

**RM PIECE  
KONWEKCYJNO  
- PAROWE**

# **INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



**GAROWNIK**

**Deli Proofer 16-M**



*Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.*



update




08-02-2022

## Spis treści

1.0.	STREFY NIEBEZPIECZNE. ....	3
2.0.	DANE TECHNICZNE .....	3
3.0.	OZNAKOWANIE PRODUKTÓW .....	5
4.0.	UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. ....	6
5.0.	LOKALIZACJA .....	6
6.0.	INSTALACJA .....	7
6.2.	PODŁĄCZENIE WODY. ....	7
7.0.	OPIS .....	8
8.0.	PANEL KONTROLNY HTB16,10-M manualny. ....	8
9.0.	STEROWNIK HTB16,10-M manualny .....	8
10.0.	PANEL KONTROLNY HTB16,10-D cyfrowy .....	9
11.0.	STEROWNIK HTB16,10-D manualny .....	9
12.0.	REGULARNE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA. ....	10
13.0.	WARUNKI GWARANCJI .....	11

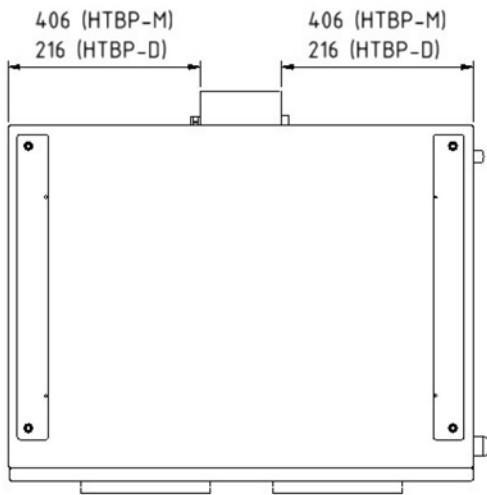
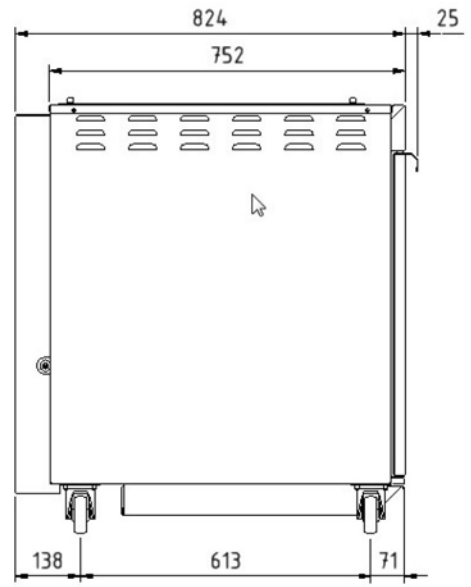
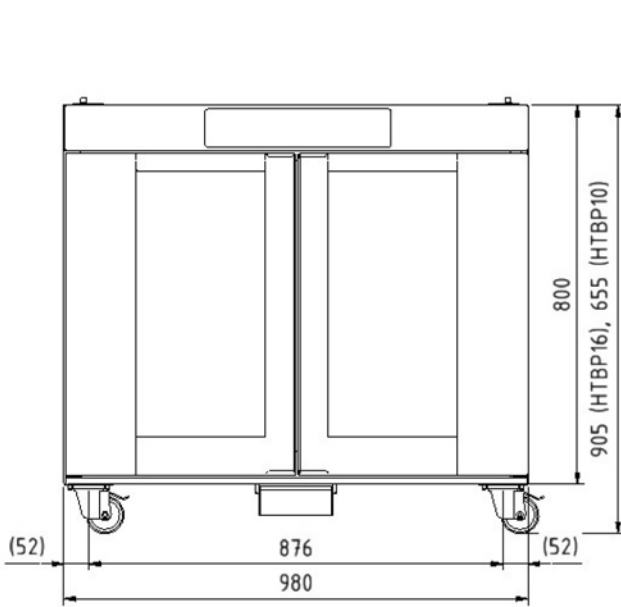
## 1.0. STREFY NIEBEZPIECZNE

### UWAGA – RYZYKO OPARZENIA

-  GORĄCA POWIERZCHNIA SZKŁA DRZWI I PRZEDU GAROWNIKA
-  GORĄCA KOMORA GAROWNIKA
-  WYMAGANA DODATKOWA OSTROŻNOŚĆ PRZY WYJMOWANIU GORĄCYCH TACEK Z GAROWNIKA





## 2.0. TECHNICAL DATA

Model	HTB16-M	HTB10-M
Sterowanie	regulacja manualna	regulacja manualna
Pojemność tacy	16x 60x40 cm	10x 60x40 cm
Odległość tacy	70 mm	70 mm
Wymiary zewn. AxBxC	930x800x905 mm	930x800x655 mm
Waga	75 kg	65 kg
Całkowita moc elektryczna	1,2 kW	1,2 kW
Bezpieczniki	10 A	10 A
Napięcie	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Podłączenie wody	R 3/4"	R 3/4"
Ciśnienie wody	200 – 500 kPa (2-5 bar)	200 – 500 kPa (2-5 bar)
Temperatura	max. 85°C	max. 85°C
Model	HTB16-D	HTB10-D
Sterowanie	regulacja cyfrowa	regulacja cyfrowa
Pojemność tacy	16x 60x40 cm	10x 60x40 cm
Odległość tacy	70 mm	70 mm
Wymiary zewn. AxBxC	930x800x905 mm	930x800x655 mm
Waga	75 kg	65 kg
Całkowita moc elektryczna	2,7 kW	2,7 kW
Bezpieczniki	16 A	16 A
Napięcie	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Podłączenie wody	R 3/4"	R 3/4"
Ciśnienie wody	200 – 500 kPa (2-5 bar)	200 – 500 kPa (2-5 bar)
Temperatura	max. 60°C	max. 60°C

















### 3.0. OZNAKOWANIE PRODUKTÓW

TABLICZKA ZNAMIONOWA

HTB16-M manual	HTB 10-M manual																																				
<table border="1"> <tr><td>tip produkta product</td><td><b>HTB16-M</b></td></tr> <tr><td>varovalke fuses</td><td><b>10 A</b></td></tr> <tr><td>stopnja zaščite protection level</td><td><b>IPX4</b></td></tr> <tr><td>el. napetost voltage</td><td><b>230V / 50Hz</b></td></tr> <tr><td>max. moč max. power</td><td><b>1,2 kW</b></td></tr> <tr><td>masa weight</td><td><b>80 kg</b></td></tr> <tr><td>kapaciteta capacity</td><td><b>16 x 60/40</b></td></tr> <tr><td>leto izdelave year</td><td><b>2014</b></td></tr> <tr><td>serijska št. serial nr.</td><td><b>F????14320</b></td></tr> </table> <p>Made in Slovenia </p>	tip produkta product	<b>HTB16-M</b>	varovalke fuses	<b>10 A</b>	stopnja zaščite protection level	<b>IPX4</b>	el. napetost voltage	<b>230V / 50Hz</b>	max. moč max. power	<b>1,2 kW</b>	masa weight	<b>80 kg</b>	kapaciteta capacity	<b>16 x 60/40</b>	leto izdelave year	<b>2014</b>	serijska št. serial nr.	<b>F????14320</b>	<table border="1"> <tr><td>tip produkta product</td><td><b>HTB10-M</b></td></tr> <tr><td>varovalke fuses</td><td><b>10 A</b></td></tr> <tr><td>stopnja zaščite protection level</td><td><b>IPX4</b></td></tr> <tr><td>el. napetost voltage</td><td><b>230V / 50Hz</b></td></tr> <tr><td>max. moč max. power</td><td><b>1,2 kW</b></td></tr> <tr><td>masa weight</td><td><b>70 kg</b></td></tr> <tr><td>kapaciteta capacity</td><td><b>10 x 60/40</b></td></tr> <tr><td>leto izdelave year</td><td><b>2014</b></td></tr> <tr><td>serijska št. serial nr.</td><td><b>F????14322</b></td></tr> </table> <p>Made in Slovenia </p>	tip produkta product	<b>HTB10-M</b>	varovalke fuses	<b>10 A</b>	stopnja zaščite protection level	<b>IPX4</b>	el. napetost voltage	<b>230V / 50Hz</b>	max. moč max. power	<b>1,2 kW</b>	masa weight	<b>70 kg</b>	kapaciteta capacity	<b>10 x 60/40</b>	leto izdelave year	<b>2014</b>	serijska št. serial nr.	<b>F????14322</b>
tip produkta product	<b>HTB16-M</b>																																				
varovalke fuses	<b>10 A</b>																																				
stopnja zaščite protection level	<b>IPX4</b>																																				
el. napetost voltage	<b>230V / 50Hz</b>																																				
max. moč max. power	<b>1,2 kW</b>																																				
masa weight	<b>80 kg</b>																																				
kapaciteta capacity	<b>16 x 60/40</b>																																				
leto izdelave year	<b>2014</b>																																				
serijska št. serial nr.	<b>F????14320</b>																																				
tip produkta product	<b>HTB10-M</b>																																				
varovalke fuses	<b>10 A</b>																																				
stopnja zaščite protection level	<b>IPX4</b>																																				
el. napetost voltage	<b>230V / 50Hz</b>																																				
max. moč max. power	<b>1,2 kW</b>																																				
masa weight	<b>70 kg</b>																																				
kapaciteta capacity	<b>10 x 60/40</b>																																				
leto izdelave year	<b>2014</b>																																				
serijska št. serial nr.	<b>F????14322</b>																																				
HTB16-D digital	HTB 10-D digital																																				
<table border="1"> <tr><td>tip produkta product</td><td><b>HTB16-D</b></td></tr> <tr><td>varovalke fuses</td><td><b>16 A</b></td></tr> <tr><td>stopnja zaščite protection level</td><td><b>IPX4</b></td></tr> <tr><td>el. napetost voltage</td><td><b>230V / 50Hz</b></td></tr> <tr><td>max. moč max. power</td><td><b>2,7 kW</b></td></tr> <tr><td>masa weight</td><td><b>80 kg</b></td></tr> <tr><td>kapaciteta capacity</td><td><b>16 x 60/40</b></td></tr> <tr><td>leto izdelave year</td><td><b>2014</b></td></tr> <tr><td>serijska št. serial nr.</td><td><b>F????14321</b></td></tr> </table> <p>Made in Slovenia </p>	tip produkta product	<b>HTB16-D</b>	varovalke fuses	<b>16 A</b>	stopnja zaščite protection level	<b>IPX4</b>	el. napetost voltage	<b>230V / 50Hz</b>	max. moč max. power	<b>2,7 kW</b>	masa weight	<b>80 kg</b>	kapaciteta capacity	<b>16 x 60/40</b>	leto izdelave year	<b>2014</b>	serijska št. serial nr.	<b>F????14321</b>	<table border="1"> <tr><td>tip produkta product</td><td><b>HTB10-D</b></td></tr> <tr><td>varovalke fuses</td><td><b>16 A</b></td></tr> <tr><td>stopnja zaščite protection level</td><td><b>IPX4</b></td></tr> <tr><td>el. napetost voltage</td><td><b>230V / 50Hz</b></td></tr> <tr><td>max. moč max. power</td><td><b>2,7 kW</b></td></tr> <tr><td>masa weight</td><td><b>70 kg</b></td></tr> <tr><td>kapaciteta capacity</td><td><b>10 x 60/40</b></td></tr> <tr><td>leto izdelave year</td><td><b>2014</b></td></tr> <tr><td>serijska št. serial nr.</td><td><b>F????14323</b></td></tr> </table> <p>Made in Slovenia </p>	tip produkta product	<b>HTB10-D</b>	varovalke fuses	<b>16 A</b>	stopnja zaščite protection level	<b>IPX4</b>	el. napetost voltage	<b>230V / 50Hz</b>	max. moč max. power	<b>2,7 kW</b>	masa weight	<b>70 kg</b>	kapaciteta capacity	<b>10 x 60/40</b>	leto izdelave year	<b>2014</b>	serijska št. serial nr.	<b>F????14323</b>
tip produkta product	<b>HTB16-D</b>																																				
varovalke fuses	<b>16 A</b>																																				
stopnja zaščite protection level	<b>IPX4</b>																																				
el. napetost voltage	<b>230V / 50Hz</b>																																				
max. moč max. power	<b>2,7 kW</b>																																				
masa weight	<b>80 kg</b>																																				
kapaciteta capacity	<b>16 x 60/40</b>																																				
leto izdelave year	<b>2014</b>																																				
serijska št. serial nr.	<b>F????14321</b>																																				
tip produkta product	<b>HTB10-D</b>																																				
varovalke fuses	<b>16 A</b>																																				
stopnja zaščite protection level	<b>IPX4</b>																																				
el. napetost voltage	<b>230V / 50Hz</b>																																				
max. moč max. power	<b>2,7 kW</b>																																				
masa weight	<b>70 kg</b>																																				
kapaciteta capacity	<b>10 x 60/40</b>																																				
leto izdelave year	<b>2014</b>																																				
serijska št. serial nr.	<b>F????14323</b>																																				


## 4.0. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

-  Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania i podgrzewania żywności, takiej jak różne potrawy cukiernicze, piekarnicze, mięsne i warzywne!
-  Garowik jest przeznaczona wyłącznie do żywności rosnącej i niczego innego, chyba że producent potwierdzi inaczej pisemnym potwierdzeniem!
-  Surowo zabrania się podnoszenia produktów zawierających łatwopalne opary (np. alkohol), które mogą się zapalić!
-  Urządzenie może obsługiwać wyłącznie upoważnione osoby, które zapoznały się ze wszystkimi instrukcjami bezpieczeństwa!
-  Podczas wkładania i wyjmowania materiału z garownika noś rękawice ochronne wykonane z materiału niepalnego!
-  Osobom nieuprawnionym poruszanie się w pobliżu urządzenia jest surowo zabronione.
-  Przed każdym uruchomieniem garownika należy zachować pewne środki ostrożności
  - Wszystkie elementy zabezpieczające garownika są na swoim miejscu;
  - Żadna część urządzenia nie jest uszkodzona;
  - eliminacja wszelkich ciał obcych z garownika i jego otoczenia;
-  Jeżeli kryteria te nie są spełnione, garownik należy uruchomić dopiero po usunięciu wszystkich usterek!
-  Po zakończonej procedurze rośnięcia główny wyłącznik powinien być zawsze wyłączony, a zawór wody powinien być zamknięty.
-  Wszelkie prace konserwacyjno-serwisowe powinny być wykonywane wyłącznie przez osobę uprawnioną i wykwalifikowaną, znającą parametry techniczne urządzenia oraz przepisy dotyczące bezpiecznej eksploatacji!
-  Prace naprawcze i serwisowe wykonuj zawsze przy zerowym napięciu urządzenia!
-  Po konserwacji lub serwisie urządzenia należy wziąć pod uwagę wszystkie ww. instrukcje.
-  Niezbędne jest również upewnienie się, że wszystkie sprawdzone części i elementy zabezpieczające są odpowiednio skonfigurowane i zainstalowane na swoich miejscach.
-  Jeżeli przepisy dotyczące bezpiecznej pracy nie są spełnione, garownika nie należy eksploatować!

## 5.0. LOKALIZACJA GAROWNIKA

Garownik HTB-M, D może być używany jako samodzielne urządzenie lub można go użyć do umieszczenia testera HTB lub FIN DEKO.

Podczas instalacji urządzenia ze względów bezpieczeństwa, konieczne jest uwzględnienie odchylenia standardowego ścian, różnych ścianek działowych, mebli kuchennych, wykładzin dekoracyjnych itp. Wszystkie ściany i wszystkie Obiekty znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie muszą być wykonane z materiałów niepalnych (ceramika, galwanizacja itp.), w przeciwnym razie należy je otoczyć niepalnym materiałem termoizolacyjnym.

-  W obszarze, w którym urządzenie działa normalnie, w związku z tym tworzy się wilgoć, konieczne jest zapewnienie wentylacji.

**⚠ ZABRONIONE JEST INSTALOWANIE URZĄDZENIA W MIEJSCU Z NIEODPOWIEDNIM SYSTEMEM WENTYLACJI!**

**Miejsce przeznaczone na montaż garownika należy przed montażem przygotować zgodnie z instrukcją producenta. W związku z tym nabywca (lub projektant) musi zapewnić, co następuje:**

- przestronna lokalizacja urządzenia w odpowiedniej odległości od ścian i sufitu
- zasilanie elektryczne za pomocą odpowiedniego źródła energii elektrycznej, odpowiednich bezpieczników i pobliskiego wyłącznika głównego
- podłączenie urządzenia do osobnego przewodu uziemiającego
- podłączenie do doprowadzenia zimnej wody z układem zmiękczającym z zaworem
- system wentylacyjny i odsysanie pary nad garownikiem

## **6.0. INSTALACJA**

### **6.1. - POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**

**⚠ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA MOŻE WYKONAĆ TYLKO UPOWAŻNIONA OSOBA!**

**⚠ PROSZĘ PRZESTRZEGAĆ WSZYSTKICH ZASAD BEZPIECZNEJ PRACY PODCZAS INSTALACJI URZĄDZENIA ELEKTRYCZNEGO!**

Do podłączenia elektrycznego garownika należy użyć znormalizowanego kabla połączeniowego z izolacją gumową H 05 RN-F5 G 2,5 mm<sup>2</sup>, fabrycznie zamontowanego na garowniku. W przypadku instalacji urządzenia w krajach z zasilaniem 110 V / 60 Hz, przekrój przewodu odpowiednio się zwiększa.

Kabel musi być fizycznie chroniony plastikową rurą lub rurką, aby nie był bezpośrednio narażony na wpływy zewnętrzne!

Urządzenie musi być uziemione zgodnie z bezpieczeństwem urządzeń elektrycznych!

Wyrównanie potencjałów odbywa się na śrubie oznaczonej symbolem, która znajduje się pod przepustem do podłączenia elektrycznego, na tylnej stronie urządzenia!

Do garownika należy doprowadzić oddzielny przewód 3-żyłowy z szafy elektrycznej obiektu, którego przekrój odpowiada maksymalnej mocy elektrycznej garownika z odpowiednim zabezpieczeniem wyłącznikiem jednofazowym automatycznym;

### **6.2. PODŁĄCZENIE WODY**

Dopływ wody znajduje się z tyłu po lewej stronie na dole. Podłączenie wykonuje się za pomocą dostarczonej elastycznej rury doprowadzającej wodę, podłączonej do zaworu sieci dystrybucyjnej lub za pomocą rury gwintowanej o średnicy . Połączenie powinno być wykonane tak, aby nie można było go usunąć w przypadku przeciążenia ciśnieniowego.

Syfon należy zamontować przed wejściem wody do garownika, a ze względu na osadzanie się kamienia wskazane jest również zainstalowanie zmiękczacza wody.

## 7.0. OPIS

Garownik przeznaczony jest do wyrastania żywności za pomocą gorącego powietrza krążącego równomiernie w komorze garownika z możliwością nawilżania.

- W przypadku wersji M-manual nawilżanie odbywa się poprzez dłuższe przytrzymanie przycisku nawilżania, ale nie dłużej niż 10s.
- W wersji D-digital ustawiamy poziom wilgotności za pomocą kontrolera, a następnie sami kontrolujemy poziom

Żywność należy zawsze umieszczać na standardowych tackach EN 60/40, które następnie umieszcza się w prowadnicach garownika.

W zależności od modelu garownik może mieć 5+5 lub 8+8 poziomów.

Garownik można postawić jako urządzenie wolnostojące lub w większości przypadków jako element dodatkowy, w połączeniu z konwekcją HTB lub blatem FIN DEKO PROVER.

W zależności od potrzeb całego zestawu (kaptur + garownia + garownia) do wyboru są dwie wysokości:

**Garownik – HTB10-M or D** – o pojemności 5+5 tac EN 60/40

Standardowa wysokość: H=905 mm

**Garownik – HTB16-M or D** – o pojemności 8+8 tac EN 60/40

Obniżona wysokość: H=605 mm


## 8.0. PANEL KONTROLNY HTB16,10-M manualny




## 9.0. STEROWNIK HTB16,10-M manualny

Urządzenie włącza się głównym włącznikiem, włącza się wtedy zielone światło.

Temperaturę można ustawić pokrętelem do max. 85°C – standardowo ustawiona temperatura do wyrastania to ok. 40–50°C+.


Otwórz drzwi garownika  (niebezpieczeństwo poparzenia!);

Umieść produkty w komorze (konieczne użycie rękawiczek  - ryzyko poparzenia).

Trzeba przy tym upewnić się, że gorące powietrze dociera do wszystkich produktów.



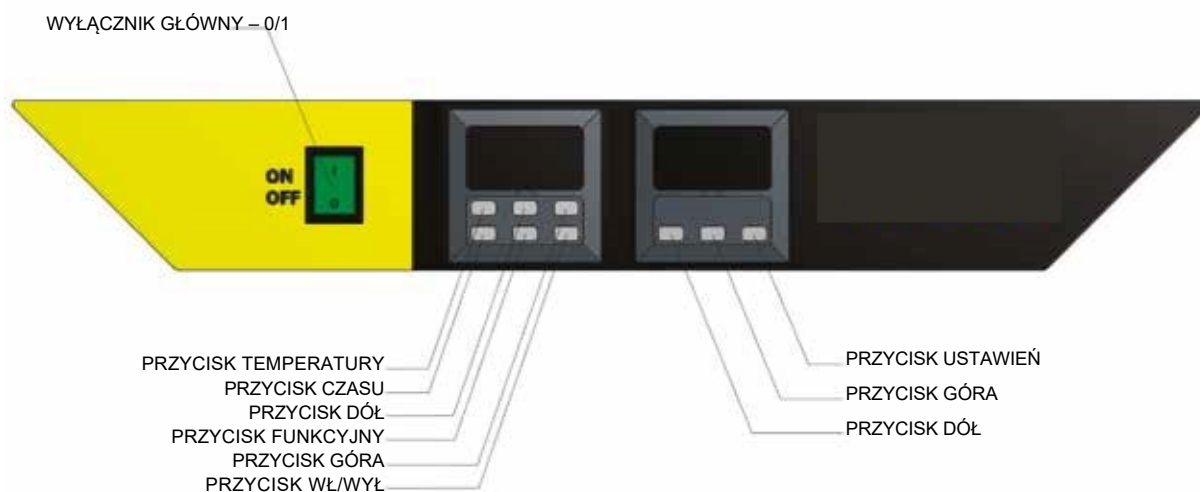
Pomiędzy procesami należy zapewnić wilgotność naciskając przycisk wilgotności. Przycisk nie powinien być wciskany dłużej niż 10s na raz.

Po zakończeniu procesu rośnięcia należy wyjąć produkty tak szybko, jak to możliwe (w tym celu powinieneś używać rękawic ochronnych  – ryzyko poparzenia).

Podczas procesu zaleca się, aby otwierać drzwi tak mniej, jak to możliwe, z powodu utraty ciepła. Można obserwować jak produkty rosną przez duże szklane drzwi.

<b>PO ZAKOŃCZENIU PROCEDURY NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ TEJ PROCEDURY:</b>
<b>Wyłącz urządzenie wyłącznikiem głównym 0/1 !!</b>
<b>Zamknij zawór wody!!!</b>

## 10.0. PANEL KONTROLNY HTB16,10-D cyfrowy




## 11.0. STEROWNIK HTB16,10-D cyfrowy


Urządzenie włącza się głównym wyłącznikiem, włącza się wtedy zielone światło.

Temperaturę ustawiamy na lewym kontrolerze najpierw naciskając przycisk temperatura a następnie przyciskami góra/dół ustawiamy temperaturę do max. 70°C. Gdy temperatura jest ustawiona, zatwierdza się ją przyciskiem ustawień - standardowa temperatura do podniesienia to ok. 40–50°C.


Czas można ustawić na lewym kontrolerze, naciskając przycisk czasu zgodnie z ustawionymi przyciskami, a następnie przyciskami góra i dół. Potwierdzamy to przyciskiem funkcyjnym.

Wilgotność można również ustawić na lewym sterowniku, naciskając przycisk czasu, a następnie przyciskami ustawień, a później przyciski góra i dół. Potwierdzamy to również przyciskiem czasu.

Otwórz drzwi garownika  (ryzyko poparzenia!);

Włóż produkty do komory (konieczne założenie rękawiczek -  ryzyko poparzenia). Trzeba przy tym upewnić się, że gorące powietrze dociera do wszystkich produktów.

Zamknąć drzwi jak najszybciej, aby uniknąć strat ciepła.

Po zakończeniu procesu rośnięcia należy wyjąć produkty tak szybko, jak to możliwe. W tym celu należy używać rękawic ochronnych -  ryzyko poparzenia).

W trakcie procesu zaleca się otwieranie drzwi jak najrzadziej ze względu na straty ciepła. Przez duże szklane drzwi można obserwować garowanie produktów.

**PO ZAKOŃCZENIU PROCEDURY NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ TEJ PROCEDURY:**

**Wyłącz urządzenie wyłącznikiem głównym 0/1!!!**

**Zamknij dopływ wody!!!**

## 12.0. REGULARNE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- ⚠ **GAROWNIK WEWNĄTRZ I ZZEWNĄTRZ MUSI BYĆ SCHŁODZONY DO TEMPERATURY POKOJOWEJ (około 25 C) PRZED CZYSZCZENIEM!**
- ⚠ **PRZED CZYSZCZENIEM GAROWNICA MUSI BYĆ ODŁĄCZONA OD ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO!**
- ⚠ **NIE UŻYWAĆ AGRESYWNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH**
- ⚠ **CZYSZCZENIE WNEŹRZA GAROWNIKA MOŻNA WYKONAĆ WYŁĄCZNIE ZA POMOCĄ CERTYFIKOWANYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, DOPUSZCZONYCH DO STOSOWANIA W ŻYWNOŚCI I NA OPAKOWANIU KTÓRYCH JEST TO WYRAŹNIE OPISANE.**
- ⚠ **W PRZYPADKU STOSOWANIA JAKICHKOLWIEK ŚRODKÓW OCZYSZCZAJĄCYCH STOSOWANIE RĘKAWIC OCHRONNYCH JEST OBOWIĄZKOWE**
- ⚠ **ŚCISŁE PRZESTRZEGANIE INSTRUKCJI UŻYTKOWANIA I BEZPIECZNEJ PRACY Z URZĄDZENIEM JEST OBOWIĄZKOWE**
- ⚠ **ZABRONIONE JEST CZYSZCZENIE GAROWNIKA POD BIEŻĄCĄ WODĄ LUB BEZPOŚREDNIM STRUMIENIEM WODY**
- ⚠ **PODCZAS CZYSZCZENIA ZABRONIONE JEST UŻYWANIE NARZĘDZI, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ MECHANICZNIE POWIERZCHNI**

## 12.1. REGULARNE CZYSZCZENIE CZĘŚCI ZEWNĘTRZNEJ GAROWNIKA

ZEWNĘTRZNE CZĘŚCI GAROWNIKA należy czyścić wilgotną ściereczką lub łagodnym detergentem w celu zmniejszenia powierzchni metalowych.

PANEL STEROWANIA czyść tylko wilgotną, miękką szmatką, nigdy nie używaj żadnego detergentu!

SZKŁO DRZWI od zewnątrz należy regularnie czyścić wilgotną szmatką lub łagodnym środkiem do mycia szyb.

Do wszystkich powierzchni zewnętrznych garownika zaleca się stosowanie środka czyszczącego przeznaczonego do pielęgnacji stali nierdzewnej.

## 12.2. REGULARNE CZYSZCZENIE WNEŹRZA GAROWNIKA

METALOWE CZĘŚCI WNEŹRZA urządzenia należy regularnie czyścić wilgotną szmatką i środkiem czyszczącym do odtłuszczania powierzchni, który może być stosowany w przemyśle spożywczym.

Do czyszczenia uporczywych tłustych plam na metalowych elementach wewnętrznych należy użyć środka czyszczącego przeznaczonego do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Aby ułatwić czyszczenie prowadnice można szybko zdemontować bez użycia narzędzi, w razie potrzeby można łatwo usunąć i wyczyścić miejsce za nimi.

Czyść USZCZELKĘ DRZWI wilgotną ściereczką na koniec każdego dnia pracy, nigdy nie czyść uszczelki drzwi żadnymi detergentami.

SZYBĘ WEWNĘTRZNĄ DRZWICZEK czyścić wilgotną ściereczką lub łagodnym środkiem do mycia szyb.

Do wszystkich powierzchni zewnętrznych zaleca się stosowanie środka czyszczącego przeznaczonego do pielęgnacji stali nierdzewnej.

## **13.0. WARUNKI GWARANCJI**

**GWARANCJA na produkt - 24 miesiące.**

### **Warunki gwarancji:**

**Instalacja i użytkowanie zgodne z instrukcją.**

**Sprzęt musi być serwisowany wyłącznie przez autoryzowany serwis.**

**Użytkowanie sprzętu przebiega zgodnie ze wskazaniem instrukcji oraz w celu, do którego zostało wyprodukowane.**

**Urządzenie jest konserwowane codziennie i z należytą starannością.**

**Urządzenie ma wykonywane coroczne przeglądy przez autoryzowany serwis, zgodnie ze specyfikacją (konserwacja na koszt użytkownika). W przypadku braku kontroli serwisowej przez autoryzowany serwis, gwarancja jest ograniczona do 12 miesięcy!**

**Używanie są wyłącznie oryginalne części serwisowe.**

**Niniejsza gwarancja nie obejmuje:**

1. Wymiany normalnie zużywających się części (żarówek, uszczelek) oraz uszkodzeń szyb drzwiowych;
2. Wymiany części uznanych przez naszych pracowników serwisu za niewadliwe;
3. Problemów wynikających z nieprawidłowego użytkowania sprzętu;
4. Problemów wynikających z instalacji przeprowadzonej przez nieautoryzowany serwis;
5. Wymiany części, w których problemy wynikają z uszkodzeń transportowych lub nieprawidłowej obsługi;

Naprawa i/lub wymiana wadliwych części w okresie gwarancyjnym nie powoduje przedłużenia gwarancji początkowej!

### **SPECJALNE WARUNKI PRZEDŁUŻENIA GWARANCJI**

Specjalne warunki gwarancji obejmują wszystkie warunki » gwarancji standardowej » z wyjątkiem okresu gwarancyjnego, który ulega przedłużeniu!

Rozszerzona gwarancja może zawierać dodatkowe warunki, jeśli zostanie to pisemnie uzgodnione z kupującym.