operator musi nosić osobiste wyposażenie ochronne
- Jeśli wymagane jest wsparcie techniczne, należy podać wszystkie informacje na tabliczce znamionowej wraz ze szczegółowymi informacjami o usterce, aby serwis mógł zrozumieć problem.
- Zasilanie pieca musi być wyposażone w wyłącznik główny z minimalną odległością otwarcia między stykami wynoszącą co najmniej 3 mm na biegun.
- Piec należy włączyć do systemu ekwipotencjalnego. To połączenie jest wykonywane przez dołączenie przewodu o przekroju nominalnym do 10 mm² do odpowiedniego zacisku znajdującego się z tyłu pieca i oznaczonego międzynarodowym symbolem IEC60417 - 5021.
- Połączenie wykonuje się pomiędzy wszystkimi sąsiednimi urządzeniami znajdującymi się w pomieszczeniu, a systemem uziemienia budynku.

Bezpieczeństwo elektryczne i porady dotyczące dodatkowej ochrony elektrycznej

- Komercyjne kuchnie i obszary gastronomiczne to środowiska, w których urządzenia elektryczne mogą znajdować się w pobliżu płynów lub mogą działać w wilgotnych warunkach i wokół nich, lub w których ewidentnie jest ograniczony ruch podczas instalacji i obsługi.
- Instalacja i okresowe kontrole urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i kompetentnego elektryka; i podłączony do odpowiedniego źródła zasilania, odpowiedniego dla obciążenia, jak określono na etykiecie urządzenia.
- Instalacja elektryczna i połączenia powinny spełniać niezbędne wymagania lokalnych przepisów dotyczących instalacji elektrycznych oraz wytycznych dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego.

Rekomendujemy:

- Dodatkowe zabezpieczenie elektryczne za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD).
- Urządzenia do stałego okablowania zawierają lokalnie umieszczony rozłącznik do podłączenia, który jest łatwo dostępny w celu odłączenia i bezpiecznej izolacji. Rozłącznik musi spełniać wymagania specyfikacji normy IEC 60947.

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa

UWAGA: Podczas korzystania ze sprzętu elektrycznego należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko poparzeń, porażenia prądem elektrycznym, pożaru lub obrażeń osób, w tym poniższych.

1. PRZECZYTAJ wszystkie instrukcje przed użyciem sprzętu.
2. Zainstaluj lub zlokalizuj to urządzenie WYŁĄCZNIE zgodnie z instrukcjami instalacji zawartymi w niniejszej instrukcji.
3. Płynów lub innej żywności nie możesz podgrzewać w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

4. Jaj w skorupkach i całych jajek gotowanych na twardo nie powinieneś podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
5. Nieutrzymywanie kuchenki mikrofalowej w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i może spowodować niebezpieczną sytuację;
6. Nie podgrzewaj butelek dla niemowląt w mikrofalach. Słoiki z jedzeniem dla niemowląt muszą być otwarte po podgrzaniu, a zawartość wymieszana lub wstrząśnięta przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.
7. NIE MOŻESZ obsługiwać tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, jeśli nie działa ono prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone.
8. To urządzenie, w tym przewód zasilający, może być serwisowane WYŁĄCZNIE przez wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu. Do obsługi sprzętu potrzebne są specjalne narzędzia. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
9. NIE zakrywaj, ani nie blokuj otworów wentylacyjnych, ani innych otworów w sprzęcie.
10. NIE przechowuj tego sprzętu na zewnątrz. NIE używaj tego produktu w pobliżu wody, na przykład w pobliżu zlewu kuchennego, w wilgotnej piwnicy, basenie lub w podobnym miejscu.
11. NIE zanurzaj przewodu, ani wtyczki w wodzie.
12. Trzymaj przewód z dala od OGRZEWANYCH powierzchni.
13. NIE pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołu lub blatu.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, ABY UNIKNĄĆ MOŻLIWEGO NARAŻENIA NA NADMIERNĄ ENERGIĘ MIKROFALOWĄ:

1. NIE WOLNO włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, ponieważ otwieranie drzwi może spowodować szkodliwe narażenie na energię mikrofal. Ważne jest, aby nie wyłączać ani nie manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.
2. NIE WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między przednią powierzchnią kuchenki a drzwiczkami, aby brud lub pozostałości środka czyszczącego gromadziły się na powierzchniach uszczelniających.
3. NIE WŁĄCZAJ pieca, jeśli jest uszkodzony. Szczególnie ważne jest, aby drzwiczki pieca zamykały się prawidłowo i nie doszło do uszkodzenia:
 - drzwi (wygięte)
 - zawiasy i zatrzaski (złamane lub poluzowane)
 - uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające.
4. Piec nie powinien być regulowany ani naprawiany przez nikogo poza odpowiednio wykwalifikowanym, autoryzowanym personelem serwisowym.

UWAGA: Aby uniknąć ryzyka pożaru w komorze pieca:

- Nie rozgotowuj jedzenia. Ostrożnie pilnuj pieca, gdy wewnątrz niego znajduje się papier, plastik lub inne materiały palne ze względu na możliwość zapłonu.
- Usuń druciane opaski z papierowych lub plastikowych toreb przed włożeniem torby do pieca.
- Jeśli materiały wewnątrz pieca zapalą się, drzwiczki pieca powinny być ZAMKNIĘTE, wyłącz piec i odłącz przewód zasilający lub odłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłączników automatycznych.
- Nie używaj wnęki do przechowywania. NIE zostawiaj produktów papierowych, przyborów do pieczenia ani jedzenia w komorze, gdy nie są używane.

- Nie dodawaj alkoholu podczas pieczenia!

Płyny, takie jak woda, kawa lub herbata, mogą zostać przegrzane powyżej temperatury wrzenia bez sprawiania wrażenia wrzenia z powodu napięcia powierzchniowego cieczy. Widoczne bulgotanie lub wrzenie po wyjęciu pojemnika z kuchenki mikrofalowej nie zawsze jest obecne. GDY ŁYŻECZKA LUB INNY NARZĘDZIE JEST WKŁADANE DO PŁYNU, MOŻE TO DOPROWADZIĆ BARDZO GORĄCE PŁYNY DO NAGŁEGO WRZENIA. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób:

- I. Nie przegrzewaj płynu.
- II. Wymieszaj płyn zarówno przed, jak i w połowie podgrzewania.
- III. Nie używaj pojemników o prostych ściankach z wąskimi szyjkami.
- IV. Po podgrzaniu pozostaw pojemnik na chwilę w kuchence mikrofalowej.
- V. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania łyżki lub innego naczynia do pojemnika.

Aby uniknąć obrażeń ciała lub szkód materialnych, należy przestrzegać następujących zasad:

1. Nie smaż na głębokim tłuszczu w piecu. Tłuszcz może się przegrzać i być niebezpieczny w obudzie.
2. Nie gotuj, ani nie podgrzewaj jaj w skorupkach lub z niezciętym żółtkiem przy użyciu energii mikrofalowej. Może wzrosnąć ciśnienie i spowodować ich eksplozję. Przed gotowaniem przekłuj żółtko widelcem lub nożem.
3. Przekłuj skórkę ziemniaków, pomidorów i podobnych potraw przed pieczeniem przy użyciu energii mikrofalowej. Podczas przekłuwania skóry para ulatnia się równomiernie.
4. Nie używaj sprzętu, gdy komora pieca jest pusta.
5. Popcornu do kuchenki mikrofalowej nie należy wkładać do pieca.
6. Nie używaj zwykłych termometrów do pieczenia w piecu. Większość termometrów kuchennych zawiera rtęć i może spowodować łuk elektryczny, awarię lub uszkodzenie pieca.
7. Nie używaj metalowych przyborów w piecu.
8. Nie używać folii aluminiowej w piecu
9. Nigdy nie używaj papieru, plastiku lub innych materiałów palnych, które nie są przeznaczone do pieczenia.
10. Podczas pieczenia na papierze, plastiku lub innych materiałach łatwopalnych należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących stosowania produktu.
11. Nie używaj ręczników papierowych zawierających nylon lub inne włókna syntetyczne. Podgrzewane tworzywa sztuczne mogą się stopić i spowodować zapalenie się papieru.
12. Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników ani plastikowych toreb w piecu. Żywność lub płyn mogą szybko się rozszerzyć i spowodować pęknięcie pojemnika lub torby. Przed podgrzaniem przekłuj lub otwórz pojemnik lub torbę.
13. Aby uniknąć wadliwego wpływu na działanie rozrusznika, należy skonsultować się z lekarzem lub producentem rozrusznika w sprawie wpływu energii mikrofalowej na rozrusznik.
14. Autoryzowany technik serwisowy MUSI co roku sprawdzać sprzęt. Zapisuj wszystkie przeglądy i naprawy na przyszłość.

SEKCJA 2: Instalacja

Instrukcje dotyczące uziemienia



Piec MUSI być uziemiony. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewód wyładowczy dla prądu elektrycznego w przypadku zwarcia elektrycznego. Piec jest wyposażony w przewód zawierający przewód uziemiający i wtyczkę z uziemieniem. Wtyczkę należy podłączyć do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem lub technikiem serwisu, jeśli instrukcje dotyczące uziemienia nie są jasne lub jeśli istnieją jakiegokolwiek wątpliwości, czy piec jest prawidłowo uziemiony.

UWAGA: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym lub śmierci, piec musi być uziemiony i nie wolno zmieniać wtyczki.

Nie używaj przedłużacza.

Jeśli przewód zasilający produktu jest zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi zainstalowanie gniazdka w pobliżu pieca. Piec należy podłączyć do oddzielnego obwodu o parametrach elektrycznych podanych w specyfikacji produktu. Gdy piec kombinowany jest w obwodzie z innym sprzętem, może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia i może dojść do przepalenia bezpieczników.

Zewnętrzny zacisk uziemienia ekwipotencjalnego

Urządzenie posiada dodatkowy zacisk uziemiający. Terminal zapewnia zewnętrzne połączenie uziemiające używane jako dodatek do bolca uziemiającego we wtyczce. Terminal znajduje się na zewnątrz tylnej części pieca i jest oznaczony symbolem pokazanym po prawej stronie.



Instalacja

KROK 1 - Rozpakuj piec

- Sprawdź piec pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia w drzwiczkach lub w komorze.
- Natychmiast zgłoś wszelkie wgniecenia lub uszkodzenia sprzedawcy.
- Nie próbuj używać pieca, jeśli jest uszkodzony.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z wnętrza pieca.
- Jeśli piec był przechowywany w bardzo zimnym miejscu, odczekaj kilka godzin przed podłączeniem zasilania.

UWAGA: Do przenoszenia i instalowania pieca użyj co najmniej dwóch osób. Niezastosowanie się do tego może spowodować uszkodzenia pleców lub inne obrażenia.

KROK 2 - Umieść piec na blacie

- Zalecana głębokość powierzchni blatu to 71 cm (28").
- Nie instaluj pieca obok lub powyżej źródła ciepła, takiego jak piec do pizzy lub frytkownica. Może to spowodować nieprawidłowe działanie pieca i skrócić żywotność części elektrycznych.
- Nie blokuj ani nie zatykaj filtrów pieca. Umożliw dostęp do czyszczenia.
- Zainstaluj piec na równej powierzchni blatu.
- Gniazdko powinno być umieszczone tak, aby wtyczka była dostępna, gdy piec jest na miejscu.

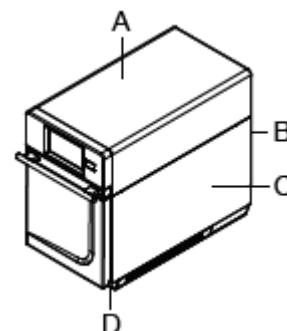
KROK 3 - Instalacja blach pieca

- Instalacja blachy pieca
 1. Wnęka pieca musi być chłodna w dotyku.
 2. Umieść blachę w piecu zakrzywioną krawędzią skierowaną do przodu komory.

⚠ NIE piecz potraw bezpośrednio na dnie pieca.

Wolne przestrzenie na około pieca

- A. Pozostaw co najmniej 2 "(5,1 cm) wolnej przestrzeni wokół górnej części pieca. Właściwy przepływ powietrza wokół pieca chłodzi elementy elektryczne. Przy ograniczonym przepływie powietrza piec może nie działać prawidłowo i skraca się żywotność części elektrycznych.
- B. Nie ma wymaganego odstępu montażowego z tyłu pieca.
- C. Pozostaw przynajmniej 1/2 "(1,27 cm) wolnej przestrzeni wokół boków pieca.
- D. Zainstaluj piec tak, aby dno pieca znajdowało się co najmniej 3 stopy (91,5 cm) nad podłogą.



Wskazówki dotyczące pieczenia

1. W piecu ORACLE można używać metalowych pojemników o wysokości nie większej niż 1½ cala (38 mm). Różne rodzaje metali przewodzą ciepło z różnymi prędkościami. Aluminium nagrzewa się szybciej niż stal nierdzewna. Unikaj używania silikonowych patelni i akcesoriów.
2. Pieczenie etapowe pomaga w zachowaniu jakości mrożonych i delikatnych potraw. Wykańczanie wypieków przy 0% mikrofalach i nawiewie to doskonały sposób na dodatkowe zarumienienie i kruchość bez przypalania.
3. Skorzystaj z akcesoriów dostarczonych lub dostępnych w katalogu.
4. Najczęściej stosowaną temperaturą pieca jest 270 ° C (520 ° F). Zmniejsz temperaturę pieca, jeśli produkt jest pieczony przez dłuższy czas.
5. Włóż patelnię z papierem do pieczenia dla łatwego wyjmowania żywności po podgrzaniu i czyszczeniu.
6. Puszki do muffinów (6 filiżanek) nadają się do samodzielnego przygotowania ciast i ciastek. Spryskaj sprayem do pieczenia przed pieczeniem, aby łatwo wyjąć jedzenie po podgrzaniu.
7. Częste czyszczenie zapobiega niepotrzebnemu gromadzeniu się osadów, które mogą wpływać na działanie pieca.
8. Użyj środka czyszczącego, takiego jak środek czyszczący zalecany przez producenta, lub innego środka czyszczącego, który NIE zawiera amoniaku, fosforanów, chloru, wodorotlenku sodu ani wodorotlenku potasu, ponieważ mogą one uszkodzić istotne części pieca i unieważnić gwarancję na te części.
9. Aby uzyskać najlepsze wyniki, używaj nieprzywierających wkładek i wymieniaj je, gdy napotkasz nadmierne tłuszczenie lub zużycie.
10. Po zakończeniu pieczenia potrawy będą gorące. Użyj rękawicy kuchennej, szczypiec lub łopatki do pizzy, aby bezpiecznie wyjąć przedmioty z pieca.

Kiedy używać funkcji Stage Cooking

Pieczenie etapowe umożliwia korzystanie z maksymalnie czterech różnych cykli lub etapów pieczenia, które mogą być używane po sobie bez konieczności wielokrotnego wprowadzania danych przez użytkownika. Pieczenie etapowe można ustawić tak, aby najpierw rozmrażać, następnie piec, a na końcu utrzymywać ciepło do czasu podania.

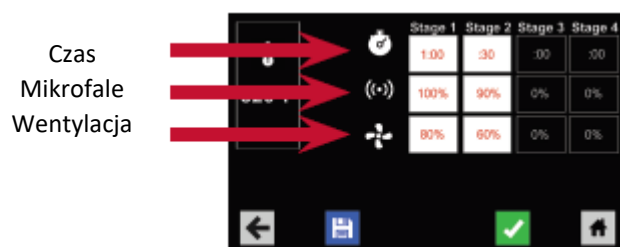
Uwaga: Całkowity czas pieczenia wszystkich etapów nie może przekraczać 99:99 (100 minut i 39 sekund).

Przykład:

SPRING ROLLS (MROŻONE)

Całkowity czas pieczenia: 1:30

Temperatura: 270 ° C (520 ° F)



	Etap 1	Etap 2
Czas	1:00	0:30
Mikrofała	100%	90%
Wentylacja	80%	60%

SEKCJA 3: Funkcje

1. Klamka do drzwi

Ergonomicznie zaprojektowana do obsługi jedną ręką.

2. Numer seryjny jednostki

Znajduje się z tyłu pieca.

3. Filtry powietrza

Piec posiada 3 magnetyczne filtry powietrza. Dwa umieszczone w dolnej części pieca i jedna pod drzwiczkami

4. Ekran dotykowy

Wyświetlacz zapewnia interfejs użytkownika. Służy do wprowadzania czasu, programowania i obsługi pieca.

5. Przycisk ON / OFF

Służy do włączania pieca.

6. Port USB / osłona ochronna



Piec jest wyposażony w port USB. Używaj ze standardowymi dyskami flash.

7. Gładka blacha do pieczenia

Piec jest wyposażony w wyjmowaną blachę do pieczenia, która pomaga w przyrumienianiu i uzyskaniu chrupiącego pieczywa, pizzy i nie tylko.

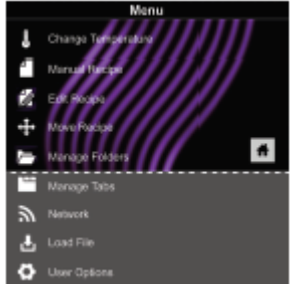
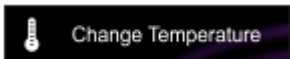
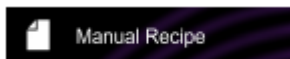
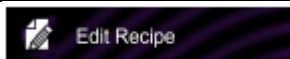
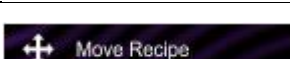
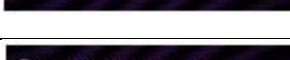
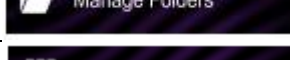
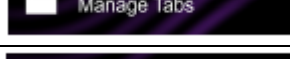

8. Przycisk resetowania zasilania awaryjnego

Piec jest wyposażony w przycisk awaryjnego resetowania zasilania, który umożliwi użytkownikom szybkie i łatwe ponowne uruchomienie - bez dostępu do źródła zasilania.




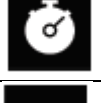












Aby uzyskać dostęp do przycisku resetowania:

- a) Wyjmij przedni magnetyczny filtr powietrza.
- b) Sięgnij przez skrajnie lewy otwór wlotu powietrza i naciśnij przycisk w górę, aby zresetować piec

SEKCJA 4: Opis menu ekranu dotykowego

	<p>EKRAN MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przewiń w górę lub w dół, aby wybrać jedną z różnych kategorii
	<p>ZMIEN TEMPERATURĘ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zmień aktualną temperaturę pieca
	<p>PRZEPIS RĘCZNY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ręcznie wprowadź ustawienia dla przepisu
	<p>EDYTUJ PRZEPIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zmień aktualną temperaturę pieca
	<p>PRZENIEŚ PRZEPIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przenoszenie / reorganizacja indywidualnych, zaprogramowanych receptur
	<p>ZARZĄDZAJ FOLDERAMI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dodawaj lub edytuj foldery z przepisami
	<p>ZARZĄDZAJ ZAKŁADKAMI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dodaj lub edytuj zakładki receptur
	<p>ZAŁADUJ PLIK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przenieś plik menu do pieca za pomocą pamięci flash USB
	<p>OPCJE UŻYTKOWNIKA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modyfikuj różne opcje użytkownika, takie jak dźwięk klawiszy, temperatura itp.

Opis ikon na ekranie dotykowym

	<p>IKONA WŁĄCZANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby rozgrzać piec. (Wentylator będzie działał, jeśli temperatura przekroczy 95 ° C / 200 ° F).
	<p>IKONA MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby uzyskać dostęp do ekranu menu umożliwiającego ręczną edycję receptur, zmianę opcji użytkownika itp.
	<p>IKONA DOMU</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby powrócić do ekranu głównego
	<p>WPISANIE CZASU</p> <ul style="list-style-type: none"> Wskazuje kolumnę wprowadzania czasu w ręcznym wprowadzaniu pieczenia
	<p>WEJŚCIE MIKROFALOWE</p> <ul style="list-style-type: none"> Wskazuje kolumnę wprowadzania mocy mikrofal podczas pieczenia ręcznego
	<p>WPROWADZANIE MOCY WENTYLATORA</p> <ul style="list-style-type: none"> Wskazuje kolumnę wprowadzania mocy wentylatora w ręcznym wprowadzaniu pieczenia
	<p>ZAPISZ IKONĘ</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby zapisać ręcznie zaprogramowany przepis i powrócić do ekranu głównego
	<p>ZIELONA IKONA SPRAWDZENIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby rozpocząć pieczenie po ręcznym wprowadzeniu przepisu. Naciśnij, aby zapisać zmiany
	<p>IKONA POWRÓT</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby powrócić do poprzedniego ekranu
	<p>NASTĘPNA IKONA</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby przejść do następnego ekranu
	<p>USUŃ IKONĘ</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby usunąć element menu, folder lub sieć
	<p>IKONA PAUZY</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby wstrzymać cykl pieczenia
	<p>IKONA ZATRZYMANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby anulować cykl pieczenia. Naciśnij, aby zatrzymać i powrócić do ekranu głównego.
	<p>NOWA IKONA FOLDERU</p> <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij, aby dodać nowy folder
	<p>IKONY FOLDERÓW</p> <ul style="list-style-type: none"> Służy do organizowania zaprogramowanych przepisów. Można dostosować za pomocą koloru, ikony lub obrazu <p>Przykład: folder Pizza - pizza z serem, pizza pepperoni itp.</p>
	<p>IKONY TABLICY</p> <ul style="list-style-type: none"> Służy do organizowania zaprogramowanych przepisów. Przykład: menu AM lub PM



IKONA ZAPROGRAMOWANEGO PRZEPISU

- Naciśnij, aby rozpocząć cykl pieczenia dla żądanego przepisu

SEKCJA 5: Ogólna obsługa pieca

Włączanie pieca, rozgrzanie.

Piec można ustawić na temperaturę podgrzewania w zakresie od 95 ° C (200 ° F) do 270 ° C (520 ° F).

Piec należy podłączyć do zasilania elektrycznego. (Ekran przejdzie w „tryb gotowości” w ciągu około 30 sekund.)



Dotknij zielonej ikony „Zasilanie”



Na wyświetlaczu pojawi się temperatura nagrzania pieca.



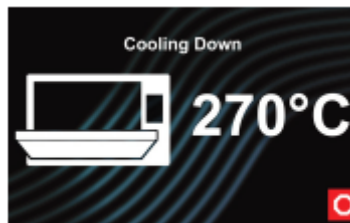
Ponownie dotknij przycisku zasilania, aby przerwać podgrzewanie, lub dotknij niebieskiej ikony menu, aby uzyskać dostęp do menu głównego i opcji użytkownika.

Wyłącz piec



Pod koniec dnia wyłącz piec, dotykając zielonej ikony „Zasilanie” na ekranie. Piec zacznie stygnąć.

Wentylator pieca będzie nadal pracował, aby schłodzić piec.



Pojawi się ekran „Cooling Down” i pozostanie włączony, dopóki temperatura pieca nie spadnie poniżej 95 ° C (200 ° F)

⚠Ostrzeżenie: Aby uniknąć uszkodzenia silnika konwekcyjnego, nie wyłączaj zasilania przez odłączenie urządzenia lub wyłączenie wyłącznika zasilania, dopóki wentylator się nie zatrzyma.

Metody pieczenia i programowania

- Pieczenie z zaprogramowanymi pozycjami menu
- Ręczne programowanie pieczenia i pieca
- Programowanie USB

Możesz dodawać i organizować informacje o przepisach, tworząc nowe przepisy, foldery i zakładki. Więcej informacji można znaleźć na kolejnych stronach.

Pierwsze użycie. Ustaw opcje użytkownika

Istnieje kilka opcji, które możesz zmienić, aby dostosować działanie pieca do swojej firmy. Aby uzyskać dostęp i edytować opcje użytkownika.

Ustaw czas i datę zgodnie z czasem lokalnym. Piec prowadzi dziennik danych, który służy do diagnozowania i rozwiązywania problemów. W dzienniku danych ważna jest dokładna data i godzina.

Ustawienia pierwszego włączenia

Ustawienia języka:



1. Dotknij zielonej ikony zasilania



2. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.

3. Przewiń w dół i dotknij, aby wybrać „Opcje użytkownika”.

4. Dotknij „Język” i wybierz żądany język (Domyślnie: angielski)



5. Dotknij ikony „Strona główna”, aby powrócić do ekranu głównego.



Jeśli piec jest wyposażony w pamięć flash USB, postępuj zgodnie z opisem poniżej, jeśli nie, piec jest już gotowy do użycia.

Import plików aktualizacji z pamięci USB



1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.

2. Przewiń w dół i dotknij opcji „Załaduj plik”.

3. Po wyświetleniu monitu włóż dysk flash do portu USB.

4. Dotknij żądany pliku do przesłania.



5. Po przesłaniu pliku dotknij ikony „Strona główna”, aby powrócić do ekranu głównego. Ustawienia i elementy menu zostaną teraz załadowane i gotowe do użycia.



Wstępnie zaprogramowane menu

Ekran główny pieca wyświetla opcje przepisu. Przewijaj palcem w górę i w dół, aby poruszać się po menu ekranowych i przepisach. Po nagraniu pieca pojawia się menu.

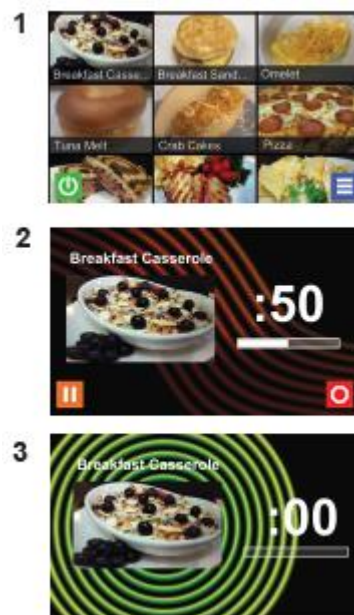
Pieczenie ze wstępnie ustawionymi ustawieniami menu

1. Po nagraniu pieca do żądanej temperatury, otwórz drzwiczki, włóż potrawę do środka i zamknij drzwiczki.
2. Przewiń, aby wybrać żądaną pozycję z menu i dotknij pozycji, którą chcesz zastosować. Cykl pieczenia rozpocznie się, a na ekranie pojawi się pozostały czas pieczenia.

Uwaga: Jeśli włączone jest „Ostrzeżenie przed nagrzewaniem”, a temperatura podgrzewania różni się od domyślnej temperatury podgrzewania, układ sterowania przerwie cykl pieczenia.

Aby zagwarantować, że piec osiągnie żądaną temperaturę przed rozpoczęciem cyklu pieczenia, włącz opcję „Sygnalizowanie o wstępnym nagraniu” w opcjach użytkownika.

3. Pod koniec cyklu pieczenia kuchenka emituje sygnał dźwiękowy i wyświetla animację. Użyj rękawic kuchennych i / lub łopatk, aby ostrożnie wyjąć żywność z pieca.



Pieczenie ręczne

Uwaga: w opcjach użytkownika musi być włączona opcja „Pieczenie ręczne”

Użyj tej opcji, gdy zależy Ci na określonym czasie i poziomie mocy pieczenia. Jest to bardzo przydatne, gdy eksperymentujesz z nowymi produktami spożywczymi. Całkowity, maksymalny czas pieczenia wynosi 99:99 (100 minut i 39 sekund). Mikrofales i wentylator można ustawić na poziome mocy w zakresie 0-100%.

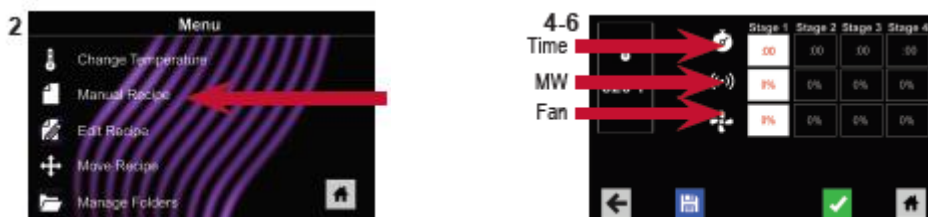
1. Po nagraniu pieca dotknij niebieskiej ikony menu. Uwaga: Aby zagwarantować, że piec osiągnie żądaną temperaturę przed rozpoczęciem cyklu pieczenia, włącz opcję „Ostrzeżenie o nagraniu” w opcjach użytkownika.
2. Dotknij opcji „Receptura ręczna”.
3. Aby zmienić temperaturę pieczenia dla przepisu, dotknij ikony temperatury po lewej stronie i wprowadź nową temperaturę. W celu szybkiego wyboru pojawią się dwie często używane temperatury.

Po wprowadzeniu temperatury dotknij zielonego znacznika wyboru.

4. W przypadku etapu 1 wprowadź czas pieczenia, dotykając pola wprowadzania czasu. Pojawi się klawiatura numeryczna. Wprowadź żądany czas. Kliknij ikonę „OK”.
5. Wybierz żądaną moc mikrofales, dotykając skrzynki wejściowej mocy mikrofales. Wybierz jedną z opcji od 0% do 100%.
6. Wybierz żądaną prędkość wentylatora, dotykając pola wprowadzania prędkości wentylatora. Wybierz jedną z opcji od 0% do 100%.



- Powtórz kroki 4–6 dla każdego etapu, jeśli wymagany jest więcej niż jeden etap pieczenia. Uwaga: aby zapisać bez pieczenia, dotknij ikony Zapisz. Postępuj zgodnie z instrukcjami na następnej stronie.
- Otwórz drzwiczki pieca i włóż jedzenie do środka. Dotknij zielonego znacznika wyboru, aby rozpocząć pieczenie. Po zakończeniu cyklu otwórz drzwiczki i użyj rękawic kuchennych i / lub łopatki, aby ostrożnie wyjąć jedzenie. Wyświetlacz powróci do ekranu wprowadzania ręcznego. Zobacz instrukcje na następnej stronie, aby zapisać i edytować pozycję menu z pieczenia ręcznego.



Programowanie ręczne

Zapisanie elementu menu z pieczenia ręcznego:

- Aby zapisać ustawienia i utworzyć pozycję menu, dotknij niebieskiej ikony zapisywania.
- Wybierz kolor tła i ikonę lub obraz, aby dostosować element menu. Dotknij strzałki w prawo, aby przejść do następnego ekranu.
- Nazwij folder i dotknij zielonego znacznika wyboru, aby zapisać.
- Aby uporządkować elementy menu, możesz je dotknąć, przytrzymać i przeciągnąć. Dotknij zielonego znacznika wyboru, aby zakończyć ten krok i zapisać pozycję menu.



Ręczne edytowanie istniejącej karty menu:

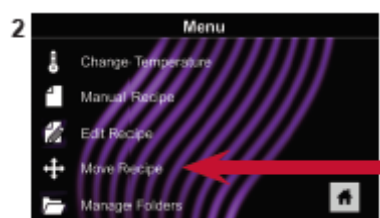
- Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.
- Dotknij opcji „Edytuj recepturę”.
- Dotknij przepisu, który chcesz edytować. Układ sterowania wyświetli ekran ręcznej edycji, na którym możesz zmienić ustawienia pieczenia. Aby usunąć element menu, dotknij pomarańczowej ikony kosza. Kliknij zielony znacznik wyboru, aby potwierdzić, lub „X”, aby odrzucić.
- Uwaga: pominięty ten krok, jeśli nie chcesz niczego piec. Otwórz drzwi pieca i włóż potrawę do pieca. Dotknij zielonej ikony znacznika wyboru, aby rozpocząć pieczenie ze zmienionymi ustawieniami pozycji menu. Po zakończeniu cyklu pieczenia wyświetlacz powróci do ekranu wprowadzania ręcznego.
- Dotknij ikony strzałki w prawo, aby zapisać zmiany wprowadzone w ustawieniach pieczenia i przejść do następnego ekranu.
- W razie potrzeby wybierz inny kolor tła. Dotknij strzałki w prawo, aby wybrać obraz na następnym ekranie. Dotknij ponownie prawej strzałki, aby przejść do następnego ekranu.
- W razie potrzeby zmień nazwę przepisu. Dotknij zielonego znacznika wyboru, aby zapisać element menu.





Ręczne przenoszenie przepisu:

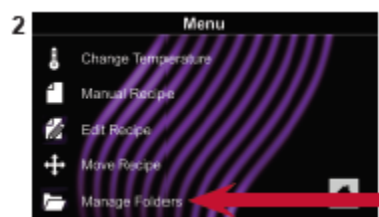
1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.
2. Dotknij opcji „Przenieś recepturę”.
3. Dotknij, przytrzymaj i przeciągnij przepisy w różne miejsca na ekranie.
Przenoszenie przepisu do folderu: dotknij, przytrzymaj i przeciągnij przepis do folderu.
Przenoszenie przepisu z folderu: dotknij, przytrzymaj i przeciągnij przepis na górę ekranu.



Organizacja ręczna: foldery

Utworzenie ręcznie folderu z przepisami:



1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.
2. Dotknij opcji „Zarządzaj folderami” na ekranie menu.
3. Aby utworzyć nowy folder, dotknij szarej ikony folderu u dołu ekranu.
4. Wybierz kolor tła i ikonę lub obraz, aby dostosować folder. Kliknij ikonę strzałki w prawo.
5. Nazwa folderu i dotknij zielonego znacznika wyboru, aby zapisać.
6. Upewnij się, że nowy folder pojawia się na ekranie głównym. Kliknij ponownie zieloną ikonę znacznika wyboru, aby zapisać nowy folder.



Utworzenie ręcznie folderu z przepisami:


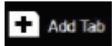

1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.
2. Dotknij opcji „Zarządzaj folderami” na ekranie menu
3. Dotknij żądanego folderu, który chcesz edytować.
Aby usunąć folder: kliknij pomarańczową ikonę kosza. Dotknij znacznika wyboru, aby potwierdzić usunięcie. Możesz też kliknąć „X”, aby odrzucić.
4. W razie potrzeby wybierz inne zdjęcie, ikonę lub kolor folderu. Dotknij ikony strzałki w prawo, aby przejść do następnego ekranu.



5. W razie potrzeby zmień nazwę przepisu. Kliknij zielony znacznik wyboru, aby zapisać zmiany. 
6. Dotknij ponownie zielonego znacznika wyboru, aby zapisać poprawiony folder. 







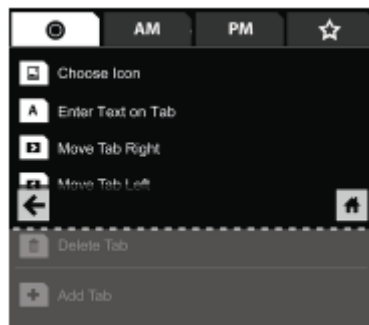
Ręcznie utwórz zakładkę receptury:

1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu. 
2. Dotknij opcji „Zarządzaj kartami” na ekranie menu. 
3. Dotknij opcji „Dodaj kartę”
4. Na górze ekranu pojawi się nowa karta.
5. Dotknij ikony strony głównej, aby powrócić do ekranu głównego. 



Ręczna edycja istniejącej karty menu:

1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu. 
2. Dotknij opcji „Zarządzaj kartami” na ekranie menu.
3. Dotknij żądanej karty, którą chcesz edytować.
Zmiana obrazu na karcie: kliknij opcję „Wybierz ikonę”. Wybierz obraz. Kliknij ikonę zielonego znacznika wyboru. 
Dodaj tekst na karcie: kliknij opcję „Wpisz tekst na karcie”. Wprowadź żądany tekst. Dotknij zielonego znacznika wyboru, aby zapisać. 
4. Po wprowadzeniu zmian dotknij ikony strony głównej, aby zapisać i powrócić do ekranu głównego. 



Programowanie pieca: pamięć flash USB

Ostrzeżenie: przesłanie nowego pliku spowoduje nadpisanie istniejących elementów w piecu. Aby upewnić się, że elementy nie zostaną utracone, najpierw wykonaj kopię zapasową plików, eksportując je na dysk USB.

Eksport menu przez pamięć flash USB

1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.
2. Przewiń w dół i dotknij opcji „Załaduj plik”.
3. Po wyświetleniu monitu włóż dysk flash do portu USB.
4. Po wyświetleniu monitu wybierz „Eksportuj pliki”. Pojawi się ekran „Kopiowanie plików”. Nie wyjmuj napędu flash USB, dopóki nie pojawi się ekran „Completed”.
5. Po skopiowaniu pliku dotknij ikony „Strona główna”, aby powrócić do ekranu głównego. Usuń pamięć flash USB. Ustawienia i elementy menu zostaną załadowane na pamięć flash USB i będą gotowe do użycia.



Importuj menu z pamięci flash USB

1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.
2. Przewiń w dół i dotknij opcji „Załaduj plik”. Ostrzeżenie: przesłanie nowego pliku spowoduje nadpisanie istniejących elementów w piecu. Aby upewnić się, że dane nie zostaną utracone, najpierw wykonaj kopię zapasową plików, eksportując je na dysk USB.
3. Po wyświetleniu monitu włóż dysk flash do portu USB.
4. Dotknij żądanego pliku do przesłania.
5. Po przesłaniu pliku dotknij ikony „Strona główna”, aby powrócić do ekranu głównego. Ustawienia i elementy menu zostaną teraz załadowane i gotowe do użycia.



SEKCJA 6: Czyszczenie i pielęgnacja

Postępuj zgodnie z zaleceniami poniżej i na następnej stronie, aby prawidłowo konserwować piec.

⚠ Stosowanie żrących środków czyszczących lub środków zawierających amoniak, fosforany, chlor, wodorotlenek sodu lub potasu (soda kaustyczna) może uszkodzić podstawowe części pieca. Nie używać systemów czyszczących pod ciśnieniem wody.

Stosowanie nierekomendowanych środków czyszczących spowoduje unieważnienie gwarancji.

Zalecane środki czystości:

Wilgotna ściereczka, ścierka z tworzywa sztucznego, specjalistyczny środek do czyszczenia pieców, łagodny środek do mycia naczyń, rękawice gumowe, okulary ochronne, ściereczka z mikrofibry

Przed pierwszym użyciem nowego pieca:

Gdy piec jest czysty, spryskaj wilgotną szmatką osłonę pieca OSOPR i wytrzyj wszystkie wewnętrzne powierzchnie. Nie usuwaj ochraniacza pieca OSOPR. Włącz piec i rozgrzej go, aby rozpocząć pieczenie.

OSTRZEZENIE: Podczas czyszczenia pieca noś rękawice i okulary ochronne. Aby zapobiec poparzeniom, ostrożnie obchodź się z naczyniami, akcesoriami i drzwiami. Przed czyszczeniem poczekaj, aż piec, naczynia i akcesoria ostygną, ponieważ nagrzewają się podczas pracy

Nieutrzymywanie pieca w czystości może prowadzić do zniszczenia powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i może spowodować niebezpieczną sytuację.

Dobre praktyki:

- Czyść piec codziennie.
- Użyj niekorozyjnego środka czyszczącego.
- Podczas czyszczenia noś rękawice i okulary ochronne.
- Zawsze używaj zalecanych środków czyszczących: wilgotnej szmatki, szorstkiej myjki do szorowania, środka do czyszczenia pieców OSOCL i ochraniacza pieca OSOPR.
- Przed czyszczeniem poczekaj, aż piec i narzędzia ostygną.
- Po zakończeniu cyklu wyjmij potrawę z pieca.
- Używaj tylko akcesoriów, które są bezpieczne dla pieców wysokotemperaturowych i mikrofalowych.
- Umyj blachę pieca ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.
- Patelnie należy umieszczać na środku rusztu pieca, nie dotykając ścianek pieca.
- NIE używaj żrących środków czyszczących ani środków zawierających amoniak, fosforany, chlor, wodorotlenek sodu lub potasu (soda kaustyczna).
- NIE używaj systemów czyszczenia pod ciśnieniem wody.

- NIE rozpylaj roztworu czyszczącego w perforacje.
- NIE używaj szorstkich druciaków do czyszczenia osłony sufitu wnęki ani czerwonego szczeliwa w rogach wnęki.
- NIE piecz potraw z plastikową folią.
- NIE włączaj pieca bez wsadu (pustego) w trybie mikrofal.

CODZIENNE CZYSZCZENIE:			
1.PRZYGO- TOWANIE PIECA	<p>1. Wyłącz piec, naciskając przycisk WŁ. / WYŁ. Wentylator będzie pracował przez kilka minut, aby szybciej schłodzić wnętrze pieca. Przed czyszczeniem odczekaj, aż wnętrze pieca osiągnie temperaturę pokojową. Uwaga: Aby przyspieszyć czas stygnięcia, po wyłączeniu pieca włóż blachę wypełnioną lodem do komory.</p> <p>2. Po ostygnięciu wyjmij płytę kuchenną i inne akcesoria z komory.</p>		
2.CZYTE WNĘTRZE PIECA	DO PIECÓW Z NIEPRZYWIERA- JĄCĄ MATĄ DO PIECZENIA	2.CZYTE WNĘTRZE PIECA	DO PIECÓW BEZ NIEPRZY- WIERAJĄCEJ MATY
	<p>1. Za pomocą ciepłego, wilgotnego, czystego ręcznika wytrzyj wnętrze pieca. Wypłucz ręcznik i wytrzyj urządzenie do sucha. Powtórz 2-3 razy, aby usunąć pozostałe brudy z pieca.</p> <p>2. DO CIĘŻKICH DO USUNIĘCIA ZABRUDZEŃ, użyj środka do czyszczenia pieców OSOCL:</p> <p>a. Noś gumowe rękawice i okulary ochronne. Spryskaj drzwiczki i wnękę pieca środkiem do czyszczenia pieców OSOCL. Unikaj rozpylania w perforacje. Pozostaw środek czyszczący do namoczenia zabrudzeń przez 2 minuty.</p> <p>⚠ NIE rozpylaj środka czyszczącego w perforacje.</p> <p>b. WYCIERANIE WNĘTRZA PIECA. Użyj wilgotnego, czystego ręcznika, wytrzyj wnętrze pieca, a następnie wypłucz i wyciśnij do sucha. Powtórz czynność 2-3 razy, aby usunąć z pieca pozostały środek do czyszczenia i zanieczyszczenia.</p>		<p>1. Noś gumowe rękawice i okulary ochronne.</p> <p>2. CZYSTE WNĘTRZE PIECA: Spryskaj drzwi i wnękę pieca środkiem do czyszczenia pieców OSOCL.</p> <p>⚠ NIE rozpylaj środków czyszczących w perforacje. Pozostaw środek czyszczący do namoczenia zabrudzenia przez 2 minuty.</p> <p>a. Wyczyść metalowe części drzwiczek pieca i wnętrze za pomocą plastikowej myjki.</p> <p>b. Wyczyścić osłonę sufitu wnęki wilgotną szmatką spryskaną środkiem czyszczącym i delikatnie dociśnij, aby wyczyścić osłonę sufitu wnęki.</p> <p>c. Wyczyść perforowany obszar wilgotną szmatką spryskaną środkiem czyszczącym.</p> <p>3. WYTRZYJ WNĘTRZE PIECA. Używając wilgotnego, czystego ręcznika, wytrzyj wnętrze pieca, a następnie wypłucz i wyciśnij do sucha. Powtórz czynność 2-3 razy, aby usunąć z pieca pozostały środek do czyszczenia pieca i zanieczyszczenia.</p> <p>4 ZASTOSUJ OSŁONĘ PIECA. Gdy piec jest czysty, spryskaj</p>

			wszystkie wewnętrzne powierzchnie cienką warstwą OSOPR Oven Shield. Nie usuwaj OSOPR.
3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW	<p>CZYSZCZENIE BLACH PIEKCA: Przed czyszczeniem pozostaw blachę do ostygnięcia.</p> <p>a. Wyczyścić blachę pieca płynem do mycia naczyń i nierysującą gąbką lub miękką szczotką z włosia.</p> <p>b. W PRZYPADKU UTRZYMYWANIA SIĘ ODPADÓW pozostaw blachę pieca na 10 minut w gorącej wodzie z mydłem. Przypalone resztki potrawy powinny oderwać się po namoczeniu. Następnie użyj detergentu i plastikowej szmatki, pamiętając o dokładnym wyptukaniu.</p> <p>⚠ NIE używaj żrących środków czyszczących (np. wodorotlenek sodu), ponieważ reagują z aluminium i niszczą powierzchnię.</p> <p>2. Inne akcesoria znajdują się w instrukcji dołączonej do oryginalnego opakowania</p>		
4. CZYSTE ZEWNĘTRZNE CZĘŚCI PIECA	<p>1. Wyczyść DRZWI ZEWNĘTRZNE i inne powierzchnie czystą szmatką, gąbką lub nylonową podkładką; używając łagodnego detergentu i ciepłej wody.</p> <p>2. Wyczyść EKRAN DOTYKOWY suchą lub wilgotną ściereczką z mikrofibry.</p> <p>⚠ NIE używaj Windex ani innych agresywnych chemikaliów. NIE rozpylaj cieczy na ekranie.</p>		
COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE			
1. CZYSTE FILTRY POWIETRZA	<p>1. Zdejmij wszystkie 3 magnetyczne filtry powietrza umieszczone wzdłuż przedniej podstawy i boków pieca.</p> <p>⚠ OSTRZEŻENIE: NIE używaj pieca bez założonych filtrów powietrza.</p> <p>2. Umyj filtry w roztworze łagodnego detergentu przygotowanego w ciepłej wodzie.</p> <p>3. Dokładnie wypłucz i wysusz.</p> <p>4. Umieść czyste filtry na przedniej podstawie i po bokach pieca.</p>		

SEKCJA 7: Opcje użytkownika

Istnieje kilka opcji, które możesz zmienić, aby dostosować działanie pieca do swojej firmy.

Dostęp i modyfikowanie opcji użytkownika:

1. Dotknij niebieskiej ikony menu u dołu ekranu.
2. Przewiń w dół i dotknij, aby wybrać „Opcje użytkownika”.
3. Użyj tego menu, aby zmodyfikować ustawienia pieca.



Dotknij strzałki w lewo, aby powrócić do menu po wprowadzeniu każdej zmiany.



Uwaga: zaprogramowanie temperatury podgrzewania w menu opcji użytkownika spowoduje ustawienie pieca tak, aby nagrzewał się do określonej temperatury przy każdym włączeniu

Czas i data

Piec prowadzi dziennik danych zawierający informacje, w tym datę i godzinę pracy. Informacje te służą do diagnozowania i rozwiązywania problemów. W dzienniku danych ważna jest dokładna data i godzina.

1. Wybierz godzinę. Wybierz format (12 godzin lub 24 godziny). Wprowadź czas lokalny.
2. Dotknij strzałki w lewo, aby powrócić.
3. Wybierz datę. Wybierz format (MM / DD / RRRR lub DD / MM / RRRR). Wpisz dzisiejszą datę.
4. Dotknij strzałki w lewo, aby wrócić.


Pozwól na ręczne pieczenie

Włącz opcję Zezwalaj na ręczne pieczenie.

Kod PIN

Wybierz 4-cyfrowy numeryczny kod PIN. Kod PIN musi zostać włączony, zanim wykwalifikowany technik będzie mógł przejść do trybu serwisowego

Przypomnienie o czyszczeniu filtra



Gdy zostanie wyświetlony komunikat „Wyczyść filtr”, dokładnie wyczyść filtry powietrza. Czyszczenie filtrów powietrza nie wyłączy komunikatu. Wiadomość automatycznie przestanie się wyświetlać po 24 godzinach.

- a. Zaznacz pole „Filter Cleaned”, aby potwierdzić czyszczenie.
- b. Wybierz „Dismiss”, aby zamknąć wyskakujące okienko.

Uwaga: Jeśli pole „Filter Cleaned” jest zaznaczone, czas przypomnienia jest również resetowany. Częstotliwość czyszczenia filtrów powietrza zależy od sposobu użytkownika pieca i warunków otoczenia. Po określeniu częstotliwości ustaw opcję użytkownika na odpowiednie ramy czasowe. Filtry powietrza i otwory wentylacyjne należy regularnie czyścić, aby zapobiec przegrzaniu pieca.

Ostrzeżenie przed nagrzeniem

Aby zagwarantować, że piec osiągnie żądaną temperaturę przed rozpoczęciem cyklu, włącz opcję Preheat Warning w opcjach użytkownika. Włącz ustawienie, jeśli używasz receptury z inną temperaturą początkową niż domyślna temperatura podgrzewania.

User Options

- Language
English
- Time
12:30 PM
- Date
12 / 12 / 2017
- Temperature Scale
Fahrenheit
- Preheat Temperature
525°F
- Keypad Activation
30 Seconds
- Brightness
High
- Key beep
On
- Volume
Medium
- End of Cycle Beep
Three Beeps (Repeating)
- Allow Manual Cook
On, Save Enabled
- PIN Code
Disabled
- Opening Door Behavior
Pauses Cook Cycle
- Clean Filter Reminder
Off
- Preheat Warning
Off
- Auto-shut Off
Off

Domyślne opcje użytkownika

Poniższa tabela przedstawia te opcje; ustawienie fabryczne jest wytłuszczone.


	STANDARDOWE DOMYŚLNE MODELE	
Opcje użytkownika	ORACJE, 50Hz	ORACJE, 60Hz
Język	Angielski, Chiński (Mandaryński), Japoński, Koreański, Rosyjski, Niemiecki, Francuski, Włoski, Polski, Duński, Grecki, Łaciński, Szwedzki, Portugalski, Hiszpański, Tajski, Laotański, Holenderski, Wietnamski, Arabski, Ukraiński, Filipiński, Norweski, Hindi, Bengalski	Angielski, Chiński (Mandaryński), Japoński, Koreański, Rosyjski, Niemiecki, Francuski, Włoski, Polski, Duński, Grecki, Łaciński, Szwedzki, Portugalski, Hiszpański, Tajski, Laotański, Holenderski, Wietnamski, Arabski, Ukraiński, Filipiński, Norweski, Hindi, Bengalski
Czas * Czas można dostosować do godziny i minuty	*12 H *24 H	*12 H *24 H
Data * Datę można dostosować według dnia, miesiąca i roku	* DD / MM / RRRR *DD / MM / RRRR	*MM / DD / YYYY *DD / MM / YYYY
Skala temperatury	Celsjusz Fahrenheit	Celsjusz Fahrenheit
Temp. podgrzewania 930°C – 2700°C (2000°F – 5200°F)	270°C (520°F)	520°F (270°C)
Aktywacja klawiatury	30 sekund 60 sekund 2 minuty	30 sekund 60 sekund 2 minuty
Jasność	Niska Średnia Wysoka	Niska Średnia Wysoka
Dźwięk klucza	Wł. Wył.	Wł. Wył.
Głośność	Niska Średnia Wysoka	Niska Średnia Wysoka
Sygnał końca cyklu	Trzy sygnały dźwiękowe (raz) Trzy sygnały dźwiękowe (powtarzające się) Ciągłe do momentu otwarcia drzwi	Trzy sygnały dźwiękowe (raz) Trzy sygnały dźwiękowe (powtarzające się) Ciągłe do momentu otwarcia drzwi
Włączenie ręcznego pieczenia	Wł. Wył.	Wł. Wył.
Włączenie ręcznego zapisywania	Wł. Wył.	Wł. Wył.
Kod PIN * musi być 4-cyfrowym kodem	* Wł. Wył.	* Wł. Wył.
Zachowanie przy otwieraniu drzwi	Resetowanie czasomierza Wstrzymanie cykl pieczenia	Resetowanie czasomierza Wstrzymanie cykl pieczenia
Przypomnienie o czyszczeniu filtra	Co 7 dni Co 30 dni Co 90 dni Wył.	Co 7 dni Co 30 dni Co 90 dni Wył.

Ostrzeżenie przed nagraniem	Wł. Wył.	Wł. Wył.
Automatyczne wyłączenie	2 godziny 4 godziny 8 godzin Wył.	2 godziny 4 godziny 8 godzin Wył.

SEKCJA 8: Usterki

UWAGA: Aby uniknąć porażenia prądem, które może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć, nie wolno zdejmować obudowy zewnętrznej w żadnym momencie. Tylko autoryzowany technik serwisu powinien zdejmować obudowę zewnętrzną.

To jest produkt klasy A. Może to powodować zakłócenia radiowe w środowisku domowym. W takim przypadku może być konieczne podjęcie odpowiednich środków.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA
Piec nie działa	Sprawdź, czy piec jest podłączony do zasilania. Sprawdź, czy piec jest podłączony do obwodu z uziemieniem. Sprawdź bezpiecznik lub wyłącznik.
Piec działa z przerwami	Sprawdź filtry powietrza i otwory wylotowe powietrza
Jeśli piec nie akceptuje wpisów po naciśnięciu padu	Upewnij się, że piec jest nagrany. Otwórz i zamknij drzwi, ponownie naciśnij pad
Wentylator pieca włącza się, gdy piec nie nagrzewa się ani nie piecze	Normalna operacja
Kiedy po wyłączeniu pieca, wyświetlacz nadal się świeci	Normalna operacja
Został wyświetlony komunikat Wyczyść filtr	Jest to normalne i będzie się wyświetlać przez 24 godziny.
Wyświetlacz mrożonego pieca	Wyświetlacz pieca wymaga zresetowania. Modele bez przycisku resetowania: Odłącz piec. Poczekaj 5 sekund. Podłącz ponownie. Modele z przyciskiem resetowania: a. Wyjmij przedni magnetyczny filtr powietrza. b. Sięgnij przez skrajnie lewy otwór wlotu powietrza i naciśnij przycisk w górę, aby zresetować piec 
Na ekranie wyświetlany jest błąd „G0”	Piec przekroczył maks. temp. Po ostygnięciu pieca naciśnij czerwony przycisk resetowania znajdujący się z tyłu, w prawym dolnym rogu urządzenia. Jeśli błąd „G0” nadal się pojawia lub powtarza, skontaktuj się z obsługą klienta.

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. 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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.

- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).
16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient