



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

KUCHNIA INDUKCYJNA

Model: RQ.PLS.7IND010, RQ.PLS.7IND020, RQ.PLS.7IND030, RQ.PLS.9IND010,
RQ.PLS.9IND020, RQ.PLS.9IND030



Spis treści

| | |
|--|---|
| SEKCJA 1: INFORMACJE OGÓLNE | 3 |
| SEKCJA 2: OPIS PRODUKTU | 3 |
| SEKCJA 3: INSTALACJA | 4 |
| SEKCJA 4: UŻYTKOWANIE | 6 |
| SEKCJA 5: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA..... | 7 |
| SEKCJA 6: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 7 |
| SEKCJA 7: OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI | 9 |

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.



SEKCJA 1: INFORMACJE OGÓLNE

Przed instalacją urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i konserwacji. Błędna instalacja i wymiana części może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia u ludzi. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenie urządzenia umyślnie, zaniedbanie, szkodę z powodu nieprzestrzegania instrukcji i przepisów, złe połączenia. Nieautoryzowana interwencja urządzenia unieważnia gwarancję.

1. Niniejsza instrukcja obsługi powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu na wypadek potrzeby w przyszłości.
2. Instalacja powinna być wykonana zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa obowiązującymi w danym kraju przez wykwalifikowany personel serwisowy.
3. Urządzenie musi być używane przez przeszkoloną osobę.
4. W przypadku wadliwego działania lub awarii należy natychmiast wyłączyć urządzenie i zaprzestać korzystania z niego. Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy.

SEKCJA 2: OPIS PRODUKTU

| Kod produktu | Wymiary (mm) | Waga (kg) | Opakowanie Wymiary (mm) |
|----------------|--------------|-----------|-------------------------|
| RQ.PLS.7IND010 | 400x730x300 | 28 | 480x800x630 |
| RQ.PLS.7IND020 | 800x730x300 | 48 | 830x800x590 |
| RQ.PLS.7IND030 | 1200x730x300 | 77 | 1230x1000x590 |
| RQ.PLS.9IND010 | 400x900x300 | 34 | 430x1000x630 |
| RQ.PLS.9IND020 | 800x900x300 | 56 | 830x1000x590 |
| RQ.PLS.9IND030 | 1200x900x300 | 90 | 1230x1000x590 |

| Kod produktu | Model | Elektryczny wlot | Kabel (mm ²) | Moc (KW) |
|----------------|---------------------|------------------|--------------------------|----------|
| RQ.PLS.7IND010 | KUCHNIA 2-PALNIKOWA | 220 V | 3x4 | 6 |
| RQ.PLS.7IND020 | KUCHNIA 4-PALNIKOWA | 380 V | 5x2,5 | 12 |
| RQ.PLS.7IND030 | KUCHNIA 6-PALNIKOWA | 380 V | 5x4 | 18 |
| RQ.PLS.9IND010 | KUCHNIA 2-PALNIKOWA | 220 V | 3x4 | 7 |
| RQ.PLS.9IND020 | KUCHNIA 4-PALNIKOWA | 380 V | 5x4 | 14 |
| RQ.PLS.9IND030 | KUCHNIA 6-PALNIKOWA | 380 V | 5x6 | 21 |

SEKCJA 3: INSTALACJA

Tego urządzenia nie można przenosić ręcznie z obszaru na obszar. Musi być przenoszony na palecie za pomocą wózka widłowego.

Rozpakuj urządzenie zgodnie ze standardami bezpieczeństwa i rozporządzeniami aktualnego kraju. Części, które stykają się z żywnością, są produkowane ze stali nierdzewnej. Wszystkie części z tworzyw sztucznych są oznaczone symbolem materiału.

* Sprawdź, czy wszystkie części urządzenia zostały dostarczone i czy nie zostały uszkodzone w transporcie.

- Proszę umieścić produkt na prostym i mocnym podłożu, należy podjąć niezbędne kroki przeciwko możliwości przewrócenia.
- Technik, który będzie instalował oraz serwisował urządzenie, musi posiadać odpowiednie licencje instalacyjne i serwisowe.
- Podłączenie do zasilania elektrycznego musi być wykonane przez osobę upoważnioną.
- Unikaj instalowania urządzenia w pobliżu innego sprzętu, który generuje nadmierne ciepło lub parę. Urządzenie nie powinno pracować w gorącym środowisku o temperaturze powyżej 50°C.
- Jeśli miejsce, w którym umieszczone są grille elektryczne, jest pokryte niepalnym materiałem termoizolacyjnym, odległość między nimi musi wynosić 5 cm. W przeciwnym razie powinna wynosić co najmniej 20 cm. Urządzenie nie powinno być obsługiwane pod maską kominową.
- Zawsze używaj wyłącznie dedykowany obwód elektryczny dla urządzenia. Nie używaj przedłużaczy ani wielu gniazd.
- Upewnij się, że napięcie podłączone do urządzenia musi być równe napięciu, które znajduje się na etykiecie urządzenia.
- To urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka zgodnie z zasadami i normami bezpieczeństwa.
- Uziemienie urządzenia musi być podłączone do linii uziemiającej na panelu, który znajduje się najbliżej instalacji elektrycznej.
- Podłączenie do bezpiecznika głównego musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

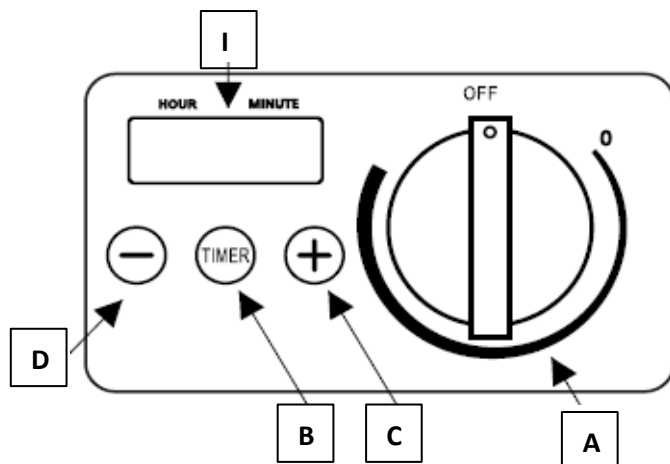
- Nie należy korzystać z urządzenia w niewystarczająco oświetlonym miejscu.
- Nie dotykaj ruchomych elementów podczas pracy urządzenia.
- Nie instaluj urządzenia w obecności materiałów łatwopalnych lub wybuchowych.
- Nie należy obsługiwać urządzenia, gdy urządzenie jest puste.
- Nie należy przekraczać ładowności urządzenia.
- Odłącz urządzenie z pękniętą powierzchnią płyty lub odłącz uszkodzoną część od płyty.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak: naczynia kuchenne, sztucce itp. na płycie grzejnej.
- Używaj tylko zalecanego typu i rozmiaru pojemników.
- Nie pozwól, aby kable zwiisały lub dotykały gorących powierzchni
- Nie czyścić urządzenia wodą.
- Nie ingerować w urządzenie bez użycia odpowiedniego sprzętu ochronnego.
- Używaj gaśnic, szybko wyłączając zawory gazowe i przełączniki elektryczne (jeśli występują) w przypadku pożaru lub płomieni w obszarze, w którym urządzenie jest używane z jakiegokolwiek powodu. Nigdy nie używaj wody do gaszenia płomienia.
- Uszkodzenia spowodowane brakiem połączenia uziemienia nie będą objęte gwarancją.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu, a następnie odłączyć.

Nie używaj przedłużaczy. Jeśli trzeba go użyć, użyj jednego kabla. Nie powinna mieć co najmniej 1,5 mm² i nie powinna być dłuższa niż 3 metry.

Pojemniki nienadające się do gotowania

- Pojemniki ceramiczne, szklane, miedziane, brązowe, aluminiowe o średnicy mniejszej niż 12 cm.
- Patelnie ceramiczne, miedziane, brązowe, szklane i aluminiowe.

SEKCJA 4: UŻYTKOWANIE



- A: Pokrętko regulatora mocy
- B: Tryb czasowy
- C: "+" wzrost
- D: zmniejszenie "-"
- E: Ekran wyświetlacza LED

- Obróć pokrętko do żądanego ustawienia gotowania (1-10 poziomów mocy), płyta grzewcza włączy się.
- Obróć pokrętko sterujące w lewo, aby zmniejszyć moc płyty grzewczej, w prawo, aby ją zwiększyć.
- Ustaw żądane ustawienie gotowania, dotykając sterowania funkcją pomiaru czasu.
- Użyj "+", "-", aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawienia.
- Aby wyłączyć kuchenkę, obróć pokrętko sterujące na 0, aż usłyszysz "kliknięcie". Zobaczysz, że wyświetlacz LED gaśnie

Gotowanie w trybie timera:

- Przekręć pokrętko w prawo, aby włączyć kuchenkę.
- Umieść składniki, które będziesz gotować na kuchence.
- Naciśnij przycisk trybu pomiaru czasu (0-24 godziny)
- Naciśnij przyciski „+” lub „-”, aby ustawić w odstępach 1-minutowych (0-60 minut), długo naciśnij przyciski „+”, „-”, aby dostosować w odstępach 5-minutowych.
- Ponownie naciśnij przycisk harmonogramu i użyj przycisków „+” lub „-”, aby ustawić godzinę w 1-godzinnych przyrostach (0-24).
- Naciśnij przycisk pomiaru czasu po raz trzeci, timer wyłączy się.
- Przekręć pokrętko regulacji do pozycji „OFF”, aby wyłączyć płytę.

SEKCJA 5: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PO KAŻDYM UŻYCIU

- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj od zasilania przed czyszczeniem.
- Oczyszczyć zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką i chromowanym środkiem natłuszczającym.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one pozostawić szkodliwe pozostałości.
- Nie czyścić urządzenia bezpośrednio spryskując wodą, w przeciwnym razie silnik elektryczny może ulec uszkodzeniu.

OKRESOWE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Konserwacja powinna być wykonywana przez wykwalifikowaną osobę.
- Okresową konserwację urządzenia przeprowadzaj raz na 15 dni.
- Okresowo sprawdzaj połączenia elektryczne szkieł grzewczych na kuchence.
- Konserwację stycznika urządzenia należy wykonywać za pomocą sprężonego powietrza zgodnie z częstotliwością użytkowania.

SEKCJA 6: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

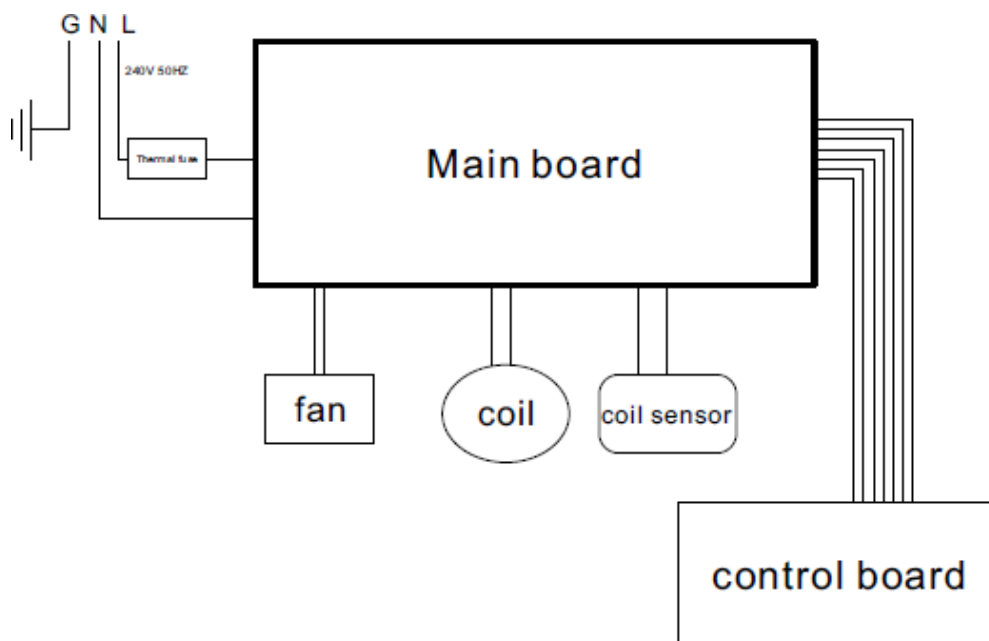
| | | |
|--|---|--|
| URZĄDZENIE NIE DZIAŁA | 1. Sprawdź , czy urządzenie jest podłączone. 2. Sprawdź połączenia elektryczne i napięcie. | |
| URZĄDZENIE NIE GOTUJE WŁAŚCIWIE | 1. Sprawdź, czy działa z wymaganym ciepłem, czy nie. | |
| URZĄDZENIE ZATRZYMAŁO SIĘ | 1. Urządzenie może się zatrzymać z powodu niskiego napięcia. W tej sytuacji sprawdź napięcie. 2. Urządzenie może się zatrzymać po przegrzaniu. Proszę zwrócić uwagę na punkty w sekcji ostrzeżeń ogólnych. | |
| BŁĄD | KOD BŁĘDU | ANALIZA BŁĘDÓW |
| USTERKA OBWODU | E0 | Sprawdź , czy komponenty i płytki drukowane są uszkodzone. |
| OCHRONA PUSTEJ POWIERZCHNI | E1 | Sprawdź czy jest to garnek odpowiedni do indukcji. |

| | | |
|--|-----------|--|
| NISKIE NAPIĘCIE - OCHRONA | E2 | Sprawdź, czy napięcie jest niskie. |
| WYSOKIE NAPIĘCIE - OCHRONA | E3 | Sprawdź, czy napięcie jest wysokie. |
| CZUJNIK TEMPERATURY NIE DZIAŁA | E4 | Sprawdź, czy czujnik temperatury jest uszkodzony lub odłączony. |
| PRZEGRZANIE | E9 | Wewnętrzny wentylator płytki drukowanej jest uszkodzony lub wlot powietrza jest zablokowany. |
| NIE MOŻNA POŁĄCZYĆ SIĘ Z PANELEM STEROWANIA PŁYTY GŁÓWNEJ | Ec | Sprawdź połączenie między płytą główną a kartą sterującą wyświetlacza. |

- Jeśli gotowanie w zakresie elektrycznym nie odbywa się w odpowiedniej jakości
- Jeśli jakakolwiek funkcja zabezpieczeń nie działa
 - Nie używaj urządzenia.

Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie lub oddzielić uszkodzoną część od złącza elektrycznego.

SCHEMAT OBWODU ELEKTRYCZNEGO



SEKCJA 7: 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. 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