



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Modele: RQK-305ER, RQK-405ER, RQK-505ER



Spis treści

1	Wprowadzenie.....	3
2	Dane techniczne.....	4
3	Opis techniczny.....	4
4	Transport, pakowanie, przechowywanie.....	5
6	Podczas gotowania.....	8
7	Konserwacja i czyszczenie.....	14
8.	Wymagania dotyczące techniki bezpieczeństwa.....	16
9.	Zaświadczenie o przeglądach okresowych.....	18

Uwaga!

Każdy kocioł musi zostać uruchomiony podczas montażu, przed oddaniem do użytku.

Uruchomienie może zostać przeprowadzone przez autoryzowany serwis producenta.

3 Dane
 techniczne

Model kotła elektrycznego	RQK-305ER	RQK-405ER	RQK-505ER
Nominalna pojemność zbiornika (litry)	300	400	500
Waga urządzenia (kg)	230	240	250
Połączenie elektryczne	5x16 mm ²	5x16 mm ²	5x25 mm ²
Czas nagrzewania (od 20 do 90°C, max. minuty)	40	53	59
Zapotrzebowanie na energię (kW)	36	42	48
Robocze ciśnienie pary w kotle			0,5 bara

Przyłącze wody pitnej:	ISO228-G1/2"
Podłączenie miękkiej wody:	ISO228-G1/2"
Zasilanie	400 V, 3 N, 50 Hz
Klasa ochrony przeciwporażeniowej urządzenia elektrycznego:	Klasa ochrony I.
Ochrona urządzeń elektrycznych:	IP42

4 Opis techniczny

Każdy główny element konstrukcyjny kotła jest wykonany ze stali nierdzewnej. Kocioł zapewnia gotowanie bez przypalania dzięki ogrzewaniu pośredniemu.

Wytwarzanie pary w komorze parowej odbywa się za pośrednictwem węży grzejnych. Jednostki elektryczne i wyświetlacze urządzenia znajdują się na pokrywie po prawej stronie. Nieprzerwaną pracę elektrycznego kotła do gotowania posiłków zapewnia automatyczny dopływ powietrza, zawór odpowietrzający i wyłącznik ciśnieniowy. W przypadku nieprawidłowej obsługi wbudowany zawór bezpieczeństwa zapobiega wytworzeniu się w komorze parowej wyższego ciśnienia niż jest to dopuszczalne. Odpowiednie ciśnienie pary jest wskazywane przez manometr. Pokrywę kotła można otworzyć ręcznie do temperatury ok. 75 C°. Materiał, z którego wykonany jest, to szczerkowana stal nierdzewna. Zamknięcie jest zapewnione przez ciężar pokrywy i przez sprężynę, jeśli jest otwarta. Napełnianie kotła zimną wodą następuje poprzez kran z rurką oscylacyjną 1/2". Żywność może być usuwana z kociołka przez 2-calowy kranik do spuszczenia żywności lub może być nabierana. Kranik spustowy jest przykręcony śrubami, aby zapobiec przypadkowemu otwarciu.

Ogrzewanie włącza się automatycznie po naciśnięciu przycisku „Start”. Można to wyłączyć naciskając przycisk „Stop”. Urządzenie należy codziennie wyłączać z eksploatacji za pomocą głównego wyłącznika instalowanego na zewnątrz urządzenia.

W wyniku ciągłego dopływu ciepła w komorze parowej powstaje ciśnienie, które jest wskazywane przez manometr. Jeśli ciśnienie osiągnie poziom 0,5 bara, ogrzewanie wyłącza się, a dzięki ciągłej mocy cieplnej ciśnienie pary stopniowo spada; jeśli spadnie do około 0,3 bara, włącza się presostat. Proces ten zapewnia niezbędną energię do podgrzania kotła do gotowania posiłków. Podstawowym warunkiem bezpiecznego działania kotła do gotowania posiłków jest to, że węże chłodnicy muszą znajdować się pod wodą przez cały czas. Aby to zapewnić, w urządzenie wbudowano elektryczny czujnik poziomu wody. Jeśli poziom wody spadnie poniżej czujnika, ogrzewanie zostanie automatycznie zatrzymane, co zostanie zasygnalizowane operatorowi żółtym światłem, a brakująca ilość wody zostanie w tym samym czasie uzupełniona z systemu wody miękkiej. W przypadku awarii lub braku podgrzewania

wody, regulator ciepła wyłącza kocioł, co jest również sygnalizowane czerwonym światłem. Aby usunąć błąd, należy wezwać autoryzowany serwis.

5 Transport, pakowanie, przechowywanie

Kocioł jest owinięty folią ochronną, zapakowany na drewnianej palecie. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu, w pomieszczeniu zamkniętym. Urządzenie jest wrażliwe na wstrząsy, można je podnosić za pomocą wózka widłowego.

6 Oddanie do użytku

Rozpakowanie kotła do gotowania posiłków należy przeprowadzić z należytą starannością. Folię plastikową należy zdjąć z pokrywy rozpakowanego kotła. Powierzchnie kotła zmyć ciepłą wodą z dodatkiem rozcieńczonego mydła w płynie, wypłukać i wytrzeć do sucha. Należy zachować środki opisane w rozdziale Czyszczenie.

Przed przystąpieniem do uruchomienia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

Etapy oddania do użytku:

6.1 Instalacja, podłączenie do mediów publicznych

6.2 Pełny test funkcjonalny

6.1 *Instalacja, podłączenie do mediów publicznych*

Przed uruchomieniem operator musi zapewnić zgodność z przepisami obowiązującymi w krajach docelowych.

6.1.a Lokalizacja

Kocioł może być umieszczony tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Należy zwrócić uwagę, aby kocioł do gotowania posiłków nie był przenoszony z przekreślonymi nogami, ponieważ może to spowodować usterki. Po ustawieniu urządzenia należy je wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek.

6.1.b. Okablowanie elektryczne

Podczas instalowania i obsługi kotłów do gotowania posiłków na Węgrzech należy przestrzegać następujących zasad:

- normy MSZ HD 60364-4-41:2007 w świetle przepisów bezpieczeństwa instalacji
- normy MSZ EN 61140:2003 w świetle przepisów ochronnych

Urządzenie ma stałe połączenia. Na podstawie podanych danych technicznych urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej za pomocą przewodu o odpowiednim rozmiarze, wyłącznika głównego i bezpiecznika.

Rozsądne jest umieszczenie bezpiecznika i wyłącznika w pobliżu urządzenia.

Plan okablowania elektrycznego urządzenia można zobaczyć na rysunkach.

Okablowanie można wykonać wyłącznie za pomocą kabli olejoodpornych (np. GTO, GTP) lub kabli w rurkach olejoodpornych.

Podłączenie do sieci o średnim potencjale jest obowiązkowe.

Zabrania się używania urządzenia bez skutecznej ochrony przeciwporażeniowej!

Montaż elektryczny może być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

6.1.c Podłączenie wody

Podstawowa konstrukcja zbiorników przewiduje oddzielne przyłącza do napełniania zbiornika wodą pitną oraz wodą technologiczną (miękką). Używanie w komorze wodno-parowej wody pitnej zamiast wody miękkiej powoduje wzmożone powstawanie kamienia kotłowego, który wymaga częstszego sprawdzania i usuwania.

Montaż może przeprowadzić wyłącznie wykwalifikowany technik.

Aby odfiltrować zanieczyszczenia z sieci wodociągowej, na przyłączy należy zamontować filtr wody.

Aby napełnić komorę parową o podwójnych ściankach, zaleca się zainstalowanie zmiękczacza wody

6.1.d Przyłącze spustowe

Dla cieczy przepływających podczas czyszczenia kotła należy wykonać przyłącze spustowe.

6.2 Pełny test funkcjonalny:

Po zakończeniu podłączania i montażu kotła należy wykonać następujące czynności:

- Otwórz główny kran
- Włącz główny wyłącznik zasilania znajdujący się na ścianie.
- Włącz urządzenie
- Napełnij miskę wodą, aż zakryje otwór wylotowy; sprawdź szczelność połączeń.
- Ustaw na 100 stopni Celsjusza
- Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie napełni zbiornik wodą (około 15 minut, w tym czasie wyświetli się komunikat „napełnianie wodą”). Układ kontroli napełnienia zbiornik wystarczającą ilością wody.
- Rozgrzej kocioł do wrzenia, w międzyczasie sprawdź działanie podzespołów./zawór wylotu i wlotu powietrza, zawór awaryjny, manometr, sterowanie mocą elektryczną, szczelność połączeń
- Wyłącz urządzenie, rozładuj kocioł, po ostygnięciu oczyścić.
- W przypadku zagrożenia mrozem należy również opróżnić urządzenie.

7 Podczas gotowania

Włóż do zbiornika potrawę, którą chcesz przygotować, ustaw żadaną temperaturę gotowania za pomocą skali na ekranie.

Podczas gotowania należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- Gdy naczynie jest gorące, ostrożnie (powoli) otwieraj pokrywkę, aby para z potrawy nie poparzyła rąk.
- Nigdy nie dotykaj gorących części kranu gołymi rękami.
- Podczas gotowania regularnie sprawdzaj ciśnienie wskazywane przez manometr; jeżeli wynosi powyżej 0,8 bara lub nie pokazuje żadnej wartości, wezwać serwis.
- Jeżeli podczas gotowania (po automatycznym odpowietrzeniu) stale wydobywa się para lub przez zawór bezpieczeństwa lub inną armaturę kapie woda, należy wezwać odpowiedni serwis.
- Po przerwie w dostawie prądu lub jakiegokolwiek innej awarii uniemożliwiającej działanie, system można uruchomić ponownie, naciskając przycisk „RESET”.
- Jeżeli kocioł często się wyłącza i konieczne jest jego ponowne uruchomienie, należy wezwać fachowca w celu usunięcia usterki!
- Zabrania się używania urządzenia w przypadku braku lub uszkodzenia któregośkolwiek z elementów sterujących i wyświetlających.

Włącz urządzenie:

Urządzenie można uruchomić za pomocą przycisku włączania/wyłączania (przycisk w ramce na rysunku).



Po naciśnięciu przycisku po chwili pojawia się komunikat „Napełnianie”. Jeśli wszystko działa poprawnie, pojawi się komunikat „Zakończono napełnianie”. Jeżeli nawet po 40 minutach nie pojawi się komunikat „Zakończono napełnianie”, należy powiadomić partnera serwisowego!





Następnie pojawi się ekran główny. W górnej części ekranu głównego wyświetlana jest temperatura ustawiona oraz temperatura aktualna. Temperaturę można regulować za pomocą suwaka oraz przycisków + i -. W lewym dolnym rogu znajduje się data i godzina. Pośrodku znajduje się przycisk START/STOP, którym można rozpocząć i zatrzymać pracę. W prawym dolnym rogu znajduje się przycisk menu, którego naciśnięcie powoduje wyświetlenie paska menu.

Ustaw temperaturę



Aktualna temperatura

Ustawienie temperatury

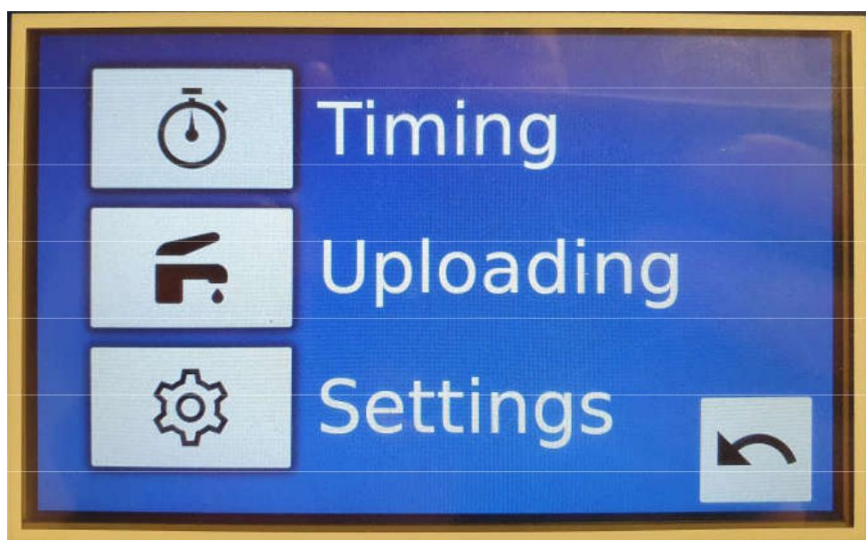
Data i godzina

Menu

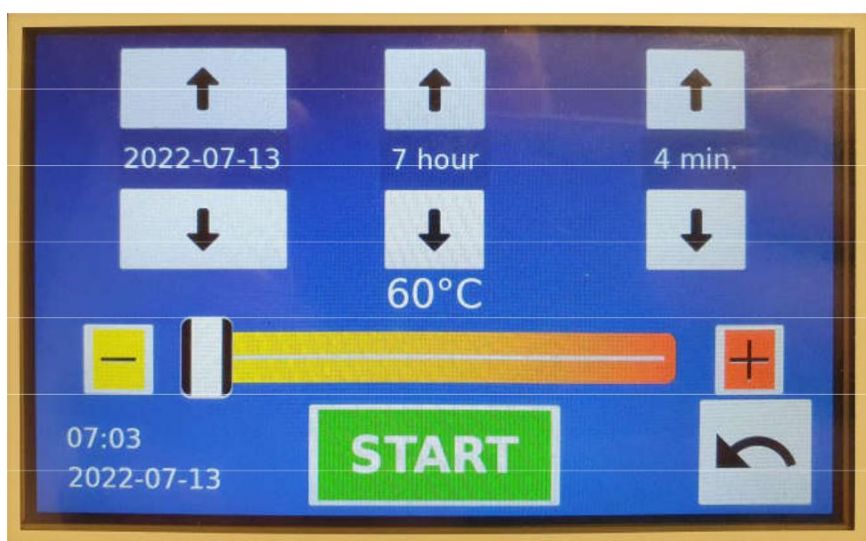
Po naciśnięciu przycisku „START” wyświetlana jest temperatura aktualna oraz temperatura zadana



Menu:



Ustawienia czasu:



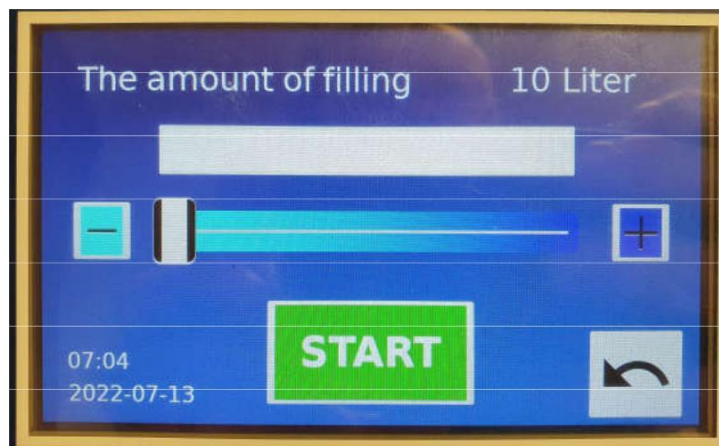
W tej pozycji menu za pomocą strzałek można ustawić datę, godzinę i minuty. Temperaturę można ustawić na dolnym suwaku za pomocą suwaka oraz przycisków + i -. Do menu głównego można wrócić korzystając ze strzałki w prawym dolnym rogu.

Timera można używać tylko wtedy, gdy do urządzenia została już nalana odpowiednia ilość wody!

Nie wyłączaj urządzenia po ustawieniu timera

Timer można uruchomić naciskając przycisk START. Timer aktywuje twoje urządzenie o ustawionej godzinie. Działa przez 4 godziny, po czym wyłącza się automatycznie. Dzięki timerowi możesz podgrzać wodę do maksymalnie 90°C.

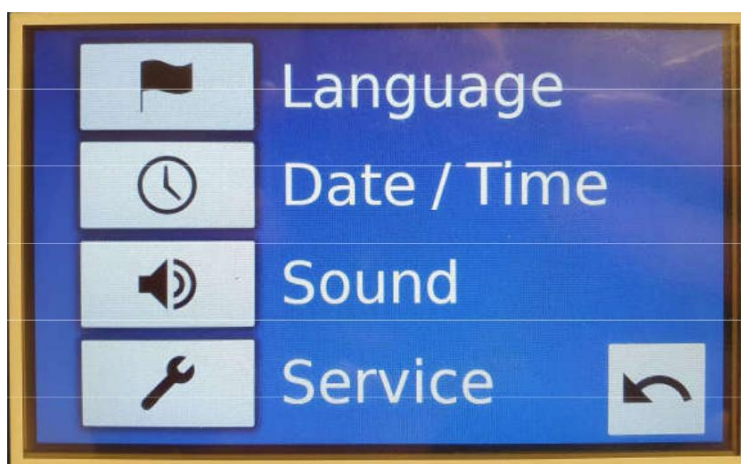
Napełnianie:



Tutaj możesz ustawić ilość napełnienia w litrach za pomocą suwaka oraz przycisków + i -. Jeżeli została ustawiona prawidłowa ilość, po naciśnięciu przycisku START rozpocznie się załadunek i pojawi się komunikat: „Otwórz pokrywę! Sprawdź poziom wody!” Podczas napełniania zawsze trzymaj pokrywę otwartą.



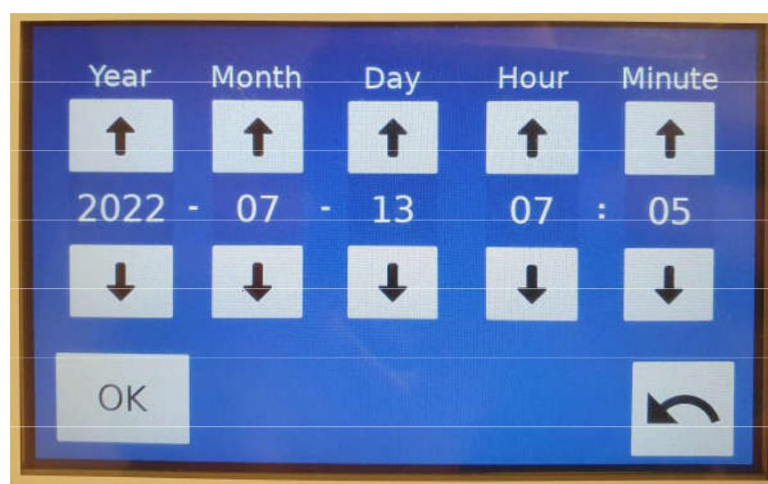
Ustawienie:



Ustawienia języka:



Ustawienie daty:



Ustawienie dźwięku:



Serwis:

Dane urządzenia można przeglądać w serwisie



7.1 Czyszczenie

Wylej ugotowane jedzenie przez kranik do spuszczenia jedzenia lub chochlą. Następnie wyczyść naczynie. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyłączyć zasilanie za pomocą wyłącznika sieciowego.

Czyszczenie należy przeprowadzać zgodnie z "Instrukcjami porządkowania, czyszczenia i dezynfekcji". Podczas przygotowywania planów należy starannie dobierać detergenty.

Ogólna zasada jest następująca:

Stal nierdzewna może również ulec poplamieniu na skutek zanieczyszczenia lub środków żrących, detergentów.

Unikaj stosowania środków dezynfekujących zawierających chlor, ponieważ są one szczególnie szkodliwe dla stali nierdzewnej.

Należy wybierać detergenty, które są szczególnie zalecane do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej. Podczas czyszczenia gorących powierzchni /np. zbiorników/, skuteczność detergentu i jednocześnie jego agresywność wzrasta w stosunku do powierzchni.

Należy przestrzegać instrukcji dotyczących stężenia detergentów.

Zabrania się mycia pokryw strumieniem wody.

7.2 Konserwacja

Materiał, jakość elementów konstrukcyjnych urządzenia nie wymagają od użytkownika żadnej szczególnej konserwacji poza obsługą zgodnego z przeznaczeniem urządzenia. Konserwacja osprzętu elektrycznego i techniki bezpieczeństwa powinno być przeprowadzane przez serwisanta nie rzadziej niż raz w roku i powinno być wiarygodnie poświadczane na „Certyfikacie” instrukcji obsługi /data, podpis, pieczęć/.

Warunki gwarancji podjętej przez producenta odnoszą się wyłącznie do certyfikowanych urządzeń. W przeciwnym razie żądanie gwarancji nie zostanie uznane.

Konserwacja obejmuje następujące czynności (ponowna regulacja, resetowanie, czyszczenie lub wymiana, jeśli to konieczne):

7.5 a Jednostki zabezpieczające: manometr, lampki sygnalizacyjne, wyłącznik ciśnieniowy, skala czujnika poziomu, zawór wlotowy i spustowy powietrza, kontrola wydmuchowego zaworu bezpieczeństwa pod kątem szczelności, funkcjonalności.

7.5 b Szczelność połączeń elektrycznych, solidność uziemienia ochronnego, solidność izolacji, mocowanie armatury, istnienie osłon chroniących przed kapiącą wodą, sprawność elektroniki.

7,5 w Stopień zakamieniania komory wodno-parowej, w razie potrzeby odkamienianie. Musi być ono wykonywane przez specjalistę nie rzadziej niż co trzy lata. Odkamienianie to zadanie szczególne, do którego wykorzystuje się urządzenia myjące wypełnione środkiem odkamieniającym zalecanym do materiałów nierdzewnych.

7,5 d Szczelność armatury wodociągowej, szczelne zamknięcie, kran ciepłej i zimnej wody, śruba spustowa komory parowej.

Konserwację należy wykonywać wyłącznie po wyłączeniu głównego wyłącznika zasilania, gdy nie jest on pod napięciem.

Konserwację połączeń elektrycznych i części składowych może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

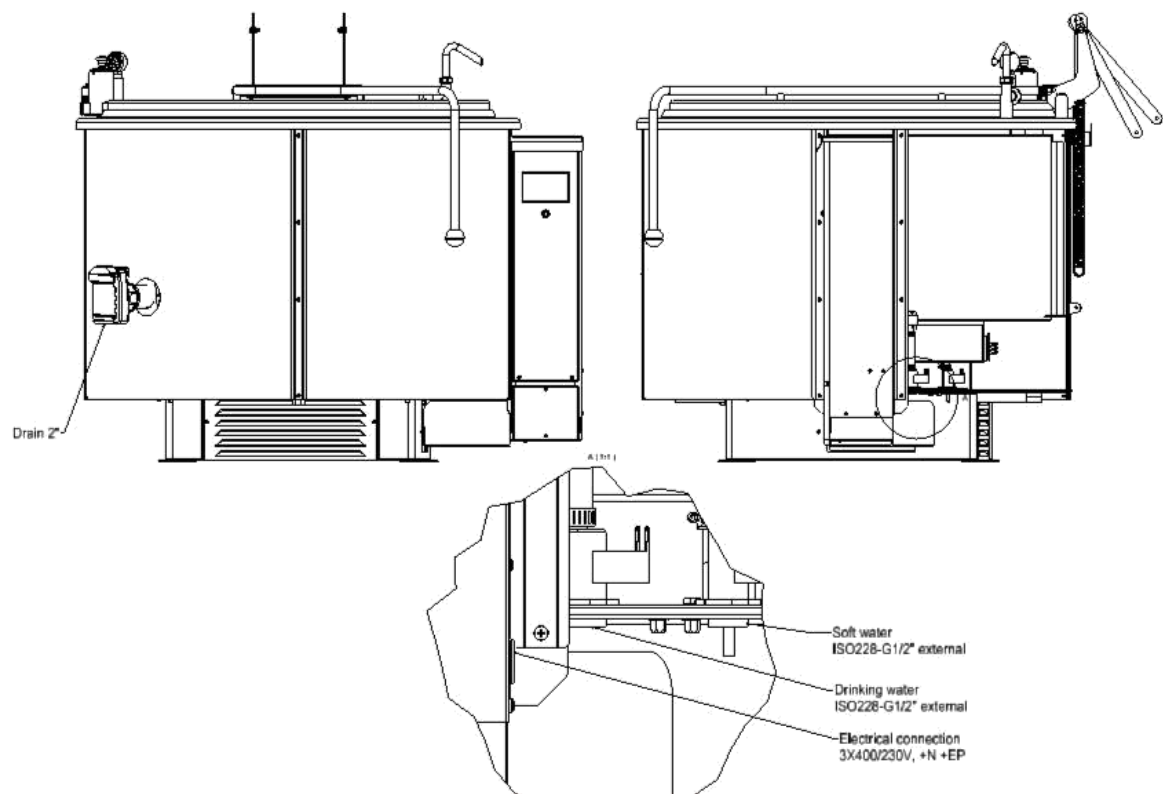
8. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

Przy uruchamianiu i obsłudze kotłów warzelnych należy przestrzegać:

- W zakresie przepisów bezpieczeństwa zakładu obowiązują wymagania norm MSZ EN 2364-410:1999 i MSZ EN 2364-410:1999 /1M:2004;
- W zakresie zasad ochrony styków wymagania normy MSZ EN 61140:2003;
- ZABRONIONE jest używanie urządzenia bez ważnego zabezpieczenia przeciwporażeniowego.

.

Zaświadczenie o przeglądach okresowych					
Zaświadczenie o wykonanej pracy, podpis, pieczęć					
Data	Instalacja gazowa kontrola	Elektryczny kontrola	Jednostki bezpieczeństwa I mechaniczne elementy	Odkamienia nie	Uwagi
2022.	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień
2023.	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc. .. dzień
2024.	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc. .. dzień
2025.	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc. .. dzień
2026.	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc. .. dzień
2027.	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc... dzień	miesiąc. .. dzień



Ogólne warunki gwarancji

dokument zawiera zasady stosowania przez konkurenta Resto Quality sp. z oo na rynku towarowym i stanowi zagrożenie dla Ramowych Warunków Handlowych, zawarte w zasadach ochrony gwarancyjnej publikacji zawsze, gdy Resto Quality sp. z oo udostępnienie na sprzedaż w kierunku.

1. Gwarancja jest gwarantowana na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.

2. Ochrona gwarantowana jest dostępna wyłącznie na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej.

3. W okresie obowiązywania, które jest powiązane z dodatkowymi działaniami, których celem jest przyłączenie urządzenia do stosowania – do stanu, w którym możliwe jest, że będzie to normalne i zgodne z przeznaczeniem z urządzeniami – przeznaczenie wada lub było następstwem wad tkwiących w urządzeniach (Urządzeniu) w jego chwili sprzedaży (wady produkcyjne, wady robocze) i nie została spowodowana przez klienta lub osoby trzecie lub nie wyniki inne, które zapewniają wydajność.

4. Celem skutku jest konsekwencja:

- a. zainstaluj nieodpłatnej diagnozy Usun
- b. urządzenia nieodpłatnej naprawy urządzeń
- c. nieodpłatnej wymiany części urządzeń na nowe

o konieczności naprawy lub wymiany poszczególnych części oraz zakresu naprawy (wymiany) każdorazowo zastosowanie będzie podstawą do uzyskania dostępu do podstawowego serwisuanta.

5. Podsumowanie działania z wytycznymi dystrybutorów z użyciem części zamiennej.

6. Spółka może zlecić podjęcie działań uniemożliwiających.

7. Zakres usług serwisowych (gwarancja) nie podlega:

- a. moment mechaniczny,
- b. Skutki działania z użyciem siły (pożar, wywołanie, zalanie wody, zmiana frontu itp.)
- c. elementy związane z konserwacją i normalnymi urządzeniami elektrycznymi (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i elementy normalnemu akumulatora – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, paski klinowe, łańcuchy napędowe itp.)
- d. Działanie z wykorzystaniem zasilania ponad koniecznością konieczną dla zastosowania z urządzeniem,
- e. przyczyną było z winy klienta lub osób uszkodzonych,
- f. Oprogramowanie do stosowania z użyciem, używanie, użytkowanie, użytkowanie Urządzeń
- g. Skutkiem ubocznym jest wypełnienie, które spoczywa na użytkownikach Urzędu.
- h. Wyłącznik z wyłącznika urządzenia lub odłączonego od urządzenia wymaganego (np. zmiękcacz do wody, filtry itp.)
- i. jak również rozwiązanie problemu wystąpienia zdarzenia

8. Wysyłamy o przesyłkę pocztową do państwa kuriera (dostawcy, funkcjonalne) oraz o dodatkowe konto o ładunku powiadającym o naruszeniach. Brak kontroli bezpieczeństwa oraz zgłoszenie reklamacji do skutków, które mogą wystąpić w przypadku zgłoszenia z tego tytułu.

9. W zakresie nie objętym ubezpieczeniem Spółka obejmuje usługę serwisową – za dodatkową opłatą.

10. Klient może zlecić współpracę (działanie) dodatkowe, strony ustalające, które mogą podjąć działania proponujące, jednak ich wyłączenie zawsze będzie wymagało zgody klienta. Zasady opłat za prace dodatkowe Strony ustalające będą w toku wzajemnych relacji.

11. Każdorazowo Klient jest udostępniany przez Urządzeń w uzgodnionym terminie na miejscu w taki sposób, że możliwe było posiadanie niezbędnych prac serwisowych w sposób niezakłócony. możliwy brak udostępnienia urządzenia będzie na poziomie nieuzasadnionej kontroli serwisowej.

12. W przypadku nieuzasadnionej wymaganej usługi serwisantów, klient będzie do pokrycia dodatkowego – w przypadku kosztów dojazdu oraz opłat dla serwisantów.

13. Należy zwrócić uwagę, że po podjęciu działań wynikających z ochrony gwarancyjnej:

a. dokonanie zmiany, usunięcie, przeróbek, napraw lub szerokie sprawdzenie ingerencji w urządzeniach przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę

b. aktualizacja plomb lub cech fabrycznych

c. Zastosowanie innych urządzeń niż dodatkowe z użyciem (uszkodzeń, terminów, zastosowań, zastosowań, dostępnych, ogniem, wilgocią itp.)

d. Wyłącznie urządzenia, jak również brak konieczności stosowania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry itp.)

14. Zgłoszenie wyłączenia będzie się - poprzez sprawdzenie przez klienta zgłoszenia na adres e-mail:serwis@restoquality.pl

33

15. Towary, które do których należą, są zagrożone z tytułem karnym:

a. o masie do 30 kg należy zastosować zgodnie z zasadniczą usługą przez Spółkę adresu uprawnionego usługi

b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Należy zastosować zastosowanie pod diagnozę przez Spółkę adresu uprawnionego serwisu lub naprawy, która następuje przez administratorów serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).

c. przypominamy, że na odbiorców dokonujących przesłane są urządzenia pod adresem dostarczonym, które są uwzględnione przez urządzenia reklamowane na czas jego transportu (w ramach takich szczegółowych zabezpieczeń urządzenia przed wymaganego oraz jego bezpiecznego transportu i działań załadunkowych).

d. Spółka może – w zależności od źródła Stron oraz w ramach gestu – zapewnia pomoc w organizacji transportu.

e. żądania klienta jest terminowy odbiór urządzeń zwrotnych wysłanych po przeprowadzeniu prac serwisowych w momencie otrzymania przesyłki w momencie odbioru. Ewentualnie brak urządzeń wedle zastosowań, które będą skutkiem obciążenia klienta, wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami urządzeń przesłania / transportu).

16. Strony ustalające zakończenie postępowania dotyczące zastosowania zgłoszenia dot. Szczelny Urządzeń:

a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia

b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia

c. wykonanie niezależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przypisania prac serwisowych podmiot niezależny od zakończenia dostawy przez dostawcę może wynieść do 60 dni od daty serwisanta.