



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi i instalacji



KUCHNIA WOK – WC4070G, WC8070G, WC1270G

Aby uniknąć ryzyka wypadków lub uszkodzenia urządzenia, należy koniecznie

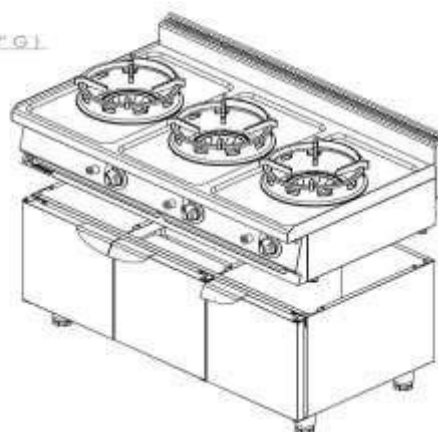
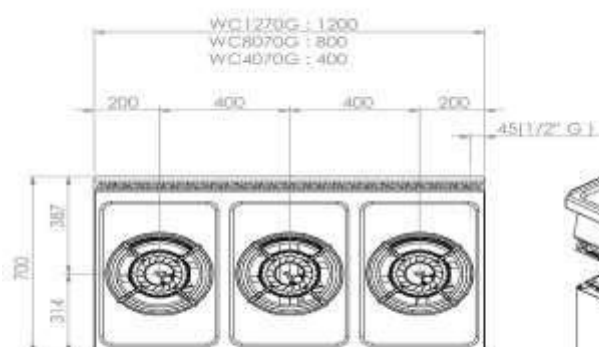
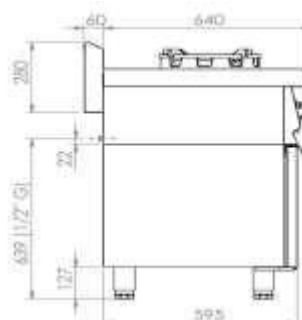
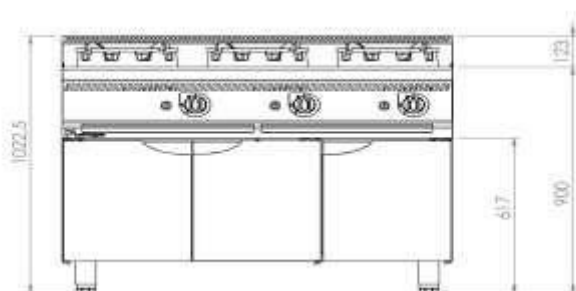
Parametry techniczne

Kod nr	Nazwa	Zużycie gazu		Moc	Wymiary szerokość x głębokość x wysokość	Waga kg	Maks. Waga kg
		Propan	Gazu ziemnego				
WC4070G	Kuchenka Wok	0,570 kg/h	1904 m3/h	10,5 kW	40x70x29cm	30	40
WC8070G		1140 kg/godz	3808 m3/h	21 kW	80x70x29cm	57	80
WC1270G		1710 kg/godz	5712 m3/h	31,5 kW	120x70x29cm	83	120
WCCS407 0G		0,570 kg/h	1904 m3/h	10,5 kW	40x70x85cm	50	40
WCCS807 0G		1140 kg/godz	3808 m3/h	21 kW	80x70x85cm	70	80
WCCS127 0G		1710 kg/godz	5712 m3/h	31,5 kW	120x70x85cm	90	120

Tabela 1

WC1270G-WC8070G-WC4070G


	Wtryskiwacz	Maks. Moc
G-20 20 mbarów	2,50 mm	10,5 kW
G-20 25 mbarów	2,50 mm	
G-25 25 mbarów	2,50 mm	
G-30 30mbarów	1,60 mm	
G-30 50mbarów	1,60 mm	



Instrukcje te obowiązują tylko wtedy, gdy na urządzeniu widoczny jest kod kraju. Jeśli na urządzeniu nie ma kodu kraju, należy zapoznać się z ważną dokumentacją techniczną, aby skonfigurować urządzenie zgodnie z wymaganiami technicznymi kraju użytkownika.

Zalecenia i porady dotyczące bezpieczeństwa

Stosowanie

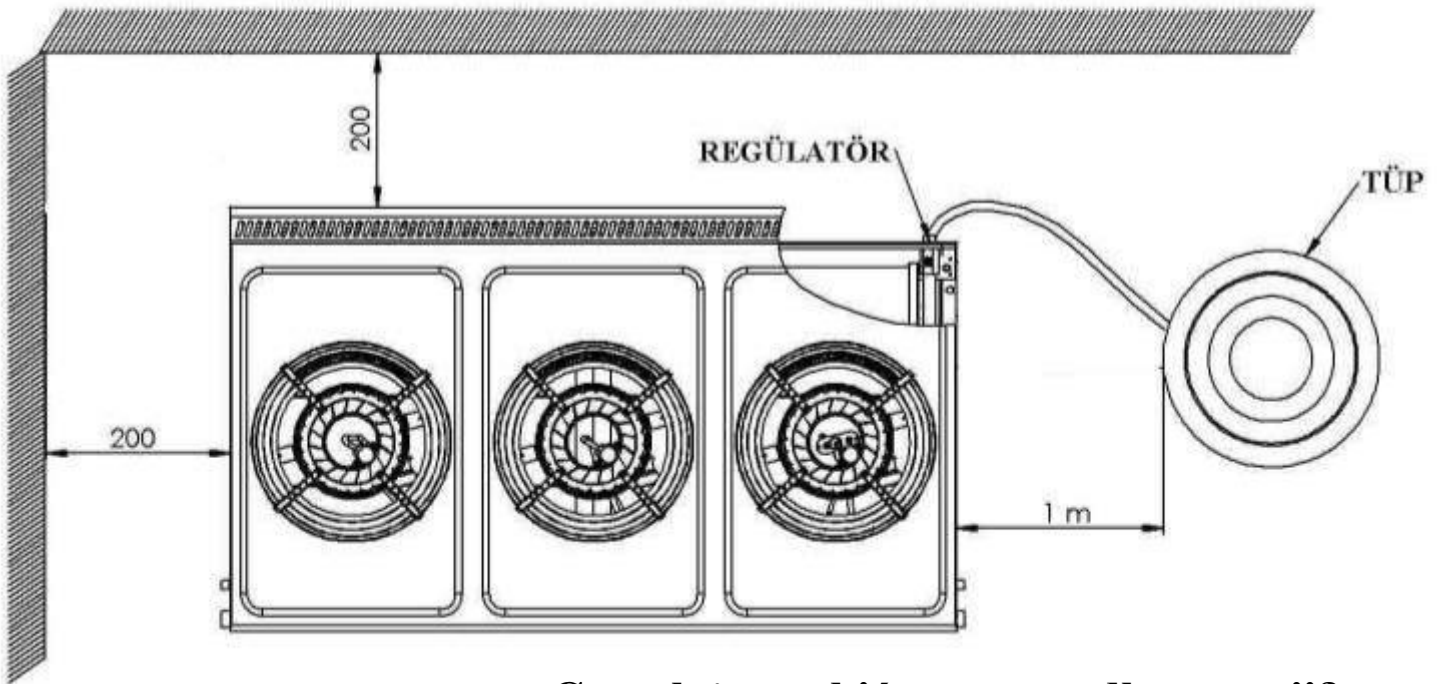
- To urządzenie zostało wyprodukowane wyłącznie do użytku profesjonalnego. Musi być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe.
 - Obróć przełącznik otwierania/zamykania w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji otwarcia i naciśnij przycisk zapłonu
- zapalać. "  "
- Po zakończeniu operacji obróć przełącznik otwierania/zamykania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
 - Zadowalająca średnica miski to max. 40 cm na każdy palnik.
 - Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy upewnić się, że wyłącznik otwierania/zamykania znajduje się w pozycji zamknięcia.

Montaż i instalacja

- Podłączenia gazowe urządzenia muszą być wykonywane przez przeszkolonych instalatorów. Osoba upoważniona musi posiadać wiedzę na temat zasad i sankcji ustanowionych przez dostawców energii w Twoim kraju oraz musi skrupulatnie przestrzegać tych zasad.
- Pracownik montażowy musi uważać na wlot gazu do urządzenia wyposażonego w palniki na wolnym powietrzu oraz na odpowietrzenie spalonych materiałów.
- Przed montażem należy sprawdzić wzrokowo, czy nie ma uszkodzeń.
- Proszę nie instalować uszkodzonego urządzenia ani go nie używać.
- Przed instalacją urządzenia należy sprawdzić, czy lokalne warunki zasilania gazem (rodzaj gazu i ciśnienie) są zgodne z konfiguracją urządzenia.
- Prosimy upewnić się, że przyłącze gazowe Państwa urządzenia zostało wykonane zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami przez doświadczonego instalatora.
- Ustawiając urządzenie, nie umieszczaj węża gazowego pod korpusem.
- Umieść wąż gazowy z dala od gorącej części urządzenia.
- Podłączenie urządzenia do instalacji LPG i gazu ziemnego powinno być wykonane możliwie najkrótszą drogą i bez wycieków.
- Podczas sterowania maszyną należy upewnić się, że przełączniki są wyłączone, a rura (lub rura gazu ziemnego) jest włączona. W celu sprawdzenia szczelności gazu należy zrobić pianę z mydła i rozprowadzić ją na krawędzi króćca. W przypadku wycieku pojawią się bąbelki. W takim przypadku należy ponownie sprawdzić podłączenie gazu.
- Nie kontroluj wycieku gazu ogniem (zapalką).
- Szczególnie w przypadku korzystania z gazu LPG należy upewnić się, że nie jest używany inny reduktor niż reduktor określony dla urządzenia.
- **Ostrzeżenie: Ciśnienie gazu urządzenia jest podane na tabliczce znamionowej. W przypadku nadmiernego ciśnienia gazu istnieje ryzyko wycieku gazu.**
- **Zawsze używaj urządzenia pod kapturem i na płaskiej powierzchni. Odległość pomiędzy okapem a urządzeniem powinno być zgodne z lokalnymi przepisami przeciwpożarowymi i bezpieczeństwa, aby zapewnić wystarczającą wentylację.**
- W miejscu instalacji musi być zapewniona odpowiednia wentylacja, aby uniknąć substancji szkodliwych

Zmiana rodzaju gazu

- Jeśli istnieje potrzeba użycia urządzenia z innym gazem, koniecznie upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gazu wykonuje autoryzowany i kompetentny instalator, przestrzegający obowiązujących norm i przepisów.
 - Jeżeli gaz używany w urządzeniu ma być rurowy, należy zwrócić uwagę na odległość od niego co najmniej 1 m od urządzenie.
 - Podłączenie wtryskiwacza musi być wykonane zgodnie z lokalnymi warunkami dystrybucji gazu (rodzaj gazu i ciśnienie) oraz regulatorów, które będą podłączone do urządzenia jak pokazano w tabeli 1. Upewnij się, że zmian tych dokona doświadczony instalator.
- Długość elastycznego węża lub rury, która będzie stosowana w dostawie gazu, nie może przekraczać 1,5 m.



Co należy zrobić w przypadku awarii?

AWARIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
* Urządzenie nie pali się lub nie oddaje ciepła	* Przyciski przełącznika gazu w urządzeniu być może są wyłączone	* Włącz przełącznik gazu
	* Odpowietrznik gazowy może działać nieprawidłowo.	* Zadzwoń do działu obsługi klienta

W przypadku nieprawidłowego działania

- W przypadku wykrycia nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i skontaktować się z obsługą klienta.
- W przypadku wykrycia nieprawidłowego działania urządzenia należy zakręcić przewód LPG i odpowietrznik gazu ziemnego i wezwać serwis. Prosimy upewnnić się, że podłączenie gazu do urządzenia nie zostało wykonane do czasu zakończenia naprawy.
- Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis. Naprawy wykonywane przez osoby nieupoważnione mogą zaszkodzić zarówno Tobie, jak i Twojemu urządzeniu. Nigdy nie demontuj samodzielnie korpusu maszyny. Naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowanych dealerów Resto Quality Sp.z oo w okresie gwarancyjnym. W przeciwnym razie naprawy usterek, które mogły nastąpić później, nie będą objęte gwarancją.



Ochrona przed oparzeniami

- Korpus stały i zamknięte części nagrzewają się podczas pracy i pozostają gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Dlatego miejsce ustawienia urządzenia musi znajdować się z dala od klientów i dzieci.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Proszę chronić ręce rękawicami chroniącymi przed wysoką temperaturą. W międzyczasie rękawica przewodzi ciepło, dlatego należy uważać, aby nie była mokra ani wilgotna, gdyż może to spowodować poparzenie dłoni.

Znaki ostrzegawcze



Ostrzeżenie



Gorący



Rękawice



W górę



Kruchy



Chronić przed wilgocią

Rzeczy, które należy zrobić przed pierwszym użyciem

Wstępne informacje

- Prosimy zachować instrukcję obsługi i przekazać ją później właścicielowi urządzenia.
- Przed użyciem należy przeprowadzić kontrolę wzrokową urządzenia. Nie instaluj wadliwego urządzenia i nie używaj go.

Opakowanie

- Opakowanie chroni aparat przed uszkodzeniami mogącymi nastąpić w czasie transportu.
- To opakowanie jest wykonane z materiału nadającego się do recyklingu. Ponieważ nadaje się do recyklingu, oszczędza się surowce, tworząc w ten sposób mniej odpadów. Jeśli chcesz wyrzucić opakowanie, skontaktuj się z najbliższym centrum recyklingu.

Przeprowadzki, transport i przechowywanie

- Jeśli potrzebujesz transportu, przenieś urządzenie w oryginalnym opakowaniu i postępuj zgodnie z instrukcjami umieszczonymi na opakowaniu.
- Jeżeli brakuje oryginalnego opakowania urządzenia, użyj naklejek, aby zapobiec przemieszczaniu się ruchomych części, które może nastąpić podczas transportu.
- Należy zachować środki ostrożności przed uderzeniami w przełączniki otwierania/zamykania i złącza części regulatora. Nie umieszczaj na maszynie ciężaru przekraczającego jej ciężar własny.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas lub będzie przechowywane w celu odsprzedaży, należy je przechowywać w miejscu niezawilgoconym, suchym, niezakurzonym i zamkniętym.

Pierwsze czyszczenie i pierwsze spalenie

- Przed pierwszym użyciem należy zdjąć nylonową folię ochronną i oczyścić zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną tkaniną, a następnie wysuszyć suchą tkaniną.
- Przy pierwszym użyciu w nagrzanych częściach urządzenia może pojawić się chwilowy dym i nieprzyjemny zapach.
- Zapach i ewentualny dym wkrótce znikną. Ten zapach i dym nie oznaczają nieprawidłowej instalacji ani nieprawidłowego działania urządzenia.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Upewnij się, że wszystkie przyciski są wyłączone. Jeśli to możliwe, zakręć zawór gazu dochodzący do wlotu.
- Najpierw należy schłodzić urządzenie. Usuń zabrudzenia suchą tkaniną.
- Nie wylewaj zużytego tłuszczu do zlewu kuchennego.

- Jeśli to możliwe, wylej tłuszcz do śmieci nienadających się do ponownego przetworzenia lub wyrzuć zgodnie z przepisami obowiązującymi w Twoim kraju.
- Czyścić ciepłą tkaniną nawilżoną mydłem.
- Do czyszczenia nigdy nie używaj urządzeń czyszczących pod ciśnieniem pary lub wody. Para lub woda pod ciśnieniem mogą spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia. Producent nie ponosi w takim przypadku żadnej odpowiedzialności.
- Nie używaj środków czyszczących usuwających brud lub rdzę ani gąbek o twardej powierzchni, które mają negatywny wpływ na ścieranie.
- Po czyszczeniu na mokro zawsze osusz maszynę suchą tkaniną.
- Nie stosować środków chemicznych ani środków do czyszczenia stali. Natychmiast usuń brud. Zanieczyszczenia, które nie zostaną oczyszczone, mogą uszkodzić powierzchnię Twojej maszyny i pozostać na niej przez długi czas.
- Czyść urządzenie okresowo, a najlepiej po każdym użyciu.
- Okresowo czyść tace urządzenia.
- Zaleca się konserwację armatury gazowej urządzenia przez autoryzowanego i uprawnionego instalatora co sześć miesięcy, zgodnie z obowiązującymi normami i procedurami.

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,
28
 - 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. miękczacz do wody, filtry, etc.)

29

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