

## Instrukcja obsługi

### Frytownice elektryczne

RQF8LV, RQF8LV2



RQF8LV



RQF8LV2

Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy, w celu zapewnienia pełnej wydajności produktu, prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby uniknąć niepotrzebnych. Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem, aby zrozumieć prawidłowe użytkowanie i funkcje.

## OSTRZEŻENIA

- Odłącz przewód z gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem.
- NIE WOLNO przenosić ani transportować frytownicy, dopóki olej we frytkownicy nie ostygnie całkowicie. Może to spowodować poważne oparzenia.
- Nie używaj tego urządzenia do innych celów niż zamierzone.
- Nie używać na zewnątrz.
- Zawsze gotuj na twardej, suchej i równej powierzchni.
- Wysoka temperatura spowoduje oparzenia. Nie stawaj nad pracującą frytownicą i nie dotykaj żadnej części pracującej maszyny, z wyjątkiem uchwytu kosza i regulatorów mocy.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od frytownicy.
- Nie modyfikuj urządzenia. . Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem, aby zrozumieć prawidłowe użytkowanie i działanie. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, sugestie dotyczące czyszczenia i zalecenia elektryczne mają na celu zmniejszenie ryzyka uszkodzenia lub obrażeń

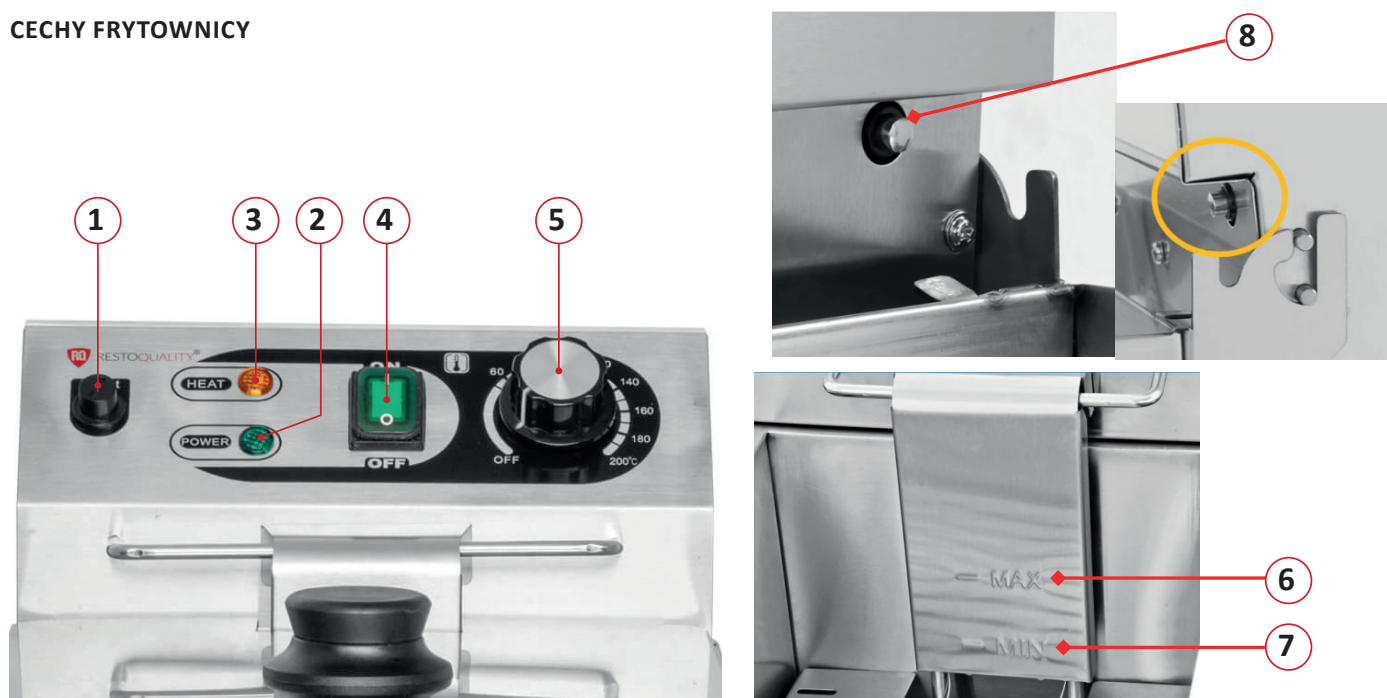
### Ostrzeżenie!

Każda nieprawidłowa instalacja, zmiany, regulacje i/lub niewłaściwa konserwacja mogą prowadzić do utraty mienia i obrażeń.

Wszystkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanych specjalistów.

**Należy przechowywać łatwopalne i łatwopalne płyny z dala od produktu. Maszyna musi być umieszczona na płaskiej powierzchni.**

## CECHY FRYTOWNICY



- ① Przycisk resetowania: wyłącznik bezpieczeństwa temperatury

**Uwaga:** Zdejmij czarną osłonę, aby nacisnąć przycisk resetowania jeśli temperatura oleju przekracza 230°C.

Przełącznik odcina zasilanie urządzenia

- ② Zielone światło: wskaźnik zasilania

- ③ Żółte światło: Wskaźnik ciepła

- ④ Włacznik i wyłącznik zasilania

- ⑤ Sterownik termostatu: zakres temperatur: 50-200°C. Służy do ustawiania i regulacji żądanej temperatury

- ⑥ Dźwignia maksymalnego poziomu oleju: Nie wlewaj oleju powyżej tego oznaczenia. Ponieważ może powodować olej przelewać się

- ⑦ Dźwignia minimalnego poziomu oleju: Nie używaj oleju poniżej tego znaku, ponieważ olej może się przegrzać i spowodować pożar

- ⑧ Mikroprzełącznik:

Znajduje się na spodzie skrzynki elektrycznej i automatycznie odcina zasilanie w przypadku, gdy wtyczka elektryczna nie zostanie wyjęta z zasilacza.



## INSTRUKCJE

1. Upewnij się, że używany zasilacz jest odpowiedni do ciągłego użytkowania frytownicy, a napięcie jest odpowiednie. Zaleca się stosowanie zabezpieczenia przeciwprzepięciowego lub wyłącznika automatycznego.
2. Napełnij pojemnik na olej olejem roślinnym do poziomu między minimalnym a maksymalnym poziomem, uwzględniając odpowiednią objętość żywności.
3. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, że pokrętko regulatora temperatury jest w pozycji „OFF”. Po podłączeniu urządzenia zapali się zielona lampka zasilania. Następnie obróć pokrętko regulatora temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej temperatury wskazanej przez wskazówkę. Gdy żądana temperatura zostanie osiągnięta, żółty "CiepłoLight" wyłączy się i będzie cyklicznie, a regulator temperatury będzie automatycznie utrzymywał temperaturę.
4. Podnieś kosz na żywność i wyjmij go z urządzenia, aby załadować jedzenie, a następnie ostrożnie umieść załadowany kosz w urządzeniu, aby uniknąć rozpryskiwania. Delikatnie strząśnij nadmiar oleju z jedzenia podczas wyjmowania go ze zbiornika po smażeniu.
5. Dołączony kosz do smażenia jest przeznaczony do przechowywania małych produktów spożywczych, takich jak frytki i krążki cebulowe. Duże jedzenie można umieścić bezpośrednio w koszu lub zbiorniku na olej.
6. Po użyciu frytownicy przekręć regulator mocy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „OFF”. Wyjąć wtyczkę z zasilacza. Przed spuszczeniem odczekaj, aż olej ostygnie. Procedura jest następująca:
7. Spuścić olej, po schłodzeniu,
8. Zdejmij ochronną kratkę dolną za pomocą szczypiec. Nie wkładaj ręki do oleju.
9. Delikatnie podnieś skrzynkę elektryczną z tyłu maszyny. Spowoduje to usunięcie elementu z oleju do smażenia. Mikroprzełącznik na spodzie skrzynki elektrycznej automatycznie odcina zasilanie w przypadku, gdy wtyczka elektryczna nie zostanie wyjęta z zasilacza. Umieść to w czystym, suchym miejscu.
10. Delikatnie umyj element wodą z mydłem. Użyj miękkiej gąbki. Nigdy nie używaj żrących chemikaliów ani metalowych szorówek do czyszczenia elementu.
11. Delikatnie umyj zbiornik oleju wodą z mydłem, dokładnie wysusz.
12. Załóż z powrotem skrzynkę elektryczną i element dopasowujący ją i upewnij się, że wszystko zostało wytarte do sucha.
13. Przykryj zbiornik frytownicy pokrywą nocną, gdy urządzenie nie jest używane.
14. Zawsze używaj świeżego oleju roślinnego i czyść frytownicę co noc

## OSTRZEŻENIA

To urządzenie musi być obsługiwane przez przeszkolonych kucharzy lub profesjonalistów.

- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w płynie.

## SPECYFIKACJA

MODEL	NAPIĘCIE	MOC	POJEMNOŚĆ	WYMIAR	KOSZ
RQF8LV	220 V/50 Hz	3KW	8L	270*485*405 mm	1 szt
RQF8LV2	220 V/50 Hz	3 kW + 3 kW	8L + 8L	550*485*405 mm	2 szt

## CZYSZCZENIE

Aby zachować wygląd i wydłużyć żywotność codziennie czyść urządzenie

### Nie dotykaj gorącej cieczy ani powierzchni grzewczych, gdy urządzenie się nagrzewa lub pracuje

- Gorące płyny i jedzenie mogą poparzyć skórę. Pozwól gorącemu płynowi ostygnąć
- Przed przystąpieniem do obsługi nie wlewaj ani nie wlewaj wody do gorącego oleju, ponieważ spowoduje to rozpryskiwanie lub rozpryskiwanie gorącego oleju ze zbiornika
- Przegrzany olej lub opary oleju mogą się zapalić, powodując pożar.
- Monitoruj temperaturę oleju. Jakość i poziom, eksploatacja i konserwacja systemu usuwania oparów oleju
- Ostrożnie rozgrzać olej. Jeśli olej dymi, zmniejsz słuch nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. W przypadku pożaru wyłącz urządzenie z pokrywy, aż ostygnie. Nie polewaj wodą gorącego lub płonącego oleju.

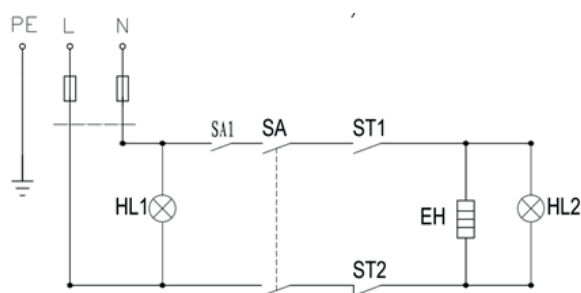


- Odłącz urządzenie
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub elementów sterujących w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie
- Obróć głowicę frytkownicy do góry
- Do czyszczenia urządzenia używaj wilgotnej szmatki lub gąbki zamoczonej w wodzie z mydłem. Lub możesz napełnić zbiornik wodą z płynem do mycia naczyń
- Opuść głowicę frytkownicy do dolnej pozycji i gotuj przez kilka minut. dokładnie sflukać. To's ważne, że jednostka nie't pracować na sucho, ponieważ spowoduje to spalenie elementu
- Po czyszczeniu dokładnie wysuszyć

Problem	Spowodowany	Rozwiązanie
Lampka kontrolna nie włącza się, a urządzenie nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wtyczka nieprawidłowo włożona</li> <li>• Mikroprzełącznik nie jest zamknięty</li> </ul>	Podłącz urządzenie Dostosuj odległość graniczną mikroprzełącznika.
Wskaźnik ogrzewania nie jest włączony. Temperatura nie wzrasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rury nagrzewnicy elektrycznej nie są prawidłowo podłączone.</li> <li>• Grzałka jest uszkodzona</li> </ul>	Dokręć obie strony nagrzewnicy elektrycznej Zastępowaćelektryczna rura grzewcza.
Wskaźnik zasilania świeci się, ale żądana temperatura nie została osiągnięta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulator temperatury jest spalony</li> </ul>	Wymień sterownik termostatu
Kontrola temperatury jest normalna, ale wskaźnik nie świeci	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampka kontrolna jest spalona</li> </ul>	Wymienić wskaźnik.
Wskaźnik temperatury jest włączony. Ale rura nagrzewnicy nie jest gorąca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zadziałał ogranicznik temperatury</li> </ul>	Zresetuj ręcznie przycisk zabezpieczający przed przegrzaniem na spodzie skrzynki elektrycznej
Temperatura nie może być kontrolowana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ogranicznik temperatury nie działa</li> </ul>	Zastępowaćogranicznik temperaturyPrzycisk / Odpoczynek

#### DIAGRAM

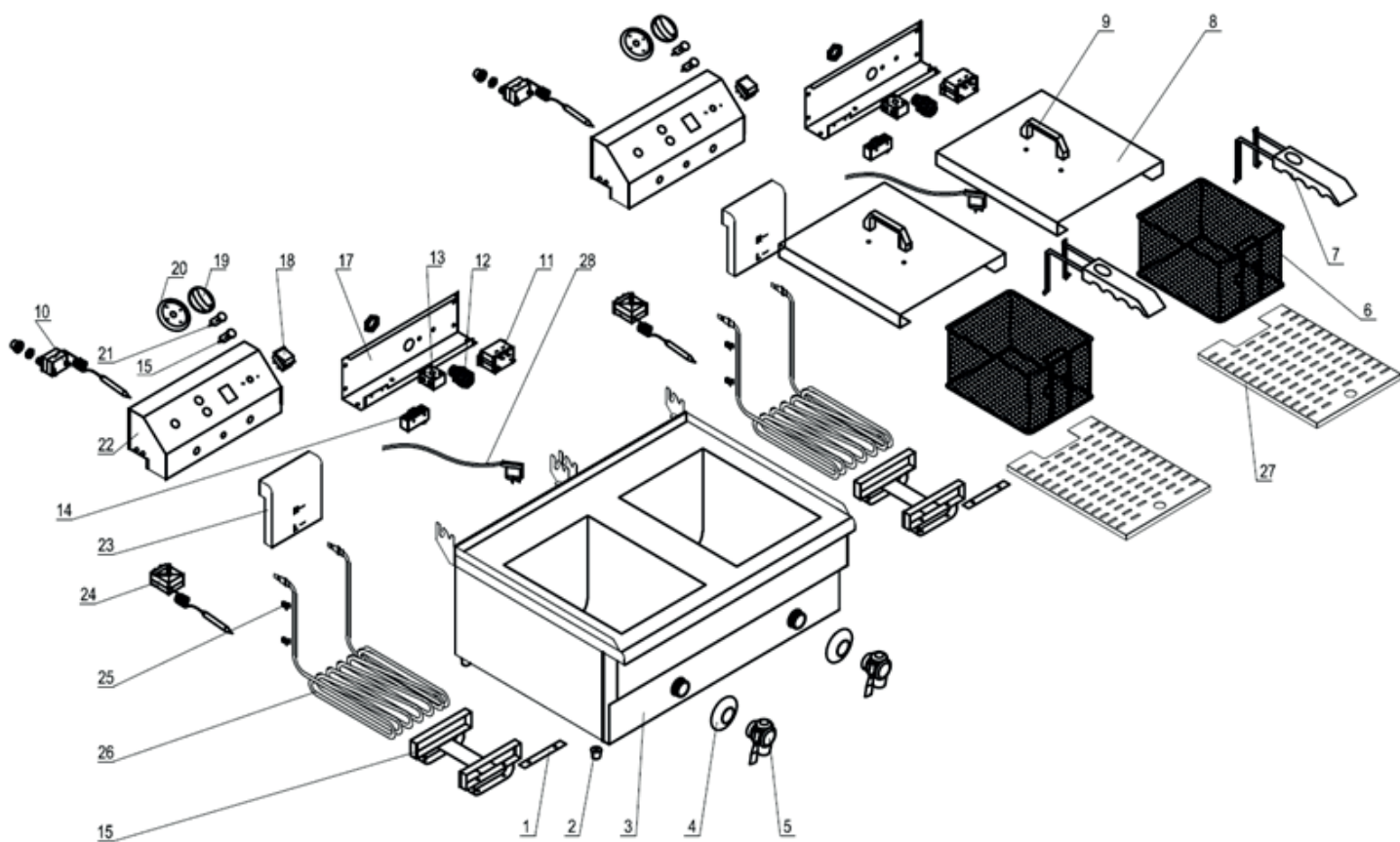
ST1	Termostat
ST2	Ogranicznik temperatury
HL1	Wskaźnik mocy
HL2	Wskaźnik ciepła
SA1	Mikro przełącznik
EH	Podgrzewacz
SA	Przycisk zasilania



# RYSUNEK ZŁOŻENIOWY

Model: RQF8LV

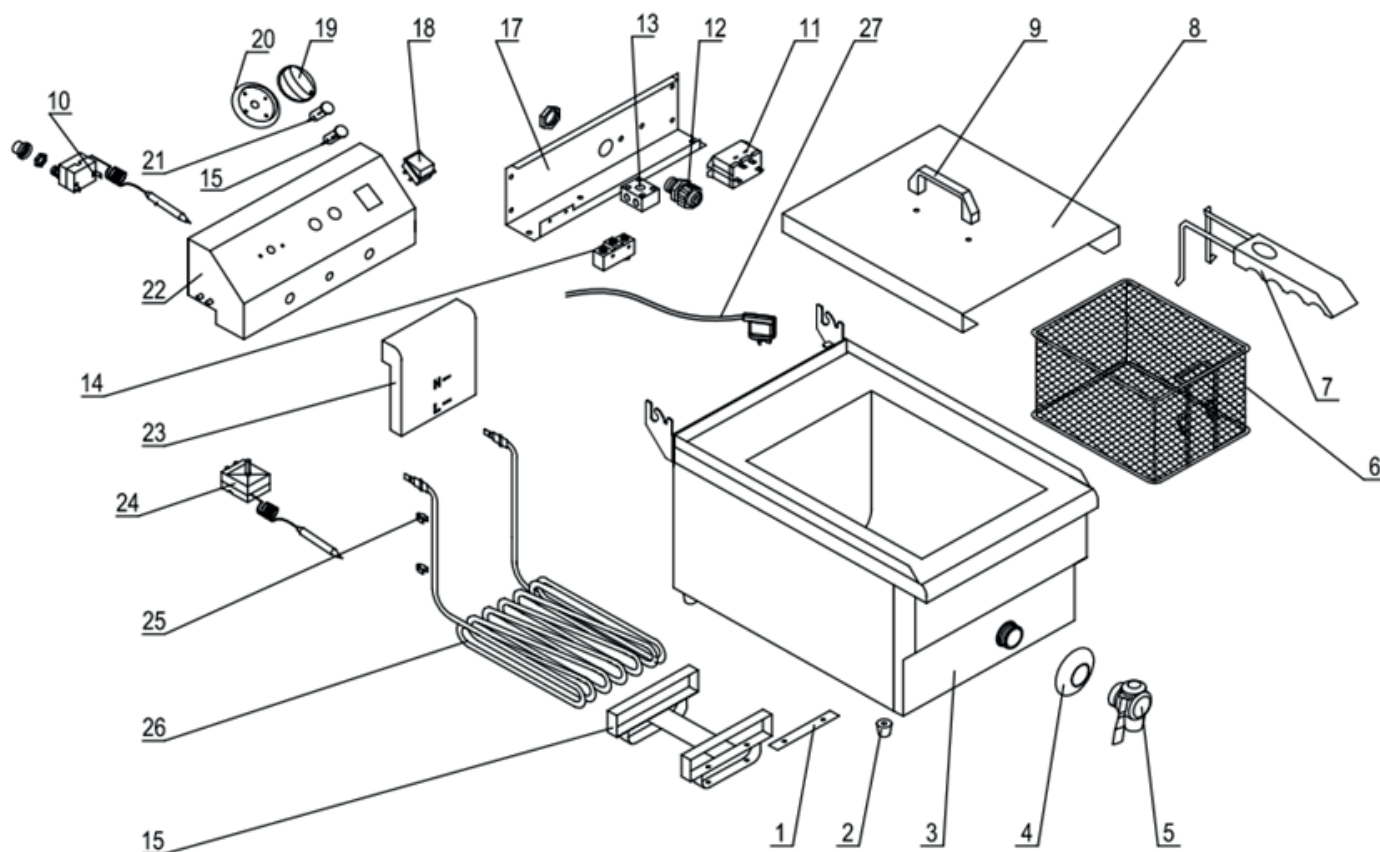
Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.	Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.
1	Płyta grzewcza	2	15	Płyta wspornika nagrzewnicy	2
2	Gumowe nóżki	4	16	Wskaźnik ciepła	2
3	Korpus maszyny	1	17	Tablica	2
4	Pokrywa zaworów oleju	2	18	Przełącznik zasilania	2
5	Pokrywa zaworów oleju	2	19	Pokrętko termostatu	2
6	Kosz	2	20	Pokrętko termostatu	2
7	Uchwyt baksetowy	2	21	Wskaźnik mocy	2
8	Pokrywa	2	22	Skrzynka elektryczna	2
9	Uchwyt pokrywy	2	23	Min i maks poziom oleju	2
10	Ogranicznik temperatury	2	24	Termostat	2
11	Przełącznik	2	25	Zapięcia	2
12	Blokada kablowa	2	26	Podgrzewacz	2
13	Terminal	2	27	Płyta wypełniająca	2
14	Mikro przełącznik	2	28	Kabel	1



# RYSUNEK ZŁOŻENIOWY

Model: RQF8LV2

Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.	Lp.	Nazwa elementu	Ilość/szt.
1	Płyta grzewcza	1	15	Płyta wspornika nagrzewnicy	1
2	Gumowe nóżki	4	16	Wskaźnik ciepła	1
3	Korpus maszyny	1	17	Tablica	1
4	Pokrywa zaworów oleju	1	18	Przełącznik zasilania	1
5	Pokrywa zaworów oleju	1	19	Pokrętko termostatu	1
6	Kosz	1	20	Tarcza termostatu	1
7	Uchwyt baksetowy	1	21	Wskaźnik mocy	1
8	Pokrywa	1	22	Skrzynka elektryczna	1
9	Uchwyt pokrywy	1	23	Min i maks poziom oleju	1
10	Ogranicznik temperatury	1	24	Termostat	1
11	Przełącznik	1	25	Zapięcia	1
12	Blokada kablowa	1	26	Podgrzewacz	1
13	Terminal	1	27	Kabel	1
14	Mikro przełącznik	1			





## 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 nie objętym 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 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).
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



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl