

Instrukcja obsługi

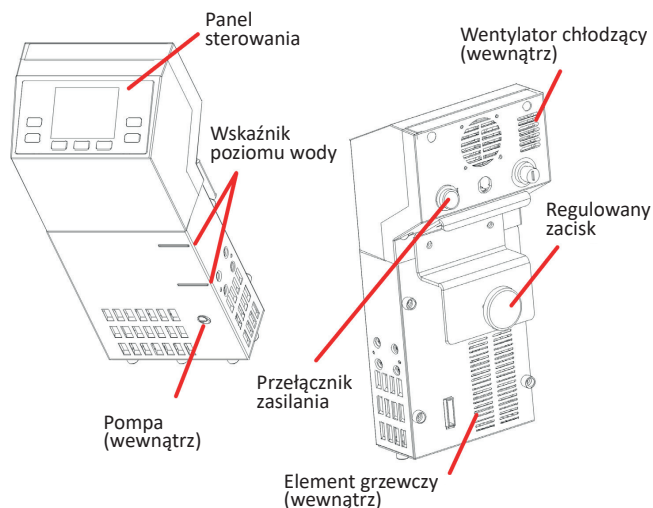
Cyrkulator zanurzeniowy Sous Vide RQSV-03A



Dziękujemy za zakup cyrkulatora zanurzeniowego RQSV-03A, jednego z najbardziej wydajnych i niezawodnych urządzeń do gotowania sous vide. Urządzenie to, dzięki zajmującej niewiele miejsca konstrukcji ze stali nierdzewnej i łatwym w obsłudze elementom sterującym, szybko osiąga i skutecznie utrzymuje temperaturę wody, zapewniając precyzyjne gotowanie za każdym razem. Wykorzystując pompę do wytworzenia cyrkulacji, urządzenie zapewnia stałą temperaturę gotowania, co skutkuje jednolitą gotowością, idealną teksturą i doskonałym smakiem. Zrewolucjonizuj swoją kuchnię dzięki jednemu z najbardziej postępowych trendów w nowoczesnej kuchni.

Przed rozpoczęciem korzystania z cyrkulatora zanurzeniowego należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami użytkownika i konserwacji oraz postępować zgodnie z nimi.

Schemat urządzenia RQSV-03A



Panel sterowania

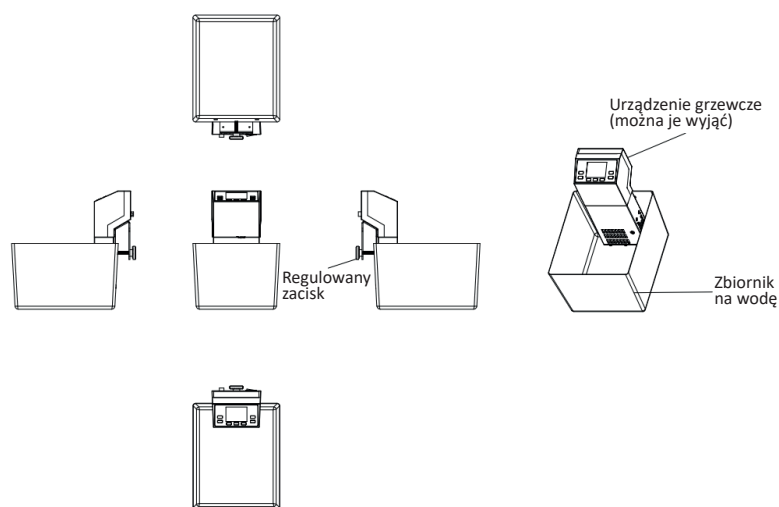


Ekran wyświetlacza LCD:	Wyświetla bieżącą temperaturę wody, ustawioną temperaturę i czas.
	Wskazuje podgrzewanie wody
	Wskazuje cyrkulację wody
	Naciśnij, aby zmienić wyświetlanie bieżącej temperatury wody na Celsjusza (°C) lub Fahrenheita (°F).
	Naciśnij, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę wody.
	Naciśnij, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.
	Naciśnij, aby rozpocząć podgrzewanie i cyrkulację wody.
	Naciśnij, aby zatrzymać działanie

Instrukcja obsługi

Przed użyciem cyrkulatora zanurzeniowego Sous Vide należy przeczytać wszystkie instrukcje.

- Wybierz pojemnik na wodę w którym będziesz gotować. Upewnij się, że pojemnik pomieści RQSV-03A pod względem długości, szerokości i wysokości, zapewniając jednocześnie wystarczająco dużo miejsca na produkt. Podgrzewa i cyrkuluje do 30 litrów.
- Przymocuj pompę cyrkulacyjną do pojemnika na wodę. Umieść RQSV-03A z boku pojemnika na wodę, używając regulowanego zacisku, aby zamocować pompę cyrkulacyjną na miejscu. Zacisk można regulować w górę i w dół w celu zwiększenia wysokości, a także do wewnątrz i na zewnątrz, aby dostosować go do szerokości zbiornika na wodę. Upewnij się, że pompa cyrkulacyjna jest dobrze przymocowana do boku zbiornika.



- Napełnij zbiornik wodą, korzystając ze wskaźnika poziomu wody na RQSV-03A. Poziom wody powinien znajdować się między wartościami MIN i MAX wskazanymi z przodu pompy cyrkulacyjnej.

Uwaga: Wraz ze wzrostem temperatury wody zacznie ona parować. Pompa cyrkulacyjna RQSV-03A jest wyposażona w alarm wskazujący niski poziom wody. Jeśli poziom wody spadnie poniżej oznaczenia MIN, pompa cyrkulacyjna wyłączy się.

- Podłącz urządzenie i włącz zasilanie. Prawidłowo włóż przewód elektryczny do uziemionego gniazdka elektrycznego. Następnie naciśnij przełącznik zasilania do pozycji ON (I). Ekran wyświetlacza LCD zaświeci się po włączeniu zasilania.



Włączony (po naciśnięciu)

Wyłączony (po naciśnięciu)

Uwaga:

Po włączeniu zasilania wyświetlacz LCD pokaże aktualną temperaturę wody, poprzednie ustawienie temperatury i poprzednie ustawienie czasu.

5. Dostosuj/ustaw elementy sterujące w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita: Wybierz °C lub °F jako miarę temperatury.

Ustaw temperaturę:

Za pomocą przycisków + lub- wybierz żądaną temperaturę wody. Maksymalne ustawienie temperatury to 99°C lub 210°F.

Ustaw czas:

Za pomocą przycisków + lub- wybierz żądany czas gotowania. Maksymalne ustawienie czasu to 24 godziny.

6. Gotowanie Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć podgrzewanie i cyrkulację wody.

Bezpieczeństwo i konserwacja Urządzenia

- Przed pierwszym użyciem cyrkulatora zanurzeniowego Sous Vide należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Cyrkulatora zanurzeniowego Sous Vide należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
 - Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem.
 - Używaj wyłącznie uziemionych źródeł zasilania. Nie używaj przedłużacza.
 - Wyłączyć zasilanie i odłączyć urządzenie przed wyjęciem go z wody.
 - Sprawdzić temperaturę wody za pomocą wyświetlacza temperatury lub termometru. Nie wkładaj rąk bezpośrednio do wody.
 - Należy ostrożnie obchodzić się z cyrkulatorem zanurzeniowym Sous Vide podczas wyjmowania go po użyciu. Elementy urządzenia mogą być nadal gorące w dotyku.
 - Po użyciu cyrkulator zanurzeniowy Sous Vide należy przechowywać w pozycji pionowej. Zapobiegnie to przedostaniu się wody do wnętrza urządzenia.
 - Jeśli w górnej części urządzenia znajduje się płyn, należy wyłączyć zasilanie urządzenia i wysuszyć je przed użyciem.
 - Nie używaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia lub palnika.
 - Jest to urządzenie elektryczne. Jeśli urządzenie zostanie całkowicie zanurzone, należy je odłączyć przed użyciem. Cyrkulator zanurzeniowy Sous Vide należy obsługiwać zgodnie z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa elektrycznego.
 - Przed przystąpieniem do czyszczenia cyrkulatora zanurzeniowego Sous Vide należy upewnić się, że jest on odłączony od zasilania i chłodny w dotyku.
 - Aby wydłużyć czas użytkowania urządzenia, należy je czyścić co 20 użyć lub 100 godzin użytkowania.
 - Aby wyczyścić cyrkulator zanurzeniowy Sous Vide, napełnij pojemnik na wodę roztworem octu i wody, a następnie uruchom urządzenie w wodzie na około 20 minut. Ponadto odłącz urządzenie od zasilania, pozwól mu dokładnie ostygnąć i otwórz obudowę urządzenia (za pomocą dołączonego klucza), aby wyczyścić filtr wewnątrz.
- Jeśli urządzenie jest gorące, nie należy umieszczać go w zimnej wodzie. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Jeśli urządzenie jest zimne, nie należy umieszczać go w gorącej wodzie. Poczekaj, aż urządzenie ogrzeje się do temperatury pokojowej i pozwól, aby woda również ostygła. Te kroki przedłużą żywotność RQSV-03A.
- Przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Rozwiązywanie problemów

Cyrkulator zanurzeniowy Sous Vide nie włącza się:

- Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do uziemionego gniazdka.
- Sprawdź przewód zasilający pod kątem rozdarć i wystrzępień. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
- Upewnij się, że przełącznik zasilania jest włączony. Ekran wyświetlacza LCD zaświeci się po włączeniu urządzenia.

Na ekranie wyświetlacza LCD pojawia się kod błędu „E01”:

- Upewnij się, że poziom wody znajduje się pomiędzy znakami MIN i MAX pokazanymi na cyrkulatorze zanurzeniowym Sous Vide. Maszyna uruchomi alarm i wyłączy się, gdy poziom wody spadnie poniżej MIN wymaganego do działania.

Na ekranie wyświetlacza LCD pojawia się kod błędu „E02”:

- Jeśli przewód czujnika nie jest prawidłowo podłączony, skontaktuj się z centrum serwisowym i wymień czujnik na nowy.

Na ekranie wyświetlacza LCD pojawia się kod błędu „E05”:

- Wystąpił problem z wentylatorem cyrkulatora zanurzeniowego Sous Vide, wymień nowy wentylator w centrum serwisowym.

Na ekranie wyświetlacza LCD pojawia się kod błędu „E06”:

- Sprawdź, czy cyrkulator zanurzeniowy Sous Vide jest pochylony, jeśli tak, upewnij się, że leży pionowo.
- Pompa cyrkulatora zanurzeniowego Sous Vide ma problem, należy wymienić pompę w centrum serwisowym.

Urządzenie jest podłączone i włączone, ale na ekranie LCD nie pojawiają się żadne informacje:

- Otwórz plastikową osłonę (za pomocą płaskiego śrubokręta lub podobnego przedmiotu) z przodu urządzenia i naciśnij przycisk RESET.

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. 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 zwrótnie 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