



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Modele:
RQ.PLS.ODFE.010, RQ.PLS.ODFE.020



Spis treści

A	INFORMACJE OGÓLNE	Strona 3
A1	OPIS PRODUKTU	Strona 4
A2	SPECYFIKACJA	Strona 4
A3	TRANSPORT	Strona 5
A4	ROZPAKOWANIE	Strona 5
B	INSTALACJA	Strona 5
C	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	Strona 6
D	PANEL STEROWANIA	Strona 7
E	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	Strona 11
F	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	Strona 13

A INFORMACJE OGÓLNE

Przed instalacją urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i konserwacji.

Nieprawidłowa instalacja i wymiana części może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia osób. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za umyślne uszkodzenie urządzenia, zaniedbanie lub szkody wynikające z nieprzestrzegania instrukcji i przepisów ,złe podłączenia. Nieautoryzowana ingerencja w urządzenie powoduje unieważnienie gwarancji.

1. Niniejsza instrukcja obsługi powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.
2. **Instalacja powinna być wykonana zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa danego kraju przez wykwalifikowany personel serwisu.**
3. To urządzenie musi być obsługiwane przez przeszkoloną osobę.
4. W przypadku nieprawidłowego działania lub awarii należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy. Prosimy o żądanie oryginalnej części zamiennej.

A1 OPIS PRODUKTU

*Profesjonalne frytownice elektryczne zapewniające wysoką wydajność zostały zaprojektowane z myślą o kuchniach przemysłowych.

Kod produktu	Wymiary (mm)	waga (kg)	Opakowanie Wymiary (mm)
RQ.PLS.ODFE.010	400x900x850	79	460x990x1030
RQ.PLS.ODFE.020	800x900x850	139	860x960x1030

A2 SPECYFIKACJA

Kod produktu	Zasilanie	Kabel (mm ²)	Moc (KW)	Pojemność (l)
RQ.PLS.ODFE.010	400 V AC 3N PE	5x6	30	25
RQ.PLS.ODFE.020	400 V AC 3N PE	5x10	60	25+25

Uwaga: Ustawiając urządzenie na miejscu przeznaczonym do montażu należy wypoziomować je za pomocą jego nóżek. Zbiornik filtra oleju powinien łatwo pasować do otworu podciśnieniowego.

A3 TRANSPORT

*To urządzenie można przenosić ręcznie z miejsca na miejsce.

A4 ROZPAKOWANIE

*Proszę rozpakować paczkę zgodnie z kodami bezpieczeństwa i rozporządzeniami obowiązującego kraju i pozbyć się jej. Części mające kontakt z żywnością są wykonane ze stali nierdzewnej. Wszystkie części z tworzywa sztucznego oznaczone są symbolem materiału.

*Proszę sprawdzić, czy wszystkie części urządzenia dotarły w całości i czy nie uległy uszkodzeniu podczas transportu.


B INSTALACJA

*Proszę umieścić produkt na prostym i stabilnym podłożu. Proszę podjąć niezbędne kroki zabezpieczające przed możliwością przewrócenia.

*Technik, który będzie zajmował się instalacją i serwisem urządzenia, musi być profesjonalistą w tej dziedzinie i musi posiadać licencje na instalację i serwisowanie wydane przez firmę.

*Podłączenie do źródła zasilania elektrycznego musi wykonać osoba upoważniona.

*Upewnij się, że napięcie podłączone do urządzenia musi być równe napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.

 To urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazdka zgodnie z zasadami i normami bezpieczeństwa.

*Podłączenie do głównego bezpiecznika prądu upływowego musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

*Jeżeli miejsce ustawienia frytownic elektrycznych jest pokryte niepalnym materiałem termoizolacyjnym, odległość między nimi powinna wynosić 5 cm. W przeciwnym razie powinna wynosić co najmniej 20 cm.

C INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



*Nie używaj urządzenia w niewystarczająco oświetlonym miejscu.



*Nie dotykaj ruchomych nasadek, gdy urządzenie działa.



*Nie instaluj urządzenia w obecności materiałów łatwopalnych lub wybuchowych.



*Nie używaj urządzenia, gdy jest puste.



*Nie ładuj mniej lub więcej niż pojemność urządzenia.



*Nie próbuj używać urządzenia bez odpowiedniego wyposażenia ochronnego.



*Z jakiegokolwiek powodu, jeśli w miejscu, w którym znajduje się urządzenie, wybuchł pożar lub rozbłysk płomieni

należy szybko zakręcić wszystkie zawory gazowe i stycznik elektryczny i użyć gaśnicy. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru.



*Wszystkie uszkodzenia spowodowane brakiem uziemienia nie będą rozpatrywane



*Poziom oleju nie może być niższy niż poziom minimalny. W przeciwnym razie może dojść do zapłonu.



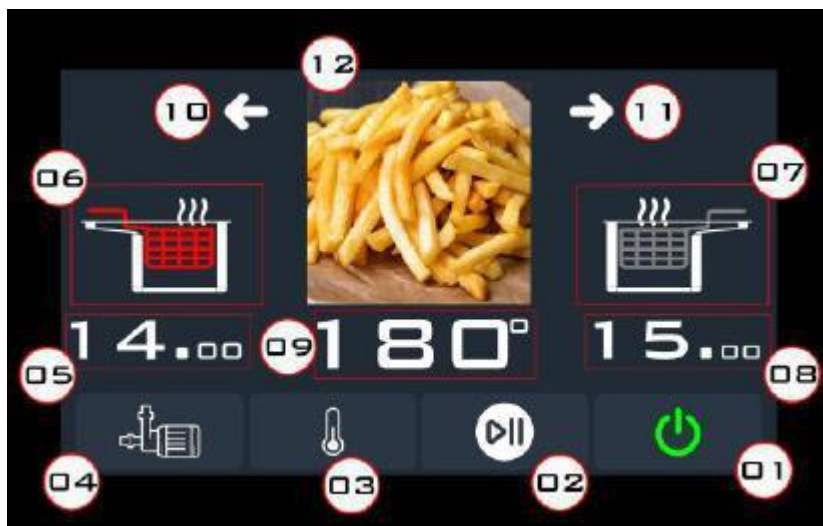
*Poziom oleju nie może przekraczać poziomu maksymalnego. W przeciwnym razie olej się przeleje



*Nie wkładać nieprzecedzonych i zamrożonych produktów spożywczych do gorącego oleju

D PANEL STEROWANIA

*Panel sterowania:



01. FRYTOWNICA WŁĄCZONA / WYŁĄCZONY	Kliknięcie tego przycisku spowoduje całkowite wyłączenie frytownicy
02. URUCHAMIANIE FRYTOWNICY / ZATRZYMANIE	Klikając ten przycisk, wybrany kosz frytownicy przechodzi do pozycji smażenia i rozpoczyna się odliczanie czasu smażenia. Po zakończeniu proces smażenia zostaje zatrzymany poprzez kliknięcie w ten przycisk
03.START NAGRZEWANIA / ZATRZYMANIE	Za pomocą tego przycisku włącza się lub wyłącza grzałkę oleju do smażenia.
04. POMPA OLEJU	Za pomocą tego przycisku zostanie włączona pompa oleju do frytownicy.

05.LEWY KOSZ

Gdy lewy kosz frytownicy zacznie się smażyć, ustawiony tutaj czas zacznie się odliczać, pod koniec czasu kosz automatycznie wysunie się, a alarm ostrzegawczy zostanie aktywowany.

6. LEWA KOSZ



Lewy kosz frytownicy jest wyświetlany jak na obrazku, gdy nie trwa proces smażenia, jeśli kosz zostanie kliknięty, biały kosz zmieni kolor na czerwony i oznacza to, że został wybrany, jeśli zostanie kliknięty ponownie, wybór zostanie anulowany, a kosz zmieni kolor na biały. Kosz frytownicy przesuwa się w dół wraz z procesem uruchamiania frytkownicy.

Jeśli proces smażenia w lewej frytownicy został



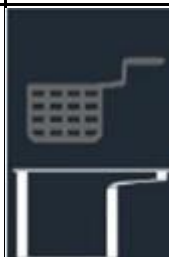
rozpoczęty, kosz frytownicy jest wyświetlany jak na zdjęciu



Jeśli czas smażenia lewego kosza upłynął, na ekranie zostanie wyświetlona animacja jak na



zdjęciu, kliknij ją, aby zamknąć to ostrzeżenie.

07. Prawy



Prawy kosz frytownicy jest wyświetlany jak na obrazku, gdy nie trwa proces smażenia, jeśli kosz zostanie kliknięty, biały kosz zmieni kolor na

czerwony i oznacza to, że został wybrany, jeśli zostanie kliknięty ponownie, wybór zostanie anulowany, a kosz zmieni kolor na biały. Kosz frytownicy przesuwa się w dół wraz z procesem uruchamiania frytkownicy.

<p>KOSZ</p>	
	<p>Jeśli proces smażenia we frytownicy został rozpoczęty, kosz frytownicy wygląda jak na zdjęciu.</p>
	<p>Jeśli czas smażenia prawego kosza upłynął, na ekranie zostanie wyświetlona animacja jak na zdjęciu, kliknij ją, aby zamknąć to ostrzeżenie.</p>
<p>08. PRAWY KOSZYK</p>	<p>Gdy lewy kosz frytownicy zacznie się smażyć, ustawiony tutaj czas zacznie odliczać, a po jego upływie kosz automatycznie wysunie się i włączy się alarm ostrzegawczy.</p>

09. TEMPERATURA	Po kliknięciu tego obszaru wyświetlana jest ustawiona wartość temperatury, którą można regulować w zakresie od 0 do 200 stopni.
10 - 11. WYBÓR PROGRAMU	Klikając te przyciski, można wybrać żądany program. Jeśli proces smażenia jest rozpoczęty, przyciski wyboru programu nie będą działać.
12. ZDJĘCIE PROGRAMU	Jest to zdjęcie przedstawiające wybrany program. Dzięki zdjęciom użytkownik może wybrać program, z którym chce pracować. Wartości temperatury i czasu ustawione dla każdego programu można dostosować, a ustawienia te są zapisywane.

E CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

➤ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PO KAŻDYM UŻYCIU

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Oczyszczyć zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką i nablyszczaczem do chromu.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one pozostawić szkodliwe pozostałości.
- Nie czyścić urządzenia bezpośrednio rozpylając wodę, w przeciwnym razie silnik elektryczny może ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia wnętrza frytownicy podnieś uchwyt grzałki, rozłóż grzałki znajdujące się w zbiorniku i ustaw je w pozycji pionowej. Wyjmij kosze i filtr znajdujące się w zbiorniku.



OKRESOWE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Konserwacja powinna być wykonywana przez wykwalifikowaną osobę.
- Wykonuj okresową konserwację urządzenia raz na 15 dni.
- Okresowo czyść zbiornik oleju. Napelnij zbiornik wodą i podgrzej. Proces ten pomoże usunąć zamarznięty i zaschnięty olej.
- Konserwację stycznika urządzenia należy wykonywać za pomocą sprężonego powietrza, zgodnie z częstotliwością użytkowania.

F ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

URZĄDZENIE NIE DZIAŁA	<ol style="list-style-type: none">1. Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do prądu.2. Sprawdź połączenia elektryczne i napięcie.3. Sprawdź rezystancje.
----------------------------------	--

URZĄDZENIE NIE DOBRZE SMAŻY	<ol style="list-style-type: none">1. Sprawdź poziom oleju.2. Sprawdź wyłącznik termostatu. Jeśli olej nie da się podgrzać właściwie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
--	--

URZĄDZENIE ZATRZYMAŁO SIĘ	<p>Jeśli temperatura oleju osiągnie 230°C podczas pracy urządzenia, termostat krańcowy zatrzyma obwód. W tej sytuacji urządzenie nie może być obsługiwane. Pozostaw olej do ostygnięcia, aby ponownie zacząć pracować. Następnie zdejmij przełącznik termostatu znajdujący się na panelu przednim i naciśnij czerwony przycisk cienkim narzędziem.</p> <p>2. Urządzenie może zatrzymać się z powodu niskiego napięcia. W tej sytuacji należy sprawdzić napięcie.</p>
--------------------------------------	--

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 udostępni 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 sprzedaż (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,

32

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. zmiękczacze 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 powiadamiającym 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, dostępnych, ogniem, wilgocią itp.)
- d. Wyłącznie urządzenia, jak również brak konieczności stosowania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac 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 adres 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.

Spółka

Klient