

## Instrukcja obsługi

# Kocioł warzelny gazowy

Modele: RQK-301GR, RQK-401GR RQK-501GR



Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. □

# Spis treści

<b>Wstęp .....</b>	<b>3</b>
<b>Specyfikacja .....</b>	<b>4</b>
<b>Opis techniczny.....</b>	<b>5</b>
<b>Transport, pakowanie, przechowywanie .....</b>	<b>6</b>
<b>Obsługa .....</b>	<b>10</b>
<b>Wymagania techniczne i bezpieczeństwa.....</b>	<b>13</b>
<b>Akcesoria w zestawie.....</b>	<b>13</b>
<b>Ochrona środowiska .....</b>	<b>13</b>

## Wstęp

Kocioł warzelny ogrzewany gazem przeznaczony jest do gotowania zup, dań warzywnych, makaronów, produktów mlecznych, herbaty bez ich przypalania, a także do gotowania na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów lub rozmrażania i gotowania na parze mrożonek lub półproduktów w kuchniach cateringowych i szpitalach.

Do ogrzewania urządzenia wykorzystywany jest gaz ziemny.

Osoba obsługująca kocioł powinna zapoznać się z niniejszą instrukcją montażu i obsługi.

Wady, które można usunąć poprzez ponowną regulację lub kalibrację urządzenia w oparciu o informacje zawarte w instrukcji obsługi, a które wynikają z niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem, uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania i zjawisk korozyjnych w wyniku niewłaściwego czyszczenia lub środowiska pracy, nie podlegają gwarancji.

Naprawy usterek objętych gwarancją może dokonać serwis producenta lub serwisy pozostające w stosunku umownym z producentem.

### **Uwaga!**

**Wszystkie kotły należy uruchomić w trakcie montażu, przed pierwszym użyciem!**

Oddanie do użytku może zostać przeprowadzone przez serwis producenta lub przez serwisy pozostające w stosunku umownym z producentem.

Uruchomienie musi zostać potwierdzone przez serwis w odpowiednim miejscu na Karcie Gwarancyjnej.

**Brak uruchomienia w trakcie montażu lub brak certyfikacji /potwierdzenia przez serwis, skutkuje wygaśnięciem gwarancji!**

# Specyfikacja

Główne wymiary przedstawiono na rysunku 1

Model kotła	RQK-301GR	RQK-401GR	RQK-501GR
Pojemność kotła (litr)	300	400	500
Masa urządzenia (kg)	230	240	250
Objętość zbiornika (litr)	65	65	65
Czas nagrzewania (do 20-90°C max/minuta)	70	80	86
Moc (kW)	48 / 46 /48	48 / 46 /48	48 / 46 /48
<b>Ciśnienie gazu przed dyszą (mbar) – Należy ustawić podczas instalacji!</b>			
Gazu ziemnego (gaz H~34MJ/m3)	14	14	14
Gazu ziemnego (gaz S~29,3MJ/m3)	13	13	13
Gaz PB	18	18	18
Naturalny gaz H (minimum)	3	3	3
Naturalny gaz S (minimum)	4,5	4,5	4,5
Pozycja ekonomiczna dla gazu PB (min)	4,5	4,5	4,5
<b>Wymiary dyszy/przyłączy (mm)</b>			
Dla gazu ziemnego (gaz H, ~34MJ/m3)	4	4	4
Dla gazu ziemnego (gaz S, ~29,3MJ/m3)	4,5	4,5	4,5
Dla gazu PB	2.8	2.8	2.8

Robocze ciśnienie pary:

*0,5 bara ± 0,05 bara*

Obciążenie ekonomiczne:

*~50%*

Przyłącz gazowy:

*Gwint wewnętrzny C1/2".*

Zasilanie:

*220-240 V, 50 Hz*

Klasyfikacja urządzenia zgodnie z MSZ EN 203-1: I2HS I3B/P

Sprawność nagrzewania urządzenia zgodnie z MSZ EN 203-2: min. 60% Poziom

ochrony urządzenia elektrycznego:

*IP42*

Klasa ochronności przed pośrednim kontaktem z urządzeniem elektrycznym: I. klasa ochronności

Spalanie kotła w zależności od podłączenia komina spalinowego:

1. *Zaznacz „A”. Spalony gaz jest odsysany przez okap.*
2. *Zaznacz „B11”. Podłączony do komina.*

Przyłąc wody pitnej:

*Gwint zewnętrzny C1/2".*

Przyłąc wody zdemineralizowanej:

*Gwint zewnętrzny C1/2".*

## Opis techniczny

Każdy element konstrukcyjny naczynia do gotowania wykonany jest ze stali nierdzewnej. Naczynie jest ogrzewane pośrednio, co zapewnia gotowanie bez przypalania. Komora spalania znajdująca się pod komorą parową i otoczona jest płaszczem wodnym, który oprócz poprawy jej wydajności, zapobiega przedostawaniu się ciepła odprowadzanego do sprzętu i kuchni. Oszczędne zużycie gazu zapewnia specjalna konstrukcja wymiennika ciepła w komorze spalania oraz automatyczny system.

Urządzenie nie nadaje się do opiekania i pieczenia.

Zbiornik ogrzewany jest palnikiem na gaz ziemny, pracującym pod normalnym ciśnieniem atmosferycznym.

Gaz opuszcza komorę spalania zamkniętym kanałem. Może być odprowadzany poprzez kanał spalinowy dostarczany jako wyposażenie dodatkowe, podłączony do komina lub skierowany pod okap. W celu dalszego odprowadzania gazów spalinowych należy zaprojektować wentylację kuchni i związanych z nią urządzeń technicznych (lejki powietrzne, kominy) tak, aby uwzględnić wymagane przepisy.

Palnik gazowy zagotowuje wodę w zbiorniku, a wytworzona w ten sposób para podgrzewa naczynie. Zintegrowana w urządzeniu elektronika reguluje poziom wody technologicznej zbiornika. W przypadku braku wody wyłącza ogrzewanie i włącza żółtą kontrolkę, a jednocześnie automatycznie uruchamiany jest elektrozawór, który uzupełnia wodę do niezbędnego poziomu. W przypadku awarii regulatora ogranicznik ciepła chroni naczynie przed przegrzaniem. Jeśli kontrolka się zaświeci, należy wezwać serwis.

Podczas pracy, po podgrzaniu, w zbiorniku wytwarza się nadciśnienie 0,4-0,5 bara, które jest regulowane za pomocą przełącznika ciśnienia. Wartość ciśnienia wskazywana jest na manometrze.

W przypadku niedopuszczalnego poziomu nadciśnienia zaczyna działać sprężynowy zawór bezpieczeństwa. Kolejną funkcją zaworu bezpieczeństwa jest automatyczne odpowietrzanie komory parowej podczas ogrzewania i uwalnianie podciśnienia (zasysanie powietrza) po wyłączeniu, w fazie chłodzenia. Gotowość urządzenia do pracy sygnalizowana jest zielonym światłem.

Pokrywa naczynia otwierana jest ręcznie do około 60 stopni. W pozycji zamkniętej i otwartej sprężynowe urządzenie do odchyłania pokrywy utrzymuje pokrywę w stabilnej pozycji.

Do napełniania naczynia służy kran z zimną wodą z rurką obrotową 1/2".

Żywność można usunąć z naczynia przez 2-calowy zawór opróżniający. Zawór opróżniający żywność jest zabezpieczony przed przypadkowym otwarciem.

Pracą kotła steruje się na panelu elektronicznym, który jest dość prosty w obsłudze. Włączanie i wyłączanie palnika i zmianę jego mocy można kontrolować za pomocą przycisków dotykowych na zabezpieczonym panelu sterującym. Płomień zapala się automatycznie po naciśnięciu przycisku „I”. Aby zmienić poziom pomiędzy dolnym i górnym płomieniem urządzenia grzewczego, naciskaj w sposób ciągły strzałki skierowane w lewo lub w prawo na panelu sterującym. Wyłączenie następuje poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego „O”. Urządzenie należy codziennie wyłączać po zakończonej pracy za pomocą głównego wyłącznika instalowanego na zewnątrz urządzenia. System ochrony płomienia jonizującego i zabezpieczenie przed ponownym zapłonem zaworu gazowego przyczyniają się do bezpiecznej pracy. Ponowne uruchomienie po awarii spowodowanej brakiem gazu, utratą zasilania lub nietypowym wygaśnięciem płomienia odbywa się poprzez naciśnięcie przycisku „RESET”.

## **Transport, pakowanie, przechowywanie**

Kocioł oraz jego pokrywy zabezpiecza się specjalnym środkiem przeznaczonym do czyszczenia powierzchni nierdzewnych. Kocioł podczas transportu jest owinięty folią ochronną i zapakowany na drewnianej palecie.

Urządzenie należy przechowywać opakowane, w suchym miejscu, w pomieszczeniu zamkniętym. Urządzenie jest wrażliwe na wstrząsy, ale można je podnosić za pomocą wózka widłowego.

## **Oddanie do użytku**

### **Uwaga!**

Podczas montażu należy zwrócić uwagę na to, aby model urządzenia był zgodny z rodzajem dostarczanego gazu. W przypadku odchyień urządzenie należy ponownie zmontować i wyregulować zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym rozdziale. Tą samą procedurę należy zastosować, jeżeli w międzyczasie nastąpiła zmiana rodzaju stosowanego gazu. Przed przystąpieniem do uruchomienia należy zapoznać się z instrukcją montażu i obsługi.

## **Instalacja, podłączenie do mediów:**

Przed instalacją właściciel powinien upewnić się, czy zostały zachowane wszelkie „szczegółowe wymagania techniczne niezbędne do wykonania według przepisów z Rozporządzenia GKM nr 11/2004. (II.13)”.

## **Ustawienie urządzenia:**

Po ustawieniu kotła w wybranym miejscu należy go wypoziomować za pomocą podkładek. Urządzenie należy ustawić na niepalnej, żaroodpornej podłodze. Zabrania się przechowywania materiałów łatwopalnych (np. ścierek do naczyń, papieru zadrukowanego, sprzętu z tworzyw sztucznych) w odległości 200mm od przyłącza komina gazowego.

## **Podłączenie elektryczne:**

Należy stosować odpowiednie przepisy MSZ HD 60364-4-41:2018 i MSZ EN 61140:2016.

Urządzenie posiada stałe przyłącze. Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej, zgodnie z podanymi danymi technicznymi, przewodem o przekroju 3x1 mm<sup>2</sup> - biorąc pod uwagę lokalne warunki - i zainstalować główny wyłącznik zasilania.

Miejsce podłączenia: wejście umieszczone we wnętrzu skrzynki sterowniczej, na przedniej prawej pokrywie. Uwaga! Nie wolno zamieniać przewodów fazowego i neutralnego, gdyż doprowadzi to do awarii urządzenia.

Praktyczne jest zainstalowanie bezpiecznika i wyłącznika w pobliżu urządzenia. Schemat elektryczny urządzenia można zobaczyć na rysunku 2.

### **Zabronione jest uruchamianie urządzenia bez skutecznej ochrony elektrycznej!**

Podłączenia elektryczne mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

**W przypadku podłączenia do komina należy połączyć ze sobą obydwa przewody kominowe.**

**Zastosować zaciski 11, 12 pokazane na rys. 2/a w miejscu zwarcia w celu zapewnienia prawidłowej i bezpiecznej pracy maszyny. Niezastosowanie się do tego powoduje odpowiedzialność producenta za ewentualne szkody i wypadki!**

### **Zaopatrzenie w zimną wodę:**

Wymiary przyłączy przedstawiono na rysunku 1. Podstawowa konstrukcja kotłów przewiduje oddzielne miejsce podłączenia do napełniania zbiornika wodą pitną i technologiczną (miękką). Stosowanie wody pitnej zamiast wody miękkiej w przestrzeni wodno-parowej powoduje zwiększone powstawanie kamienia, które należy częściej sprawdzać i usuwać. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń elementów, na których tworzy się kamień w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub niewystarczającej częstotliwości jego usuwania.

**Instalację może przeprowadzić wyłącznie wykwalifikowany technik.**

**W miejscu podłączenia wody należy zainstalować filtr wody, aby usunąć zanieczyszczenia z sieci wodociągowej. W przypadku zastosowania zmiękczacza wody, niewłaściwie przeprowadzony proces regeneracji może spowodować przedostanie się soli do komory parowej, co doprowadzi do korozji. Tego typu usterka nie podlega gwarancji.**

### **Podłączenie gazu:**

Należy zapewnić przyłącz gazu do urządzenia zgodnie z podanymi danymi technicznymi i przestrzegać przepisów GMBSZ (Przepisów Bezpieczeństwa Technicznego Gazu) oraz instrukcji zasad instalacji lokalnego przedsiębiorstwa gazowniczego.

Przed urządzeniem należy zainstalować zawór odcinający. Podłączenie i instalację może wykonać wyłącznie wykwalifikowany serwisant.

Rura przyłączeniowa gazu urządzenia posiada gwintowaną końcówkę, jej położenie i wymiary przedstawiono na rysunku 1. Do podłączenia urządzenia do sieci gazowej zaleca się zastosowanie elastycznej rury wlotowej gazu. Wewnętrzna średnica rury powinna wynosić 10 mm lub więcej (rury o średnicy wewnętrznej 6 mm stosowane w sprzęcie domowym nie zapewniają wymaganej wydajności gazu).

Uwaga! Należy stosować elastyczne rury wlotowe gazu przetestowane i certyfikowane przez akredytowane instytuty badania gazów.

**Elastyczne przewody doprowadzające gaz należy wymienić po 5 latach!**

### **Wylot spalania gazu:**

Spalony gaz z urządzenia może być odprowadzany do powietrza w kuchni lub przez wylot spalin do komina. W przypadku jego wydalenia do powietrza w kuchni należy zapewnić odpowiednią wentylację zgodnie z odpowiednimi przepisami.

Kotły wyposażone są w czujnik powrotu spalin w przypadku podłączenia do komina, który w przypadku zatkania komina zatrzymuje pracę urządzenia w ciągu 2 minut. Kocioł można ponownie uruchomić wyłącznie ręcznie. Wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu gasną, a urządzenie traci moc do czasu ostygnięcia czujnika. Po odblokowaniu komina maszynę można ponownie uruchomić dopiero po przewietrzeniu pomieszczenia przez co najmniej 10 minut! Urządzenie powinno być używane wyłącznie z własnym, znormalizowanym wylotem spalin, który powinien zostać zamontowany na kotle przez serwis lub przedstawiciela producenta.

**Uwaga! Kocioł wyposażony jest w palnik atmosferyczny. Wentylacja kuchni powinna być zrównoważona lub pod ciśnieniem, jeśli kocioł jest podłączony do komina.**

### **Kran odprowadzający żywność**

Przed uruchomieniem należy upewnić się, że kran spustowy żywności jest dobrze dokręcony oraz powinien być zabezpieczony przed obracaniem się na rurze spustowej.

### **Przyłącze spustowe (zalecane)**

W celu odprowadzenia cieczy wypływających podczas czyszczenia naczynia wskazane jest zamontowanie przyłącza spustowego pokazanego na rysunku 3 lub podobnego.

### **Regulacja i kontrola instalacji gazowej (poradnik dla serwisanta):**

#### **UWAGA!**

Urządzenie jest przystosowane przez producenta do rodzaju gazu i wartości przyłącza wskazanych na tabliczce znamionowej. Jeżeli warunki lokalne odbiegają od podanych, urządzenie należy zamontować ponownie.

Regulacji dokonuje serwis lub przedstawiciel producenta!

Nazwa i adres autoryzowanych serwisów są podane w załączonej GWARANCJI.

#### **Kontrola:**

Sprawdź ciśnienie przyłączeniowe, czy odpowiada ono danemu rodzajowi gazu (gaz H i S 25 mbar). W przypadku resetu należy sprawdzić lokalny rodzaj gazu (gaz H, gaz S).

#### **Wymiana dyszy:**

Należy wybrać i wymienić 1 sztukę palnika głównego na nowy rodzaj gazu zgodnie z tabelą z „Rozdziału 3 – Dane techniczne”. Dyszę wymienną można zamówić u producenta.

#### **Regulacja ciśnienia palnika:**

Po wymianie dyszy należy ustawić ciśnienie palnika właściwe dla rodzaju gazu na zaworze gazowym SIT827, zgodnie z tabelą z „Rozdziału 3 – Dane techniczne”.

W pierwszej kolejności (po odkręceniu śruby mocującej) podłączyć manometr do króćca pomiaru ciśnienia wylotowego zaworu gazowego.

Otwórz zawór odcinający, sprawdź zwartość.

Mocne ustawienie płomienia: rozpal kocioł, zdejmij plastikową śrubę, a



zawór gazowy kluczem Lt10 - ustaw ciśnienie wylotowe zgodnie z tabelą z „Rozdziału 3 – Dane techniczne”. Uwaga: kocioł pracuje!

Aby ustawić słaby płomień, należy kluczem Lt10 zabezpieczyć mocny płomień przed przesunięciem, a śrubą z wgłębieniem krzyżowym ustawić ciśnienie palnika na co najmniej 3 mbar dla gazów ziemnych. Uwaga! Po ustawieniu małego płomienia należy przeprowadzić dodatkową próbę rozpalania w celu sprawdzenia bezpiecznego zapłonu palnika. (Lokalne warunki ciągu mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo zapłonu przy niskim płomieniu).

Po wykonaniu powyższych czynności załóż plastikową śrubę.

### **Oznaczenie modyfikacji:**

Po zakończeniu resetowania przynituj tabliczkę znamionową wskazującą modyfikację, dostarczoną wraz z dyszami, obok numeru seryjnego.

### **Pełne działanie uruchamiające:**

Po zakończeniu podłączania i montażu kotła należy wykonać następujące czynności:

Otwórz główny kran.

Sprawdź podłączenie gazowe.

Włącz główny wyłącznik zasilania znajdujący się na ścianie.

Przez kran napełnij misę wodą tak, aby zakryła króciec wylotowy; sprawdź zwartość połączeń.

Naciśnij przycisk „I” na panelu i poczekaj, aż urządzenie napełni zbiornik wodą (około 15 minut, w tym czasie świeci się żółta lampka pod napisem „Kran z wodą”).

Układ sterujący zapala palniki po napełnieniu zbiornika odpowiednią ilością wody.

Rozgrzej kocioł na mocnym ogniu aż do wrzenia, a następnie na małym ogniu jeszcze przez 5 minut, w tym czasie sprawdź działanie podzespołów (zawór odprowadzający i wlotowy powietrza, zawór awaryjny, manometr, baroswitch, sterowanie mocą elektryczną, zwartość połączenia).

Wyłącz palnik gazowy; opróżnij kocioł; po ostygnięciu oczyścić.

W przypadku zagrożenia mrozem należy również opróżnić komorę..

## Obsługa

Kocioł mogą obsługiwać wyłącznie osoby, które zostały przeszkolone w zakresie obsługi i zagrożeń występujących podczas pracy oraz środków zabezpieczających przed nimi. Zabrania się używania urządzenia ze zdemontowanymi osłonami lub z uszkodzonym osprzętem.

Codziennie sprawdzaj działanie zaworu awaryjnego: podnieś plastikowy przycisk zaworu awaryjnego, gdy kocioł jest zimny i pozbawiony ciśnienia. Przycisk można unieść z siłą ok 6N do ok. 15 mm bez trudności. Po nagłym zwolnieniu przycisku zawór opada na swoje miejsce.

Do kotła włóż żywność, którą chcesz przygotować, i rozpal.

## Zapłon

Po włączeniu głównego wyłącznika zasilania i otwarciu kurka, urządzenie jest gotowe do pracy. Teraz zapali się zielone światło na skrzynce sterowniczej urządzenia.

Uruchomienie kotła można wykonać poprzez naciśnięcie przycisku „I” na panelu sterującym; teraz światło zmienia się na czerwone. Gdy zaświeci się również żółta kontrolka oznacza to, że układ sterujący napełnia zbiornik wodą, w tym czasie nie uruchamia się ogrzewanie, dopiero po zgaśnięciu żółtej kontrolki.

## Gotowanie

Włóż potrawę do przygotowania do kotła, ustaw żądaną moc gotowania za pomocą strzałek lewo-prawo. Naciskając lewą strzałkę można ustawić słaby płomień; naciskając prawą strzałkę ustawia się silny płomień; liczba lampek kontrolnych pokazuje ustawienia.

Podczas gotowania należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- Gdy naczynie jest gorące, ostrożnie (powoli) otwieraj pokrywkę, aby para z potrawy nie poparzyła dłoni.
- Nigdy nie dotykaj gorących części kranu gołymi rękami.
- Jeżeli podczas pracy zaświeci się żółta lampka (co oznacza również wyłączenie grzania), należy poczekać, aż układ sterujący napełni urządzenie wodą. Jeżeli zjawisko to pojawia się zbyt często, należy wezwać serwis!
- Podczas gotowania regularnie sprawdzaj ciśnienie: jeżeli wynosi powyżej 0,8 bara lub nie pokazuje żadnej wartości, ale jest pod ciśnieniem, 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 zgaśnięciu płomienia, spowodowanym brakiem gazu, odcięciem prądu lub inną awarią uniemożliwiającą działanie, system można ponownie uruchomić, naciskając przycisk „RESET”.

- Jeżeli kocioł często się wyłącza i nie włącza się żadna kontrolka, a po tym zapala się tylko duża zielona kontrolka i trzeba ponownie uruchomić kocioł, oznacza to awarię oddymiania (komin, problem z wentylacją). Zadzwoń do specjalisty, aby naprawić usterkę!
- Zabrania się używania urządzenia w przypadku braku lub uszkodzenia któregokolwiek z elementów sterujących i wyświetlających.

Przy pierwszym rozpaleniu można wyczuć silniejszy zapach i dym powstały w wyniku spalania środków konserwujących urządzenie, zjawisko to później zanika.

## **Wyłączanie**

Naciśnij przycisk „0” na panelu sterowania, a zielone światło zmieni się na czerwone, kocioł czeka w trybie czuwania. Po zakończeniu pracy lub w przypadku długotrwałego przestoju w pracy urządzenia, należy zamknąć zawór odcinający i wyłączyć główny wyłącznik zasilania.

## **Czyszczenie**

Wylej ugotowane jedzenie przez kran lub usuń je chochlą. Następnie wyczyść naczynie. Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania za pomocą wyłącznika sieciowego.

**Czyszczenie należy przeprowadzić zgodnie z „Instrukcją sprzątnia, czyszczenia i dezynfekcji”.**

Przygotowując czyszczenie, należy starannie dobierać detergenty. Dostępnych jest kilka typów środków, które szczegółowo opisują charakter zanieczyszczeń oraz materiały, z których wykonany jest sprzęt przeznaczony do czyszczenia.

Ogólną zasadą jest przestrzeganie następujących zasad:

**Stal nierdzewna może również ulec zabrudzeniu na skutek zanieczyszczeń lub środków korozyjnych, detergentów.**

Unikaj stosowania środków czyszczących i dezynfekcyjnych zawierających chlor, gdyż są one szczególnie szkodliwe dla stali nierdzewnej. Wybieraj detergenty, które są szczególnie zalecane do czyszczenia sprzętu nierdzewnego.

Podczas czyszczenia gorących powierzchni zwiększa się skuteczność detergentu i tym samym jego agresywność w stosunku do powierzchni.

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących stężenia detergentów.

ZABRONIONE jest mycie strumieniem wody!

## Konserwacja

Materiał, jakość i konstrukcja elementów urządzenia nie wymagają od użytkownika żadnej szczególnej konserwacji poza odpowiednią obsługą podczas użytkowania zgodnego z jego przeznaczeniem. Jednakże sprawdzenie prawidłowego działania i stanu uszkodzeń uniemożliwiających konserwację osprzętu elektrycznego, w tym technik bezpieczeństwa, powinno być przeprowadzane regularnie przez specjalistę, nie rzadziej niż raz w roku i powinno być wiarygodnie poświadczane na „Protokole” (data, podpis, pieczęć).

**UWAGA! Konserwację kranu spustowego żywności NALEŻY WYKONYWAĆ zgodnie z wytycznymi dołączonymi do niniejszej instrukcji!**

Warunki gwarancji określone przez producenta odnoszą się wyłącznie do certyfikowanych urządzeń. W przeciwnym razie gwarancja nie zostanie uznana.

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

Sprawdzanie instalacji gazowej:

- Sprawdź czernienie, brud, korozję i stopień zniszczenia rury palnika, elektrod, pokrywy komory spalania, żeberek wymiennika ciepła i przewodu kominowego.
- Sprawdź zwartość, pojemność i funkcjonalność głównego zaworu gazu, zaworów magnetycznych i połączeń.
- **Sprawdź działanie zabezpieczenia przed cofaniem się dymu.**
- Sprawdź integralność i zamocowanie izolacji termicznej.

Urządzenia zabezpieczające: manometr, lampki sygnalizacyjne, wyłącznik barowy, zespół czujników poziomu wody, wydmuch powietrza - zawór wlotowy powietrza, zwartość i funkcjonalność zaworu bezpieczeństwa.

Szczelność połączeń elektrycznych, prawidłowość uziemienia ochronnego, solidność izolacji, trwałość podzespołów, istnienie zabezpieczenia przed kapiącą wodą, sprawność elektroniki.

Stopień zakamieniania komory wodnej i kotła, w razie potrzeby odkamienianie.

Wykonanie go przez specjalistę jest obowiązkowe nie później niż po trzech latach.

Odkamienianie to także zadanie specjalne; wymaga specjalnego urządzenia, które wykorzystuje środek zapobiegający osadzaniu się kamienia, odpowiedni dla materiałów ze stali nierdzewnej.

Armatura wodociągowa: szczelność kranu, szczelne zamknięcie, smarowanie

Konserwację można przeprowadzać wyłącznie po wyłączeniu wyłącznika ściennego i braku napięcia.

Konserwację połączeń elektrycznych i podzespołów może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk!

Konserwację przyłączy i armatury gazowej oraz przeróbkę na inny rodzaj gazu może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany instalator gazowy!

## **Wymagania techniczne bezpieczeństwa**

Przy uruchamianiu i obsłudze kotłów warzelnych należy przestrzegać:

W zakresie zasad bezpieczeństwa montażu i konstrukcji: przepisy normy MSZ HD 60364-4-41:2018.

W zakresie ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym: przepisy normy MSZ EN 61140:2016.

W zakresie montażu i budowy rurociągów gazowych: przepisy normy MSZ 7048-1:1983 i MSZ 7048-2:1983.

W zakresie odprowadzania i wentylacji gazów spalinowych: szczegółowe wymagania techniczne niezbędne do wykonania przepisów Rozporządzenia GKM nr 11/2004. (II.13.)

## **Akcesoria w zestawie:**

- 1 sztuka kranu/wylewki do opróżniania z żywności
- Lejek wylotowy

## **Ochrona środowiska**

### **Opakowanie:**

Sprzęt pakowany jest w skrzynie drewniane (niestandardowe) i folię plastikową. Obydwa materiały można poddać recyklingowi, selektywnie zbierać i utylizować.

### **Utylizacja odpadów:**

Po uznaniu urządzenia za niezdatne do użytku można go zutylizować w następujący sposób: większa część urządzenia jest wykonana z metalu i nie zawiera substancji niebezpiecznych, aby można go było utylizować jako zanieczyszczone odpady metalowe.

**Certyfikat/Protokół przeglądu okresowego**

Zaświadczenie, podpis, pieczęć

<b>Data</b>	<b>Przegląd instalacji gazowej</b>	<b>Przegląd instalacji elektrycznej</b>	<b>Jednostki bezpieczeństwa i elementy mechaniczne</b>	<b>Wnioski</b>
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc
20...	...dzień .... miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień.....miesiąc	...dzień .... miesiąc

## 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 nowe
  - D. O 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
11. 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.
12. 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.
13. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
14. 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. miękczacz do wody, filtry, etc.)
15. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: [serwis@restoquality.pl](mailto:serwis@restoquality.pl)
16. 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 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).

17. 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