

Instrukcja obsługi

Płyta grillowa gazowa

Model: RQG30952, RQG30953, RQG30972, RQG30973



Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

1. Informacje ogólne	3
1.1 Przygotowanie do montażu	3
2. Dane techniczne	3
3. Środki ostrożności	4
4. Wprowadzanie zmian w urządzeniu i jego przenoszenie	4
5. Montaż urządzenia	5
6. Schemat montażu	5
7. Obsługa urządzenia	6
8. Czyszczenie i konserwacja	7
9. Wymiana rodzaju gazu	8
10. Opis części urządzenia	9
11. Przekrój urządzenia	10
12. Czynności serwisowe	11
12.1 Montaż i demontaż zaworu	11
12.2 Sonda kontroli płomienia	11
12.3 Możliwe awarie i naprawy	11
12.4 Kontrola wycieku gazu	11
12.5 Sonda kontroli płomienia	12
13. Ogólne warunki gwarancji	13

1. Informacje ogólne

Przed rozpoczęciem instalacji i obsługi urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję. Niniejsza instrukcja musi być zawsze udostępniona osobom upoważnionym do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami popełnionymi podczas transportu, montażu i serwisu.

Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do momentu utylizacji maszyny. Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

W budynkach, obiektach i podobnych miejscach, w których ma być podłączone urządzenie, musi być przeprowadzona instalacja elektryczna zgodnie z lokalnymi przepisami i należy podjąć wszelkie niezbędne środki w celu zapewnienia bezpieczeństwa życia ludzkiego i mienia.

1.1 Przygotowanie do montażu

Przed przystąpieniem do montażu należy potwierdzić, że powierzchnia robocza jest przygotowana pod urządzenie.

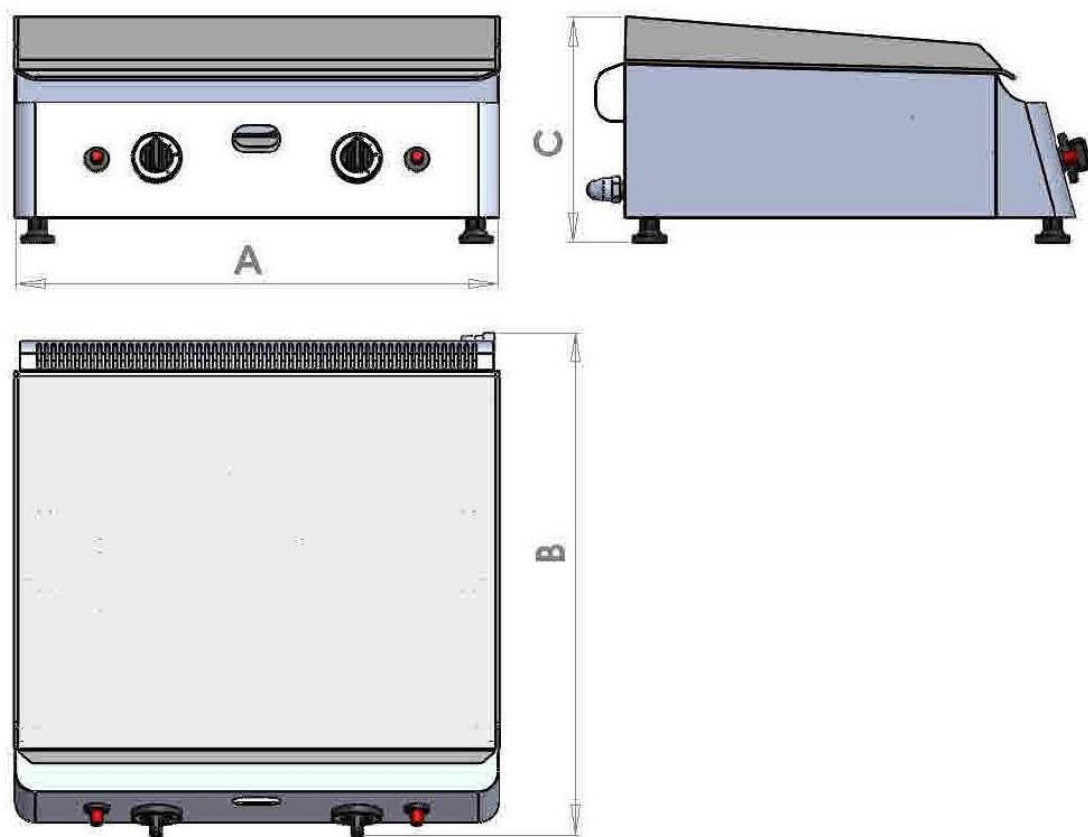
Przed przystąpieniem do montażu należy się upewnić, że połączenia gazowe są prawidłowo wykonane. Montaż należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami.

W odniesieniu do wszystkich przepisów, norm i instrukcji należy sprawdzić wszystkie poniższe kwestie:

- instrukcje BHP,
- zasady postępowania, aby uniknąć ryzyka wypadku,
- znaki ostrzegawcze,
- stanowiska pracy spełniają wymagania dotyczące higieny,
- bezpieczeństwo przeciwpożarowe,
- wentylacja, dopływ świeżego powietrza,
- odciąganie spalin w celu zmniejszenia zanieczyszczenia powietrza.

2. Dane techniczne

Model	Wymiary (mm) AxBxC	Moc (KW)		Wlot gazu			Waga
					LPG kg/h (G30/50)	G20/20 m3/h	
RQG30952	520x540x225	2x3,2 =6,4	A1	½" R	0,52	0,64	20
RQG30953	520x540x225	2x3,2 =6,4	A1	½" R	0,52	0,64	20
RQG30972	720x540x225	2x3,2=6,4	A1	½" R	0,52	0,64	27
RQG30973	720x540x225	2x3,2=6,4	A1	½" R	0,52	0,64	27



3. Środki ostrożności

1. Przed montażem należy zapoznać się z instrukcją.
2. Urządzenie musi być podłączone zgodnie z przepisami obowiązującymi przy instalacji urządzeń gazowych.
3. Jeśli urządzenie ma być używane z gazem w butli, odległość między urządzeniem a zbiornikiem propanu powinna wynosić co najmniej 50 cm.
4. Urządzenie powinno być zainstalowane w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu!
5. Nie powinno się wystawiać urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
6. Należy trzymać materiały łatwopalne z dala od urządzenia.
7. Urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego i musi być obsługiwane przez przeszkolonych operatorów.
8. Monter ani użytkownik nie mogą manipulować częściami zaplombowanymi przez producenta.
9. Zapach gazu oznacza jego wyciek. Należy zakręcić główny zawór i otworzyć drzwi i okna, nie używać urządzenia elektrycznego. Natychmiast wezwać serwis.
10. Nie myć wodą pod ciśnieniem.

4. Wprowadzanie zmian w urządzeniu i jego przenoszenie

Urządzenie, które zostało zamontowane przez autoryzowany serwis: jego instalacja nie może być zmieniana; urządzenia nie należy przepinać ani przedłużać jego okablowania. Wyjątkiem jest sytuacja, kiedy wymienione czynności wykonywane są przez personel autoryzowanego serwisu.

Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy koniecznie zadzwonić do serwisu.

Urządzenie można przemieścić.

Podczas przenoszenia urządzenia należy uważać, aby nim o nic nie uderzyć ani go nie upuścić. Należy przemieszczać urządzenie na stabilnej powierzchni.

5. Montaż urządzenia

Powierzchnia, na której zostanie umieszczony produkt, musi zostać wypoziomowana i zmierzona, aby dokładnie odpowiadała wymiarom płyty gazowej. Jeśli urządzenie ma być umieszczone w pobliżu ściany, mebli kuchennych, tapet dekoracyjnych itp., przedmioty te nie mogą być wykonane z materiałów łatwopalnych lub muszą być pokryte izolacją termiczną, w takim przypadku odległość między powierzchnią przedmiotów a urządzeniem musi wynosić co najmniej 5 cm. Jeśli nie ma żadnego zabezpieczenia przeciwpożarowego, odległość powinna wynosić co najmniej 20 cm.

Jeśli urządzenie ma być używane z gazem w butli, odległość między urządzeniem a zbiornikiem propanu powinna wynosić co najmniej 50 cm. Przed montażem produktu przez serwis techniczny należy sprawdzić na tabliczce znamionowej wszystkie informacje gazowe – dane na tabliczce muszą zgadzać się z rodzajem gazu i ciśnienia zastosowanym na przyłączy gazowym.

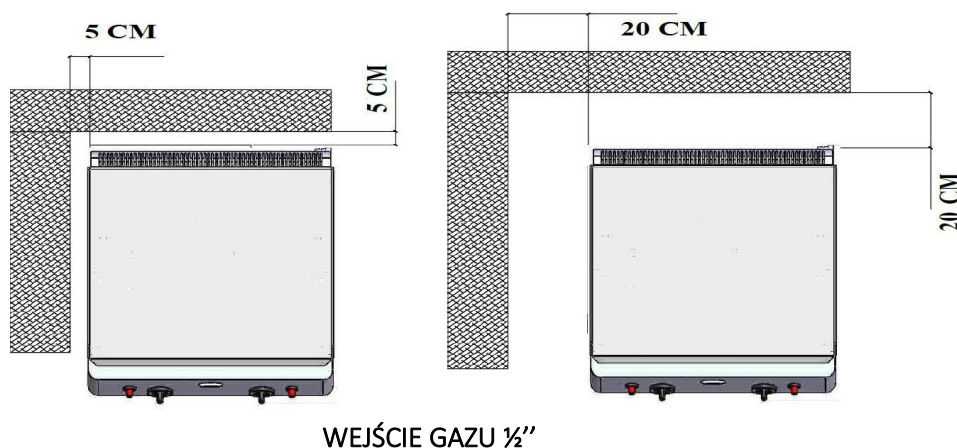
Jeżeli informacje na tabliczce urządzenia nie zgadzają się z przyłączem gazowym klienta, należy dokonać odpowiednich przygotowań i regulacji w celu wymiany na inny gaz.

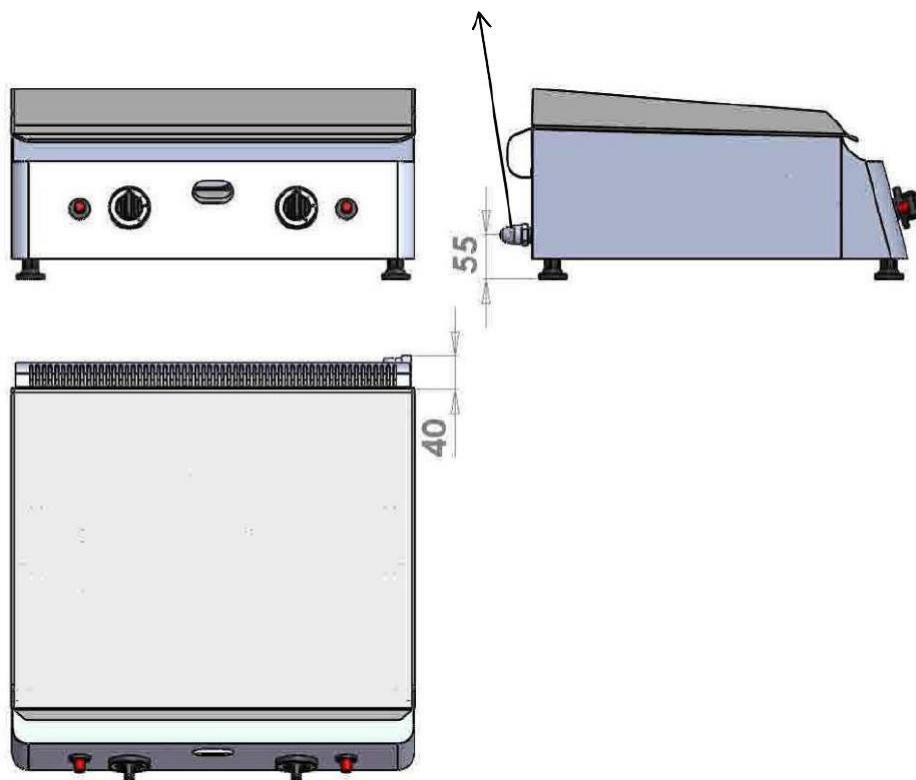
Należy sprawdzić, czy średnica rury przyłącza gazowego jest taka sama, jak opisano w DANYCH TECHNICZNYCH. Jeśli średnica jest większa niż wskazana, należy zastosować reduktor, aby dopasować rurę do urządzenia. Jeśli rura jest mniejsza niż podano w DANYCH TECHNICZNYCH, urządzenie nie będzie działać prawidłowo i nie należy go podłączać. Należy zmienić przyłącze gazu.

Po podłączeniu zasilania rurą zawór gazowy zostaje odkręcony, aby wpuścić gaz do zaworu. Po tej operacji elastyczne rury i połączenia rampy zaworu są sprawdzane pod kątem wycieków pianą mydlaną.

Pomiar ciśnienia dyszy odbywa się zgodnie z rysunkiem. Korek wlotu manometru wtryskiwacza jest demontowany za pomocą odpowiedniego klucza. Do pomiaru ciśnienia do wejścia manometru podłącza się elastyczny wąż manometru U. Po zmierzeniu ciśnienia i potwierdzeniu wąż odłącza się, a na wejściu zakłada się korek. Urządzenie sprawdza się pod kątem wycieków pianą mydlaną.

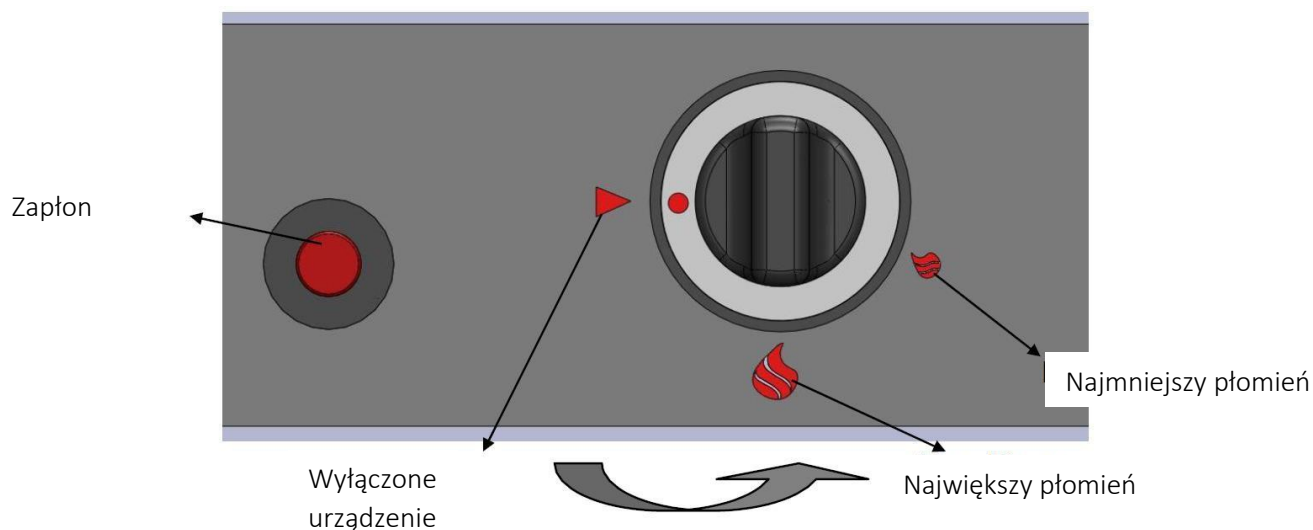
6. Schemat montażu





7. Obsługa urządzenia

Urządzenie znajduje zastosowanie w kuchniach, restauracjach, stołówkach, restauracjach typu fast-food, kuchniach hotelowych, szpitalnych, w szkołach, strefach wojskowych, do gotowania mięsa i przetworów mięsnych. To urządzenie zostało zaprojektowane do bezpośredniego gotowania. Nie należy na nim używać sprzętu kuchennego, takiego jak garnek i patelnia.



PANEL STEROWANIA



- A) Zapłon: najpierw odkręcić główny zawór gazu, a następnie obrócić pokrętło zaworu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji max, nacisnąć i przytrzymać wciśnięty dostatecznie mocno (przy pierwszym użyciu, aby odpowietrzyć i zapalić gaz, może to zająć do 20-25 sekund do zapłonu), następnie nacisnąć przycisk zapłonu, aby zapalić.

Po zapaleniu palników na płomień ciągły należy przytrzymać wciśnięty zawór (maks. 20 sek.). Następnie należy puścić zawór.

- B) Obsługa: umieścić żywność na powierzchni do gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność – gdy ilość żywności nie jest zbyt duża, ustawić pokrętło zaworu w pozycji minimalnej, a także jeśli urządzenie będzie przez krótki czas w trybie gotowości, zawór (1) powinien znajdować się w pozycji minimalnej. To znacznie zmniejszy straty gazu. Podczas pracy urządzenia tłuszcz kapie przez otwór na tackę ociekową. Wszystkie ciekące z żywności płyny i tłuszcze trafiają do tej szufladki, którą każdego dnia po skończonej pracy należy opróżnić i wyczyścić.

- C) Po zakończeniu pracy należy również wyczyścić powierzchnię urządzenia (patrz: Czyszczenie i konserwacja)

8. Czyszczenie i konserwacja

Urządzenie wymaga codziennego czyszczenia. Tłuste plamy powinny być usuwane przy pomocy detergentu. Nie oblewać urządzenia wodą.

Konserwacje techniczne powinny być wykonywane przez upoważniony personel. Radzimy, aby wykonywać je co najmniej raz na 6 miesięcy w zależności od częstotliwości użytkowania.

Podczas konserwacji należy zwrócić uwagę na następujące elementy:

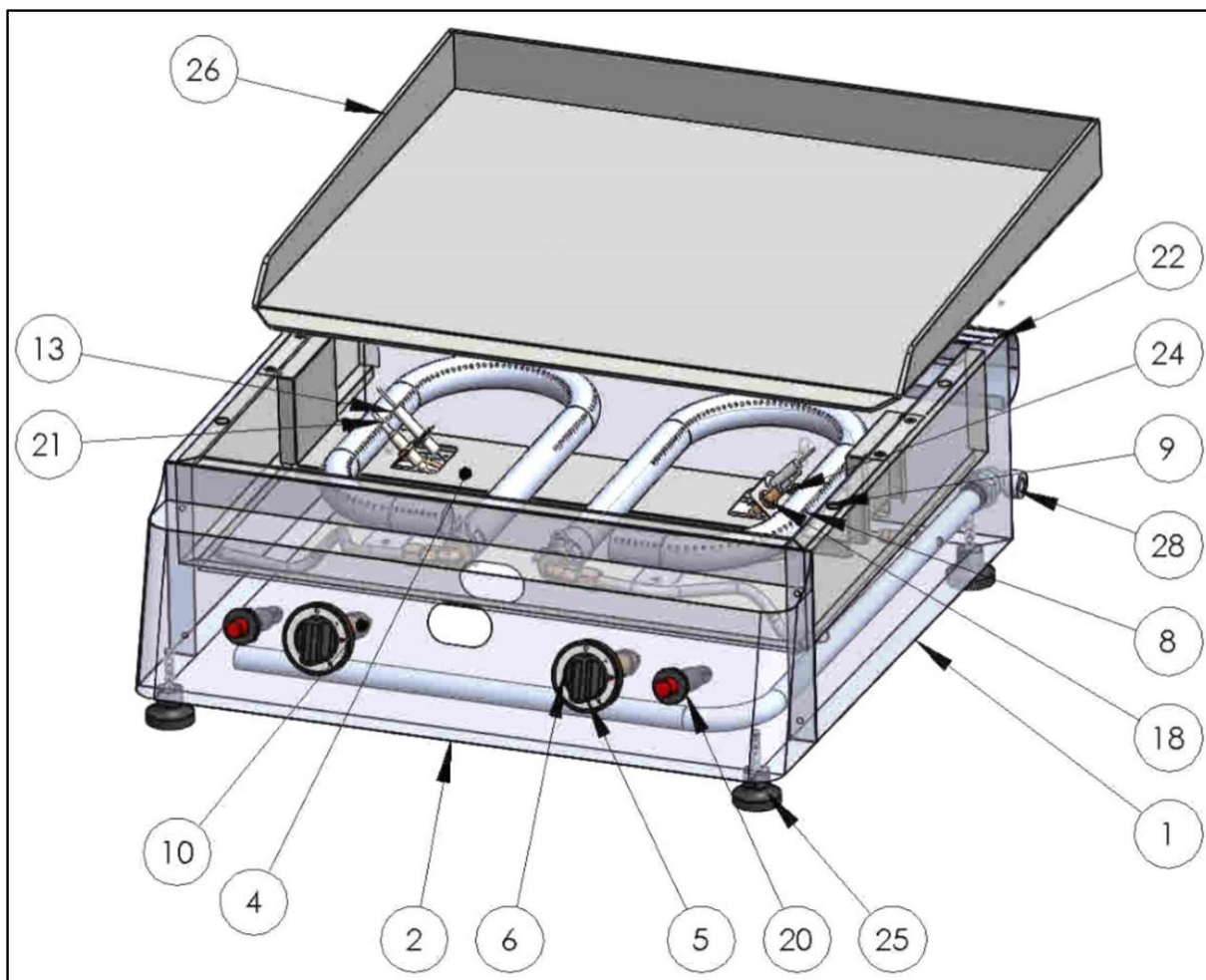
- dysza - otwór powinien być czysty,
- regulator powietrza – powinien być czysty, a jego regulacja powinna być wykonana przez upoważniony personel,
- zawór bezpieczeństwa - płomień powinien być prawidłowy i dotykać termopary,
- palnik - otwory gazowe powinny być czyste i drożne.

9. Wymiana rodzaju gazu

TABELA WYMIANY RODZAJU GAZU								ŚREDNICA DYSZY PILOTOWEJ
RODZAJ GAZU	CIŚNIENIE	ŚREDNICA DYSZY			ODSTĘP (MM)			
		MODEL			MODEL			
		640516	G40520	G40512	640516	G40520	G40512	
		Moc palnika kW	Moc palnika kW	Moc palnika kW	Moc palnika kW	Moc palnika kW	Moc palnika kW	
		1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	
G20	20	0,95	0,95	0,95				0,70
G30	/28-30	0,65	0,65	0,65				0,50

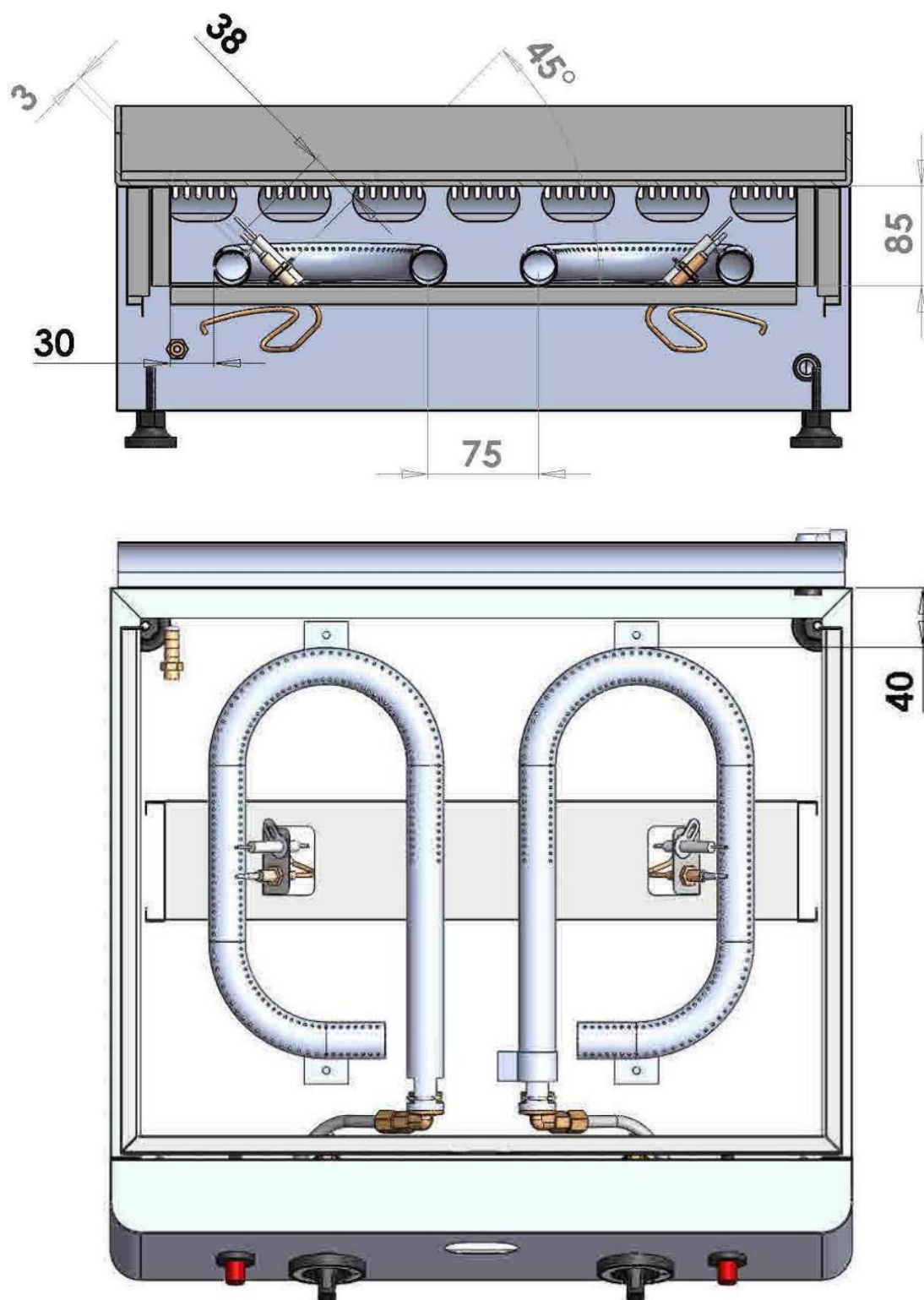
TABELA Z WARTOŚCIAMI GAZU I CIŚNIENIA								
RODZINA GAZÓW	RODZAJ GAZU	LICZBA WOBBEGO	WARTOŚĆ OPAŁOWA H _i			CIŚNIENIE MBAR		
		Wi (Mj/m³)	Mj/m³	kWh/m³	Mj/kg	N	Min	Max
2.	G20	45,67	34,02	9,45	---	20	17	25
2.	G25	37,38	29,25	8,125	---	20	17	25
						25	20	30
3.	G30	80,58	---	---	45,65	50	42,5	57,5
						30	25	35

10. Opis części urządzenia



L.p.	Nazwa części
1	Obudowa
2	Przedni panel
4	Złącze palnika
5	Pokrętło zaworu
6	Naklejka
8	Palnik
9	Komora spalania
10	Zawór
13	Zapalnik
18	Nakrętka m10
20	Zapalnik
21	Termopara
22	Komin
25	Nóżka
26	Płyta

11. Przekrój urządzenia



12. Czynności serwisowe

12.1 Montaż i demontaż zaworu

- Zakręcić główny zawór gazowy.
- Otworzyć tylny panel urządzenia.
- Odpowiednim kluczem do przyłącza wlotu gazu usunąć rurę gazową łączącą się z palnikiem.
- Wyjąć zawór i zastąpić nowym.
- Po ponownym zamontowaniu przyłączy gazowych należy sprawdzić je pod kątem szczelności za pomocą piany mydlanej.

12.2 Sonda kontroli płomienia

- Zdjąć tylny panel urządzenia.
- Odłączyć złącza sondy kontroli płomienia na zaworze odpowiednim kluczem.
- Wyjąć sondę kontroli płomienia, pociągając za sondę.
- Nowa sonda kontroli płomienia wymienia się w ten sam sposób.

12.3 Możliwe awarie i naprawy

A. Zawór jest odkręcony, ale w palniku nie ma gazu:

1. Sprawdzić szczelność na wszystkich połączeniach gazowych.
2. Odłączyć przyłączy gazu z wyciekami.
3. Podłączyć prawidłowo przyłączy gazowe i jeszcze raz sprawdzić, czy nie ma wycieków.

B. Zawór odkręcony, palnik pobiera gaz, ale nie ma zapłonu:

1. Sprawdzić, czy główny zawór gazowy jest odkręcony czy zakręcony.
2. Sprawdzić, czy przyłączy gazowe zaworu jest zatkane.
3. Sprawdzić, czy palnik jest zatkany.
4. Sonda przeciwpożarowa nie jest wystarczająco blisko i nie ma wystarczającej ilości ciepła. Należy zablokować sondę kontrolną płomienia do palnika.
5. Zawór może być uszkodzony. Wymienić na nowy.

12.4 Kontrola wycieku gazu

- Odkręcić główny zawór gazowy.
- Sprawdzić szczelność na elastycznej rurze, wlocie gazu do urządzenia i połączeniach rampy zaworu.
- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić, czy nie ma wycieków na zaworze i połączeniach gazu palnika, połączeniach gazu pilotowego i połączeniach gazu dyszy.
- Sprawdzić podłączenie gazu na urządzeniu, czy jest zgodne z tabliczką znamionową.
- Wyjąć palnik i dysze pilotujące odpowiednim kluczem i sprawdzić, czy numery na nich są zgodne z rodzajem podłączenia gazu.
- Sprawdzić, czy dysze są zatkane.
- Zamontować ponownie sprawdzoną dyszę w odpowiednim miejscu.
- Sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu pianą mydlaną.
- Sprawdzić ciśnienie.
- Jeśli w kolektorze głównym można zmierzyć ciśnienie, odkręcić korek manometru na wlocie gazu do kolektora.
- Podłączyć elastyczny wąż manometru do wejścia manometru na zaworze lub dyszy.

- Odkręcić główny zawór gazowy.
- Uruchomić urządzenie.
- Zmierzyć ciśnienie na manometrze.
- Ustawić urządzenie w pozycji minimalnego płomienia i zmierzyć manometrem.
- Urządzenie jest wyłączone.
- Elastyczny przewód manometru U jest odłączony, a nasadki zaworu lub dyszy są prawidłowo założone.
- Urządzenie jest włączone, a miejsca połączeń są sprawdzane pod kątem wycieków za pomocą piany mydlanej.

12.5 Sonda kontroli płomienia

1. Uruchomić urządzenie.
2. Po zapaleniu palnika głównego lub pilotowego, sonda kontrolna płomienia jest odmierzana na czas chronometrem sondy do sprawdzenia temperatury i gazu wejściowego. Czas powinien wynosić maksymalnie 20 sekund.
3. Zawór jest odkręcony do zakończenia czynności.

13. 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. 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 nieobjętym 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 Urządzenie 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. zmiękczacze 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.
16. 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). 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

E-mail: info@restoquality.pl
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909
www.restoquality.pl



Resto Quality Sp. z o.o.
Ul. Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



tel. 12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl