

Instrukcja obsługi

Piece-grille na węgiel drzewny

Model: RQ.PKF-40-K, RQ.PKF-40-S, RQ.PKF-50-K, RQ.PKF-50-S



Spis treści

Informacje ogólne	3
Opis urządzenia	3
dane techniczne	3
Instalacja.....	3
Użytkowanie i bezpieczeństwo	4
Bezpieczeństwo użytkownika.....	4
Czyszczenie i przechowywanie	5
Konserwacja	5
Ogólne warunki gwarancji.....	5

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

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. Prosimy o używanie oryginalnych części zamiennych.

Opis urządzenia

Profesjonalny piec na węgiel drzewny jest przeznaczony do obróbki mięsa. Zapewnia wydajność w jadalniach i restauracjach.

Kod produktu	Wymiary (mm)	Waga (kg)	Wymiary rusztu (mm)
RQ.PKF-40-K	710x730x666/1271	160	560x524
RQ.PKF-40-S	710x730x666/1271	160	560x524
RQ.PKF-50-K	890x825x648/1271	190	740x650
RQ.PKF-50-S	890x825x648/1271	190	740x650

dane techniczne

Kod produktu	Max. temp. Grzania (°C)	Max. wydajność (kg/h)	Max. pojemność węgla (kg)
RQ.PKF-40-K	400	20	5
RQ.PKF-40-S	400	20	5
RQ.PKF-50-K	400	30	8
RQ.PKF-50-S	400	30	8

Uwaga: Moc grzania nie powinna przekraczać 400°C

Instalacja

- Piec na węgiel drzewny jest przeznaczony do profesjonalnego użytku. Aby był bezpieczny w użytkowaniu i konserwacji, instalacja powinna być wykonywana przez wykwalifikowanych techników.
- Korzystaj z urządzenia w dobrze oświetlonych pomieszczeniach.
- Podczas korzystania z urządzenia należy uważać na ruchome części. Może to spowodować obrażenia.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych.
- Umieść urządzenie na płaskiej i solidnej powierzchni, unikaj przechylenia.

Użytkowanie i bezpieczeństwo

- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że przewód kominowy jest otwarty. (jest otwarty na poziomie 5)
- Oczyszczyć piekarnik przed pierwszym użyciem.
- Podczas zapalania węgla drzewnego zawsze stosuj się do zasad bezpieczeństwa.
- Uszkodzenie lub zakłócenie systemów bezpieczeństwa może spowodować uszkodzenia i obrażenia !!!!
- Przed każdym użyciem zawsze sprawdzaj wyposażenie ochronne.
- Dla zdrowia i bezpieczeństwa używaj odzieży ochronnej na głowę obsługując urządzenie.

Uwaga: Podczas użytkowania, czyszczenia i konserwacji zawsze istnieje ryzyko odniesienia obrażeń. Nigdy nie używaj siły, zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami i korzystaj z elementów bezpieczeństwa.

Bezpieczeństwo użytkownika

- W piekarniku nie powinny zostawać niespalone resztki węgla drzewnego.
- Korzystaj z elementów bezpieczeństwa podczas gotowania.
- Używaj elementów bezpieczeństwa podczas gotowania z urządzeniami opcjonalnymi.

Postępowanie zgodnie z instrukcjami gwarantuje poprawne działanie, czyszczenie i konserwację urządzenia.

Użytkowanie pieca

Przy pierwszym wprowadzeniu węgla drzewnego, bez otwarcia pokrywy komina, spowoduje zaduch i to, że węgiel nie spali się prawidłowo, co skutkuje niską temperaturą urządzenia. (Do pracy w wysokich temperaturach radzimy pracować z prasowanymi cegiełkami z węgla drzewnego).

Stosowanie

- Otwórz przednią pokrywę urządzenia.
- Wprowadź podaną ilość węgla drzewnego.
- Wybierz odpowiednie akcesoria do urządzenia, włóż je do pieca i zamknij pokrywę.
- Po wprowadzeniu węgla drzewnego należy ręcznie zamknąć przednią pokrywę.
- Możesz otworzyć wlot powietrza na dolnym panelu, ciągnąc za uchwyt, powoduje to szybsze spalanie
- Poczekaj, aż węgiel zostanie spalony w całości.
- Po zakończeniu spalania będziesz musiał regulować temperaturę, regulując pokrywę kaptura.
- Możesz zobaczyć poziom temperatury w urządzeniu obserwując termometr.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury, produkt należy umieścić w piekarniku.
- Używaj odpowiednich akcesoriów do obracania pieczonych produktów.
- Po zakończeniu grillowania oczyść ruszt.

- Poczekaj, aż węgiel zostanie całkowicie wypalony i opróżnij go po każdym użyciu.

Czyszczenie i przechowywanie

Uwaga: Przed wyjęciem części do mycia, upewnij się, że urządzenie nie jest gorące. Przed każdym czyszczeniem uważnie przeczytaj instrukcje dotyczące środków czyszczących i przepisy bezpieczeństwa. Nie czyść za pomocą ciśnieniowych urządzeń czyszczących. Zawsze zwracaj uwagę na to aby nie dotykać gorącego urządzenia, aby się nie poparzyć.

Po użyciu

- Oczyszczyć demontowalne części w misce z detergentem dezynfekującym.
- Oczyszczyć zewnętrzną powierzchnię piekarnika wilgotną szmatką.
- Nie czyścić piekarnika kwasem i produktami pochodnymi.
- Nie czyścić piekarnika wodą pod ciśnieniem (woda może wlać się do szuflady na węgiel)
- Oczyszczyć ruszt detergentem dezynfekującym.
- Oczyszczyć szklane powierzchnie piekarnika wilgotną szmatką.
- Po czyszczeniu zdemontować części i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

Konserwacja

Konserwacja może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowany, przeszkolony i upoważniony personel. Kaptur, filtry i wloty powietrza muszą być sprawdzone i wyczyszczone.

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. 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