

## Instrukcja obsługi

Kocioł warzelny parowy z grzaniem pośrednim

Model:

RQK-200NR, RQK-301NR, RQK-401NR, RQK-501NR



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 wstępne .....	3
2. Dane techniczne .....	3
3. Opis techniczny .....	3
4. Transport, opakowanie, przechowywanie.....	4
5. Uruchamianie.....	4
5.1 Instalacja parowa i kondensatu .....	4
5.2 Instalacja wodna .....	4
5.3 Podłączenie do odpływu (zalecane) .....	4
5.4 Kranik spustowy .....	5
6. Obsługa .....	5
7. Czyszczenie.....	5
8. Konserwacja .....	6
9. Wymagania dotyczące zasad bezpieczeństwa.....	6
10. Ogólne warunki gwarancji.....	9

## 1. Informacje wstępne

Kocioł warzelny parowy jest przeznaczony do gotowania zup, herbat, dań z warzywami, makaronu i potraw na bazie mleka bez ryzyka przypalenia, oraz do gotowania na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów, czy rozmrażania lub duszenia mrożonych produktów lub półproduktów w profesjonalnych kuchniach i szpitalach. Kocioł nie nadaje się do opiekania ani smażenia żywności.

Kotły o pojemności 100 i 150 litrów są produkowane z okrągłym zbiornikiem, podczas gdy kotły o pojemności 200 i 300 litrów ze zbiornikiem kwadratowym, co sprawia, że ich zastosowanie jest standardowe dla gastronomii i odpowiednie do zwykłego gotowania, gotowania na parze i podgrzewania żywności. Operator kotła powinien przeczytać ze zrozumieniem i zachować tę instrukcję obsługi w celu egzekwowania swoich praw.

## 2. Dane techniczne

Więcej informacji na Rysunku 1.

Rodzaj kotła warzelnego	RQK-200NR	RQK-301NR	RQK-401NR	RQK-501NR
Pojemność nominalna kotła [l]	200	300	400	500
Czas nagrzewania od 20 do 90°C [min]	31	38	42	42
Maksymalne zużycie pary [kg/h]	70	170	170	170
Przyłącze pary ["]	1	5/4	5/4	5/4
Przyłącze instalacji kondensatu ["]	3/4	1	1	1
Ciśnienie pary roboczej	50kPa (0,5 bara)			
Przyłącze wody pitnej ["]	C 1/			
Waga urządzenia (kg)	160	210	220	230
Kranik spustowy ["]	2	2	2	2

## 3. Opis techniczny

Wszystkie główne części strukturalne kotła warzelnego są wykonane ze stali nierdzewnej. Kocioł umożliwia gotowanie bez przypalania dzięki pośredniemu podgrzewaniu.

Kocioł nie nadaje się do wytapiania tłuszczu, zagęszczania ani pieczenia żywności.

Kocioł jest ogrzewany w instalacji parowej pod ciśnieniem 0,2-0,5 bara przez złącze 1".

Na wypadek wyższego ciśnienia należy zamontować reduktor.

Skończona woda jest odprowadzana przez złącze 3/4" zamontowane w dolnej części kotła.

Zawór parowy urządzenia i ciśnieniomierz znajdują się w tylnej części, z prawej strony górnej pokrywy. Intensywność ogrzewania jest regulowana zaworem parowym, którym można zmienić dopływ pary do ogrzewacza: przekręcenie w prawo zmniejsza dopływ, w lewo go zwiększa.

Nieprzerwaną pracę kotła warzelnego parowego zapewnia automatyczne działanie napowietrznika i odpowietrznika. W przypadku nieprawidłowego działania zawór bezpieczeństwa zapobiega powstawaniu wyższego ciśnienia niż dopuszczalne w ogrzewaczu.

Wytwarzana para przy nagrzewaniu kotła wypiera powietrze z ogrzewacza napowietrznikiem i odpowietrznikiem, znajdującymi się w górnej części. Rosnąca ilość pary z coraz większą prędkością zamyka zawór, co tworzy zamkniętą komorę. W wyniku ciągłego ciśnienia wlotowego pary wytwarzane jest ciśnienie w ogrzewaczu, wskazywane przez ciśnieniomierz.

Pokrywę kotła można otworzyć ręcznie do około 75°. Pokrywa jest wykonana ze szlifowanej płyty ze stali nierdzewnej. Pokrywę można łatwo zamknąć dzięki jej ciężarowi oraz zatrzymać w pozycji otwartej dzięki

specjalnej sprężynie. Do kotła dodaje się zimną wodę przez zawór napełnienia z elastyczną rurą o średnicy 1/2". Kranik spustowy o średnicy 2" służy do zlewania ugotowanego produktu lub można go nabrać chochlą bezpośrednio z kotła. Kranik spustowy jest zablokowany, aby zapobiec przypadkowemu otwarciu.

Na zamówienie urządzenie może być wyposażone w mieszalnik oraz sterownik do kontroli prędkości mieszania. Skrobaki teflonowe są zabezpieczone sprężynami, aby zapewnić czyszczenie wewnętrznej powłoki i dolnej powierzchni.

#### **4. Transport, opakowanie, przechowywanie**

Do pielęgnacji powierzchni kotła i pokrywy zaleca się stosowanie odpowiednich środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Podczas transportu kocioł jest zabezpieczony folią ochronną i umieszczony na drewnianej palecie.

Sprzęt należy przechowywać w opakowaniu, w suchym miejscu wewnątrz pomieszczenia. Urządzenie jest wrażliwe na drgania i wstrząsy, można je podnosić za pomocą podnośnika widłowego.

#### **5. Uruchamianie**

Przed uruchomieniem należy zapoznać się z instrukcją montażu i obsługi.

Przed montażem kotła warzelnego należy przygotować odpowiednie warunki do podłączenia. Obejmuje to zapewnienie odpowiedniej instalacji wodociągowej. Aby ułatwić czyszczenie i konserwację, zaleca się przygotowanie podłączeń do odpływu, które będą znajdować się pod kranikiem do wylewania ugotowanego produktu. Po ustaleniu miejsca pracy kotła warzelnego, należy upewnić się, że pracownicy będą mieli niezakłócony dostęp do przedniej części kotła. Kocioł musi być umieszczony w poziomym, solidnym miejscu. Należy sprawdzić, czy miejsce jest odpowiednio wypoziomowane. Kocioł warzelny należy rozpakowywać z odpowiednią ostrożnością. Zdjąć folię ochronną z pokrywy rozpakowanego naczynia, a następnie umyć urządzenie odpowiednim środkiem czyszczącym, spłukać i dokładnie wysuszyć. Należy przestrzegać zasad określonych w rozdziale dotyczącym czyszczenia. Aby podłączyć instalacje, należy zdjąć dolną obudowę.

Przed uruchomieniem użytkownik musi sprawdzić następujące instalacje pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami w danym kraju.

- instalacja parowa i kondensatu,
- instalacja wodna,
- instalacja odpływu (zalecane).

##### **5.1 Instalacja parowa i kondensatu**

Montaż powinien być przeprowadzany przez wykwalifikowanego hydraulika. Wymiary połączeń znajdują się na rysunku 1. Należy zainstalować i ustawić odpowiedni separator kondensatu. Zaleca się montaż separatora kondensatu z termostatem.

##### **5.2 Instalacja wodna**

Wymiary połączeń znajdują się na rysunku 1. Instalację powinien przeprowadzić tylko wykwalifikowany monter. Zaleca się zabezpieczenie części i płaszczka kotła warzelnego przed zanieczyszczeniami z instalacji wodnej, montując filtr wody na złączu.

##### **5.3 Podłączenie do odpływu (zalecane)**

Zaleca się podłączenie do odpływu, aby odprowadzać wodę wykorzystywaną przy czyszczeniu.

## 5.4 Kranik spustowy

Przed uruchomieniem należy się upewnić, że kran spustowy jest dokładnie dokręcony i zablokowany przy rurze odpływowej. Po podłączeniu i zainstalowaniu kotła należy przeprowadzić próbę działania zgodnie z następującymi krokami:

- Napełnić kocioł wodą przez wylewkę i sprawdzić połączenie.
- Uruchomić ogrzewanie parą, sprawdzić połączenia pod kątem nieszczelności.
- Ugotować wodę.
- Opróżnić kocioł.
- Zamontować ponownie obudowę.

## 6. Obsługa

Kocioł warzelny mogą obsługiwać wyłącznie osoby przeszkolone z zakresu obsługi, zagrożeń występujących podczas pracy i środków ochrony przed nimi, oraz otrzymały stosowne zaświadczenie. Nie wolno korzystać z urządzenia bez zamontowanych osłon lub z uszkodzonymi elementami.

Obsługa kotła warzelnego parowego jest prosta, należy:

- Napełnić naczynie materiałem do gotowania i zamknąć pokrywę.
- Przekręcić zawór parowy w lewo do końca, tak aby rozpocząć nagrzewanie kotła.
- Przekręcenie zaworu parowego w prawo zmniejsza ilość pary, która jest potrzebna do ciągłego gotowania.
- Po ugotowaniu należy zamknąć zawór parowy, przekręcając go w prawo.

### Uwaga!

W przypadku odgłosów stukania, przypominających uderzenie młotkiem, należy natychmiast zakręcić zawór parowy i wezwać serwis.

W trakcie obsługi należy pamiętać:

- Gdy kocioł jest gorący, należy ostrożnie (powoli) otwierać pokrywę, aby para z żywności nie oparzyła rąk.
- Nie wolno dotykać gołymi rękami nagrzewających się części zaworu spustowego służącego do opróżniania zawartości kotła.
- Podczas gotowania należy regularnie sprawdzać ciśnienie wskazywane przez ciśnieniomierz; jeśli jest wyższe niż 0,5 bara lub nie wskazuje wartości, ale kocioł jest pod ciśnieniem, należy skontaktować się z serwisem.
- Jeśli podczas gotowania (po automatycznym odpowietrzeniu) z zaworu bezpieczeństwa lub innych części ciągle wydobywa się para lub kapie woda, należy skontaktować się z serwisem.
- Nie wolno wlewać od razu dużej ilości zimnej cieczy do rozgrzanego zbiornika.
- Podczas pracy należy regularnie sprawdzać stan miernika napięcia oraz kontrolować pod kątem wycieków pary przy złączach.

***Nie wolno korzystać z kotła warzelnego z uszkodzonym sterowaniem lub urządzeniem zabezpieczającym.***

Po zakończeniu pracy należy dokładnie wyczyścić kocioł warzelny.

## 7. Czyszczenie

Opróżnić kocioł z ugotowanego jedzenia przez zawór spustowy lub nabrać bezpośrednio ze zbiornika. Wyczyścić kocioł. **Konieczne jest czyszczenie urządzenia przestrzegając instrukcji dotyczących sprzątania, czyszczenia i dezynfekcji.**

Przy czyszczeniu kotła należy ostrożnie wybierać środki czyszczące. Na rynku znajdują się różne środki przeznaczone do danego rodzaju zanieczyszczenia i czyszczonego materiału.

Co do zasady należy przestrzegać następujących kwestii:

**Na stali nierdzewnej mogą również pojawić się plamy związane z zanieczyszczeniami lub substancjami żrącymi czy środkami czyszczącymi.**

Należy unikać stosowania środków czyszczących i dezynfekujących zawierających chlor, ponieważ są one szczególnie szkodliwe dla stali nierdzewnej.

Należy wybierać detergenty, które są szczególnie polecane do czyszczenia materiału nierdzewnego.

Podczas czyszczenia gorących powierzchni (np. zbiornika) skuteczność detergentu oraz jednocześnie jego agresywność wobec powierzchni wzrasta.

Należy przestrzegać zasad związanych ze stężeniem środków czyszczących.

## 8. Konserwacja

Materiał, jakość oraz budowa części konstrukcyjnych urządzenia nie wymagają żadnej specjalnej konserwacji ze strony użytkownika oprócz częstego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem. Konserwacja sprawdzająca działanie oraz zapobiegająca uszkodzeniom urządzeń elektrycznych i elementów zabezpieczających powinna być jednak przeprowadzana regularnie przez specjalistę, co najmniej raz w roku, oraz powinna być udokumentowana zaświadczeniem na końcu niniejszej instrukcji obsługi (z datą, podpisem i pieczętką).

Warunki gwarancji podejmowane przez producenta odnoszą się tylko do urządzeń konserwowanych z zaświadczeniem. Brak konserwacji spowoduje, że żądanie gwarancji nie zostanie zweryfikowane.

Konserwacja obejmuje następujące elementy (ponowna regulacja, ustawienie, czyszczenie lub wymiana w razie potrzeby):

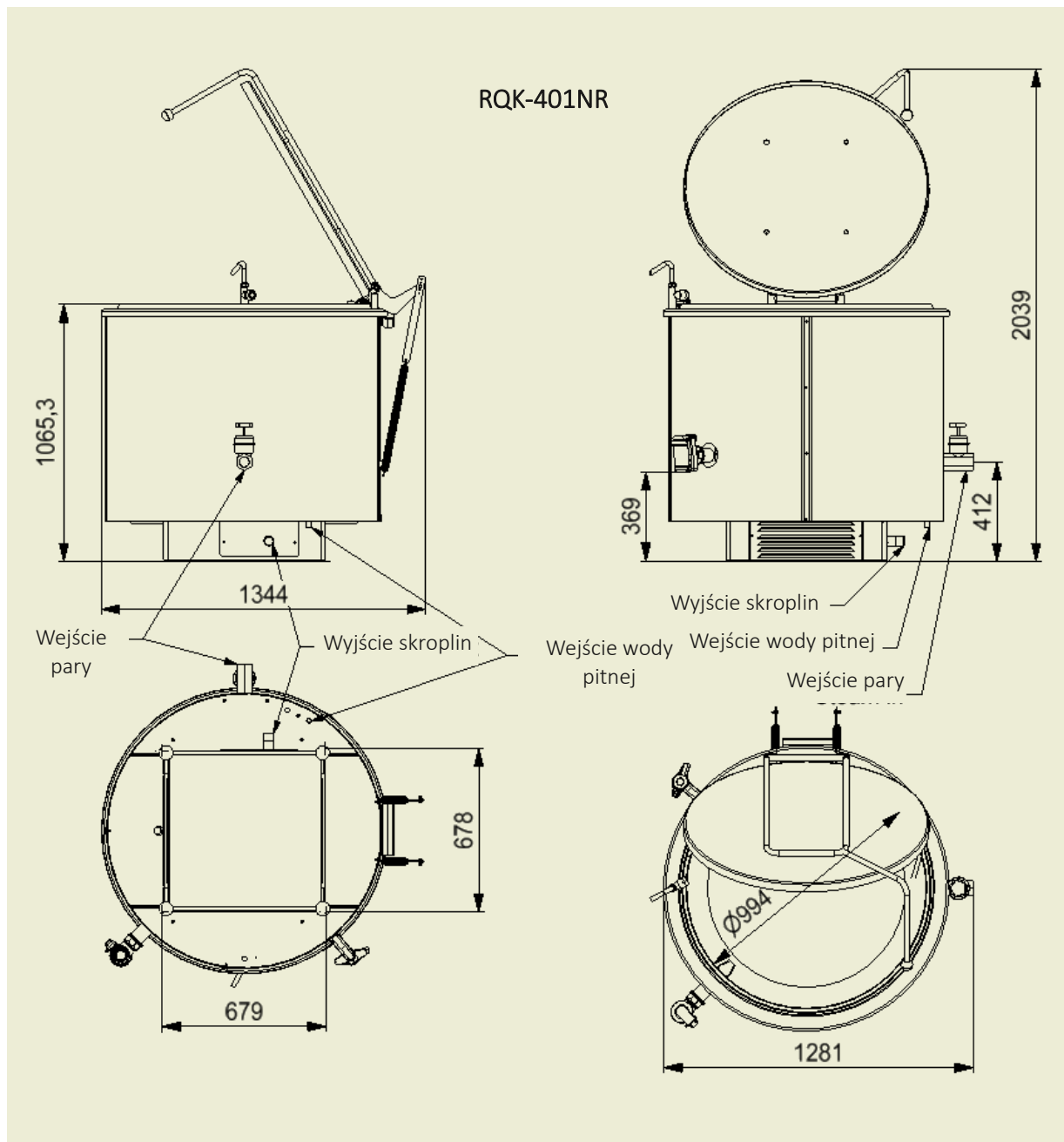
- urządzenia bezpieczeństwa: ciśnieniomierz, napowietrznik i odpowietrznik, sprawdzanie zaworu wydmuchowego pod kątem szczelności i sprawności;
- sprawdzanie: pod kątem niezakłóconego ruchu zaworu parowego i pokrywy, smarowania;
- instalacja wodociągowa: szczelność kranika, zamknięcie bez kapania, smarowanie;
- separator kondensatu, napowietrznik i odpowietrznik, czystość filtra, brak uszkodzeń na powierzchniach uszczelek.

## 9. Wymagania dotyczące zasad bezpieczeństwa

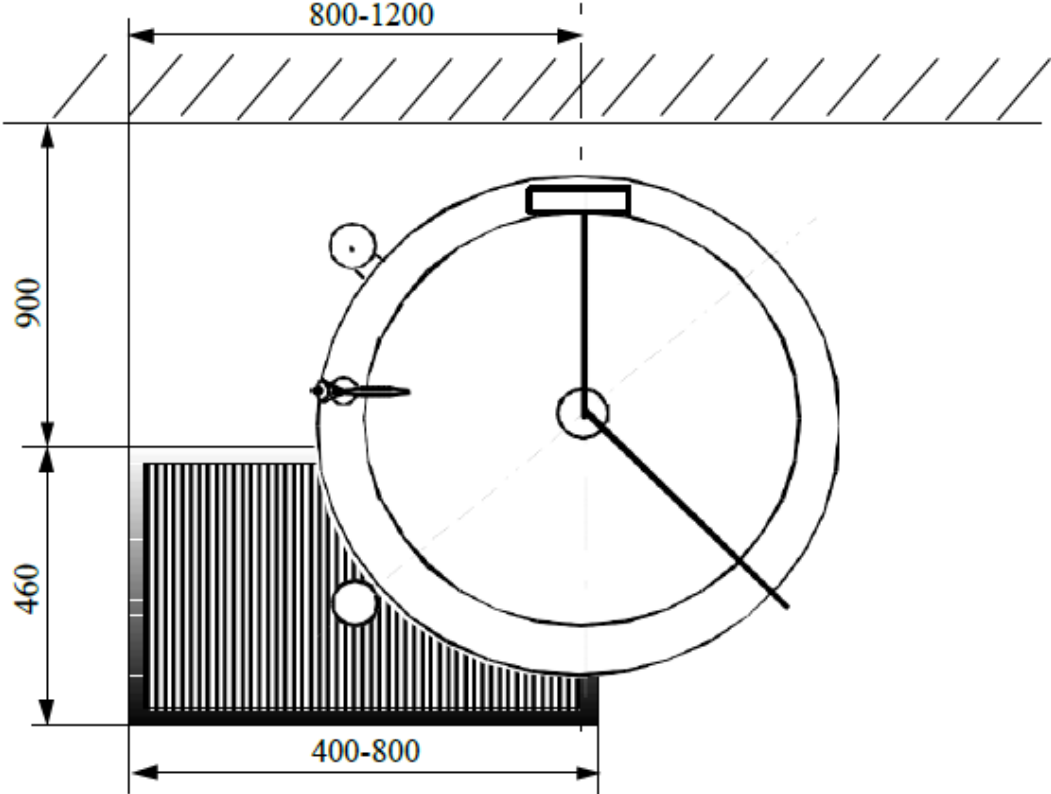
Przy uruchamianiu i obsłudze kotła warzelnego należy przestrzegać następujących zasad:

- Ciśnienie pary zasilania nie może być większe niż 0,5 bara. W przypadku wysokiego ciśnienia należy zainstalować reduktor pary przed zbiornikiem.
- Obsługa kotła warzelnego z wadliwym sterowaniem lub kontrolkami jest ZABRONIONA.
- W przypadku pracującego kotła, otworzyć pokrywę i ostrożnie opróżnić kranikiem, ponieważ istnieje ryzyko oparzenia.
- Nie wolno wlewać od razu dużej ilości zimnej cieczy do rozgrzanego zbiornika.
- Podczas pracy należy regularnie sprawdzać stan miernika napięcia oraz kontrolować pod kątem wycieków pary przy złączach.

Rysunek 1. Typowe wymiary, połączenia (przykładowy model)



Rysunek 2. Zalecany odpływ



---

## 10. 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 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](mailto: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

E-mail: [info@restoquality.pl](mailto:info@restoquality.pl)  
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909  
[www.restoquality.pl](http://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](mailto:info@restoquality.pl)



[www.restoquality.pl](http://www.restoquality.pl)