

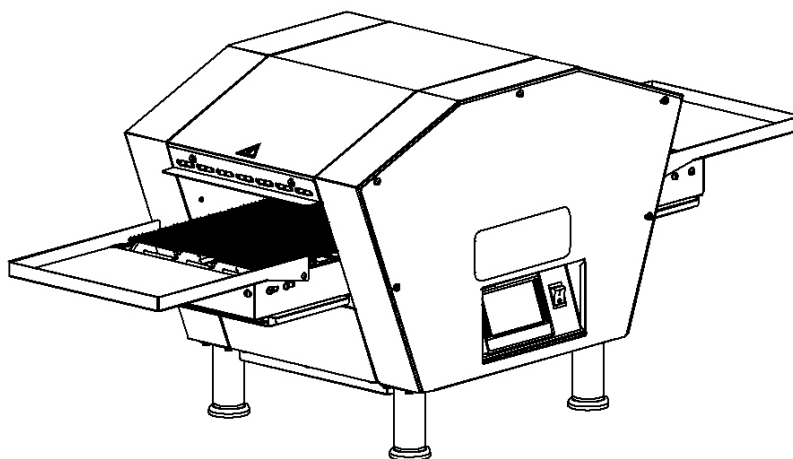


RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Toster przelotowy

Model: SET280, SET400



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Budowa	4
SEKCJA 3: Montaż	10
SEKCJA 3: Obsługa	12
SEKCJA 5: Programowanie.....	15
SEKCJA 6: Pieczenie	21
SEKCJA 5: Wydajność produkcyjna.....	22
SEKCJA 6: Części zamienne	23
SEKCJA 7: Diagramy połączeń elektrycznych	32
SEKCJA 8: Rozwiązywanie problemów	38
SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji	42

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.

OSTRZEZENIA

Upewnij się, że instalacje elektryczne do podłączenia maszyny są odpowiednio przygotowane przez wykwalifikowany personel zgodnie z przepisami prawa, zanim autoryzowany serwis przybędzie na montaż urządzenia.

W przypadku wahania lub gdy nie masz jasności co do pewnych kwestii, zadzwoń do najbliższego autoryzowanego serwisu i poproś o informacje.



UWAGA: Niniejszy dokument zawiera ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, instalacji i obsługi. Wszyscy operatorzy są zobowiązani do dokładnego przeczytania niniejszej instrukcji przed przystąpieniem do obsługi i użytkowania urządzenia. Błędna instalacja, ustawienie i konserwacja mogą spowodować uszkodzenie urządzenia, obrażenia, a nawet śmierć.



OSTRZEŻENIE: Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci lub osoby dorosłe niepełnosprawne. Osoby niepełnosprawne mogą używać tego produktu tylko pod nadzorem osoby dorosłej, gdy wspomniana osoba opiekująca się podejmie niezbędne środki bezpieczeństwa. Należy upewnić się, że małe dzieci nie bawią się produktem.



OSTRZEŻENIE: Błędna instalacja, ustawienie, wymiana lub konserwacja może spowodować uszkodzenie urządzenia, obrażenia ciała, a nawet śmierć. Nie używaj produktu ani nie uruchamiaj go przed przeczytaniem instrukcji.



UWAGA! Nie należy pracować z rozpuszczonymi, długimi włosami, pełnym ubraniem lub wiszącą biżuterią w pobliżu paska. Pochwycenie ich przez pasek może spowodować poważne obrażenia.



UWAGA! Dla własnego bezpieczeństwa nie przechowuj ani nie umieszczaj benzyny, ani innych niepalnych przedmiotów w pobliżu produktu.



OSTRZEŻENIE! Jeśli linia zasilająca jest uszkodzona, nie próbuj obsługiwać produktu. Niezwłocznie skontaktuj się z autoryzowanym serwisem technicznym lub wezwij doświadczonego elektryka.



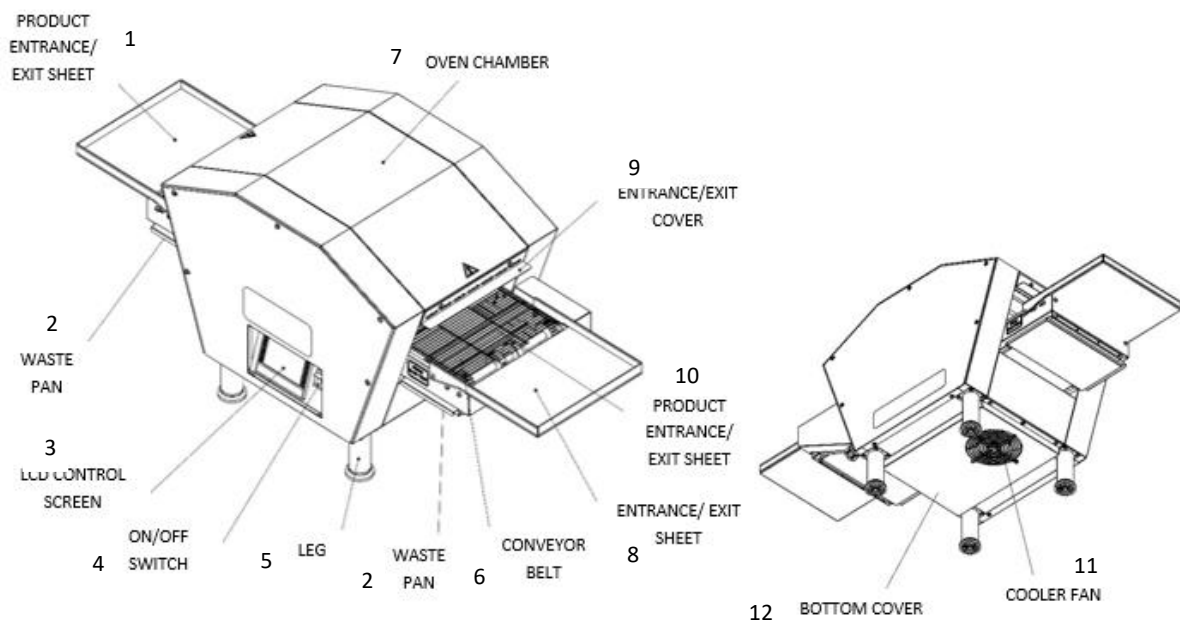
UWAGA! Produkty do obróbki nie mogą zawierać palnych rzeczy, takich jak papier, ponieważ mogą spowodować pożar.



UWAGA! Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na żadnej części maszyny poza przenośnikiem.

- Toster należy umieścić pod wentylatorem, aby zapewnić odpowiedni dopływ powietrza.
- Należy zapewnić minimalne odstępy od wszystkich ścian i materiałów palnych.
- Zawsze utrzymuj toster w czystości i usuwaj materiały łatwopalne.
- Zachowaj odpowiednią przestrzeń dla otworów wentylacyjnych.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych.
- Toster należy eksploatować tylko w sposób wskazany na tabliczce znamionowej.
- Instrukcję należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
- Przygotuj listę tego, co powinieneś zrobić, gdy poczujesz zapach gazu i trzymaj ją w pobliżu tostera.
- Gaz nie przepływa przez palnik bez prądu.

SEKCJA 2: Budowa

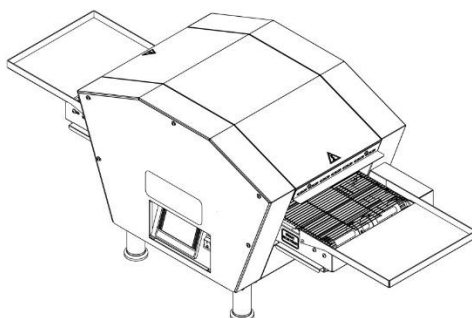


- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. WEJŚCIE / WYJŚCIE PRODUKTU | 7. KOMORA TOSTERA |
| 2. POJEMNIK NA ODPADKI | 8. TACA WEJŚCIA / WYJŚCIA |
| 3. EKRAK STEROWANIA LCD | 9. POKRYWA WEJŚCIA / WYJŚCIA |
| 4. PRZEŁĄCZNIK WŁĄCZ / WYŁĄCZ | 10. TACA WEJŚCIA / WYJŚCIA PRODUKTU |
| 5. NÓŻKA | 11. WENTYLATOR CHŁODNICZY |
| 6. PASEK PRZENOŚNIKOWY | 12. DOLNA POKRYWA |

Uwaga: wejście produktu zależy od stylu pieczenia. Arkusz zewnętrzny można przymocować z drugiej strony tostera.

Korpus toster

Każdy toster z tej serii ma korpus główny

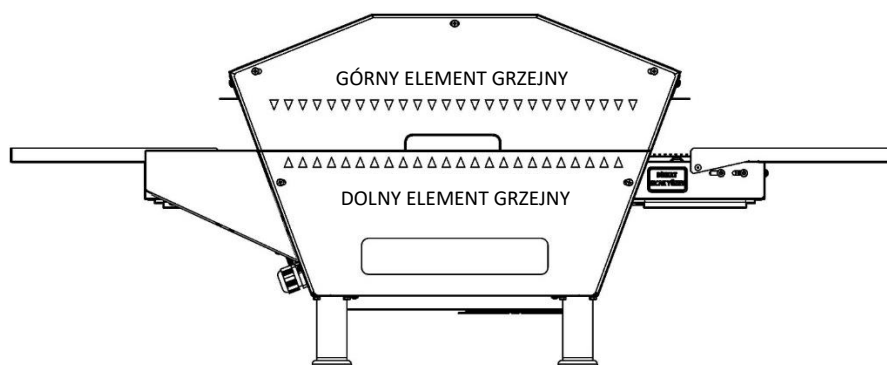


Obsługa mikroprocesora

Każdy mini toster jest sterowany osobnym programowalnym mikroprocesorem. Mikroprocesor steruje wszystkimi funkcjami pieca. Górną strefę grzewczą możesz ustawić na żądany stopień w zakresie od 100 ° C do 600 ° C, a dolną strefę grzewczą od 100 ° C do 500 ° C. Czas pieczenia możesz ustawić w zakresie od 15 sekund do 5 minut. Tryb czuwania zapewnia oszczędność energii. Możesz w krótkim czasie upiec standardowe i pyszne produkty.

Funkcja pieczenia

Pręty grzewcze są umieszczane na górze lub na dole pasa i wysyłają fale ciepła w podczerwieni. Te fale nie ogrzewają powietrza, tylko produkt.



Przenośnik (pas)

Przenośniki zapewniają wejście i wyjście produktu. Pasek jest sterowany mikroprocesorem. Czas pieczenia można ustawić w zakresie od 15 sekund do 5 minut. Prędkość taśmy decyduje o czasie pieczenia Produktów. Szerokość pasa SET280 wynosi 278 mm, szerokość pasa SET 400 405 mm i składa się z drutów blokujących.

Informacje ogólne

- Informacje, które znajdują się na następnych stronach, pomogą Ci w instalacji toster.
- Przede wszystkim dokładnie sprawdź części toster.
- Przed montażem określ bezpieczne miejsce dla toster.

Dane SET280

Szerokość taśmy przenośnika	254 mm
Długość strefy (komory) grzewczej	603 mm
Wymiary komory pieczenia	Dł. 603 mm x Szer. 278 mm x Wys. 76 mm
Strefa pieczenia przenośnika	0,17 m ²
Ogólne wymiary pojedynczego tostera	Szerokość: 440 mm Wysokość: 490 mm Długość całkowita: 1240 mm
Waga	45 kg
Transport: Waga	52 kg
Transport: Wymiary	Dł. 930 mm x Szer. 500 mm x Wys. 705 mm
Średnie zużycie kW	2,3 kW
Dopuszczalny zakres temperatur	górną 100°C - 600°C, dolną 100°C - 500°C
System napędowy przenośnika	Mikroprocesor 208-300 Volt System sterowania przenośnikiem.
Czas pieczenia	Regulacja w zakresie od 15 s do 5 min
Izolacja	3 strony (górną / prawą / lewą)
Źródło ciepła	18 Źródeł ciepła
Komora do pieczenia	Stal nierdzewna 430
Korpus zewnętrzny ze stali	Stal nierdzewna 430
Poziom DB	< 30 dba
Moc	Energia elektryczna

Elektryczność - dane techniczne SET280

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

Napięcie	Fazy	N	T(PE)	Minimalny przekrój kabla	Pojemność (Kw)	Pojemność amperowa		
						L1	L2	L3
400V 50/60 Hz	3	1	1	2,5 mm ²	4,7 kW	7	7	7

Uwaga: Producent może zmienić specyfikacje. Powyższe specyfikacje podano w celach informacyjnych.

Dane SET400

Szerokość taśmy przenośnika	381 mm
Długość strefy (komory) grzewczej	736 mm
Wymiary komory pieczenia	Dł. 736 mm x Szer. 405 mm x Wys. 96 mm
Strefa pieczenia przenośnika	0,3 m ²
Ogólne wymiary pojedynczego tostera	Szerokość: 590 mm Wysokość: 530 mm Długość całkowita: 1560 mm
Waga	63 kg
Transport: Waga	67 kg
Transport: Wymiary	Dł. 1660 mm x Szer. 690 mm x Wys. 630 mm

Średnie zużycie kW	4,1 kW
Dopuszczalny zakres temperatur	górną 100°C - 600°C, dolną 100°C - 500°C
System napędowy przenośnika	Mikroprocesor 208-300 Volt System sterowania przenośnikiem.
Czas pieczenia	Regulacja w zakresie od 15 s do 5 min
Izolacja	3 strony (górną / prawą / lewą)
Źródło ciepła	24 Źródeł ciepła
Komora do pieczenia	Stal nierdzewna 430
Korpus zewnętrzny ze stali	Stal nierdzewna 430
Poziom DB	< 30 dba
Moc	Energia elektryczna

Elektryczność - dane techniczne SET400

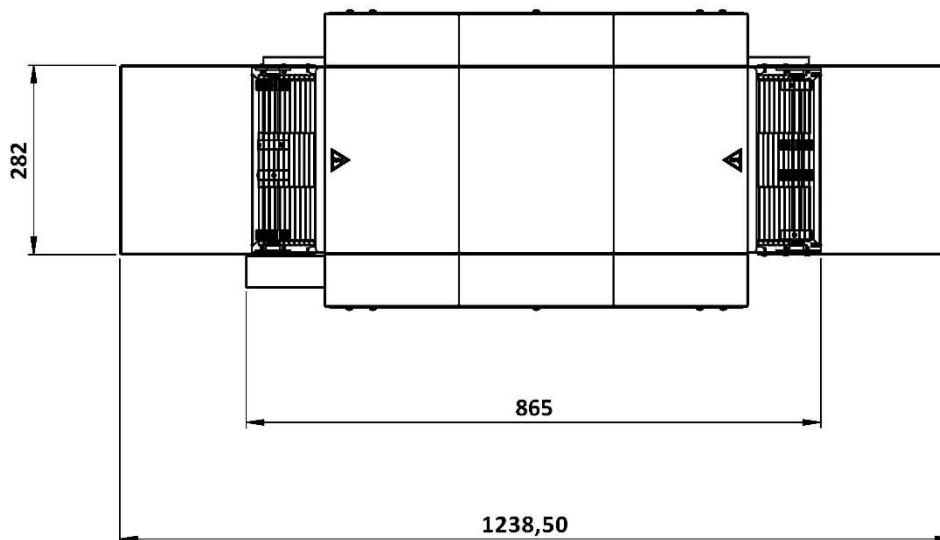
TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

Napięcie	Fazy	N	T(PE)	Minimalny przekrój kabla	Pojemność (Kw)	Pojemność amperowa		
						L1	L2	L3
400V 50/60 Hz	3	1	1	2,5 mm ²	8,3 kW	12	12	12

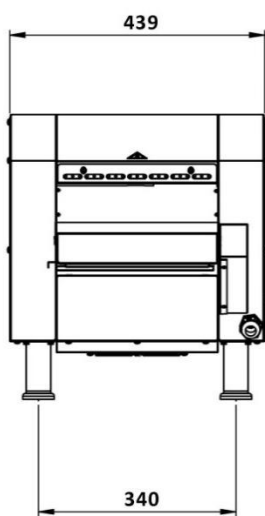
Uwaga: Producent może zmienić specyfikacje. Powyższe specyfikacje podano w celach informacyjnych.

Wymiary

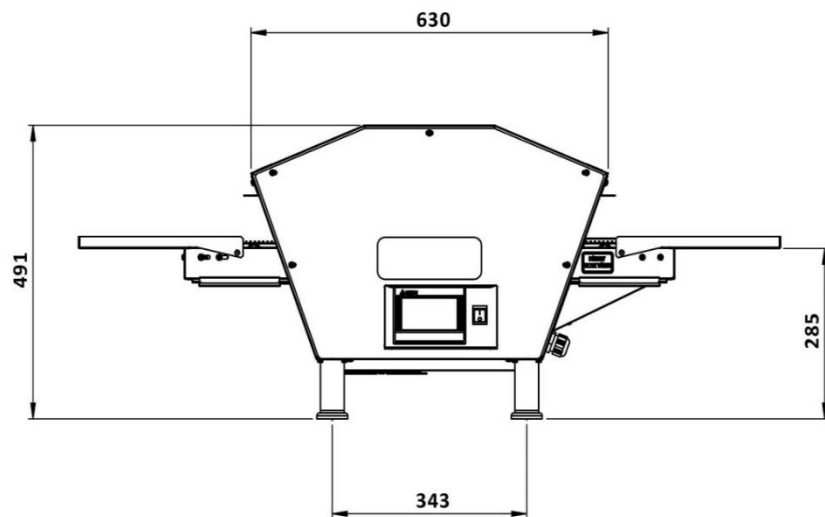
SET280



Widok od góry

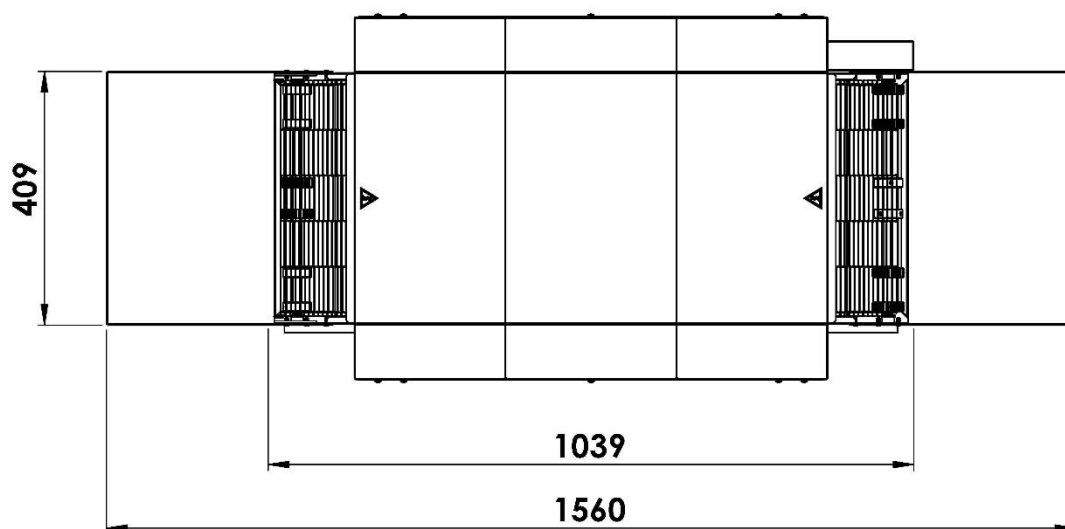


Widok od frontu

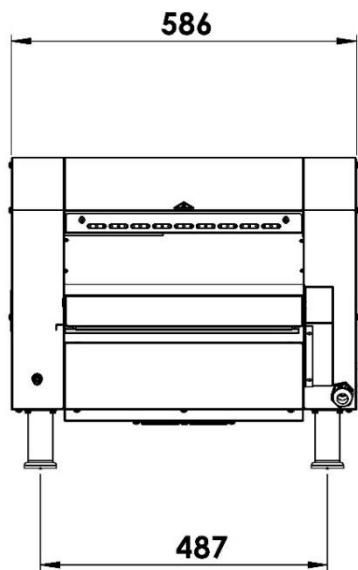


Widok od boku

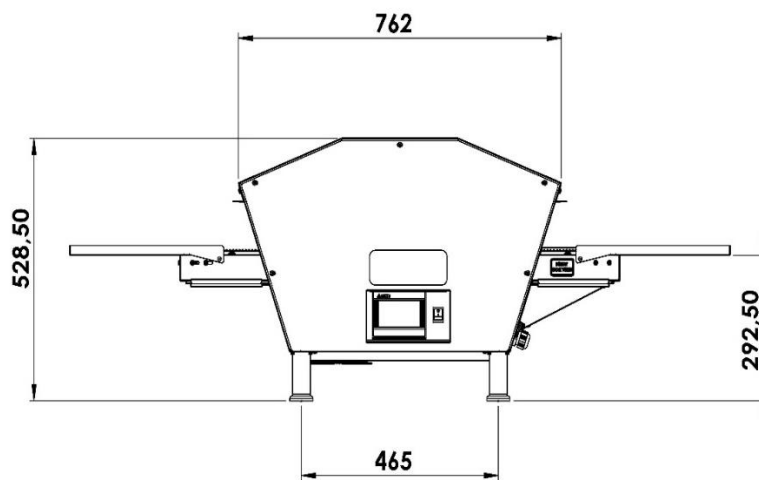
SET400



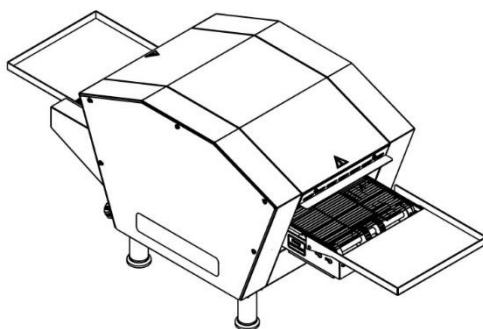
Widok od góry



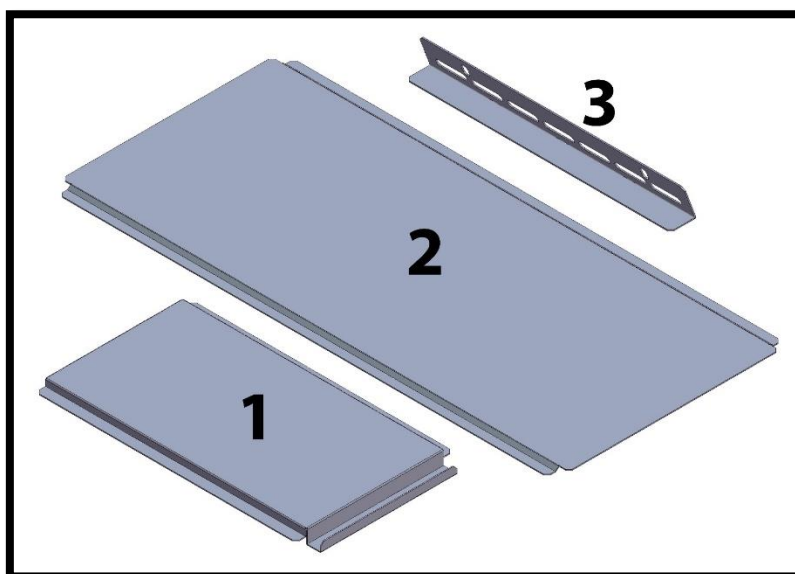
Widok od frontu



Widok od boku

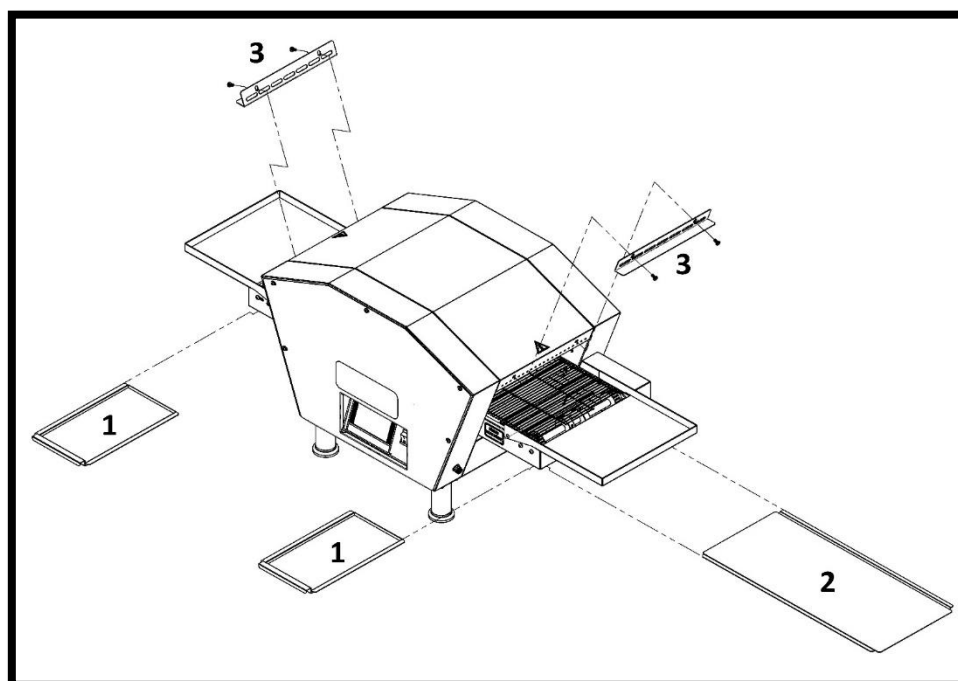


SEKCJA 3: Montaż

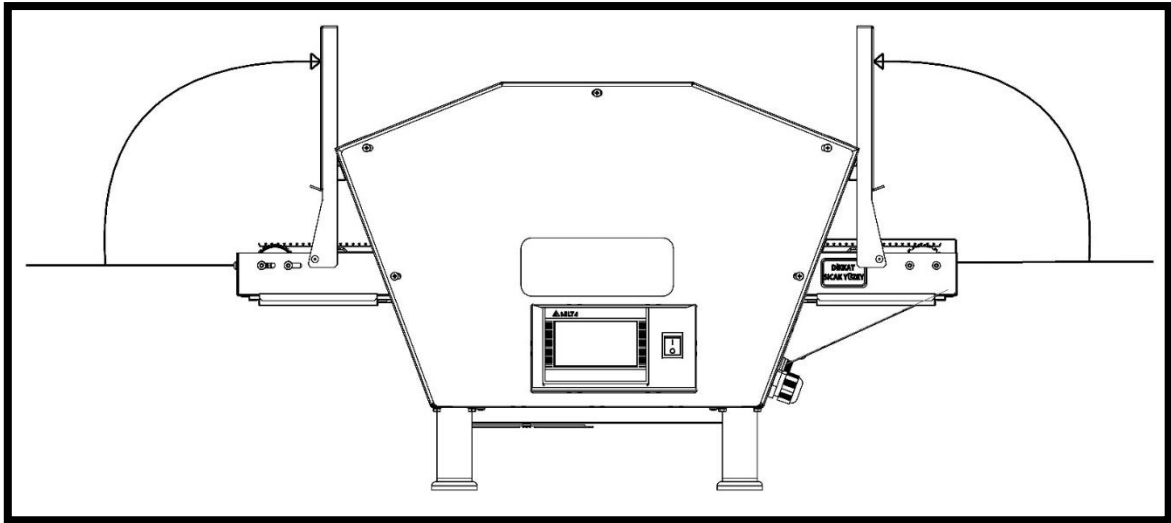


Nr	Nazwa części	Ilość
1	Pojemnik na odpady	2
2	Środkowa miska na odpady	1
3	Ostona wejściowa i wyjściowa	2

Montaż arkuszy

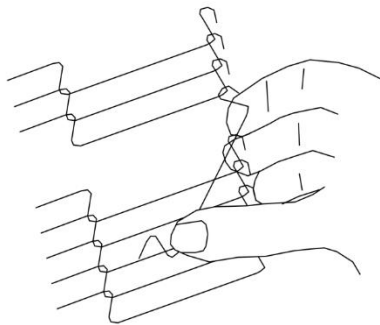


Najpierw zamontuj środkową miskę na odpady, a następnie wepchnij miski do korpusu.

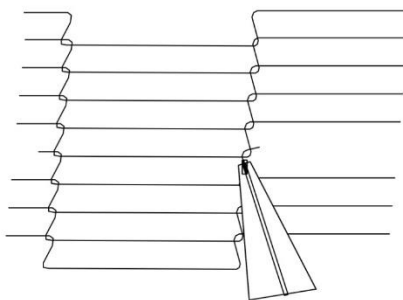


Arkusz wejściowy i wyjściowy produktu można złożyć, jak pokazano na rysunku.

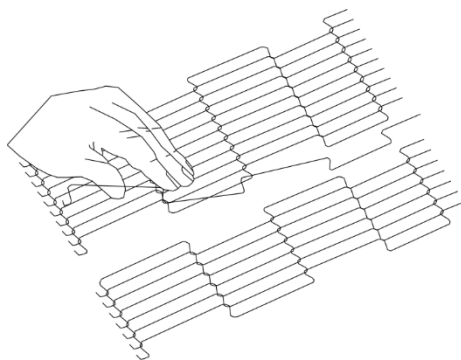
Zespół przewodu taśmowego:



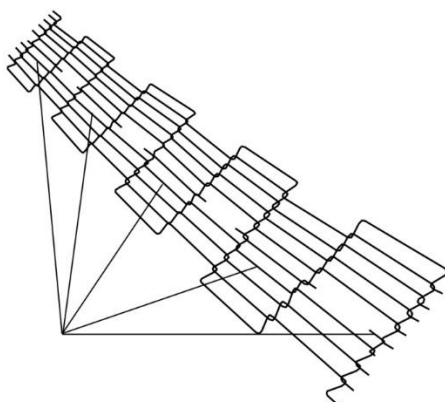
1. Zainstalowany tak, jak pokazano na rysunku. (Przewód łączący krawędź po lewej i prawej stronie)



2. Mocowany szczypcami (środkowy przewód łączący)



3. Jeśli pojawi się problem z drutem paska, wyjmij drut, jak pokazano na rysunku



4. Końcowy montaż drutu

Podczas demontażu wykonaj wszystkie czynności w odwrotnej kolejności.

Uwaga: Przewód paska należy czyścić raz w tygodniu lub miesiącu, aby uzyskać lepszą wydajność

SEKCJA 3: Obsługa

Wymagania dotyczące miejsca:

Toster musi mieć 130 mm odstępu od powierzchni palnych.

UWAGA: Nie instaluj tego (tych) tostera (ów) w jakimkolwiek miejscu o temperaturze otoczenia przekraczającej 40 ° C. Spowoduje to uszkodzenie urządzenia.

Jesteś gotowy na podłączenie tostera. Powinien to zrobić wykwalifikowany elektryk lub instalator

NIE PRÓBUJ URUCHAMIAĆ TOSTERA, dopóki podłączenie i instalacja nie zostaną w pełni sprawdzone (KONTROLA ROZRUCHU) przez autoryzowanego technika serwisowego.

Jest to ważna usługa, aby upewnić się, że toster (y) jest / są prawidłowo zainstalowane i sprawne. Gwarancja zaczyna obowiązywać po sprawdzeniu poprawności montażu. Gwarancja nie ma zastosowania, jeśli toster (y) jest / są uruchamiane i obsługiwane przed „KONTROLĄ ROZRUCHU” przeprowadzoną przez autoryzowanego technika serwisowego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie pracuj wokół przenióska taśmowego z rozpuszczonymi, długimi włosami, luźną odzieżą lub zwisającą biżuterią. Zahaczenie o pasek może spowodować poważne obrażenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Jeśli przewód zasilający wygląda na uszkodzony, nie należy uruchamiać urządzenia. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy!

Elementy instalacyjne

SET280

3 x 16 A (K AUTOMAT) - Bezpiecznik

Przekrój kabla 2,5 mm² (KABEL TTR - 3 FAZE / 1 NEUTRALNY / 1 UZIEMIENIE)

UWAGA: Kabel TTR jest elastyczny, nietłukący i odporny na poluzowanie

Uziemienie musi być prawidłowe.

Użyj regulatora, jeśli napięcie jest za wysokie lub za niskie.

UWAGA: Jeśli wykonasz powyższe czynności to proces montażu przebiegnie sprawnie i szybko

SET400

3 x 20 A (K OTOMAT) - Bezpiecznik

Przekrój kabla 2,5 mm² (KABEL TTR - 3 FAZE / 1 NEUTRALNY / 1 UZIEMIENIE)

UWAGA: Kabel TTR jest elastyczny, nietłukący i odporny na poluzowanie

Uziemienie musi być prawidłowe.

Użyj regulatora, jeśli napięcie jest wysokie lub niskie.

UWAGA: Jeśli wykonasz powyższe czynności to proces montażu przebiegnie sprawnie i szybko

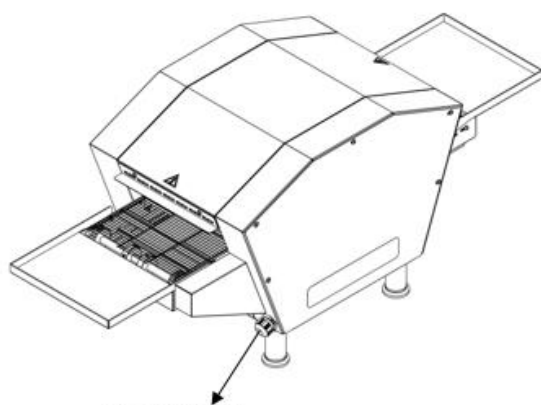
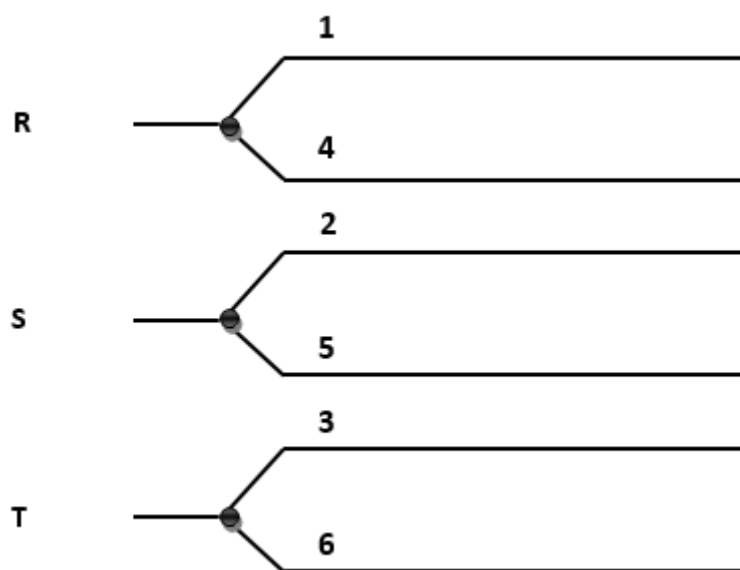
Dane techniczne tostera SET280

Napięcie	Fazy	N	T(PE)	Minimalny przekrój kabla	Pojemność (Kw)	Pojemność amperowa		
						L1	L2	L3
400V 50/60 Hz	3	1	1	2,5 mm ²	4,7 kW	7	7	7

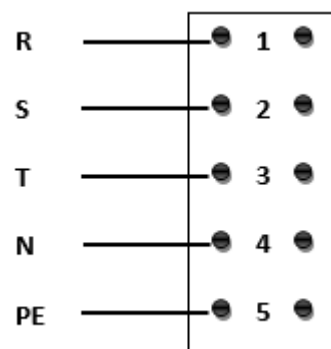
Dane techniczne tostera SET400

Napięcie	Fazy	N	T(PE)	Minimalny przekrój kabla	Pojemność (Kw)	Pojemność amperowa		
						L1	L2	L3
400V 50/60 Hz	3	1	1	2,5 mm ²	8,3 kW	12	12	12

SET280-400 3-FAZOWE POŁĄCZENIE



WEJŚCIE KABLA ZASILAJĄCEGO



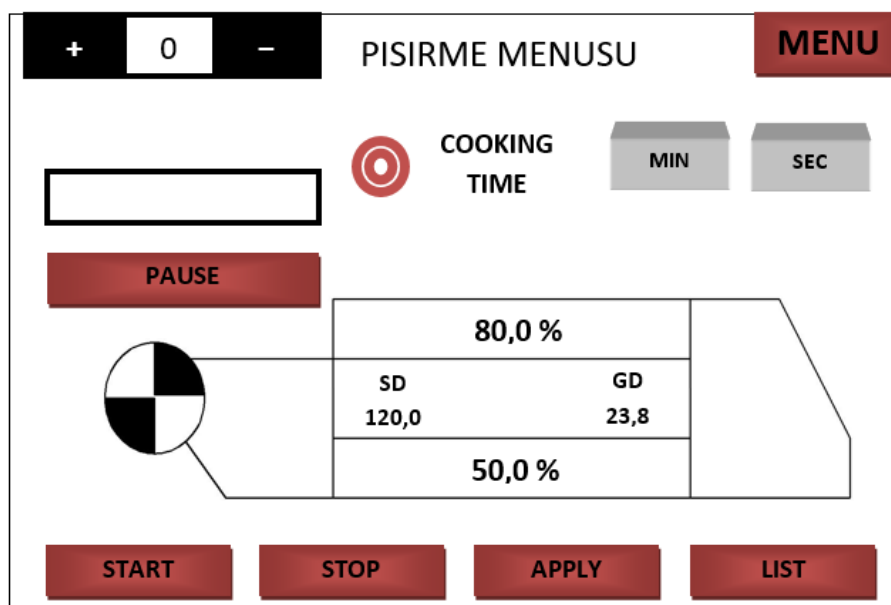
TERMINAL

SEKCJA 5: Programowanie

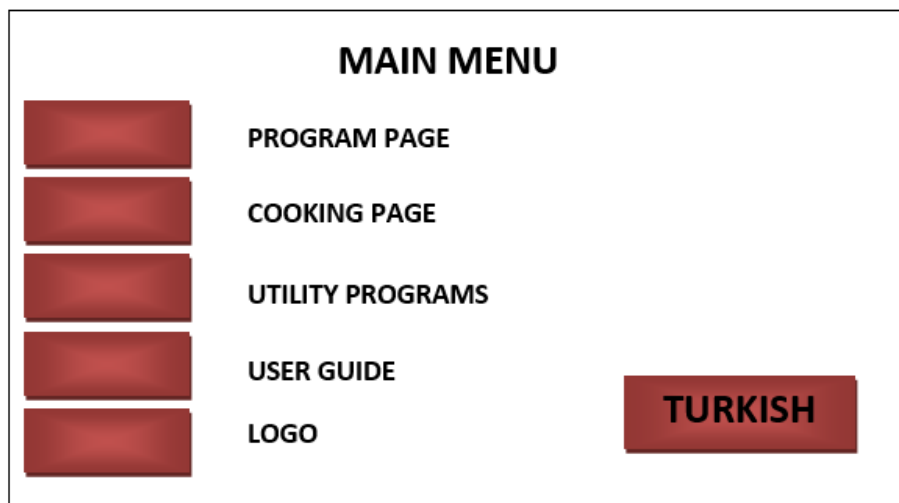
Wszystkimi funkcjami tosteru steruje mikroprocesor. Toster wymaga zaprogramowania przed uruchomieniem. Programowanie jest opisane na następujących stronach.

Włącz, logo pojawi się na ekranie.

Dotknij logo, na ekranie pojawi się menu pieczenia.



Musisz zaprogramować toster przy pierwszym użyciu. Dotknij „MENU”, na ekranie pojawi się menu główne.



Dotknij „STRONA PROGRAMU”. Na ekranie pojawi się ekran hasła

Możesz także zmienić język w menu głównym.

PASSWORD PAGE

PLEASE ENTER YOUR PASSWORD

PASSWORD

MENU

Dotknij pola Hasło. Wpisz kod 5555 i zastosuj. Poczekaj, aż pojawi się STRONA PROGRAMU.

NO **PROGRAM PAGE** **MENU**

COOKING TIME min sec

TOP TEMPERATURE RATE %

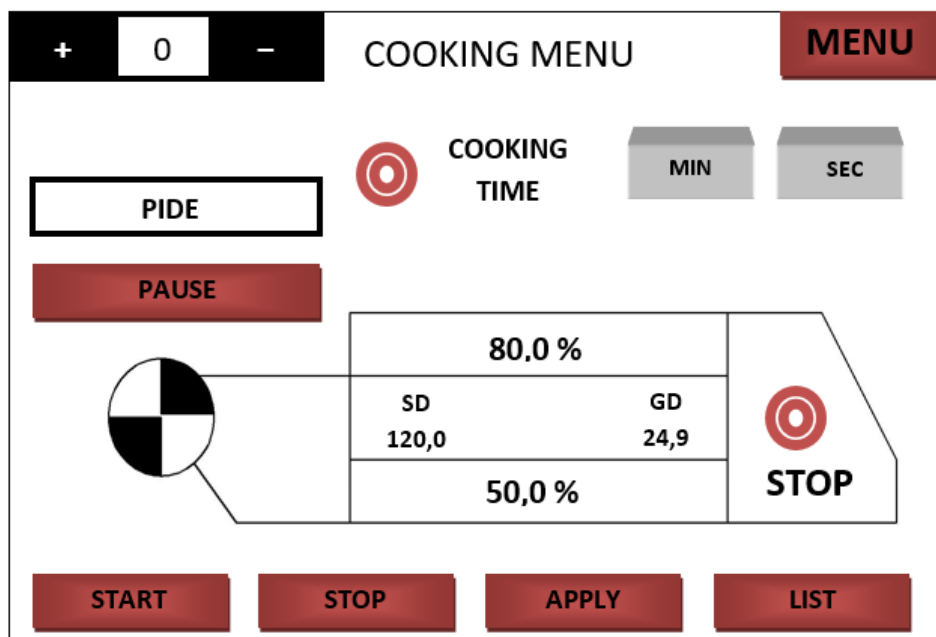
TEMPERATURE °C

BOTTOM TEMPERATURE RATE %

Dotknij pola „NO” na stronie programu. Następnie wprowadź kod (np. : 1), dotknij pustego pola po lewej stronie i wprowadź nazwę programu (np. : kanapka, chleb, pide, pizza). Następnie dotknij pól min i sec i ustaw czas pieczenia. Następnie dotknij dolnego prostokąta i ustaw temperaturę. Górną strefę grzewczą można ustawić na żądany stopień w zakresie od 100 ° C do 600 ° C, a dolną strefę grzewczą od 100 ° C do 500 ° C.

Możesz zapisać więcej niż jeden program. Dotknij pola „NO” w lewym górnym rogu i wprowadź nowy numer dla nowego produktu.

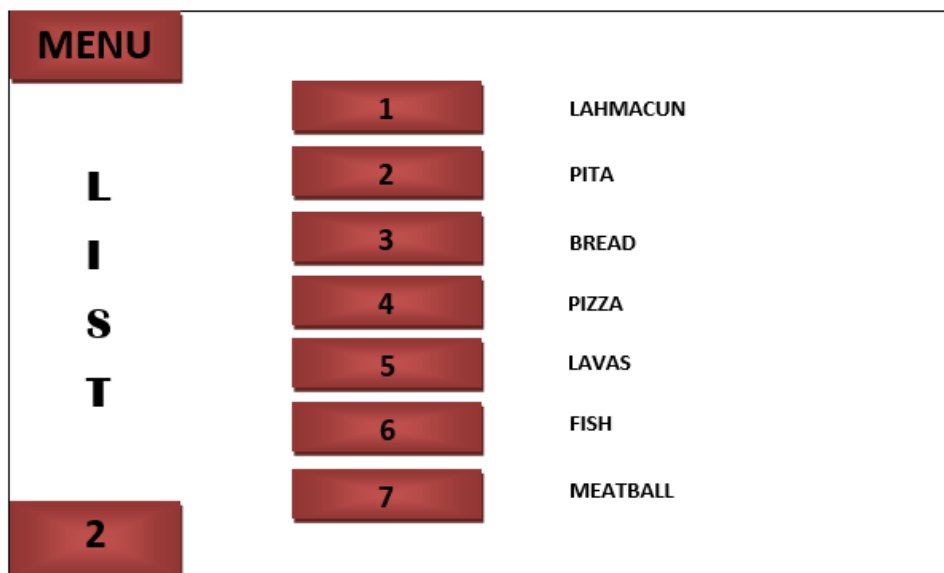
Po ustawieniu programu pieczenia. Dotknij przycisku „MENU” na stronie programu i wróć do „MENU GŁÓWNEGO” dotknij przycisku „STRONA PIECZENIA” i wróć do menu pieczenia.



Wybierz numer produktu za pomocą przycisków + i -. Następnie dotknij „ZASTOSUJ”. Kiedy ustawienia pojawią się na ekranie, dotknij „START” i uruchom toster. Gdy toster pracuje, rozgrzeje się i taśma zacznie się przesuwać. Gdy toster wystarczająco się nagrzej, na ekranie pojawi się „READY”. Następnie możesz zacząć toster swój produkt.

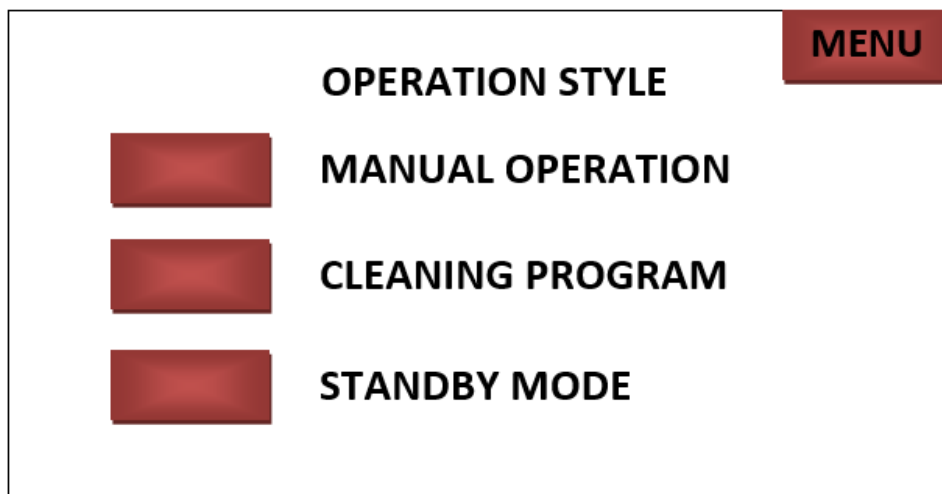
Uwaga: jeśli wciśniesz przycisk „PAUSE” podczas pieczenia produktu, taśma zatrzyma się, ale temperatura się nie zmieni.

Dotknij ikony „LISTA”, jeśli chcesz zobaczyć listę programów produktów wraz z ich numerami.



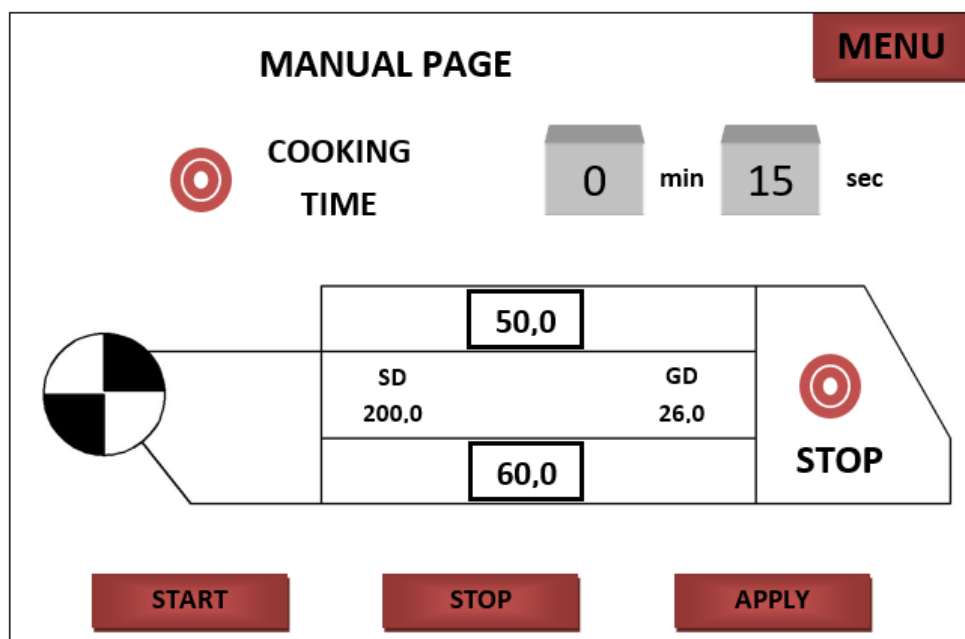
Programy narzędziowe:

Dotknij „PROGRAMY NARZĘDZIOWE” w menu głównym. Na ekranie zostanie wyświetlony komunikat „STYL OPERACJI”.



Ręczna obsługa

Dotknij „STEROWANIE RĘCZNE” w menu „STYL PRACY”. Na ekranie pojawi się strona hasła. Wprowadź hasło „4444”, dotknij „ENTER” i poczekaj. Na ekranie pojawi się MANUAL PAGE.



Możesz stworzyć specjalny program pieczenia na stronie podręcznika. Najpierw dotknij pół min i sekund i wprowadź czas pieczenia. Następnie wprowadź temperaturę pieczenia w polu nad tekstem „WENTYLATOR”. Dotknij przycisków „ZASTOSUJ” i „START”. Toster rozpocznie pieczenie z ustawieniami ręcznymi.

Program czyszczenia

Dotknij „PROGRAM CZYSZCZENIA” na stronie „STYL PRACY”. Na ekranie pojawi się komunikat „TOSTER DZIAŁA W TRYBIE CZYSZCZENIA”. Program czyszczenia spala odpady z tostera i zbiera je do pojemnika na odpady. Program czyszczenia działa przez 50 minut. W razie potrzeby dotknij przycisku „WYJŚCIE Z TRYBU CZYSZCZENIA”, aby wyjść z trybu czyszczenia.

Tryb czuwania

Dotknij „TRYB GOTOWOŚCI” na stronie „STYL PRACY”. Toster piecze w trybie czuwania, oszczędzając 25% energii.

Zapewnia gotowość tostera w określonych zakresach użytkowania. Wyjdź z „TRYBU GOTOWOŚCI”, naciskając w razie potrzeby przycisk „TRYB GOTOWOŚCI”.

Ostrzeżenia

1. Po przekroczeniu limitu temperatury toster wyświetla ostrzeżenie „PRZEKROCHONO LIMIT TEMPERATURY”.
2. Jeśli produkt nie piecze się wystarczająco, ustaw czas pieczenia i ustawienia temperatury.
3. Jeśli produkt się przegrzeje, ustal ustawienia czasu i temperatury pieczenia.
4. Jeśli wartości czasu i temperatury pieczenia są prawidłowe, a produkty nadal się nie pieczą lub są nadmiernie pieczone, zadzwoń do nas.

Wyłączenie:

Dotknij przycisku „STOP”, na ekranie pojawi się „WYŁĄCZ”. Następnie możesz wyłączyć

Komunikaty o błędach / ostrzeżeniach

Nasze maszyny mają kontrolowane komunikaty ostrzegawcze. Jeśli wystąpią nieoczekiwane błędy, na ekranie pojawiają się komunikaty o ich wystąpieniu.

Temperatura determinuje awarię

Jeśli jakakolwiek wartość temperatury nie została wykryta przez panel sterowania, pojawi się komunikat „Temperature Determine Failure”.

Temperatura nie rośnie:

Jeśli temperatura tostera nie wzrośnie przez pięć minut, pojawi się komunikat „Temperatura nie rośnie”.

Awaria silnika pasowego

Komunikat „Awaria silnika taśmowego” pojawia się, gdy występuje problem z silnikiem przenośnika.

Przekroczono limit temperatury

Jeśli wartość temperatury wzrośnie powyżej górnej strefy grzewczej 650 ° C/ Jeśli wartość temperatury wzrośnie powyżej dolnej strefy grzewczej 550 ° C, pojawia się komunikat „Przekroczono limit temperatury”

Ostrzeżenie o niskim poziomie naładowania baterii

Gdy bateria jest słaba, pojawia się komunikat „Ostrzeżenie o niskim stanie baterii”.

Gotowość

Komunikat „Gotowe” pojawia się, gdy temperatura tostera osiągnie żądany stopień

FUNKCJE

Przełącznik temperatury

Tostery są wyposażone w wyłączniki temperatury dla Twojego bezpieczeństwa. Te przełączniki są zaprojektowane tak, aby zapobiegać potencjalnym uszkodzeniom spowodowanym przegrzaniem. Działają automatycznie.

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

Instalacje elektryczne:

OSTRZEŻENIE! Przed zainstalowaniem tostera należy prawidłowo wykonać uziemienie. Uszkodzenia elektryczne powodują śmiertelne obrażenia lub śmierć

Dla wszystkich krajów zagranicznych:

Zastosuj lokalne przepisy elektryczne.

1. Wszystkie bieguny łączące przełączniki mają szerokość 3mm.
2. Głowica kabla uziemiającego jest z powrotem na tosterze.

Jeśli używasz więcej niż jednego tostera (podwójnego lub potrójnego), każdy toster musi mieć własny wyłącznik, a wszystkie przełączniki powinny być blisko siebie.

Konserwacja operatora

OSTRZEŻENIE! Odłącz zasilanie przed serwisowaniem lub czyszczeniem urządzenia. Zabezpiecz zasilanie, aby nie zostało przypadkowo przywrócone. Niezastosowanie się do tego może spowodować obrażenia ciała, porażenie prądem lub śmierć. W przypadku ustawiania tosterek w stos jest więcej niż jeden punkt podłączenia zasilania. Przed czyszczeniem lub konserwacją upewnij się, że wszystkie przełączniki znajdują się w pozycji „OFF”.

Aby zachować maksymalną wydajność tostera, konieczne jest utrzymanie go w czystości, wszystkie żaluzje wentylacyjne tostera należy regularnie czyścić. Częstotliwość czyszczenia zależy od sposobu użytkowania tostera i rodzaju produktu. Łańcuch napędowy przenośnika należy sprawdzać podczas cotygodniowego cyklu czyszczenia, aby sprawdzić, czy się poluzował. Praca z luźnym łańcuchem SPOWODUJE USZKODZENIE silnika napędu przenośnika.

Jeśli toster nie działa, sprawdź bezpiecznik, aby upewnić się, że jest włączony. Przed skontaktowaniem się z autoryzowanym serwisem upewnij się, że wyłącznik automatyczny jest sprawny. Nazwa i numer telefonu autoryzowanego serwisu powinny znajdować się na dole tabliczki znamionowej.

Instrukcje dot. czyszczenia

Toster zawiera elementy elektryczne. Przed czyszczeniem tostera wyłącz i odłącz go od zasilania elektrycznego.

Żadne elementy elektryczne nie mogą być narażone na wilgoć. Dlatego ważne jest, aby dokładnie wytrzeć toster. NIGDY nie wylewaj wiader z wodą na toster ani nie poddawaj go czyszczeniu ciśnieniowemu z węża lub strumieniem ciśnieniowym. Jeśli na kuchenkę wyleje się woda lub inny płyn, przed

włączeniem należy upewnić się, że żaden z nich nie dostał się do obszaru skrzynki sterowniczej. W razie wątpliwości skontaktuj się z autoryzowaną firmą serwisową.

OSTRZEŻENIE! Toster musi być chłodny. Nie używaj sprzętu do czyszczenia mechanicznego, wełny stalowej ani szczotek drucianych na powierzchniach ze stali nierdzewnej.

CODZIENNIE;

1. Wyczyść zewnętrzne powierzchnie tostera, wycierając go łagodnym detergentem i czystą wodą lub dostępnym w handlu środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.
2. Wyczyść patelnie i osłony na okruchy, myjąc je w roztworze łagodnego detergentu i spłukując czystą wodą.
3. Wyczyść wnętrze, zmiatając wszystkie luźne cząsteczki, następnie umyj je łagodnym roztworem detergentu i spłucz czystą wodą.
4. Wyczyść przenośnik taśmowy, przecierając go czystą szmatką lub szczotkując miękką szczotką drucianą

Z zewnątrz tostera osady przypieczonych rozprysków, oleju, smaru lub lekkie przebarwienia można usunąć za pomocą jednego z kilku dostępnych w handlu środków czyszczących. Skonsultuj się z lokalnym dostawcą.

MIESIĘCZNIE;

1. Zdejmij palce, rozmontuj i wyczyść.
2. Zdejmij przenośnik, rozmontuj i wyczyść.

UWAGA: Pamiętaj, aby wyczyścić i sprawdzić okap zgodnie ze specyfikacjami producenta okapu.

Konserwacja ochronna:

Chociaż ten toster został zaprojektowany tak, aby był jak najbardziej bezproblemowy, okresowa konserwacja zapobiegawcza jest niezbędna, aby utrzymać najwyższą wydajność. Konieczne jest, aby silniki, wentylatory i elektroniczne elementy sterujące były wolne od brudu, kurzu i zanieczyszczeń, aby zapewnić prawidłowe chłodzenie. Przegrzanie wpływa niekorzystnie na żywotność wszystkich wymienionych elementów.

Okresowe okresy czyszczenia zapobiegawczego mogą się znacznie różnić w zależności od środowiska, w którym działa toster.

Konieczne jest omówienie potrzeby konserwacji zapobiegawczej z autoryzowanym serwisem w celu ustanowienia odpowiedniego programu.

SEKCJA 6: Pieczenie

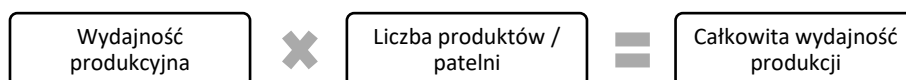
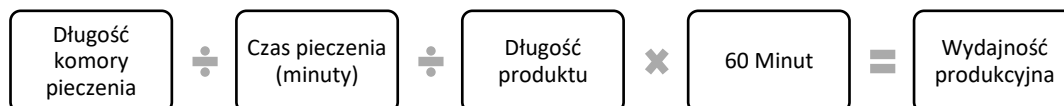
Niektóre z produktów, które można piec w niniejszym urządzeniu

- Brownie
- Hamburger
- Hot dogi
- Omlet
- Naleśniki
- Talerz warzyw mieszanych
- Talerz ze stekami
- Szaszłyki
- Klopsiki
- Ziemniaki
- Borek
- Skrzydełka kurczaka
- Grillowany kurczak
- Kurczak Saute
- Chleb
- Ryba

- Owoce morza
- Pizza
- Lavas
- Lahmacun
- Pita
- Kunefe
- Ciasto

SEKCJA 5: Wydajność produkcyjna

OBLICZANIE CAŁKOWITEGO EFEKTU PRODUKCJI

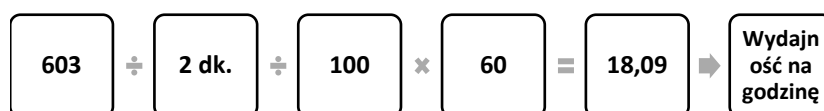


Przykład 1:

Długość komory pieczenia: 603 mm.

Czas pieczenia: 2 min

Długość produktu: 100 mm.

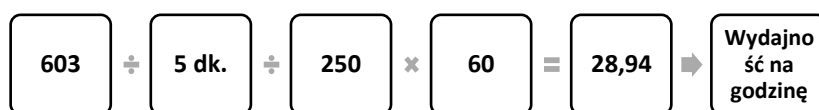


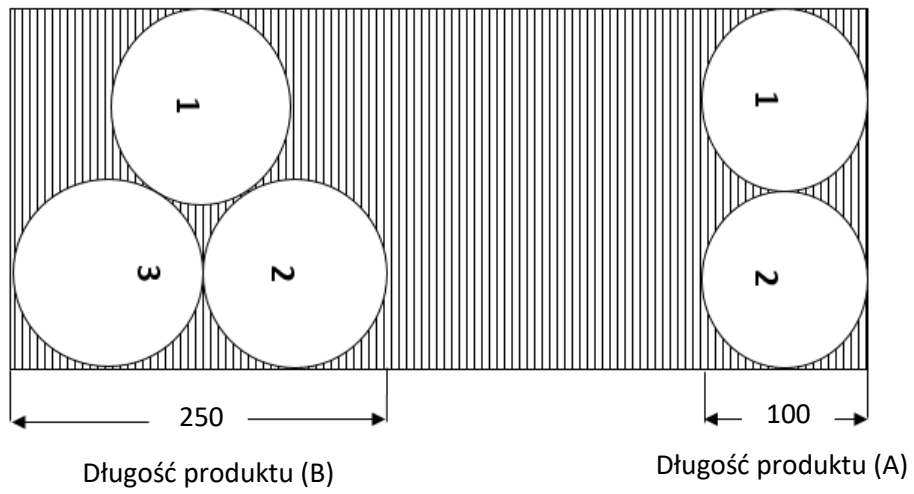
Przykład 2:

Długość komory pieczenia: 603 mm.

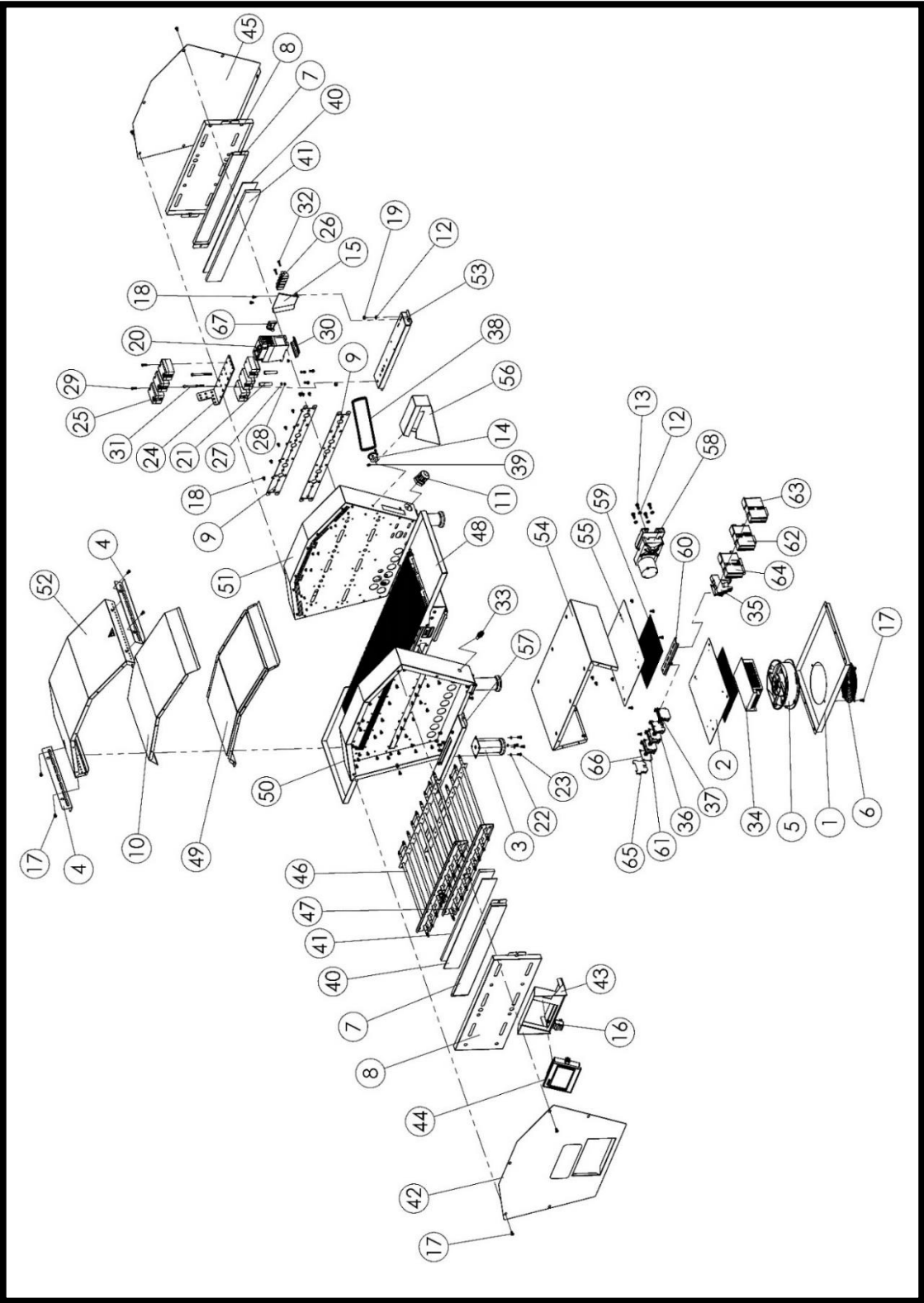
Czas pieczenia: 5 min.

Długość produktu: 250 mm.



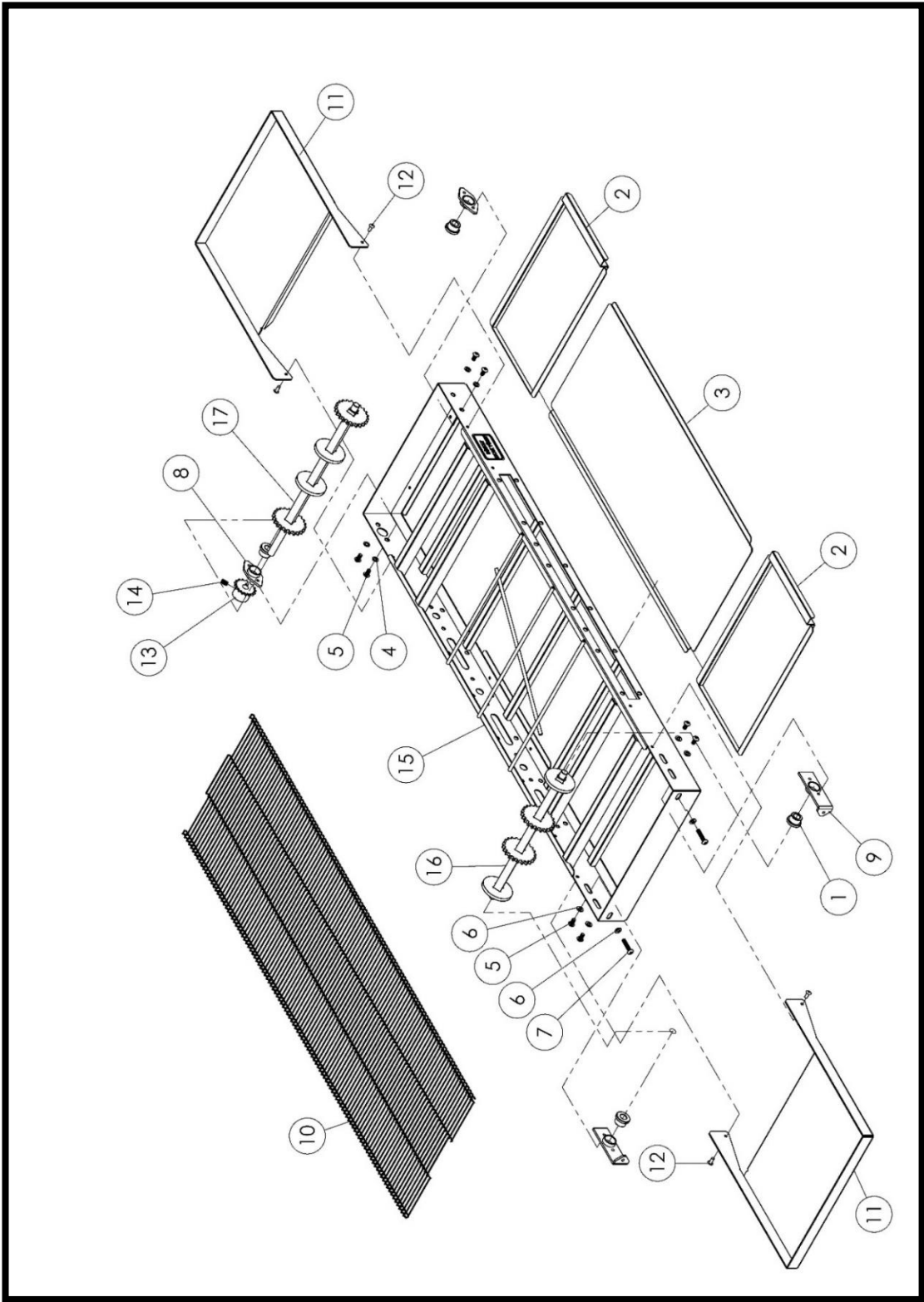


SEKCJA 6: Części zamienne
SET280



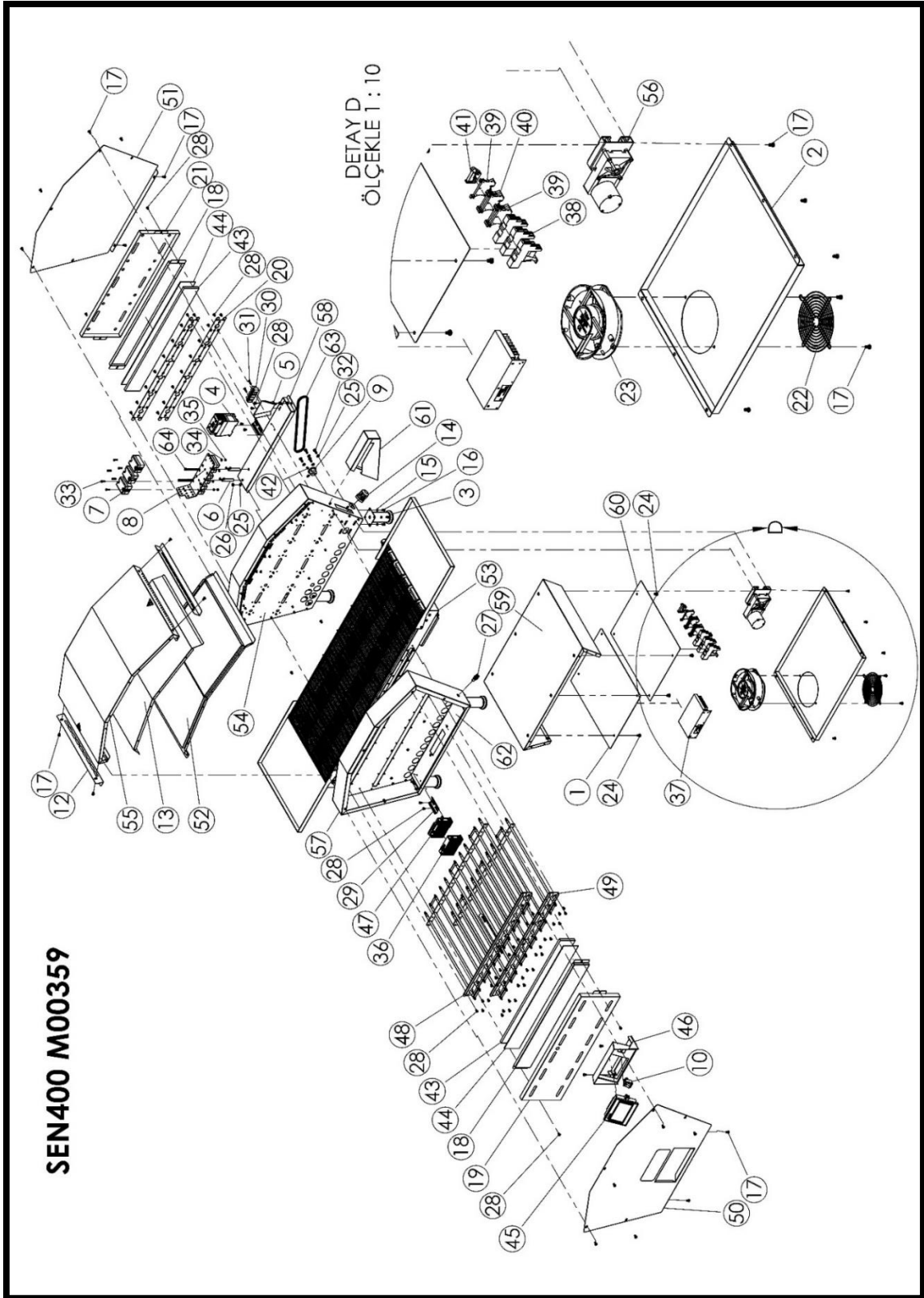
ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PART DESCRIPTION	UNIT	ITEM	SPARE PART	SPARE PART DESCRIPTION	UNIT
1	08046	BOTTOM COVER SHEET	1	35	08093	RELAY	1
2	08048	AIR GAP SHEET	1	36	01385	TERMINAL (GREY)	2
3	08086	LEG	4	37	00294	TERMINAL (BLUE)	4
4	08055	ENTRY AND EXIT COVER PLATE	2	38	08098	CHAIN	1
5	08061	FAN	1	39	02014	SETSKUR	2
6	08060	FAN WIRE	1	40	08111	IZOLATION	2
7	08034	IZOLATION SHEET	2	41	08112	IZOLATION	2
8	08010	COVER SHEET	2	42	08006M	RIGHT COVER	1
9	08030	FIX PLATE	4	43	08008M	SCREEN SHEET	1
10	08043	IZOLATION SHEET	1	44	08009M	SCREEN	1
11	08054	RECORD	1	45	08010M	LEFT COVER	1
12	00042	WASHER	8	46	08005M	TOP REZISTANCE	1
13	08075	BOLT	4	47	08004M	BOTTOM REZISTANCE	1
14	08151	CHAIN GEAR	1	48	M00357	CONVEYOR	1
15	08064	GUARD SHEET	1	49	08011M	TOP IZOLATION SHEET	1
16	08066	BUTTON	1	50	08013M	LEFT EDGE SHEET	1
17	00046	BOLT	28	51	08014M	RIGHT EDGE SHEET	1
18	08074	SCREW	129	52	08015M	TOP COVER	1
19	01305	NUT	4	53	08016M	RIGHT BASE SHEET	1
20	01615	CONTACTOR	6	54	08017M	BOTTOM MID SHEET	1
21	08083	PIPE	1	55	08019M	BOTTOM AIR GAP SHEET	1
22	01685	WASHER	2	56	08020M	CHAIN GUARD SHEET	1
23	00048	BOLT	18	57	08038M	LEFT BASE SHEET	1
24	08082	SSR SHEET	18	58	00089M	ENGINE	1
25	01822	SSR RELAY	1	59	08165	BOTTOM AIR GAP SHEET	2
26	08096	TERMINAL	6	60	01030	TERMINAL RAIL	1
27	01296	WASHER	1	61	00295	TERMINAL (RED)	2
28	02634	NUT	6	62	00152M	HEAT CARD	1
29	01184	BOLT	6	63	01440M	HEAT CARD	1
30	08073	TERMINAL RAIL	6	64	08007M	PLC	1
31	08078	BOLT	2	65	00293	TERMINAL	1
32	02584	BOLT	2	66	01384	GROUNDING	5
33	08080	FUSE HOLDER	1	67	00292	LIMITER	1

34	08095	POWER SOURCE	1				
----	-------	--------------	---	--	--	--	--



M00357 (pas) Lista części zamiennych

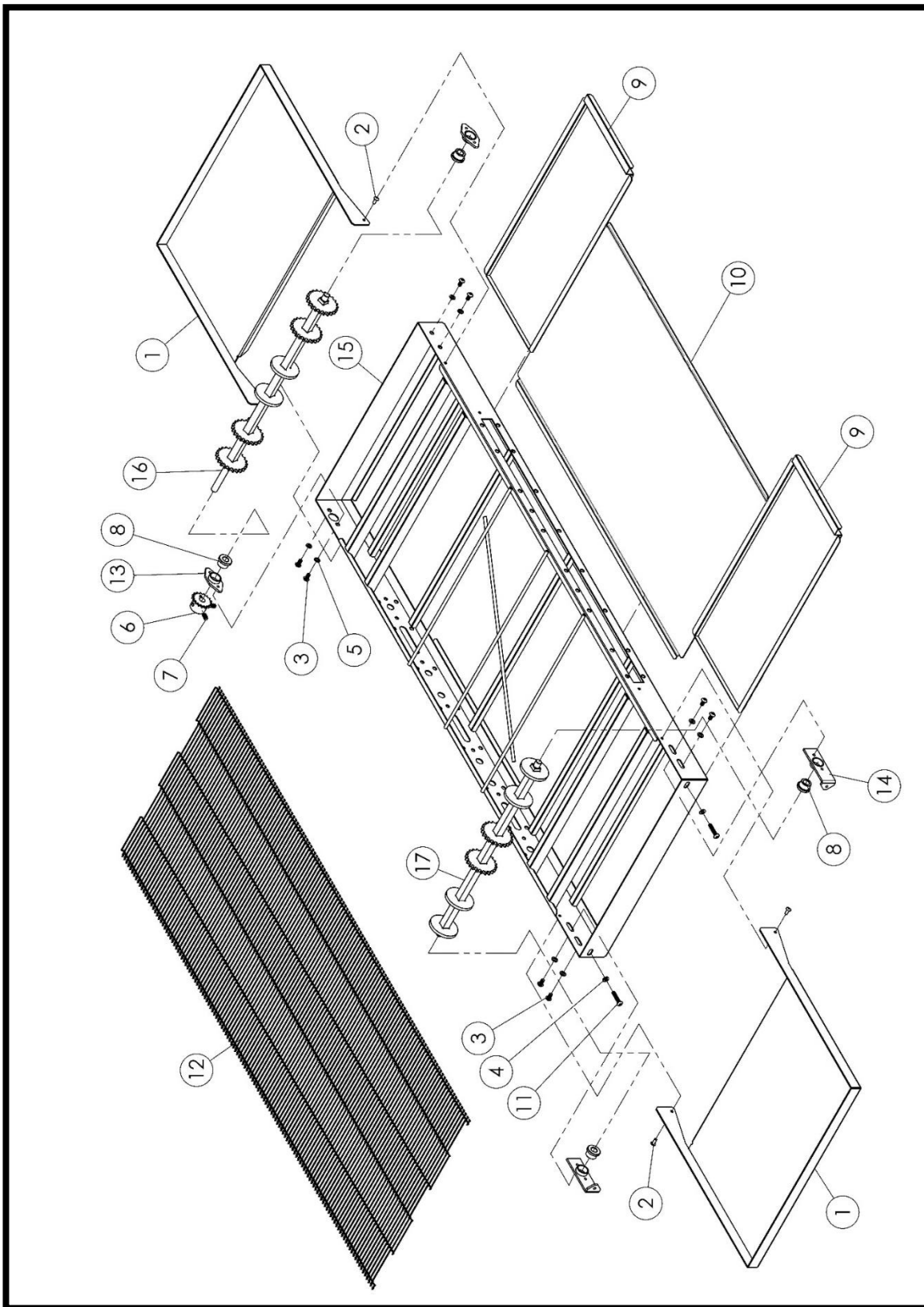
ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PART DESCRIPTION	UNIT
1	08006	SHAFT	4
2	08004	WASTE PAN	2
3	08005	WASTE PAN	1
4	01685	WASHER	4
5	08087	BOLT	8
6	08088	WASHER	6
7	08089	BOLT	2
8	08001M	BELT BEARING	2
9	08002M	BELT BEARING	2
10	08003M	WIRE BELT	1
11	08070	EXIT PAN	2
12	01529	RIVET	4
13	08151	GEAR	1
14	02014	SETSKUR	2
15	08012M	CONVEYOR CHASSIS	1
16	00469M	IDLE SHAFT	1
17	00470M	DRIVE SHAFT	1



SEN400 M00359

ITEM	SPARE PART	SPARE PART DESCRIPTION	UNIT	ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PART DESCRIPTION	UNIT
1	08121	AIR GAP SHEET	1	33	01184	BOLT	6
2	08122	BOTTOM COVER SHEET	1	34	01296	WASHER	6
3	08086	LEG	4	35	02634	NUT	6
4	08081	CONTACTOR	1	36	01287	MAIN HEAT CARD	1
5	08064	GUARD SHEET	1	37	08095	POWER SOURCE	1
6	08083	PIPE	2	38	08093	RELAY	3
7	01822	SSR RELAY	6	39	00295	TERMINAL (RED)	4
8	08082	SSR SHEET	1	40	00294	TERMINAL (BLUE)	3
9	08056	CHAIN GEAR	1	41	00292	LIMITER	1
10	08091	BUTTON	1	42	02014	SETSKUR	2
11	00278	BOLT	2	43	08136	IZOLATION	2
12	08126	COVER SHEET	2	44	08137	IZOLATION	2
13	08124	IZOLATION SHEET	1	45	08009M	SCREEN	1
14	08054	RECORD	1	46	08008M	SCREEN SHEET	1
15	01685	WASHER	18	47	08007M	PLC	1
16	00048	BOLT	18	48	08022M	TOP REZISTANCE	1
17	00046	BOLT	26	49	08023M	BOTTOM REZISTANCE	1
18	08117	IZOLATION SHEET	2	50	08024M	RIGHT COVER	1
19	08149	CLOSING CASE	1	51	08025M	LEFT COVER	1
20	08118	HOLDER SHEET	4	52	08026M	TOP IZOLATION SHEET	1
21	08116	COVER SHEET	2	53	SEN400 M00360	BELT	1
22	08060	FAN WIRE	1	54	08029M	LEFT WEDGE SHEET	1
23	08061	FAN	1	55	08030M	TOP COVER SHEET	1
24	08077	BOLT	6	56	00089M	ENGINE	1
25	00042	WASHER	8	57	08028M	LEFT WEDGE SHEET	1
26	01305	NUT	4	58	08033M	RIGHT BASE SHEET	1
27	08080	FUSE HOLDER	1	59	08031M	LEFT MID SHEET	1
28	08074	SCREW	152	60	08036M	BOTTOM AIR GAP SHEET	1
29	08073	TERMINAL RAIL	2	61	08037M	CHAIN GUARD SHEET	1
30	08096	TERMINAL	1	62	08039M	LEFT BASE SHEET	1


31	02584	BOLT	2	63	08142	CHAIN	1
32	08075	BOLT	4	64	08078	BOLT	2

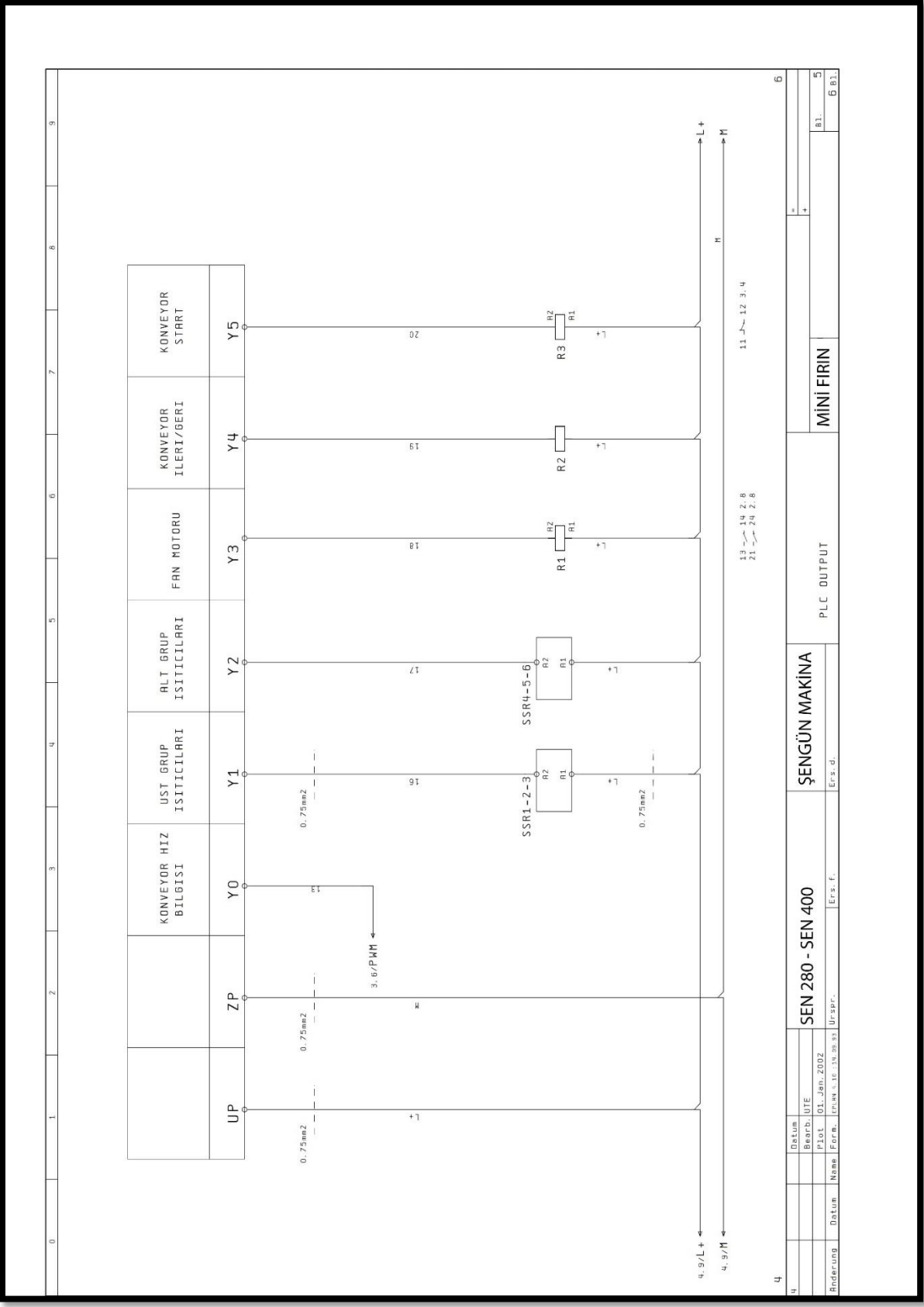


M00360 (pas) lista części zamiennych

ITEM	SPARE PART NUMBER	SPARE PART DESCRIPTION	UNIT
1	08052	EXIT PAN	2
2	01529	RIVET	4
3	08087	BOLT	8
4	08088	WASHER	6
5	01685	WASHER	4
6	08056	CHAIN GEAR	1
7	02014	SETSKUR	2
8	08006	SHAFT	4
9	08004	WASTE PAN	2
10	08058	WASTE SHEET	1
11	08089	BOLT	2
12	08040M	BELT	1
13	08001M	BELT BEARING	2
14	08002M	BELT BEARING	2
15	00389M	BELT CHASSIS	1
16	00467M	DRIVE SHAFT	1
17	00468M	IDLE SHAFT	1

SEKCJA 7: Diagramy połączeń elektrycznych

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																	
ESSE001E																																																																										
 <p style="text-align: center;">EPLAN SOFTWARE & SERVICE</p> <p style="text-align: center;">GmbH & Co. KG An der alten Ziegelei 2 40789 Monheim Tel.: 0049/02173 3964-0</p>																																																																										
<p>Customer : Plant designation : SEN 280 - SEN 400 Drawing number : Commission :</p>																																																																										
<p>Manufacturer (Firm) : ŞENGÜN MAKİNA</p> <p>File name (\EPLAN4\P) : MINI FIRIN</p> <p>Project name : Make : Type : Installation : Responsible for project :</p>																																																																										
<p>Created on : 02. Apr. 2014 by : Hr. Kiwitt Highest Page No. : 6 Processed on : 03. Apr. 2014 by : PRO No. of pages : 6</p>																																																																										
2																																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">U</td> <td style="width: 10%;">Datum</td> <td style="width: 10%;">Bearb.</td> <td style="width: 10%;">PRO</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>Handlung</td> <td>Datum</td> <td>Name</td> <td>Form.</td> <td>Urspr.</td> <td colspan="5">SEN 280 - SEN 400</td> <td>ŞENGÜN MAKİNA</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>01. Jan. 2002</td> <td colspan="5">Ers. f.</td> <td>Ers. d.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>13.05.93</td> <td colspan="5">Ursp.</td> <td>MINI FIRIN</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="5"></td> <td>B.L. 1</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="5"></td> <td>6 B.L.</td> </tr> </table>										U	Datum	Bearb.	PRO							Handlung	Datum	Name	Form.	Urspr.	SEN 280 - SEN 400					ŞENGÜN MAKİNA					01. Jan. 2002	Ers. f.					Ers. d.					13.05.93	Ursp.					MINI FIRIN											B.L. 1											6 B.L.
U	Datum	Bearb.	PRO																																																																							
Handlung	Datum	Name	Form.	Urspr.	SEN 280 - SEN 400					ŞENGÜN MAKİNA																																																																
				01. Jan. 2002	Ers. f.					Ers. d.																																																																
				13.05.93	Ursp.					MINI FIRIN																																																																
										B.L. 1																																																																
										6 B.L.																																																																

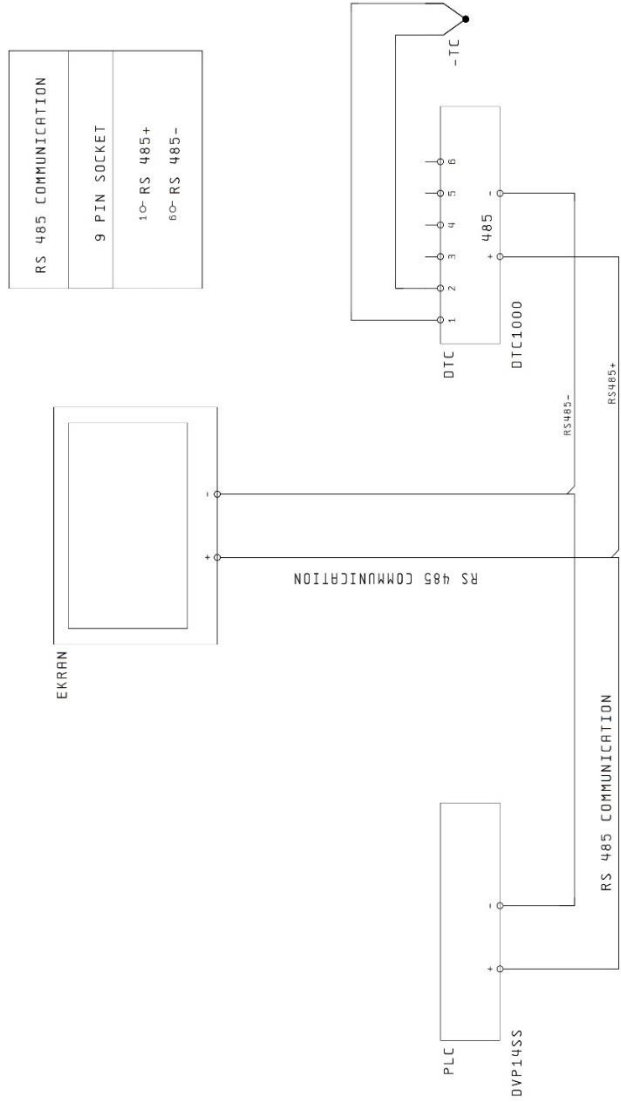


SEN 280 - SEN 400		ŞENGÜN MAKINA		PLC OUTPUT		MINİ FIRIN	
Datum	Bearb. DITE	Datum	Erst. f.	Erst. d.		B1. 6 B1.	
Änderung	Name Form. (Proj. 1.10.00.01)	Datum	Erst. f.	Erst. d.		B1. 6 B1.	



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

COMMUNICATION DIAGRAM



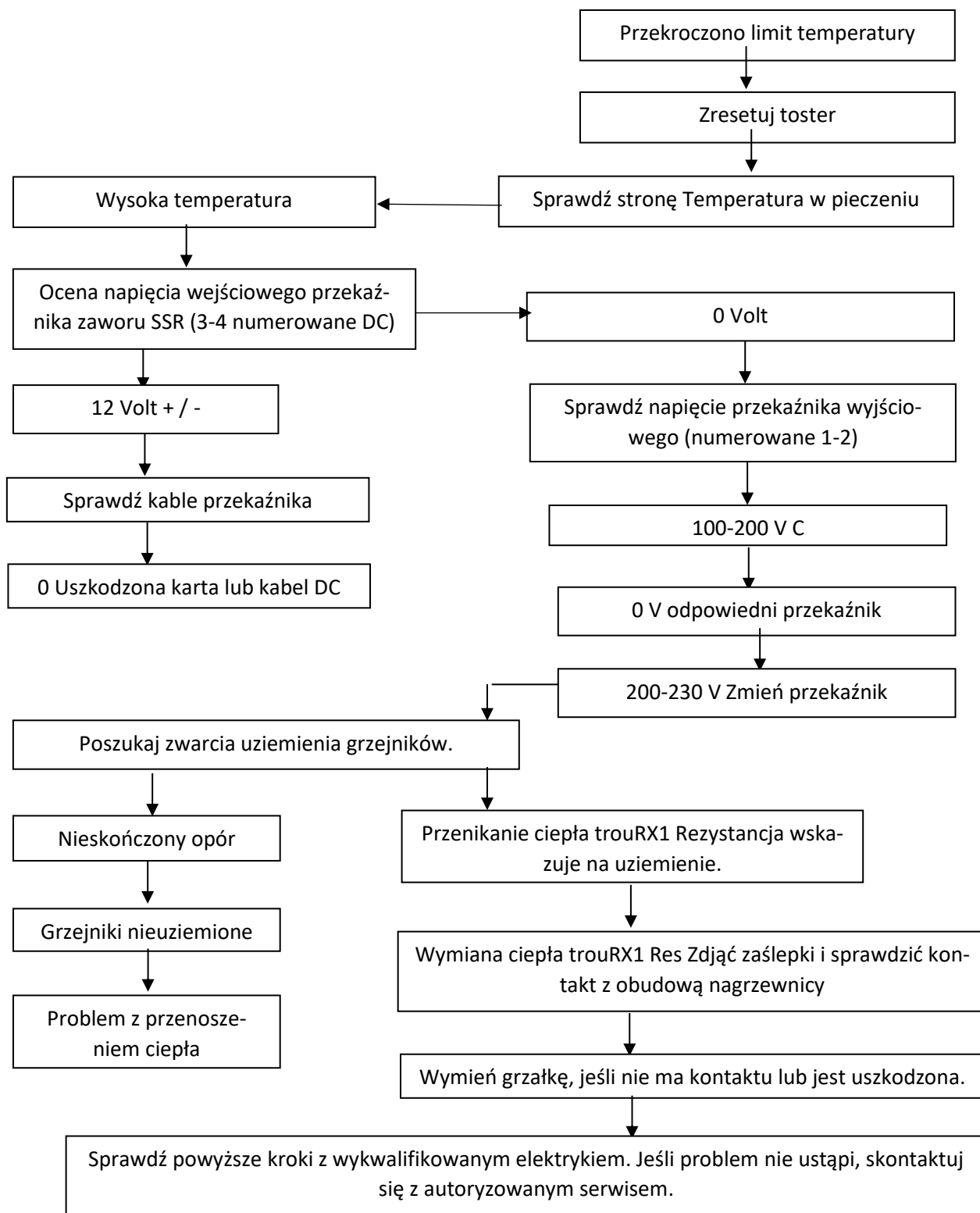
5

SEN 280 - SEN 400		ŞENGÜN MAKİNA		HABERLEŞME DIAGRAM		MINİ FIRIN	
Ers. f.		Ers. d.		Ers. d.		B.1. 6 B.1.	
Date		Date		Date		Date	
Name		Name		Name		Name	
Form.		Form.		Form.		Form.	
Ursprf.		Ursprf.		Ursprf.		Ursprf.	
DL Jan. 2002		DL Jan. 2002		DL Jan. 2002		DL Jan. 2002	
Bereb. DTE		Bereb. DTE		Bereb. DTE		Bereb. DTE	
Datum		Datum		Datum		Datum	

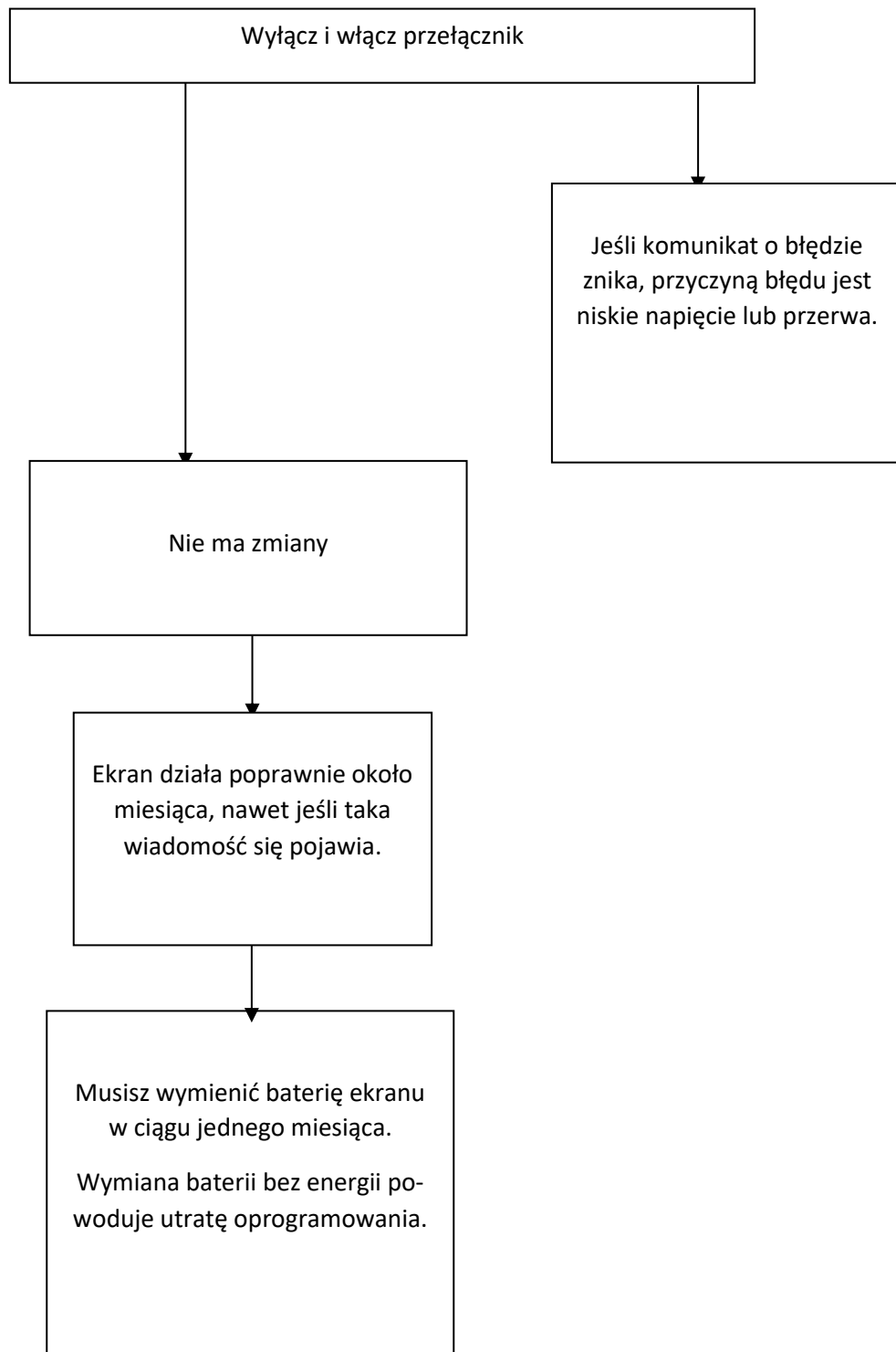


SEKCJA 8: Rozwiązywanie problemów

Jeśli wartość temperatury wzrośnie powyżej górnej strefy grzewczej o 650 ° C lub Jeśli wartość temperatury wzrośnie powyżej dolnej strefy grzewczej o 550 ° C, pojawi się komunikat „Przekroczona granica temperatury”. Wyłącz toster, poczekaj do ostygnięcia toster. Następnie włącz przełączniki.

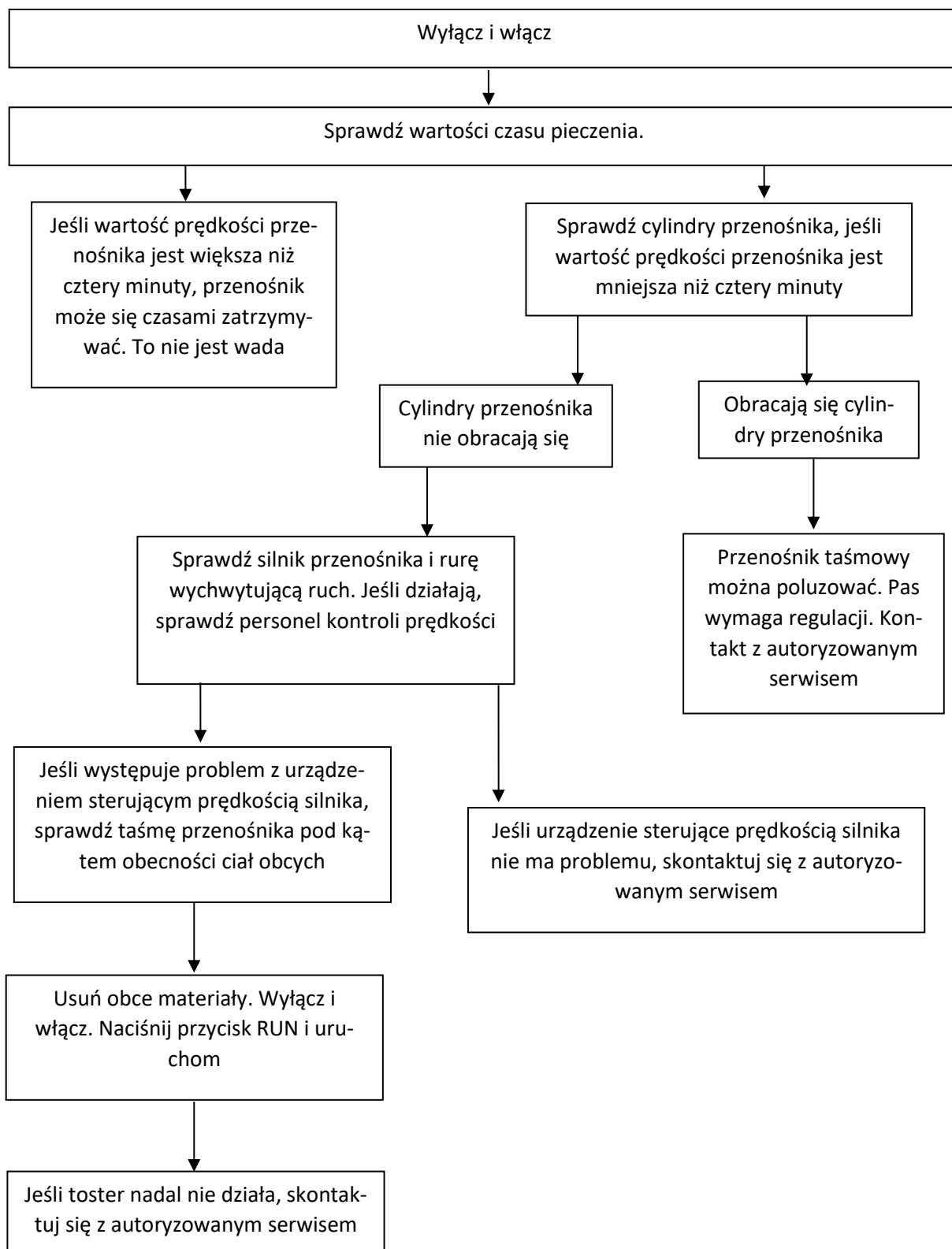


Ostrzeżenie o niskim poziomie naładowania baterii



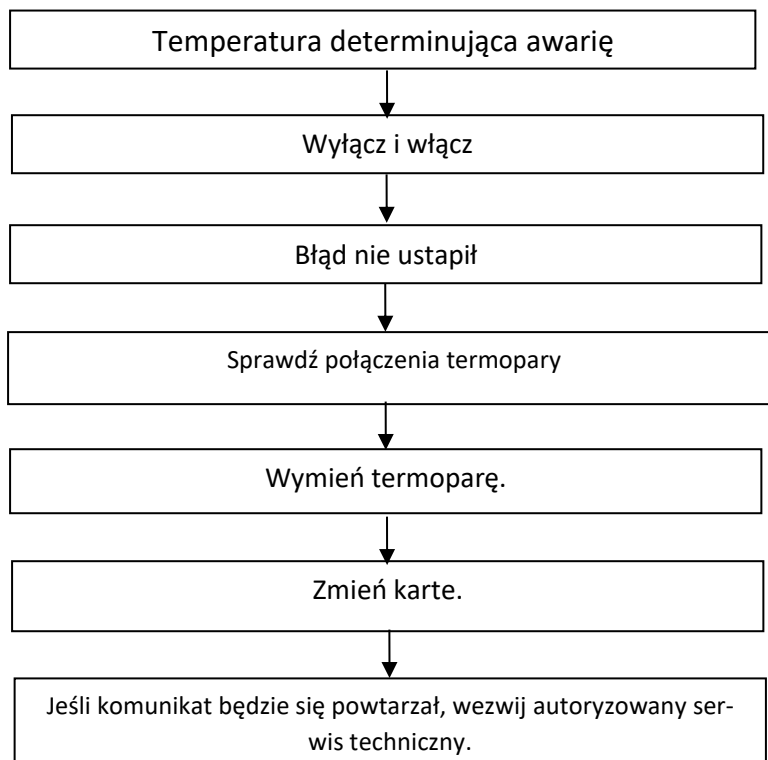
Awaria silnika pasa

Komunikat „Awaria silnika taśmowego” pojawia się, gdy występuje problem z silnikiem przenośnika.



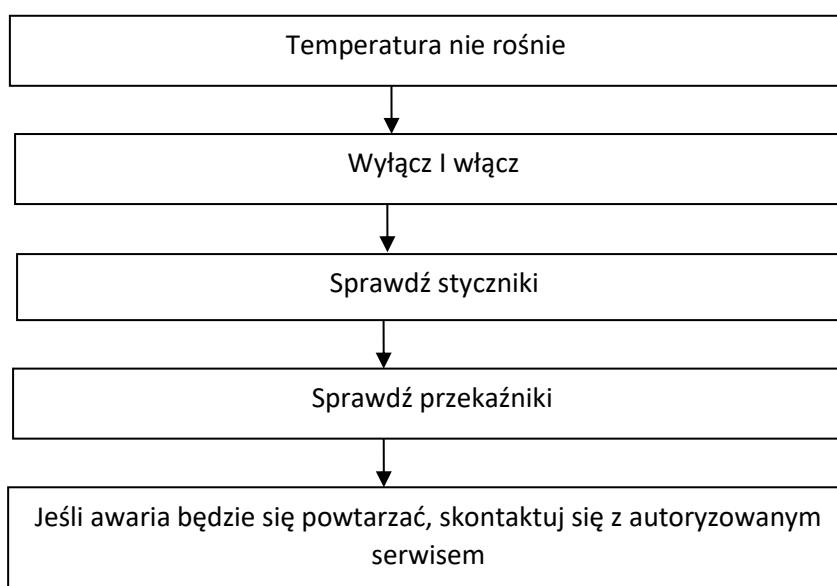
Błąd odczytu temperatury (awaria czujnika):

Jeśli jakakolwiek wartość temperatury nie została wykryta przez panel sterowania, pojawi się komunikat „Temperature Determine Failure”.

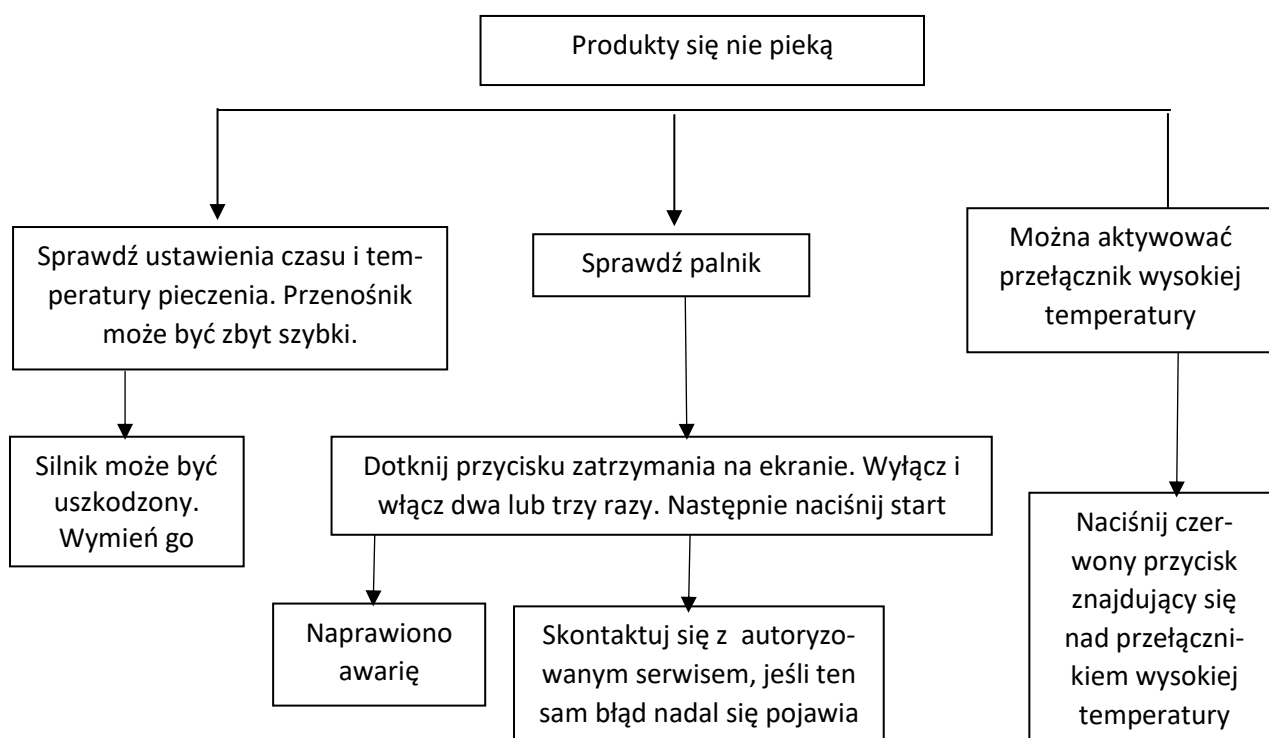


Temperatura nie rośnie:

Jeśli temperatura tostera nie wzrośnie przez pięć minut, pojawi się komunikat „Temperatura nie rośnie”.



Produkty się nie pieką



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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:

- a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz 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 zwrótnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).
16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
Tel.: 12-307-06-72
Tel2.: 791 003 909
Email: info@restoquality.pl
Serwis: 577 609 633
Email: serwis@restoquality.pl