

Instrukcja obsługi

Kuchenki indukcyjne RQIC-35A, RQIC-1



Obsługa

Nie używać patelni o średnicy dna większej niż 10 ¼". Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie tego zakresu indukcji.

Funkcja płyty indukcyjnej

Naczynia muszą być ferromagnetyczne. Przed włączeniem urządzenia naczynie ferromagnetyczne należy zawsze ustawiać centralnie na polu grzejnym. Płyta indukcyjna i umieszczone na niej naczynia tworzą jedną całość dzięki elektromagnetyzmowi. Powstająca energia zamieni się w ciepło bezpośrednio na dnie naczynia. Pozwala to uniknąć utraty ciepła, która jest spowodowana ciągłym ogrzewaniem i ciągłym podgrzewaniem na standardowych płytach kuchennych. Do gotowania indukcyjnego nie jest konieczne wstępne podgrzewanie płyty indukcyjnej, dno naczynia używanego z płytą indukcyjną musi być magnetyczne (ferromagnetyczne).

Zalecane do użytku są emaliowane garnki ze stali magnetycznej, brytfanki z żeliwa lub specjalne naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej ze specjalnym stalowym dnem „kanapkowym”.

Wskazówka:

Sprawdź za pomocą magnesu, czy naczynie, którego zamierzasz użyć, nadaje się do gotowania na indukcji.

Uwaga:

Nie używać naczyń kuchennych wykonanych ze szkła, ceramiki lub aluminium. Ten rodzaj naczyń nie nadaje się do użytku z płytą indukcyjną.

Przykłady patelni nadających się do użytku:

większość indukcyjnych naczyń do smażenia, stalowe lub żeliwne, emaliowane żelazo, stal nierdzewna, patelnie / garnki z płaskim dnem o średnicy dna od około 4 ¾ "do 10 ¼".

Przykłady patelni nienadających się do użytku:

szkło żaroodporne, pojemniki ceramiczne, miedziane, aluminiowe patelnie/garnki. Patelnie/garnki z zaokrąglonym dnem o średnicy dna mniejszej niż 4 ¾".

Obsługa urządzenia

Uwaga!

Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!

Podczas regulacji urządzenia należy postępować zgodnie z poniższą kolejnością. Możesz dostosować poziomy mocy (1-8) i temperaturę (w stopniach), obracając pokrętkę i regulując czas gotowania (minuty s) za pomocą przełączników „+” lub „-”.

Regulacja mocy	200 W	600 W	1000 W	1500 W	2000 W	2500 W	3000 W	3500 W
Zakres temperatury	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	280°C
Zakres timera	0-4 godziny							

Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka. • Wyświetlacz pokazuje najpierw 000, a następnie automatycznie przełącza się w tryb gotowości

- * Teraz naciśnij przełącznik ON/OFF, aby włączyć urządzenie. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. (Po każdym ponownym naciśnięciu przycisku lub naciśnięciu nowego przycisku rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy). Wentylator wewnątrz urządzenia zacznie pracować. Urządzenie znajduje się teraz w trybie poziomu mocy.
- * Aby wybrać żądaną temperaturę, naciśnij przycisk "+/-". Urządzenie znajduje się teraz w trybie temperatury. Jest to tryb zalecany do utrzymywania temperatury w opiekaczach lub naczyniach kuchennych.
Wybierz wyższy lub niższy poziom temperatury
- * W razie potrzeby naciśnij przycisk "Time" (Czas), aby zaprogramować czas gotowania. Ustaw żądany czas gotowania, naciskając przyciski strzałek. Czas można ustawić w zakresie od 0 do 4 godzin.
- * Czas gotowania będzie wskazywany na wyświetlaczu poprzez odliczanie minut.

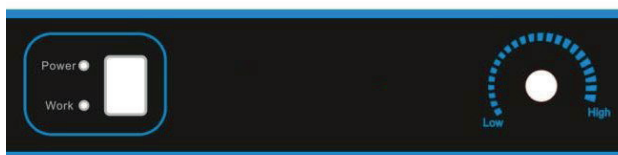
Gdy czas gotowania dobiegnie końca, zostanie to zasygnalizowane kilkoma sygnałami dźwiękowymi, a urządzenie wyłączy się automatycznie. Po zakończeniu gotowania lub utrzymywania ciepła należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Wszystkie funkcje można regulować ręcznie, naciskając odpowiednie przyciski.

Przegrzanie naczynia spowoduje aktywację zabezpieczenia urządzenia przed wygotowaniem.

Konstrukcja panelu sterowania RQIC-35A



Konstrukcja panelu sterowania RQIC-1



Funkcje bezpieczeństwa

Komunikat o błędzie	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	Brak garnka/małego garnka	Umieść odpowiednie naczynie na płycie do gotowania
E1	Napięcie <100 V	Użyj prawidłowego napięcia
E2	Napięcie >270V	Użyj prawidłowego napięcia
E3	Zwarcie lub uszkodzenie czujnika wrażliwego na ciepło	Wymień czujnik wrażliwy na ciepło
E4	Zwarcie lub uszkodzenie IGBT	Wymień IGBT
E5	Zabezpieczenie przed przegrzaniem zostało aktywowane i kuchenka wyłączyła się	Zdejmij naczynie z kuchenki i pozwól urządzeniu ostygnąć przed ponownym uruchomieniem
E7	Uszkodzona płyta elektryczna	Wymień na nowy

Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie

Uwaga! Niebezpieczeństwo poparzenia i porażenia prądem!

Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od zasilania po użyciu i przed czyszczeniem.

Przed czyszczeniem i przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie czyść go pod bieżącą wodą.

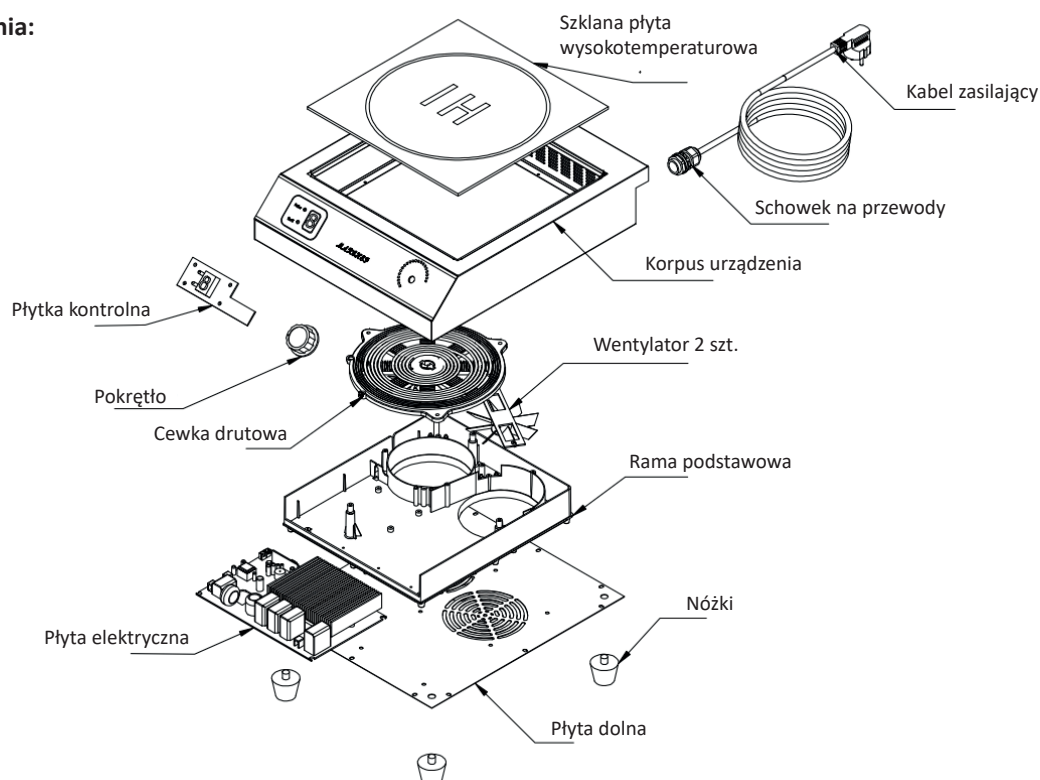
- Płyty i powierzchnię ze stali nierdzewnej należy przecierać wyłącznie wilgotną ściereczką.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby usunąć resztki jedzenia.
- Wytrzyj szklaną płytę i plastikowe powierzchnie lekko wilgotną ściereczką.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa lub ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj urządzenia ani przewodu w wodzie lub innym płynie. Nie wkładaj urządzenia ani przewodu do zmywarki!
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących, czyszcików ani ostrych przedmiotów (np. metalowych zmywaków). W przypadku używania metalowych przedmiotów do czyszczenia, delikatna powierzchnia może zostać łatwo uszkodzona przez zadrapania. Z urządzeniem należy zawsze obchodzić się ostrożnie i bez użycia siły.

Specyfikacja

Model	Moc	Wymiar	Napięcie	Powierzchnia
RQIC-35A	3500 Wat	355x440x120mm	220-240 V/50 Hz	Płaska
RQIC-35B	3500 Wat	355x440x120mm	220-240 V/50 Hz	Wklęsła
RQIC-1	3500 Wat	350*430*105mm	220-240 V/50 Hz	Płaska
RQIC-50A	5000 wat	355x440x120mm	220-240 V/50 Hz	Płaska
RQIC-50B	5000 wat	355x440x120mm	220-240 V/50 Hz	Wklęsła

Schemat urządzenia:

RQIC-35A



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 Urządzeniu 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