

Instrukcja obsługi

Kontakt grille

RQK811A, RQK811B, RQK811C, RQK812A, RQK812B,
RQK812C, RQK813A, RQK813B, RQK813C, RQK813D



RQK811A



RQK812A

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem, aby zrozumieć prawidłowe użytkowanie i działanie.

Konstrukcja grilla łączy w sobie zalety stylowego wzornictwa, wydajnej konstrukcji, łatwości obsługi i prostej konserwacji. Temperaturę grilla można łatwo dostosować do wymagań gotowania, a chociaż jest używany głównie do grillowania kanapek, to grill może być używany również do innych potraw.

Ostrzeżenie: Wszelkie modyfikacje lub nieprawidłowa instalacja, nieautoryzowane regulacje lub konserwacja przez nieupoważniony personel mogą spowodować utratę mienia lub obrażenia ciała. Prosimy o kontakt z dostawcą w celu uzyskania niezbędnych regulacji lub napraw, które powinny być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych profesjonalistów.

Ostrożność: Dla własnego bezpieczeństwa nie należy umieszczać ani przechowywać żadnych łatwopalnych płynów lub gazów w pobliżu grilla.

Ostrzeżenie: Ze względów bezpieczeństwa to urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka elektrycznego.

NOTATKI

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku komercyjnego.
- Nie demontować ani nie modyfikować maszyny.
- Płynnie podnieś zespół górnej kratki; szarpnięcie może spowodować uszkodzenie lub obrażenia.
- Przed czyszczeniem odłącz zasilanie i pozwól maszynie ostygnąć.
- Nie zanurzaj w wodzie ani nie rozpylaj wody na grille. Woda może spowodować zwarcie i obrażenia lub uszkodzenia.
- Aby uniknąć uszkodzeń, nie zacinaj materiałów na grillu ani nie umieszczaj na nim ciężkich przedmiotów.
- Podczas pracy urządzenia korpus i płyty grilla są gorące i dotknięcie może spowodować oparzenia. Nie używaj un-uziemiony przewód zasilający.
- Zaleca się, aby urządzenie było odłączane od zasilania podczas burzy, aby uniknąć potencjalnych uszkodzeń spowodowanych pobliskimi uderzeniami pioruna.
- Unikaj uszkodzenia elementów sterujących lub powierzchni grilla ostrymi lub ciężkimi przedmiotami.
- Wyłącz zasilanie po codziennym użytkowaniu.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym 5. Wszelkie wewnętrzne naprawy lub konserwacje powinny być wykonywane przez autoryzowanego przez producenta technika serwisowego.

CECHY

1. Powłoka zewnętrzna i taca zbierająca tłuszcz są wykonane ze stali nierdzewnej
2. Grille zostały zaprojektowane tak, aby były łatwe w użyciu i konserwacji
3. Temperatury grilla można ustawić dla różnych zastosowań w tym samym czasie (jednostka podwójna)
4. Wygodna, niezależna regulacja temperatury jest łatwa do ustawienia i może skutkować ogólną oszczędnością energii (jednostka podwójna).
5. Nieprzywierająca płyta grzejna dla łatwego czyszczenia
6. Regulator temperatury przegrzania dla bezpieczeństwa użytkownika

SPECYFIKACJA

MODEL	NAPIĘCIE	MOC	KSZTAŁT PŁYTY GRZEJNEJ	WYMIAR/MM
RQK811A	220 V/50 Hz	1,8 kW	Pełne żebrowanie	305x365x210
RQK811B	220 V/50 Hz	1,8 kW	Pełna gładkość	305x365x210
RQK811C	220 V/50 Hz	1,8 kW	W połowie prążkowany, w połowie gładki	305x365x210
RQK812A	220 V/50 Hz	2,2 kW	Pełne żebrowanie	430x365x210
RQK812B	220 V/50 Hz	2,2 kW	Pełna gładkość	430x365x210
RQK812C	220 V/50 Hz	2,2 kW	W połowie prążkowany, w połowie gładki	430x365x210
RQK813A	220 V/50 Hz	3,6 kW	Pełne żebrowanie	520x365x210
RQK813B	220 V/50 Hz	3,6 kW	Pełna gładkość	520x365x210
RQK813C	220 V/50 Hz	3,6 kW	W połowie prążkowany, w połowie gładki	520x365x210
RQK813D	220 V/50 Hz	4,4 kW	Pełne żebrowanie	845x365x210



1. Wskaźnik ciepła
2. Włącznik i wyłącznik zasilania
3. Termostat 50-300°C
4. Dolna płyta grilla
5. Górna płyta grillowa
6. Termoizolacja Uchwyty
7. Taca ociekowa
8. Gumowe nóżki

Uwaga:

Podwójny grill będzie miał dwa zestawy tego samego urządzenia, co powyżej (z wyjątkiem gumowych nóżek i tacki ociekowej)

Termostat 50-300°C: Służy do ustawiania lub regulacji temperatury płyty grzejnej.

Cyfry na tarczy odpowiadają temperaturze płyty grillowej. Pozycja „0” jest wyłączona.

Wskaźnik ciepła: To światło oznacza, że element się nagrzewa.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka zgaśnie.

Urządzenie będzie nadal utrzymywać ciepło i temperaturę z cyklicznymi światłami. To nie jest wskaźnik zasilania.

Taca ociekowa. Pojemnik zbierający tłuszcz, olej i płyn z dolnej płyty grilla. Można go zdjąć w celu opróżnienia i czyszczenia.

UŻYTKOWANIE

1. Rozgrzej urządzenie do żądanej temperatury.
2. Wyśrodkuj produkt spożywczy na dolnej płycie grilla.
3. Za pomocą uchwytu opuść górną płytę grilla na żądaną wysokość.
4. Podgrzewać przez żądany czas.
5. Podnieś uchwyt i wyjmij produkt spożywczy.
6. Pod koniec każdego cyklu gotowania wytrzyj płyty grzejne.
7. Nigdy nie dopuszczaj do nagromadzenia się nadmiaru tłuszczu, oleju lub smaru, ponieważ spowoduje to nagromadzenie się węgla na płytach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć maszynę przed czyszczeniem i pozostawić do ostygnięcia.
- Odłącz urządzenie.
- Używaj tylko wilgotnego ręcznika z niekorozyjnym środkiem czyszczącym. Nie zanurzać ani nie sfluksiwać wodą.
- Wytrzyj powierzchnię zewnętrzną, aby usunąć wszelkie zabrudzenia.
- Przechowywać w suchym i czystym miejscu, gdy nie jest używany.
- Wytrzyj tłuszcz lub olej do tacki ociekowej.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko porażenia prądem

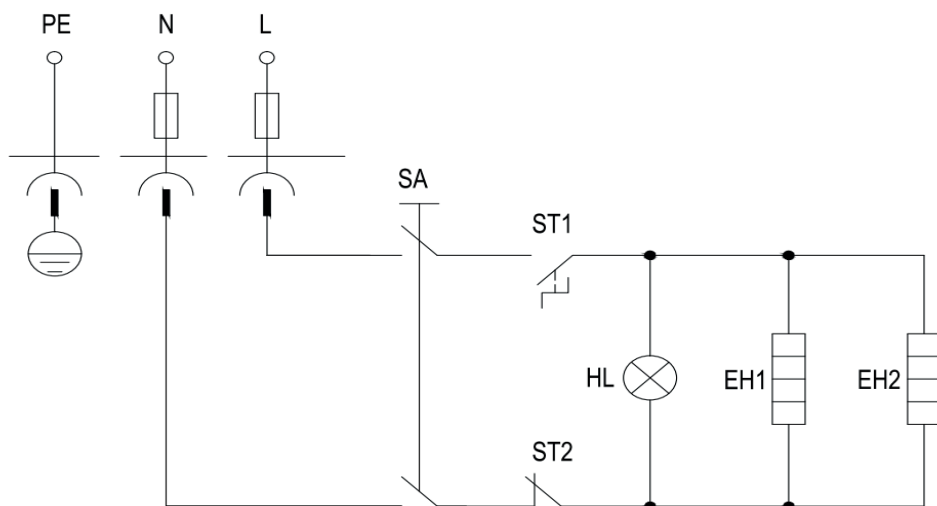
- Nie dopuścić do przedostania się wody i innych płynów do wnętrza urządzenia.
- Ciecz wewnątrz urządzenia może spowodować porażenie prądem.
- Nie spryskiwać urządzenia ani elementów sterujących wodą ani środkami czyszczącymi.
- Ciecz może zetknąć się z elementami elektrycznymi i spowodować zwarcie lub porażenie prądem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub został zmodyfikowany

OSTRZEŻENIE: niebezpieczeństwo poparzenia

- Nie dotykaj gorących potraw, płynów ani powierzchni grzewczych, gdy sprzęt się nagrzewa lub pracuje.
- Gorące powierzchnie i jedzenie mogą poparzyć skórę. Pozwól gorącym powierzchniom ostygnąć przed manipulacją.
- Nie upuszczaj ani nie rozlewaj wody na powierzchnię do gotowania, ponieważ może ona pryskać lub rozpryskiwać się.

SCHEMAT OBWODU

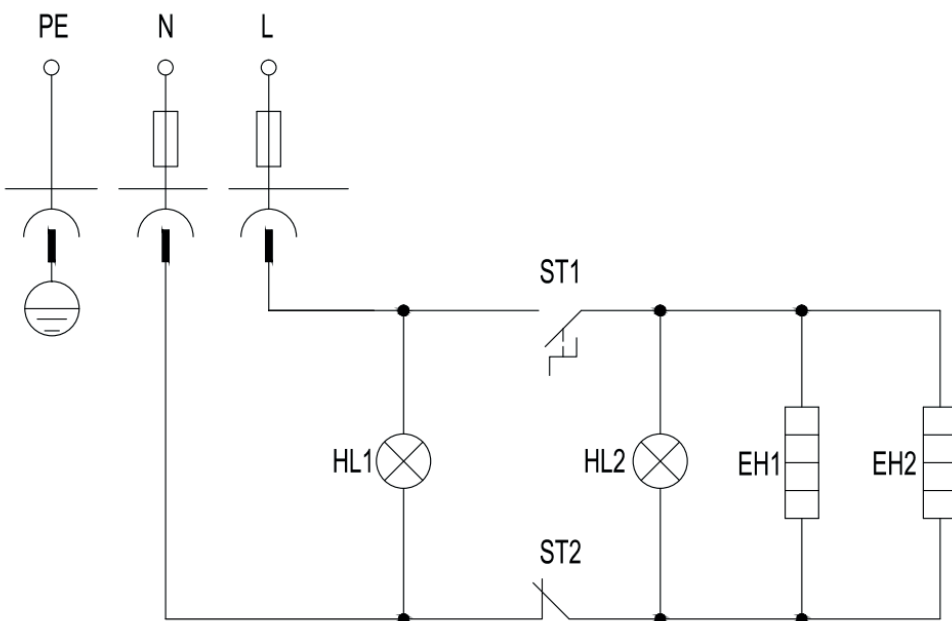
MODEL: RQK811A z włącznikiem i wyłącznikiem zasilania



ST1	Termostat
SA	Przełącznik zasilania
HL	Wskaźnik nagrzewnicy
EH1	Grzałka
EH2	Grzałka
ST2	Ogranicznik temperatury

SCHEMAT OBWODU

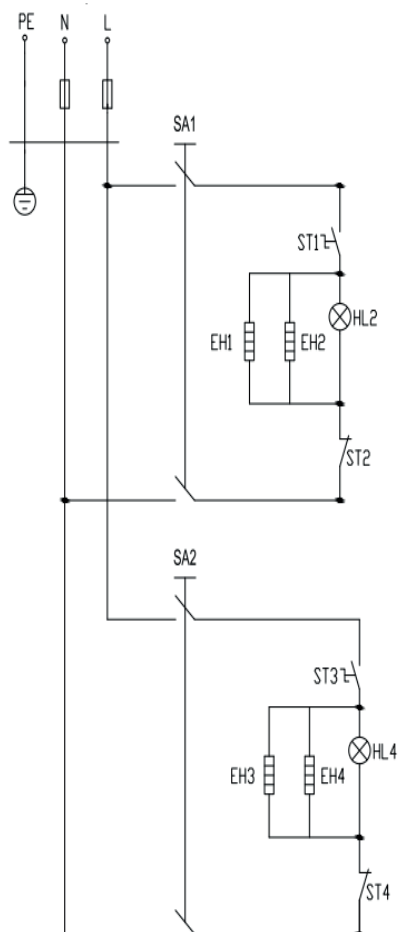
MODEL: RQK811A bez włącznika i wyłącznika zasilania



ST1	Termostat
HL	Wskaźnik nagrzewnicy
EH1	Grzałka
EH2	Grzałka
ST2	Ogranicznik temperatury

SCHEMAT OBWODU

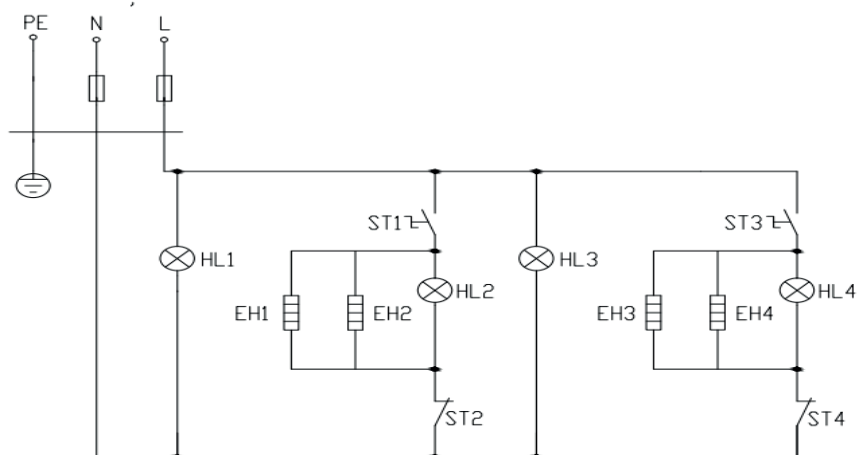
MODEL: RQK813A z włącznikiem i wyłącznikiem zasilania



ST1-ST3	Termostat
HL2-HL4	Wskaźnik grzałki
EH1-EH3	Grzałka
EH2-EH4	Grzałka
ST2-ST4	Ogranicznik temperatury
SA1-SA2	Włącznik i wyłącznik zasilania

SCHEMAT OBWODU

MODEL: RQK813A bez włącznika i wyłącznika zasilania



ST1-ST3	Termostat
HL1-HL3	Wskaźnik zasilania
HL2-HL4	Wskaźnik grzałki
EH1-EH3	Grzałka
EH2-EH4	Grzałka
ST2-ST4	Ogranicznik temperatury

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyty grilla nie nagrzewają się, mimo że świecą się wskaźniki zasilania.	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzony kontroler.• Uszkodzone grzejniki.	Wymień sterownik. Wymień grzejnik(i).
Temperatura nie może być kontrolowana.	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzony kontroler.	Wymień sterownik.
Ogrzewanie wygląda normalnie, ale wskaźniki zasilania nie świecą.	<ul style="list-style-type: none">• Wadliwy(e) wskaźnik(i).	Wymień.

Nie używaj maszyny, jeśli wystąpi którakolwiek z powyższych sytuacji.

Wszelkie poprawki związane z rozwiązywaniem problemów powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

CODZIENNA KONTROLA

Przed użyciem maszyny sprawdź wzrokowo, czy nie ma śladów uszkodzeń lub postrzępionego przewodu zasilającego.

Upewnij się, że maszyna stoi na równym blacie.

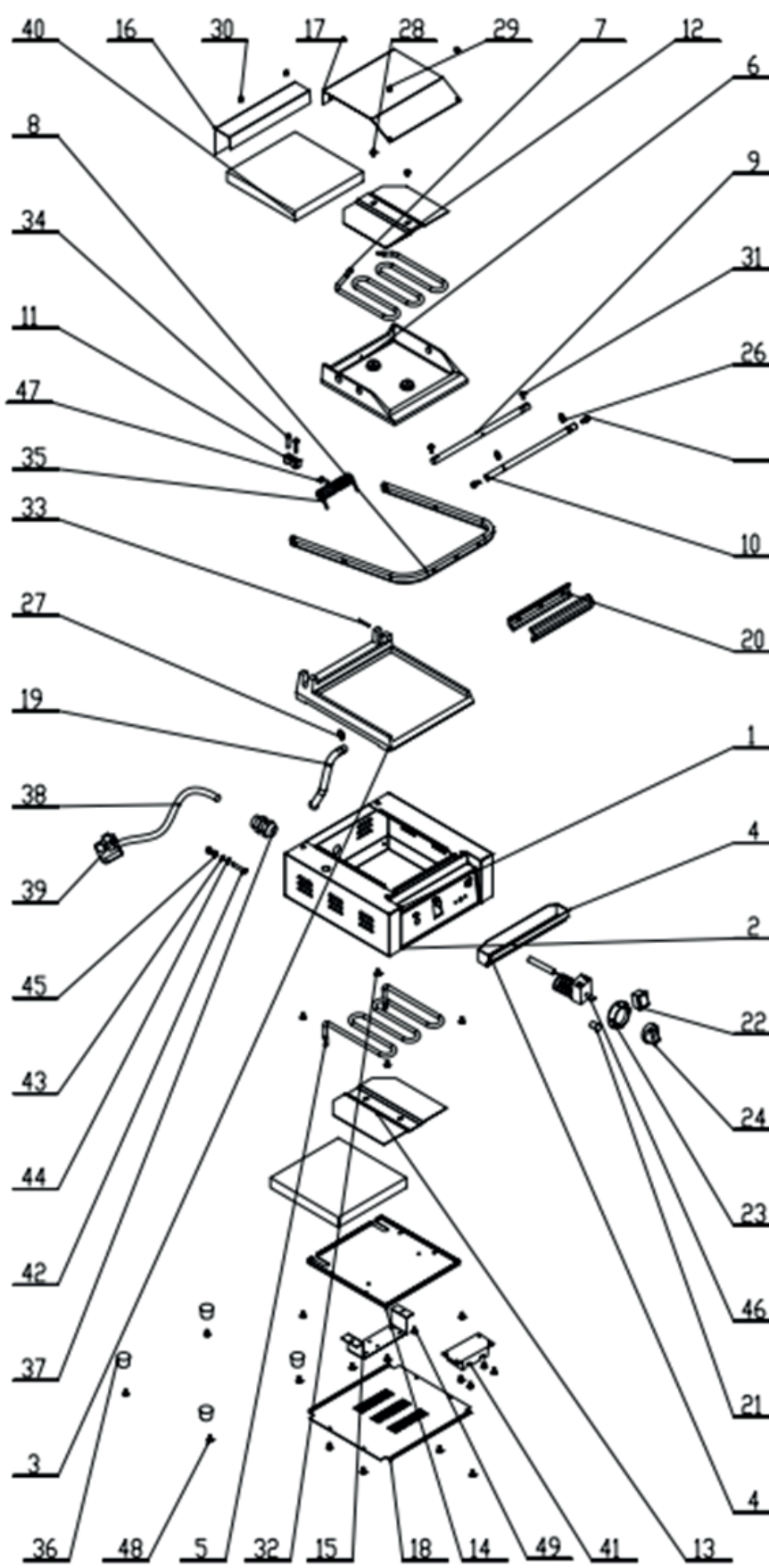
Po włączeniu sprawdź, czy nie dzieje się coś niezwykłego przed użyciem.

Sprawdzaj maszynę codziennie przed użyciem. Jeśli istnieją jakiegokolwiek pytania dotyczące działania, nie używaj.

RYSUNEK ZŁOŻENIOWY

Model: RQK811A

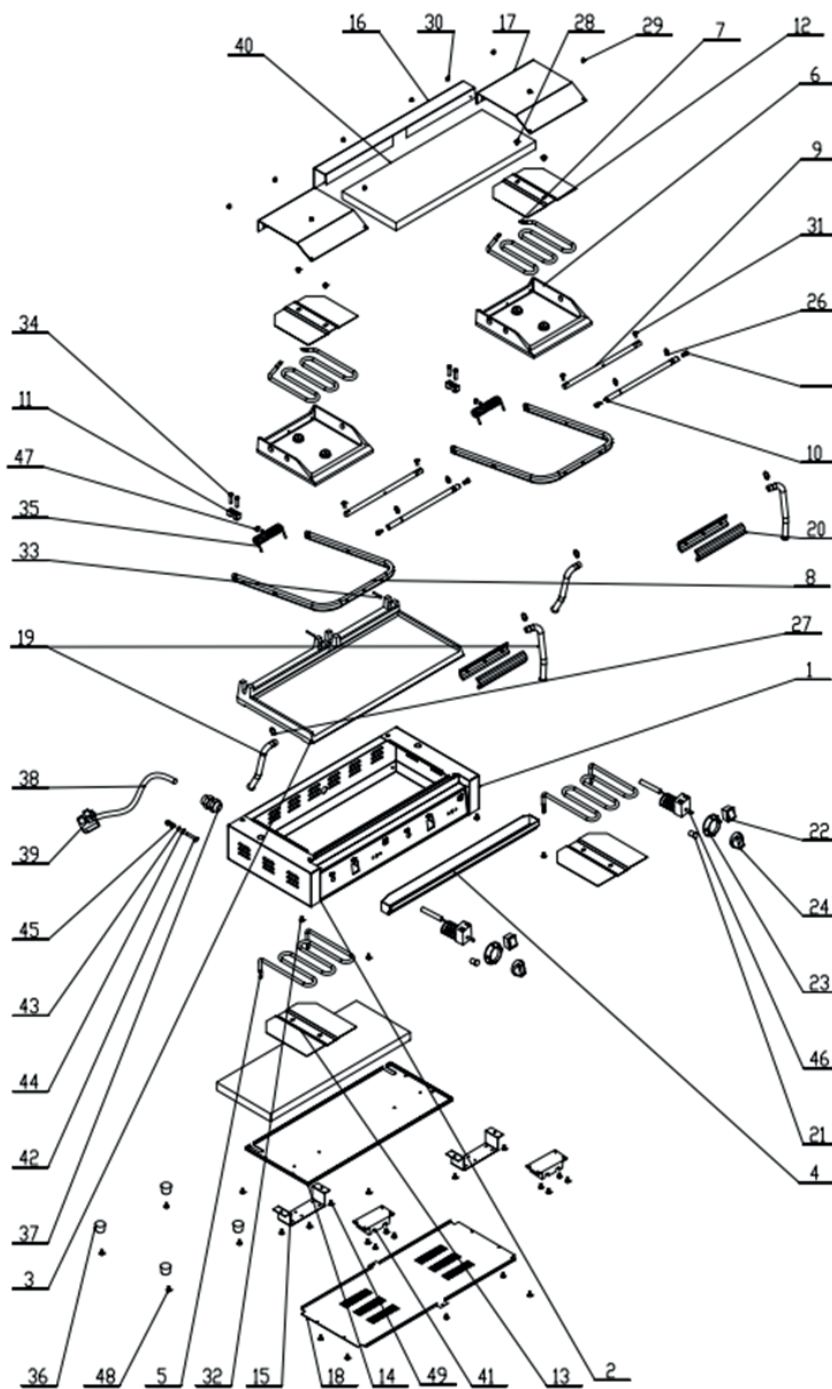
Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.
1	Korpus maszyny	1
2	Naklejka PCV	1
3	Dolna płyta grzejna	1
4	Pojemnik na olej	1
5	Dolna grzałka	1
6	Górna płyta grzejna	1
7	Górna grzałka	1
8	Uchwyt	1
9	Wał	1
10	Wał	1
11	Tablica stała	1
12	Ośłona nagrzewnicy górnej	1
13	Ośłona dolnej grzałki	1
14	Bawełna izolacyjna	1
15	Wspornik listwy zaciskowej	1
16	Tablica tylna	1
17	Górna tablica	1
18	Płyta dolna	1
19	Płaszcz druciany	1
20	Płaszcz druciany	1
21	Wskaźnik mocy	1
22	Przycisk zasilania	1
23	Pokrętło termostatu	1
24	Pokrętło termostatu	1
25	Śruba M6X10	2
26	zacisk	2
27	zacisk	1
28	Śruba M5X8	2
29	Śruba M4X8	6
30	Śruba M4X8	3
31	Śruba M5X6	2
32	Śruba M6X8	4
33	Stały biegun	1
34	Śruba M6X40	2
35	Wiosna	1
36	Gumowe nóżki	4
37	Płaszcz druciany	1
38	Przewód zasilający	1
39	Wtyczka zasilająca	1
40	Bawełna izolacyjna	2
41	Blok zacisków	1
42	Śruba M4X12	1
43	Uszczelka M4	1
44	Uszczelka M4	1
45	Śruba M4	2
46	Termostat	1
47	Śruba M5X30	1
48	Śruba M4X14	4
49	Śruba M4X8	2



RYСУNEK ZŁOŻENIOWY

Model: RQK813A

Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.
1	Korpus maszyny	1
2	Naklejka pcv	1
3	Dolna płyta grzewcza	1
4	Zbiornik oleju	1
5	Dolna grzałka	1
6	Górna płyta grzewcza	2
7	Górna grzałka	2
8	Uchwyt	2
9	Wał tylny	2
10	Wał przedni	2
11	Stała płyta	2
12	Ośłona górna grzejnika	2
13	Ośłona dolna grzejnika	2
14	Izolacja bawełniana	1
15	Wspornik bloku zaciskowego	2
16	Tylna tablica	1
17	Górna tablica	2
18	Tablica dolna	1
19	Ośłona przewodu	4
20	Gumowa ochrona	2
21	Wskaźnik mocy	2
22	Przycisk zasilania	2
23	Pokrętło termsotatu	2
24	Pokrętło termostatu	2
25	Śruba m6x10	2
26	Zacisk kołowy	4
27	Zacisk kołowy	2
28	Śruba m5x8	4
29	Śruba m5x8	4
30	Śruba m5x8	4
31	Śruba m5x8	4
32	Śruba m5x8	4
33	Stały słup	2
34	Śruba m6x40	4
35	Sprężyna	2
36	Gumowe nóżki	4
37	Kurtka druciana	1
38	Przewód zasilający	1
39	Wtyczka zasilająca	1
40	Bawełna izolacyjna	2
41	Blok zaciskowy	2
42	Śruba m4x12	1
43	Uszczelka m4	1
44	Uszczelka m4	1
45	Śruba m4	2
46	Termostat	2
47	Śruba m5x30	1
48	Śruba m4x14	4
49	Śruba m4x8	2



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 noweO 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. 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



Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl