



RESTOQUALITY

## Instrukcja obsługi

# Elektryczne grille kontaktowe - Linia RN

Model: RN101-A, RN101-B, RN101-C, RN102, RN103-A, RN103-B



## **Spis treści**

Opis urządzenia .....	3
Montaż i podłączenie .....	3
Informacje ogólne .....	3
Pierwsze czyszczenie i włączanie .....	4
Włączanie / wyłączenie .....	4
Użytkowanie .....	4
Zasady użytkowania .....	5
Połączenie elektryczne .....	5
Czyszczenie i konserwacja .....	6
Rozwiązywanie problemów.....	6
Zalecenia i porady dotyczące bezpieczeństwa.....	7
Ogólne warunki gwarancji.....	7

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

### **Opis urządzenia**

To urządzenie służy do grillowania chleba zawierającego kiełbasę, salami, ser itp.

Funkcje urządzenia: higieniczny korpus ze stali nierdzewnej, temperatura uformowanych powierzchni grilla może być regulowana za pomocą termostatu z lampką kontrolną, pojedyncza ruchoma pokrywa, żeliwne powierzchnie i urządzenie jest również kontrolowane przez termostat, aby zapobiec przegrzaniu.

Przygotowane pieczywo (kanapki lub bułki) należy umieścić na powierzchni grilla. Produkty będą grillowane przez uformowaną powierzchnię grilla ogrzewaną przez element grzejny sterowany termostatem.

### **Montaż i podłączenie**

- Wykonaj podłączenie elektryczne sprzętu zgodnie z EN 60335-1 i EN 60335-2-38.
- Należy uziemić sprzęt zgodnie z EN 60335-1 i zapewnić utrzymanie uziemienia.
- Bezpieczeństwo elektryczne sprzętu można zapewnić tylko za pomocą chronionego systemu kablowego zgodnie z przepisami. Bardzo ważne jest wykonanie tego podstawowego środka bezpieczeństwa.
- Podczas podłączania elektrycznego urządzenia nigdy nie używaj przedłużacza. Bezpieczeństwo sprzętu nie może być realizowane za pomocą przedłużacza.
- Nie używaj urządzenia w mediach z wieloma wtyczkami.
- Przed instalacją sprzętu upewnij się, że nie ma widocznych uszkodzeń. Nie instaluj ani nie używaj uszkodzonego sprzętu.
- Przed podłączeniem sprzętu upewnij się, że dane na tabliczce producenta są zgodne ze specyfikacjami używanej sieci (ubezpieczenie, napięcie i częstotliwość). Jeśli się wahasz, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Wadliwe części można zastąpić tylko oryginalnymi częściami zamiennymi.
- Firma produkcyjna nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą być spowodowane nieprawidłowym montażem lub podłączeniem sprzętu.

### **Informacje ogólne**

- Zachowaj instrukcję obsługi i przekaz ją następnemu właścicielowi sprzętu po sobie.
- Kontroluj sprzęt przed instalacją pod kątem widocznych uszkodzeń. Nie instaluj ani nie używaj uszkodzonego sprzętu.

### **Opakowanie**

Opakowanie chroni sprzęt przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu. To opakowanie zostało wykonane z materiału pochodzącego z recyklingu. To, że materiał opakowaniowy jest wykonany z materiału pochodzącego z recyklingu, zapewnia oszczędność surowca i zmniejsza ilość odpadów. Jeśli chcesz samodzielnie pozbyć się materiału opakowaniowego, zadzwoń do najbliższego centrum recyklingu.

## Transport i przechowywanie

Jeśli chcesz przetransportować sprzęt, przenieś go w oryginalnym pojemniku i postępuj zgodnie ze znakami ruchu na pojemniku.

Jeżeli oryginalny pojemnik urządzenia nie jest dostępny, zamocuj ruchome części (górną pokrywę i rowek oleju), używając taśmy, aby nie zagrały podczas transportu.

Podejmij środki przeciwko uderzeniom w przyciski przełączające, złącze wyjścia kabla i inne powierzchnie. Nie obciążaj urządzenia cięższym niż to drugie.

Trzymaj produkt w normalnej pozycji podczas ruchu.

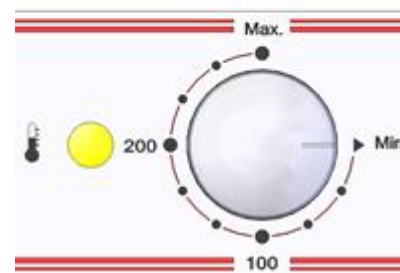
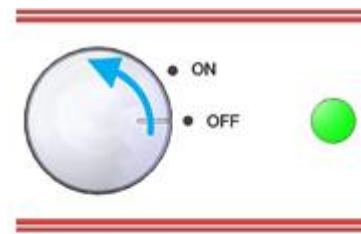
Jeżeli sprzęt nie będzie używany lub przechowywany w sprzedaży przez dłuższy czas, przechowuj go w pomieszczeniach suchych, wolnych od kurzu i wilgoci.

## Pierwsze czyszczenie i włączanie

- Przed pierwszą operacją zdejmij nylon z urządzenia i wytrzyj zewnętrzne części (z wyjątkiem powierzchni do wykonania ukształtowanego grilla) wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.
- Nie używaj detergentu do wycierania.
- Podczas nagrzewania części nagrzewnicy mogą pojawić się tymczasowe zapachy i dym.
- Zapachy i wszelkie możliwe dymy wkrótce znikną. Zapach i dym nie wskazują nieprawidłowego połączenia lub wadliwego sprzętu.

## Włączanie / wyłączenie

- W przypadku operacji TOST na sprzęcie sprzęt jest włączany i wyłączany za pomocą „Przełącznika włączania-wyłączania 2.1” na panelu sterowania.
- Aby ją włączyć, obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „ON”.
- Aby go wyłączyć, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „OFF”.
- W przypadku ogrzewania urządzenia, urządzenie jest włączane i wyłączane za pomocą „2.3 Przełącznik termostatu” na panelu sterowania.
- Aby włączyć, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, z pozycji „MIN” do żądanej wartości.
- Aby ją wyłączyć, obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „MIN”.



## Użytkowanie

- Włóż wtyczkę urządzenia do gniazda sieciowego.
- Włącz „Włącznik-wyłącznik” na panelu sterowania. Po włączeniu włącza się lampka sygnalizacyjna.
- Ustaw przełącznik termostatu na żadaną temperaturę ogrzewania. Po włączeniu przełącznika termostatu zapala się lampka sygnalizacyjna.
- Gdy urządzenie osiągnie żadaną temperaturę, lampka sygnalizacyjna gaśnie.

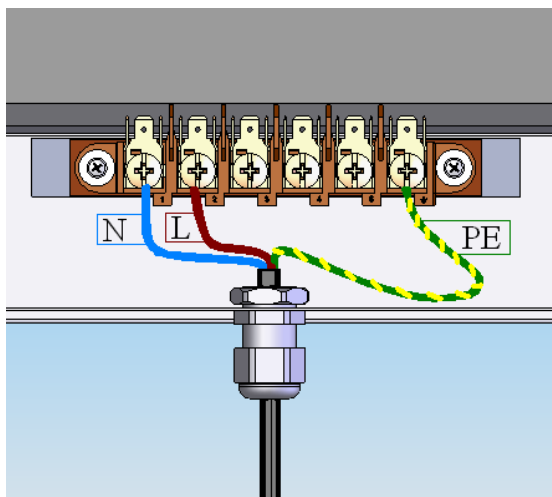
- Podczas pierwszej operacji, aby urządzenie osiągnęło pewien reżim cieplny, powinno wykonać termostat 2-3 razy.
- Umieść przygotowane kanapki na uformowanej powierzchni i zamknij pokrywę. W razie potrzeby odwróć kanapki.
- Gdy sprzęt nie jest używany, ważne jest, aby obniżyć temperaturę do 100 ° C i zwiększyć jego temperaturę podczas grillowania, aby chronić sprzęt i zrobić dobre grillowane kanapki.
- Uważaj, aby nie używać sprzętu na poziomie „Maks.”. Zalecany zakres temperatur pracy urządzenia wynosi 200 ° C ~ 250 ° C.
- Po zakończeniu grillowania obróć przełącznik termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „Min.”, A przełącznik On-Off w położenie „OFF”. Upewnij się, że lampki sygnalizacyjne są wyłączone.
- Gdy sprzęt nie jest używany, wyłącz wszystkie przyciski i odłącz wtyczkę od gniazdka sieciowego.

### **Zasady użytkowania**

- Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym uruchomieniem. W ten sposób będziesz chronić siebie i zapobiec uszkodzeniu sprzętu.
- Używaj urządzenia tylko w stanie zamontowanym. W ten sposób unikniesz kontaktu z częściami przewodzącymi prąd elektryczny.
- Używaj urządzenia tylko na płaskiej powierzchni.
- Temperatura otoczenia używanego urządzenia powinna być normalną temperaturą pokojową.
- Używaj sprzętu tylko do grillowania. Firma produkcyjna nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wady lub uszkodzenia wynikające z użycia sprzętu w jakimkolwiek innym celu.

### **Połączenie elektryczne**

- Podłączenie elektryczne sprzętu powinno być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka. Taki upoważniony elektryk powinien być informowany o zasadach i dodatkowych sankcjach nałożonych przez lokalne firmy dystrybucyjne w Twoim kraju i ściśle przestrzegać tych zasad.
- Elektryczne podłączenie sprzętu powinno być wykonywane przez autoryzowanego i wykwalifikowanego elektryka zgodnie z normą EN 60335.
- Napięcie 230 V AC / 50 Hz
- Podłącz automat do obwodu zasilania.
- Zdecydowanie uziem sprzęt.



### Czyszczenie i konserwacja

- Odłącz wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Poczekaj, aż sprzęt ostygnie. Wyczyść szorstkie zabrudzenia suchą szmatką.
- Usuń okruchy pozostawione na uformowanych powierzchniach grilla kontaktowego za pomocą szczotki.
- Czyść ciepłą ściereczką z mydłem (z wyjątkiem powierzchni odlewanych).
- Nigdy nie używaj przyrządu do czyszczenia pod ciśnieniem pary i wody do czyszczenia urządzenia. Ciśnienie pary i wody mogą dostać się do sekcji przewodzących prąd elektryczny, powodując uszkodzenia. Firma produkcyjna nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody.
- Nie używaj środków czyszczących, takich jak odplamiacz i środek antykorozyjny, które mają działanie ściernie i gąbki z twardą powierzchnią.
- Po każdej operacji czyszczenia na mokro wytrzyj urządzenie do sucha czystą szmatką.
- Usuń jak najszybciej brud z uformowanej powierzchni grilla kontaktowego, w przeciwnym razie mogą się poparzyć.
- Nigdy nie używaj środków chemicznych lub stalowych środków czyszczących. Natychmiast wytrzyj brud. Wszelkie zanieczyszczenia pozostające przez dłuższy czas mogą spowodować uszkodzenie powierzchni sprzętu.
- Regularnie czyść sprzęt i, jeśli to możliwe, po każdej operacji grillowania.

### Rozwiązywanie problemów

Sprzęt powinien być naprawiany wyłącznie przez autoryzowane centrum serwisowe. Wszelkie niewłaściwe czynności naprawcze wykonywane przez osoby nieupoważnione mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się	Główny bezpiecznik przepalił się	Sprawdź główny bezpiecznik Sprawdź przełącznik

	Przełącznik sterowania nie działa Element grzewczy nie działa Termostat nie działa	Wyłącz bezpiecznik Odłącz urządzenie Wyłącz wszystko Skontaktuj się z naszym centrum serwisowym
--	--	--

### Zalecenia i porady dotyczące bezpieczeństwa

- Ochrona sprzętu przed uszkodzeniami
- Podczas instalacji należy uważać, aby nie uderzyć przełącznika On-Off, termostatu i złącza ochronnego kabla wyjściowego.
- Nie zamykaj szybko ruchomej pokrywy.
- Uwaga: Ponieważ powierzchnie grilla kontaktowego z dolnym i górnym kształtem są gorące, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia! Oczyszcz ten obszar po ochłodzeniu
- Zapobiegaj przedostawaniu się metalu i podobnych części do otworów wentylacyjnych w korpusie urządzenia, które mogą uszkodzić części elektryczne.
- Natychmiast wyczyść wszelkie zanieczyszczenia, które mogą pojawić się w formowanych powierzchniach grilla kontaktowego, aby zapobiec ich wypaleniu i przywieraniu na powierzchni.
- Nigdy nie używaj ciśnieniowych narzędzi do czyszczenia wodą i parą. Takie materiały czyszczące mogą spowodować uszkodzenie sprzętu.
- Przenosząc sprzęt, owinąć go folią, aby zabezpieczyć go przed kurzem.
- Ochrona przed poparzeniem
- Powierzchnie formowane grilla kontaktowego (dolne i górne) oraz sąsiednie obszary nagrzewają się podczas użytkowania i pozostają gorące przez pewien czas po wyłączeniu. W związku z tym miejsce użytkowania sprzętu nie powinno być dostępne dla klientów i dzieci, z wyjątkiem użytkownika.
- Podczas używania sprzętu chroń dłonie rękawicami odpornymi na ciepło. Dodatkowo, ponieważ przewodność cieplna rękawic jest wysoka, upewnij się, że nie są mokre lub wilgotne; w przeciwnym razie ręce mogą się poparzyć.
- W przypadku wystąpienia problemów
- W przypadku jakichkolwiek problemów z urządzeniem, wyłącz sprzęt i bezpiecznik, odłącz kabel zasilający od gniazdka sieciowego i zadzwoń

### 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. zmiękczacze 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.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **[serwis@restoquality.pl](mailto: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 Urzędzeń:

- 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**