

Instrukcja obsługi

Płyty grillowe

RQEG818, RQEG818-2, RQEG818-3,
RQEG820, RQEG820-2, RQEG818-3



RQEG818



RQEG818-2



RQEG820



RQEG820-2

Płyta grillowa 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, grill może być również używany do innych potraw.

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

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 kanapkowego.

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.
- Przed czyszczeniem odłączyć 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 zacinać 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 przewodów zasilających bez uziemienia.
- 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. Regulator temperatury przegrzania dla bezpieczeństwa użytkownika

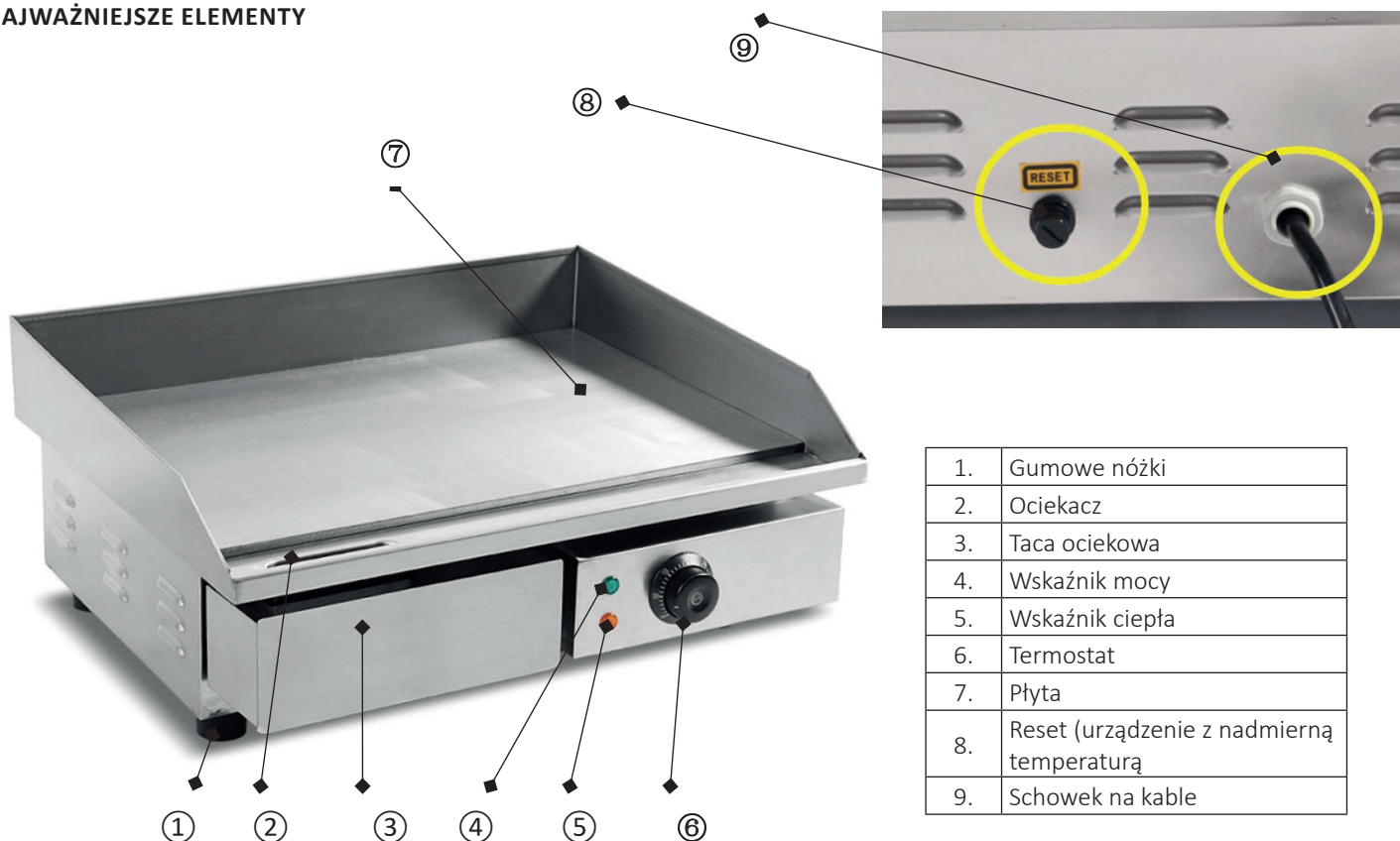
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PIERWSZEGO UŻYCIA

Na wierzchu płyty grillowej znajduje się cienka warstwa woskowanego papieru, którą należy usunąć przed użyciem płyty grillowej. W celu ochrony płyt Twojego nowego grilla podczas transportu, przed wysyłką powierzchnia została pokryta warstwą oleju bezpiecznego dla żywności. Ten olej jest nieszkodliwy, ale należy go usunąć przed rozpoczęciem użytkowania. Aby wyjąć, rozgrzej grill, aż olej się rozpuści. Następnie ostrożnie wytrzyj stopiony olej czystą, miękką ściereczką. Po usunięciu całego oleju możesz zacząć korzystać z grilla.

SPECYFIKACJA

MODEL	NAPIĘCIE	MOC	KSZTAŁT PŁYTY GRZEJNEJ	WYMIAR/MM
RQEG818	220 V/50 Hz	3 kw	Pełna gładkość	550x430x250
RQEG818-2	220 V/50 Hz	3 kw	W połowie prążkowany, w połowie gładki	550x430x250
RQEG818-3	220 V/50 Hz	3 kw	Pełne żebrowanie	550x430x250
RQEG820	220 V/50 Hz	4.4 kw	Pełna gładkość	730x470x250
RQEG820-2	220 V/50 Hz	4.4 kw	W połowie prążkowany, w połowie gładki	730x470x250
RQEG818-3	220 V/50 Hz	4.4 kw	Pełne żebrowanie	730x470x250

NAJWAŻNIEJSZE ELEMENTY



1.	Gumowe nóżki
2.	Ociekacz
3.	Taca ociekowa
4.	Wskaźnik mocy
5.	Wskaźnik ciepła
6.	Termostat
7.	Płyta
8.	Reset (urządzenie z nadmierną temperaturą)
9.	Schowek na kable

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

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

Reset (urządzenie z nadmierną temperaturą): Zasilanie zostanie automatycznie odcięte, gdy temperatura przekroczy 350°C.

Moc Wskaźnik: To światło wskazuje, że urządzenie jest włączone.

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.

1. Użytkowanie

1. Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka.
2. Zaświeci się czerwona kontrolka „Zasilanie”.
3. Ustaw żądaną temperaturę, obracając pokrętkę regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Element grzejny zacznie się nagrzewać i żółty Zapali się kontrolka „Ogrzewanie”.
5. Gdy temperatura osiągnie żądane ustawienie, żółty Kontrolka „Ogrzewanie” będzie się włączać i wyłączać wraz z elementem grzejnym, aby utrzymać ustawioną temperaturę.
6. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed umieszczeniem żywności na powierzchni do gotowania należy pozostawić urządzenie na wstępne nagrzanie przez 15 minut.
7. Obróć pokrętkę temperatury do pozycji „Off”, aby wyłączyć żółty Kontrolka „Ogrzewanie” i element grzejny wyłączone. Należy odłączyć urządzenie w celu zlony „Lampka zasilania”, aby wyłączyć.

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 splukiwać 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 przyskać lub rozpryskiwać się.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Spowodowany	Rozwiązanie
Lampka kontrolna nie włącza się, a urządzenie nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none"> • Wtyczka nieprawidłowo włożona 	Podłącz urządzenie
Wskaźnik ogrzewania nie świeci. Temperatura nie wzrasta	<ul style="list-style-type: none"> • Rury nagrzewnicy elektrycznej nie są prawidłowo podłączone. • Grzałka jest uszkodzona 	Dokręć obie strony nagrzewnicy elektrycznej Wymień elektryczną rurę grzewczą.
Wskaźnik zasilania świeci się, ale żądana temperatura nie została osiągnięta	<ul style="list-style-type: none"> • Regulator temperatury jest spalony 	Wymień sterownik termostatu
Kontrola temperatury jest normalna, ale wskaźnik nie świeci	<ul style="list-style-type: none"> • Lampka kontrolna jest spalona 	Wymień wskaźnik.
Wskaźnik temperatury jest włączony, ale rura grzejna nie jest gorąca	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałał ogranicznik temperatury 	Zresetuj ręcznie przycisk zabezpieczający przed przegrzaniem na spodzie skrzynki elektrycznej
Temperatura nie może być kontrolowana	<ul style="list-style-type: none"> • Ogranicznik temperatury nie działa 	Zresetuj ogranicznik temperatury Przycisk /Odpoczynek

Nie używaj maszyny, jeśli wystąpi którakolwiek z powyższych sytuacji.

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

CODZIENNA KONTROLA

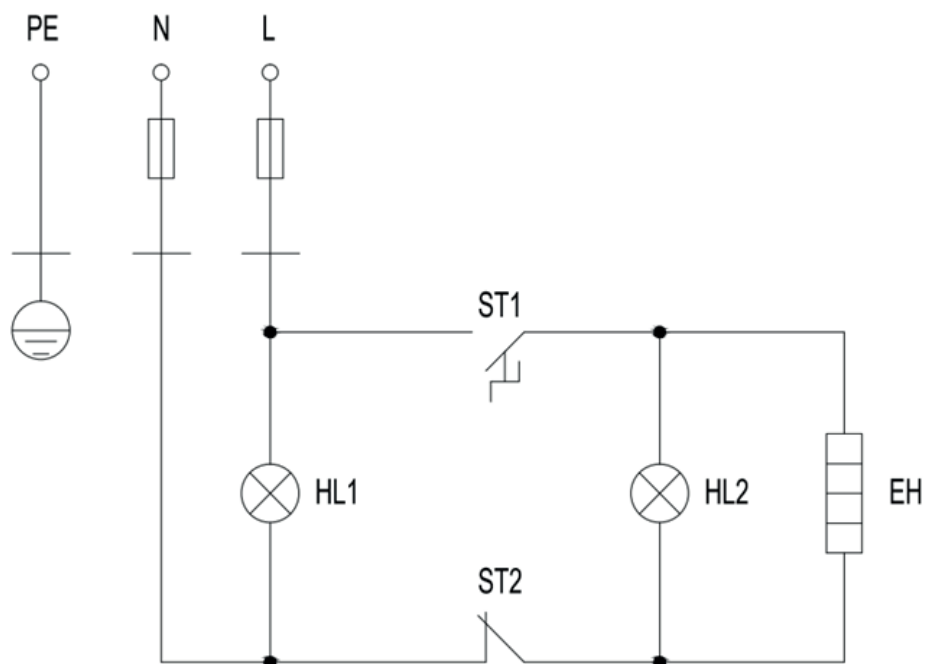
Przed użyciem maszyny sprawdź wzrokowo, czy nie ma śladów uszkodzeń lub postrzępionego przewodu zasilającego.

Upewnij się, że maszyna stoi na równym blacie.

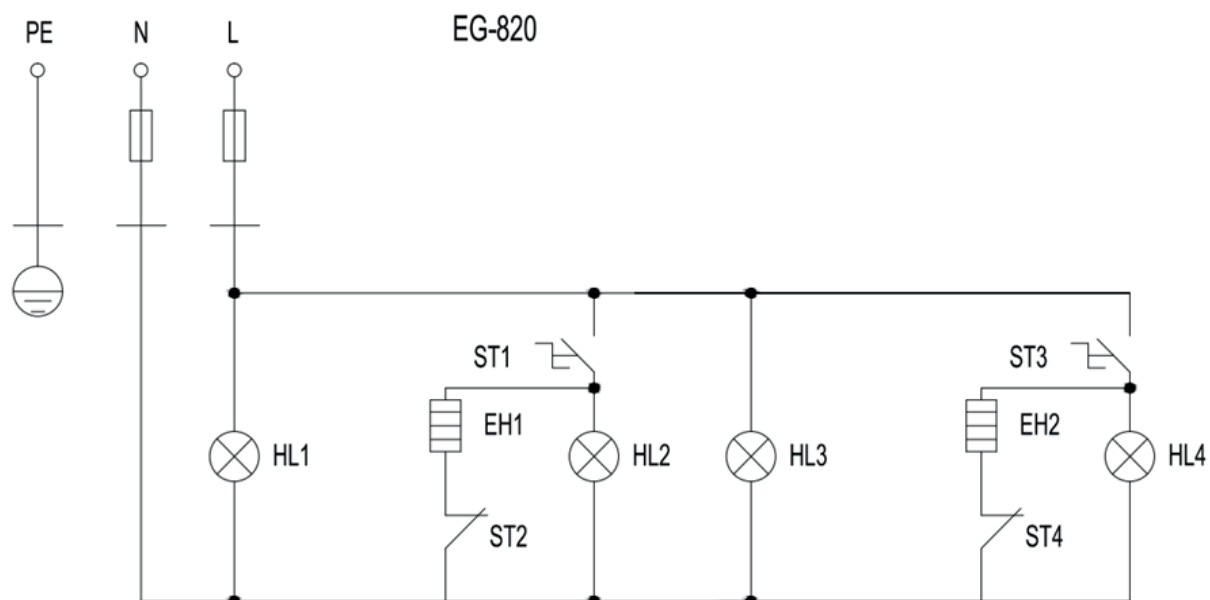
Po włączeniu sprawdź, czy nie dzieje się coś niezwykłego przed użyciem.

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

SCHEMAT OBWODU



HL1: Wskaźnik zasilania
 ST1: Termostat
 ST2: Ogranicznik temperatury
 HL2: Wskaźnik ciepła
 EH: grzejnik

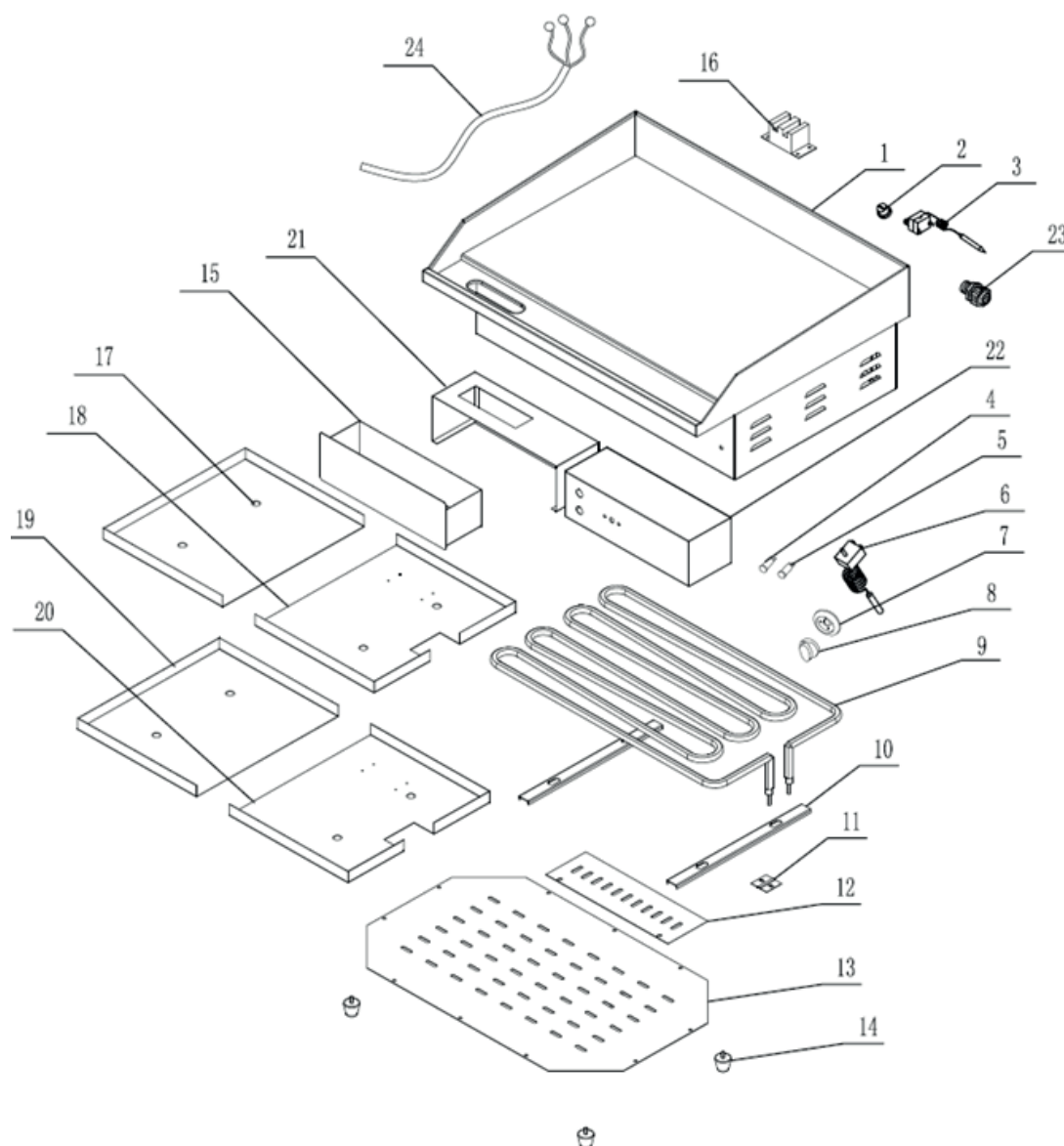


HL1HL3: Wskaźnik mocy
 ST1-ST3: Termostat
 ST2-ST4: Ogranicznik temperatury
 HL2-HL4: Wskaźnik ciepła
 EH1-EH2: Podgrzewacz

RYSUNEK ZŁOŻENIOWY

Model: RQEG818

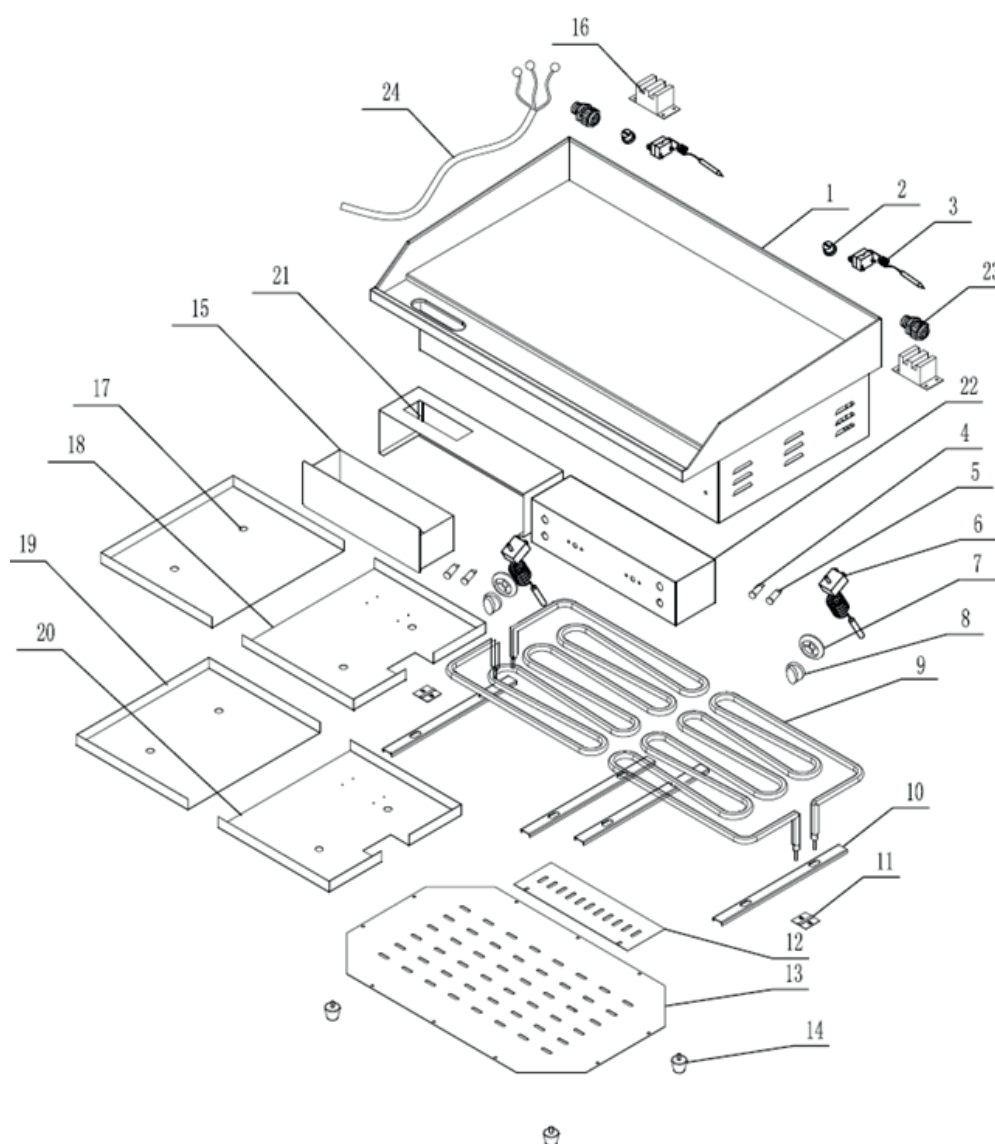
Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.	Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.
1	Korpus maszyny	1	13	Tablica	1
2	Pokrętko ogranicznika temperatury	1	14	Gumowe nóżki	4
3	Ogranicznik temperatury	1	15	Zbiornik oleju	1
4	Wskaźnik mocy	1	16	Terminal	1
5	Wskaźnik ciepła	1	17	Płyta grzejnika (lewa)	1
6	Termostat	1	18	Płyta grzejnika (prawa)	1
7	Pokrętko termostatu	1	19	Płyta izolacyjna conttona (lewa)	1
8	Pokrętko termostatu	1	20	Płyta izolacyjna conttona (prawa)	1
9	Podgrzewacz	1	21	Uchwyt na zbiornik oleju	1
10	Pasek grzewczy	1	22	Skrzynka elektryczna	1
11	Docisk grzejnika	1	23	Blokada kablowa	1
12	Płyta termosondy	1	24	Kabel	1



RYSUNEK ZŁOŻENIOWY

Model: RQEG820

Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.	Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.
1	KORPUS MASZYNY	1	13	Płyta dolna	1
2	POKRYWA OGRANICZNIKA TEMPERATURY	2	14	Gumowe nóżki	4
3	Ogranicznik temperatury	2	15	Pojemnik na olej	1
4	Wskaźnik mocy	2	16	Blok zacisków	2
5	Wskaźnik ciepła	2	17	Stała tablica	2
6	Termostat	2	18	Stała tablica	2
7	Pokrętko termostatu	2	19	Płyta izolacyjna	1
8	Pokrętko termostatu	2	20	Płyta izolacyjna	1
9	Podgrzewacz	2	21	Płyta pojemnika na olej	1
10	Ostona nagrzewnicy	4	22	Skrzynka elektryczna	1
11	płyta stała	2	23	Blokada kabla	1
12	Płytki skrzynki elektrycznej	1	24	Przewód zasilający	1



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. 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. zmiękczac 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