

Instrukcja obsługi

Kocioł warzelny gazowy z grzaniem pośrednim

Model: RQK-305GR, RQK-405GR, RQK-505GR



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.....	4
4. Transport, opakowanie, przechowywanie	5
5. Uruchamianie.....	5
5.1 Instalacja, podłączenie do usług komunalnych:.....	5
5.1.1 Umiejscowienie	6
5.1.2 Podłączenie elektryczne	6
5.1.3 Podłączenie wody	6
5.1.4 Podłączenie gazowe	6
5.1.5 Odprowadzanie spalin	7
5.1.6 Kran spustowy do opróżniania jedzenia	7
5.1.7 Podłączenie do odpływu (zalecane)	7
5.2 Ustawianie i sprawdzenie instalacji gazowej (instrukcje dla serwisantów):	7
5.2.1 Kontrole:.....	7
5.2.2 Wymiana dyszy:.....	7
5.2.3 Ustawienie ciśnienia palnika:.....	8
5.2.4 Oznaczenie modyfikacji	8
5.3 Pełny test działania.....	8
6. Obsługa	9
6.1 Zapłon.....	9
6.2 Proces gotowania	9
6.3 Wyłączenie	14
6.4 Czyszczenie.....	14
6.5 Konserwacja	14
7. Wymagania dotyczące zasad bezpieczeństwa	15
8. Ochrona środowiska	15
9. Ogólne warunki gwarancji.....	19

1. Informacje wstępne

Kocioł warzelny gazowy jest przeznaczony do gotowania zup, herbat, dań z warzywami, makaronu i potraw na bazie mleka bez ryzyka przypalania, oraz do gotowania na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów, czy rozmrażania lub duszenia mrożonych produktów lub półproduktów w profesjonalnych kuchniach i szpitalach.

Operator kotła powinien przeczytać ze zrozumieniem i zachować tę instrukcję obsługi w celu egzekwowania swoich praw.

Wady, które można usunąć poprzez ponowną regulację lub kalibrację zgodnie z instrukcją obsługi, a także te wynikające z niewłaściwego użytkowania, warunków eksploatacyjnych, uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem oraz korozji wywołanej niewłaściwym czyszczeniem lub warunkami pracy, nie podlegają gwarancji.

Nie wolno dzieciom bawić się tym urządzeniem.

Uwaga! Przed pierwszym użyciem należy uruchomić kocioł warzelny podczas instalacji! Instalacja może być przeprowadzona wyłącznie przez serwis producenta lub jego umownych partnerów serwisowych. Lista pierwszego uruchomienia urządzenia musi być wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami. Brak takiego uruchomienia lub zaświadczenia skutkują utratą gwarancji!

Recykling i utylizacja

Stare urządzenia mogą być odłączone od źródła gazu i prądu tylko przez wykwalifikowanego pracownika. Należy wyrzucać wszystkie materiały zgodnie z normami dotyczącymi ochrony środowiska, recyklingu i zarządzania odpadami. Stare urządzenia, zużyte części, wadliwe podzespoły oraz płyny i oleje stanowiące zagrożenie dla środowiska, należy zutylizować lub poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ekologicznej segregacji odpadów. Tych części nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Opakowania wykonane z tektury, tworzyw sztucznych nadających się do recyklingu oraz materiałów wypełniających należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska według odpowiedniego systemu segregacji śmieci lub w specjalistycznym punkcie zbiórki. Należy przestrzegać odpowiednich przepisów krajowych i lokalnych.

2. Dane techniczne

Podstawowe wymiary przedstawiono na rysunku 1

Rodzaj kotła warzelnego gazowego	RQK-305GR	RQK-405GR	RQK-505GR
Nominalna pojemność kotła [l]	300	400	500
Waga sprzętu [kg]	230	240	250
Pojemność zbiornika ogrzewacza [l]	65	65	65
Czas nagrzewania (od 20 do max. 90°C) [min]	70	80	86
Nominalne obciążenie cieplne palnika			
G20 (20 mbar)	46 kW	46 kW	46 kW
G30 (30 mbar)	48 kW	48 kW	48 kW
G25.1/G20 (25 mbar)	41/52 kW	41/52 kW	41/52 kW
Wartości ciśnienia gazu przed dyszą (mbar) - należy ustawić podczas instalacji!			

Rodzaj kotła warzelnego gazowego	RQK-305GR	RQK-405GR	RQK-505GR
G20	14,5	14,5	14,5
G30	18	18	18
G25.1/G20	14,5	14,5	14,5
Typ odprowadzania spalin urządzenia	A/B11BS	A/B11BS	A/B11BS
Najwyższa temperatura odprowadzania spalin	265°C	265°C	265°C
Przyłącze odprowadzania spalin (B11BS, średnica/wysokość) [mm]	Ø150/189 0	Ø150/189 0	Ø150/1890
Wydajność sprzętu	>60%	>60%	>60%
Średnice otworów dysz (mm)			
G20	4	4	4
G30	2,8	2,8	2,8
G25.1/G20	4,5	4,5	4,5
Zużycie prądu	70 W	70 W	70 W

Ciśnienie pary roboczej w płaszczu:

0.5bar ± 0.05bar

Wydajność sprzętu:

>60%

Wymiary przyłącza gazowego:

gwint wewnętrzny C1/2"

Zasilanie:

220-240V, 50Hz

Klasyfikacja urządzenia:

I2H I2E I3B/P I2HS

Poziom ochrony urządzenia elektrycznego:

IP 42

Przyłącze wody pitnej:

gwint zewnętrzny C3/4"

Przyłącze wody demineralizowanej:

gwint zewnętrzny C3/4"

3. Opis techniczny

Każda część tworząca kocioł warzelny jest wykonana ze stali nierdzewnej. Kocioł jest podgrzewany pośrednio, co zapewnia gotowanie bez ryzyka przypalenia. Komora spalania znajduje się pod komorą grzejną i jest otoczona płaszczem wodnym, poprawiającym wydajność oraz zapobiegającym utracie ciepła w urządzeniu i kuchni. Oszczędność zużycia gazu zapewnia specjalna budowa wymiennika ciepła w komorze spalania oraz automatyka pracy bez palnika pilotowego.

Kocioł nie nadaje się do opiekania i pieczenia.

Kocioł podgrzewa palnik na gaz ziemny przy normalnym ciśnieniu atmosferycznym.

Komora spalania odprowadza spaliny przez zamknięty kanał. Spaliny można odprowadzać do komina lub okapu, opcjonalnie możliwe jest zamówienie specjalnego komina. System wentylacji kuchni oraz elementy inżynierskie takie jak kominy i kanały wentylacyjne powinny być zaprojektowane z uwzględnieniem obowiązujących norm dotyczących odprowadzania spalin.

Palnik gazowy gotuje wodę w płaszczu, a powstała para ogrzewa kocioł. Wbudowana w urządzenie elektronika sprawdza poziom wody znajdujący się w płaszczu. W przypadku braku wody wyłącza się

ogrzewanie, wyświetla się komunikat „Duplexer filling...” („Uzupełnianie wodą”), a jednocześnie sterowany automatycznie elektrozawór uzupełnia wodę do wymaganego poziomu. Kocioł posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem w postaci ogranicznika ciepła, który działa w razie awarii regulatora. Jeśli działa ogranicznik ciepła, należy skontaktować się z serwisem.

Podczas pracy podgrzanego kotła, w płaszczu wytwarzane jest nadciśnienie wynoszące 0,4-0,5 bara, które reguluje presostat. Wartość ciśnienia wskazuje manometr.

W przypadku przekroczenia dopuszczalnego poziomu nadciśnienia zadziała zawór bezpieczeństwa. Zawór bezpieczeństwa także automatycznie odpowietrza komorę grzejącą w czasie podgrzewania oraz po wyłączeniu uwalnia próżnię/pobiera powietrze na etapie chłodzenia.

Można otworzyć ręcznie pokrywę kotła do około 60 stopni. Pokrywa sprężynowa kotła przechylnego, niezależnie od tego czy jest otwarta czy zamknięta, jest utrzymywana w stabilnej pozycji.

Kocioł jest napełniany wodą przez odpowiedni zawór z węzłem o średnicy 1/2 cala.

Zawartość kotła można opróżniać przez 2-calowy zawór spustowy lub nabierać z niego produkt bezpośrednio. Zawór spustowy jest zabezpieczony przed niezamierzonym otwarciem. Praca przy kotle jest związana z obsługą prostego urządzenia elektronicznego. Dotykowe przyciski na klawiaturze pokrytej folią umożliwiają włączanie i wyłączanie palnika oraz regulację jego mocy. Płomień zapala się automatycznie po naciśnięciu przycisku „Start”. Można go wyłączyć, naciskając przycisk „Stop”. Urządzenie należy wyłączać codziennie głównym wyłącznikiem znajdującym się poza urządzeniem.

Urządzenie jonizacyjne chroniące przed płomieniem i ogranicznik ponownego zapłonu gazu dbają o bezpieczne działanie kotła. Po awarii spowodowanej brakiem gazu, utratą zasilania lub jakimkolwiek nietypowym zgaszeniem płomienia należy uruchomić urządzenie ponownie naciskając przycisk „RESET”.

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

Uwaga!

Producent montuje kotły gazowe przystosowane do gazu ziemnego typu H (25 mbar) zgodnie z oznaczeniem na tabliczce znamionowej urządzenia. Przy instalacji urządzenia należy się upewnić, że jego wersja odpowiada rodzajowi dostarczanemu gazu. W przypadku odstępstw urządzenie należy ponownie zainstalować i dostosować zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym rozdziale. Jeśli zmieniono rodzaj używanego gazu, należy postępować według tych samych instrukcji. Przed uruchomieniem należy zapoznać się z instrukcją montażu i obsługi.

5.1 Instalacja, podłączenie do usług komunalnych:

Przed instalacją właściciel powinien upewnić się, że wszystkie krajowe i lokalne wymagania techniczne zostały spełnione.

5.1.1 Umiejscowienie

Po umieszczeniu kotła w odpowiednim miejscu, należy go wypoziomować za pomocą podkładek. Kocioł należy postawić na odpornej na ciepło, niezapalnej podłodze. Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych (np. ściereczek, papieru z nadrukiem, plastikowego sprzętu) w odległości 500 mm od przyłączy komina odprowadzającego spaliny.

5.1.2 Podłączenie elektryczne

Podczas rozbudowy połączeń elektrycznych należy stosować się do odpowiednich przepisów krajowych i lokalnych.

Urządzenie ma stałe połączenie. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z danymi technicznymi na tabliczce znamionowej, przewodem olejoodpornym o przekroju **3x1 mm²** z uwzględnieniem warunków lokalnych. Należy zamontować główny wyłącznik zasilania.

Miejsce podłączenia: zacisk znajdujący się wewnątrz skrzynki rozdzielczej, na prawej stronie przedniej pokrywy. **Uwaga!** Przewody fazowe i neutralne nie należy zamieniać miejscami, ponieważ doprowadzi to do uszkodzenia urządzenia.

Zamontowanie bezpiecznika i przełącznika w pobliżu urządzenia jest praktycznym rozwiązaniem. Schemat obwodu elektrycznego sprzętu znajduje się na Rysunku 5.

Nie wolno obsługiwać urządzenia bez skutecznej ochrony przed porażeniem prądem!

Podłączenia elektryczne powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

W przypadku odprowadzania spalin przez komin, dwa przewody kanału spalinowego muszą być podłączone z zacisków 28, 29 - widocznych na rysunku 5 - do listwy czujnika poziomego wody, aby zapewnić poprawną i bezpieczną pracę urządzenia.

5.1.3 Podłączenie wody

Wymiary połączeń znajdują się na Rysunku 1. Podstawowa budowa kotła ma inny punkt podłączenia na napełnianie naczynia wodą pitną i wodą technologiczną (miękką).

Zastosowanie wody pitnej zamiast wody miękkiej w płaszczu wodno-parowym skutkuje zwiększeniem osadu w kotle, który musi być częściej sprawdzany i usuwany. Wady części z osadzonym kamieniem spowodowane jego niewłaściwym lub niewystarczającym usuwaniem, nie są objęte gwarancją.

Instalację może przeprowadzić jedynie wykwalifikowany technik.

Należy zamontować filtr w miejscu połączenia, aby usunąć zanieczyszczenia z sieci wodociągowej. W przypadku urządzeń ze zmiękcaczem wody należy upewnić się, że są przeprowadzone właściwe procesy regeneracji, w przeciwnym razie mogą do komory grzejnej może dostać się sól, co doprowadzi do awarii związanych z korozją. Tego rodzaju wada nie podlega gwarancji.

5.1.4 Podłączenie gazowe

Zasilanie gazowe urządzenia musi odpowiadać podanym danym technicznym, a wszystkie przepisy i wytyczne lokalnego dostawcy gazu oraz technologii instalacji muszą być przestrzegane.

Należy zainstalować zawór kulowy przed urządzeniem.

Podłączenia i instalacje powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

Wąż przyłączeniowy gazu urządzenia jest zakończony gwintem, jego położenie i rozmiar można znaleźć na Rysunku 1. Aby podłączyć urządzenie do sieci gazowej zaleca się zastosowanie giętkiego węża

do gazu. Średnica wewnętrzna rury powinna wynosić 10 mm lub więcej (rury o średnicy wewnętrznej 6 mm, stosowane do urządzeń domowych, nie zapewnią wymaganej pojemności gazu).

Uwaga! Należy stosować giętkie rury doprowadzające gaz, które zostały przetestowane i na których przeprowadziły badania akredytowane odpowiednie instytuty badawcze.

Giętkie rury doprowadzające gaz należy wymieniać co 5 lat!

5.1.5 Odprowadzanie spalin

Spaliny mogą być odprowadzane do pomieszczenia lub przez wylot spalinowy do komina. W przypadku odprowadzania spalin do pomieszczenia, należy zapewnić odpowiednią wentylację zgodnie z przepisami.

Kotły RQK zawierają czujnik powrotu spalin w przypadku podłączenia do ciągu kominowego, który zatrzymuje urządzenie w ciągu 2 minut od zablokowania komina. Kocioł można uruchomić ponownie tylko ręcznie. Wszystkie kontrolki na wyświetlaczu gasną, a urządzenie traci zasilanie aż do ostygnięcia czujnika. Po odblokowaniu komina należy wywietrzyć pomieszczenie przez co najmniej 10 minut i dopiero wtedy uruchomić urządzenie ponownie.

Należy używać kotła warzelnego z jego standardowym wylotem do odprowadzania spalin, który powinien być zamontowany na kotle przez serwis lub przedstawiciela producenta

Uwaga! Kocioł jest wyposażony w palnik atmosferyczny. Jeśli spaliny są odprowadzane z kotła do komina, należy upewnić się, że ciśnienie w wentylacji kuchni jest wyrównane lub podwyższone.

5.1.6 Kran spustowy do opróżniania jedzenia

Przed uruchomieniem należy się upewnić, że kran spustowy jest dokładnie przykręcony i zablokowany przy rurze odpływowej.

5.1.7 Podłączenie do odpływu (zalecane)

Aby odprowadzać płyny znajdujące w zbiorniku przy czyszczeniu zaleca się podłączenie do odpływu takie jak pokazano na Rysunku 3 (lub podobne).

5.2 Ustawianie i sprawdzenie instalacji gazowej (instrukcje dla serwisantów):

UWAGA!

Producent dostosowuje urządzenie do rodzaju gazu i mocy przyłączeniowej podanej na tabliczce znamionowej. Jeżeli warunki lokalne od nich się różnią, urządzenie powinno zostać dostosowane. Zmiany powinien wprowadzić serwis lub przedstawiciel producenta!

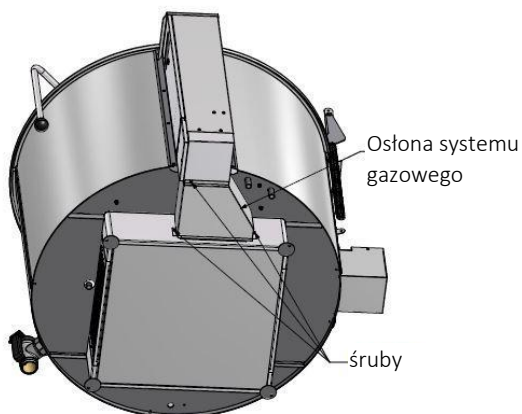
5.2.1 Kontrole:

Należy sprawdzić, czy ciśnienie połączenia odpowiada podanemu rodzajowi gazu (gaz H i S 25mbar). W przypadku ponownego ustawienia należy się upewnić, jaki rodzaj gazu jest na miejscu (gaz H, gaz S).

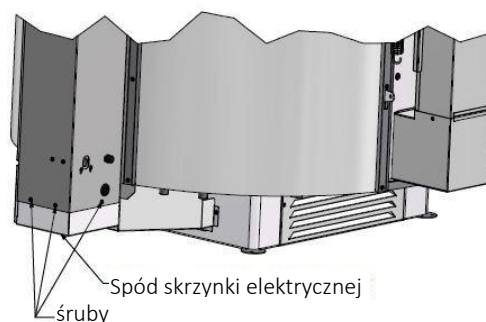
5.2.2 Wymiana dyszy:

Należy dobrać 2 sztuki dyszy do głównego palnika dostosowane do nowego rodzaju gazu i wymienić zgodnie z danymi technicznymi przedstawionymi w niniejszej instrukcji obsługi. Dyszę wymienną należy zamówić u producenta.

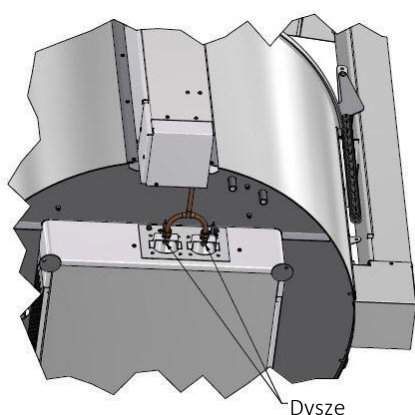
Należy odkręcić osłonę systemu gazowego (Rysunek 1). Jeśli nie ma wystarczająco dużo miejsca, należy odkręcić spód skrzynki elektrycznej (Rysunek 2). Wymienić dysze (Rysunek 3). Użyć klucza zapadkowego (13 mm).



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

5.2.3 Ustawienie ciśnienia palnika:

Po wymianie dyszy należy ustawić ciśnienie palnika na zaworze gazowym SIT822/Brahma GVK15 zgodnie z rodzajem gazu i danymi technicznymi przedstawionymi w niniejszej instrukcji obsługi.

5.2.4 Oznaczenie modyfikacji

Po zakończeniu ponownych ustawień należy przytwierdzić obok numeru seryjnego tabliczkę dostarczoną razem z dyszami, przedstawiającymi modyfikacje.

5.3 Pełny test działania

Po podłączeniu i zamontowaniu kotła, należy wykonać następujące czynności:

- Odkręcić główny zawór.
- Sprawdzić szczelność podłączenia gazowego.
- Włączyć główny przełącznik zasilania znajdujący się na ścianie.
- Za pomocą baterii z obrotową wylewką napełnić zbiornik wodą, aż zakryje otwór spustowy; sprawdzić szczelność połączeń.

Nacisnąć przycisk zasilania i poczekać aż płaszcza urządzenia napełni się wodą (przez ok. 15 minut będzie wyświetlać się komunikat „Duplexer filling” [„Uzupełnianie wodą”]).

- Po dodaniu wystarczającej ilości wody do płaszcza system sterowania zapala palniki.
- Kocioł należy podgrzać do temperatury wrzenia i sprawdzić działanie zespołów

(zaworu odpowietrzającego, napowietrzającego, ciśnieniomierza, zaworu bezpieczeństwa, przełącznika barometrycznego, sterowania zasilaniem, szczelności połączeń).

- Wyłączyć palnik gazowy; wyłączyć zawartość kotła; po ostygnięciu wyczyścić.
- W przypadku ryzyka przymrozku należy również opróżnić płaszcz grzewczy.

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 osłon lub z uszkodzonymi elementami.

Należy sprawdzać codziennie skuteczność zaworu nagłego działania; podnieść plastikowy przycisk zaworu nagłego działania, gdy kocioł jest zimny i nie jest pod ciśnieniem. Przycisk można podnieść siłą około 6N do około 15 mm bez trudu. Nagłe zwolnienie przycisku powoduje opadnięcie zaworu na jego miejsce.

Umieścić żywność do przygotowania w zbiorniku i zapalić gaz.

6.1 Zapłon

Po włączeniu przełącznika głównego zasilania i odkręceniu zaworu kulowego, urządzenie jest gotowe do pracy.

Kocioł można uruchomić naciskając przycisk „Start” na ekranie.

6.2 Proces gotowania

Umieścić żywność do przygotowania w zbiorniku, ustawić pożądaną temperaturę gotowania na wyświetlaczu.

W trakcie obsługi należy pamiętać o:

- Gdy kocioł jest gorący, należy ostrożnie (powoli) otwierać pokrywę, aby para z żywności nie oparzyła rąk.
 - Nie wolno dotykać nagrzewających się części zaworu spustowego do opróżniania zawartości kotła gołymi rękami.
- Przy gotowaniu należy regularnie sprawdzać ciśnienie wskazywane przez manometr; jeśli wynosi ono powyżej 0,8 bara lub nie pokazuje żadnej wartości, a jednocześnie jest pod ciśnieniem, należy skontaktować się z serwisem.
- Jeśli podczas gotowania (po automatycznym odpowietrzaniu) z zaworu bezpieczeństwa lub innych części ciągle wydobywa się para lub kapie woda, należy skontaktować się z serwisem.
- Po zgaśnięciu płomienia spowodowanym brakiem gazu, przerwą w dostawie prądu lub innym awariom niezwiązanym z bezpośrednią obsługą, należy uruchomić ponownie system, naciskając przycisk „RESET”.
- Jeśli kocioł często wstrzymuje pracę i trzeba go ponownie uruchomić, oznacza to awarię związaną z odprowadzaniem spalin (*kominem, problem z wentylacją*). Należy zadzwonić do serwisu, aby naprawić usterkę!
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli którykolwiek z części sterujących lub wyświetlacza jest uszkodzone lub ich brakuje.

Przy pierwszym ogrzewaniu można wyczuć silny zapach i dym pochodzący z materiałów konserwujących, zapach ten po czasie zniknie.

Włączenie urządzenia:

Urządzenie można uruchomić przyciskiem zasilania (przycisk zaznaczony ramką na rysunku).



Po naciśnięciu przycisku pojawi się komunikat „Duplexer filling...” („Napełnianie wodą...”). Jeśli wszystko działa prawidłowo, po pewnym czasie pojawi się komunikat „Duplexer finished” („Napełnianie ukończone”). W przypadku braku komunikatu dotyczącego ukończenia napełniania wodą w ciągu 40 minut, należy poinformować serwis!



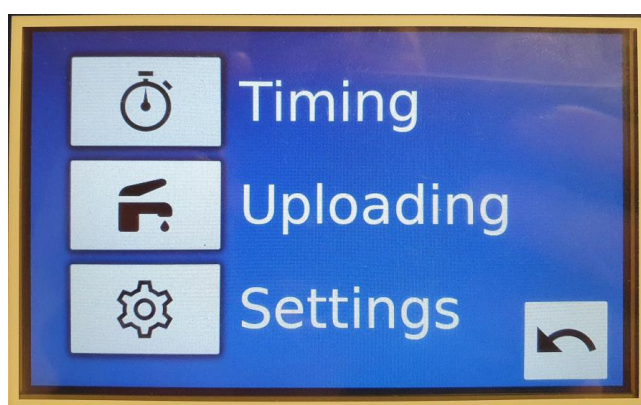
Po komunikacie ukończenia napełniania płaszcza wodą pojawi się główny ekran. Na górze głównego ekranu wyświetla się temperatura ustawiona i bieżąca. Można ustawić temperaturę na pasku przesuwania i przyciskami + i -. W lewym dolnym rogu znajduje się data i godzina. Pośrodku znajduje się przycisk START/STOP służący do uruchamiania i zatrzymywania działania. Naciśnięcie przycisku Menu w prawym dolnym rogu spowoduje wyświetlenie paska menu.



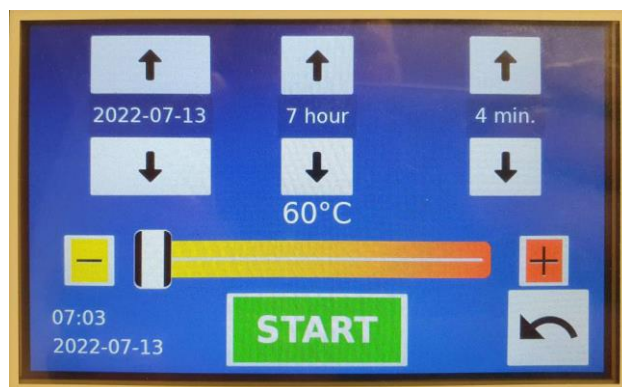
Po naciśnięciu przycisku „START” wyświetli się bieżąca temperatura oraz ustawiona temperatura



Menu: (Timing/Timer, Uploading/Napełnianie, Settings/Ustawienia)



Czas:



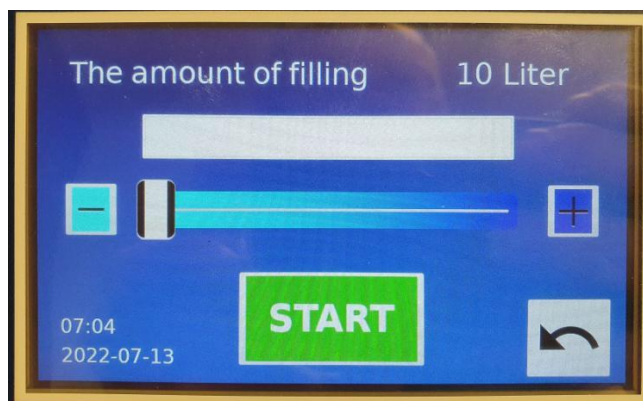
Po naciśnięciu przycisku „Timing” na ekranie pojawi się możliwość ustawienia daty, godziny i minuty za pomocą strzałek. Poniżej na pasku przesuwania i przyciskami + i - można ustawić temperaturę. Do menu głównego można wrócić używając strzałki w prawym dolnym rogu.

Timera można użyć tylko jeśli urządzenie zostało wypełnione odpowiednią ilością wody! Nie wyłączać urządzenia po ustawieniu timera.

Timer można uruchomić naciskając przycisk START. Timer uruchamia działanie urządzenia o ustalonej godzinie. Timer uruchamia urządzenie na 4 godziny, po czym zatrzymuje się automatycznie.

W przypadku funkcji z timerem wodę można podgrzać maksymalnie do 90°C.

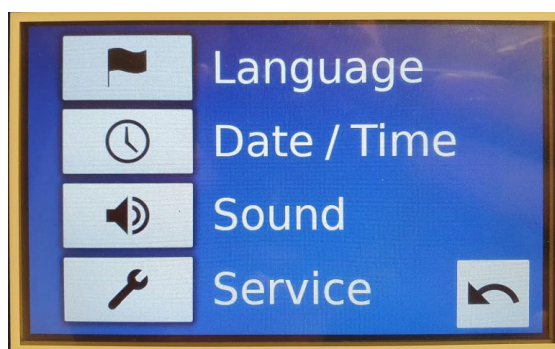
Napełnianie: *(The amount of filling/Ilość napełnienia, Liter/Litr)*



W tym menu można ustawić ilość wypełnienia kotła w litrach na pasku przesuwania oraz przyciskami + i -. Jeśli ustawiono właściwą ilość, po naciśnięciu przycisku START rozpocznie się napełnianie i pojawi się komunikat: „Open the lid! Check the water level!” (Otworzyć pokrywę. Sprawdzić poziom wody) Przy napełnianiu kotła pokrywa musi być otwarta.



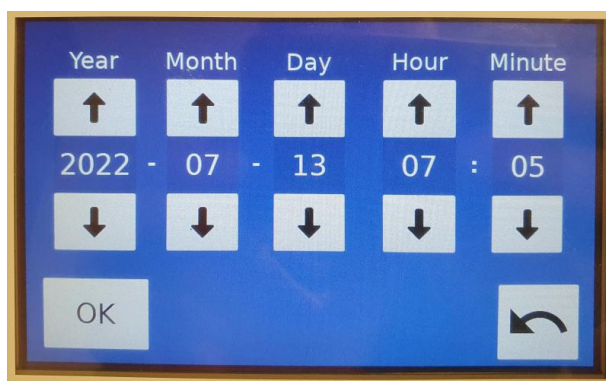
Ustawienia: *(Language/Język, Date/Time / Data/Godzina, Sound/Dźwięk, Service/Serwis)*



Ustawienia języka:



Ustawienia daty: (Year/Rok, Month/Miesiąc, Day/Dzień, Hour/Godzina, Minute/Minuta)

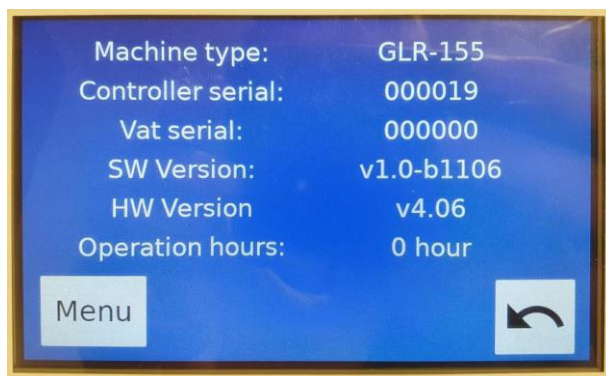


Ustawienia dźwięku: (Sound/Dźwięk)



Informacje serwisowe:

Dane urządzenia można przeglądać w menu „Service” (Informacje serwisowe).



Komunikaty błędów:

Należy skontaktować się z serwisem, jeśli na ekranie pojawią się następujące komunikaty błędów:

- Błąd przepływu zwrotnego dymu
- Przegrzanie
- Błąd związany z gazem
- Błąd numeru seryjnego
- Błąd zapłonu

6.3 Wyłączenie

Po naciśnięciu na ekranie przycisku „Stop”, kocioł przejdzie w tryb oczekiwania (gotowości). Pod koniec zmiany lub w przypadku długotrwałej przerwy w pracy urządzenia zawór kulowy należy zakręcić i wyłączyć główny przełącznik zasilania.

6.4 Czyszczenie

Opróżnić kocioł z ugotowanego jedzenia przez zawór spustowy lub nabrać bezpośrednio ze zbiornika. Wyczyścić kocioł. Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania głównym przełącznikiem.

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.

NIE WOLNO myć powierzchni urządzenia wodą pod ciśnieniem.

6.5 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 zabezpieczeń powinna być jednak przeprowadzana regularnie przez specjalistę, co najmniej raz w roku.

UWAGA! Konserwacja kranu spustowego (do opróżniania żywności) MUSI BYĆ PRZEPROWADZONA zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji obsługi.

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):

- Weryfikacja systemu gazowego:
 - Sprawdzić urządzenie pod względem ciemnych plam, zabrudzeń, korozji i zużycia rury palnika, elektrod, pokrywy komory spalania, końcówek wymiennika ciepła oraz komina.
 - Sprawdzić gęstość, pojemność i działanie głównego zaworu gazowego, zaworów magnetycznych i łączników.
 - **Sprawdzić działanie ochrony przed cofaniem się spalin.**

- Sprawdzić integralność i stabilność izolacji termicznej.
- Zabezpieczenia: manometru, lampek kontrolnych, przełącznika barometrycznego, stanu czujników poziomu wody, zaworu napowietrzającego/odpowietrzającego, zwartość i działanie bezpiecznika.
- Szczelność połączeń elektrycznych, stosowność uziemienia ochronnego, solidność izolacji i podzespołów, obecność ochrony przed ciekącą wodą, sprawność elektroniki.
- Osadzenie kamienia w komorze wodnej i płaszczu grzewczym, w razie konieczności przeprowadzenie odkamieniania. Odkamienianie urządzenia musi przeprowadzić fachowiec co najmniej co trzy lata. To specjalne zadanie; wymaga specjalnego urządzenia z użyciem środka przeciwko osadzaniu się kamienia, odpowiedniego do materiałów ze stali nierdzewnej.
- Wyposażenie wodociągowe: szczelność kranu, bezdźwięczne zamykanie, smarowanie.

Można przeprowadzić konserwację urządzenia dopiero po jego wyłączeniu przełącznikiem znajdującym się na ścianie i w stanie odłączenia od prądu.

Konserwacja połączeń elektrycznych i podzespołów może być przeprowadzana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka!

Konserwacja połączeń gazowych i podzespołów i wprowadzenie zmian na inny rodzaj gazu w urządzeniu mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego monter instalacji gazowych.

7. Wymagania dotyczące zasad bezpieczeństwa

Przy uruchamianiu i obsłudze kotła warzelnego należy przestrzegać następujących zasad:

- bezpieczeństwa przy pracach budowlanych i montażowych.
- ochrony przed porażeniem prądem.
- prawidłowej instalacji i wykonania instalacji gazowej.
- prawidłowej wentylacji i odprowadzania spalin.

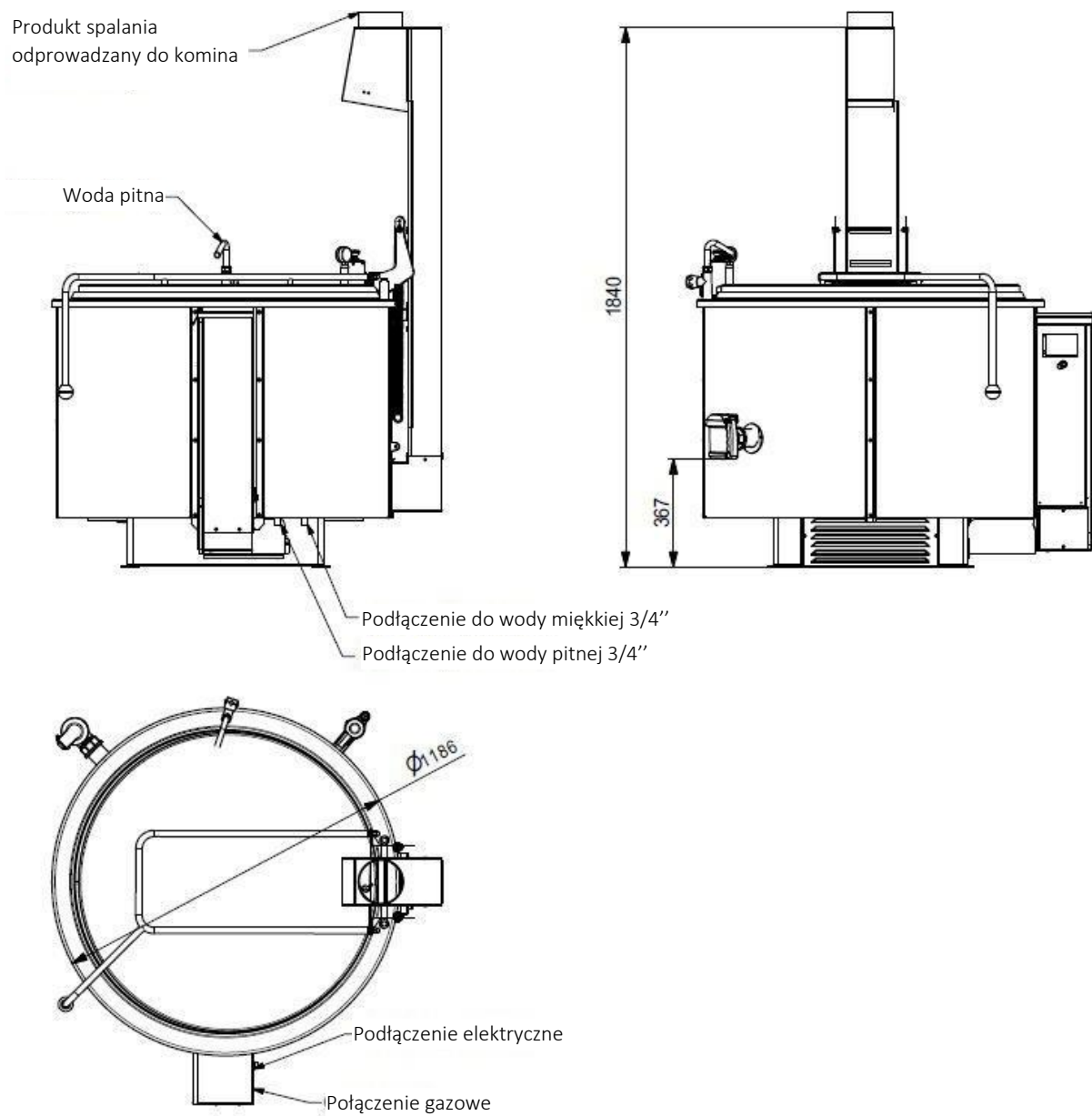
8. Ochrona środowiska

Opakowanie:

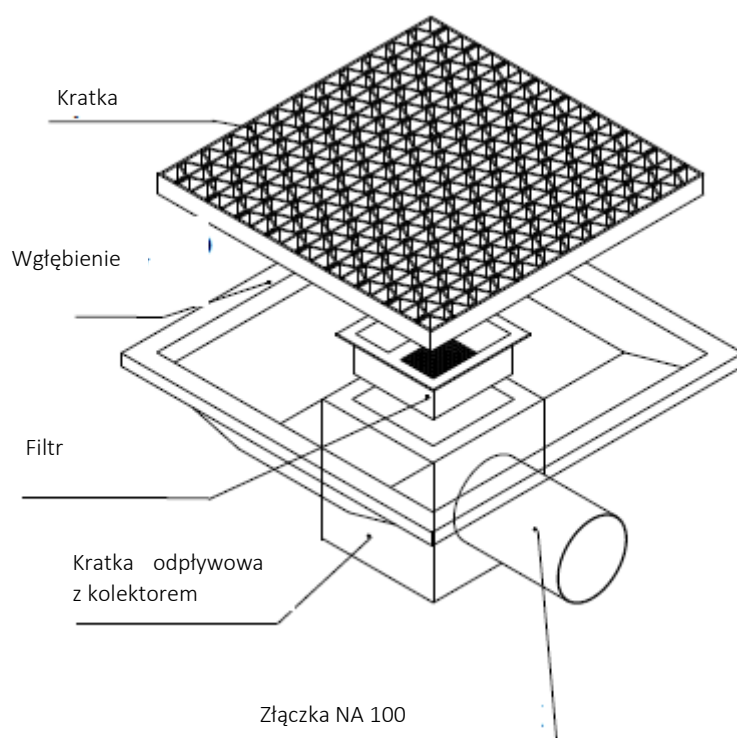
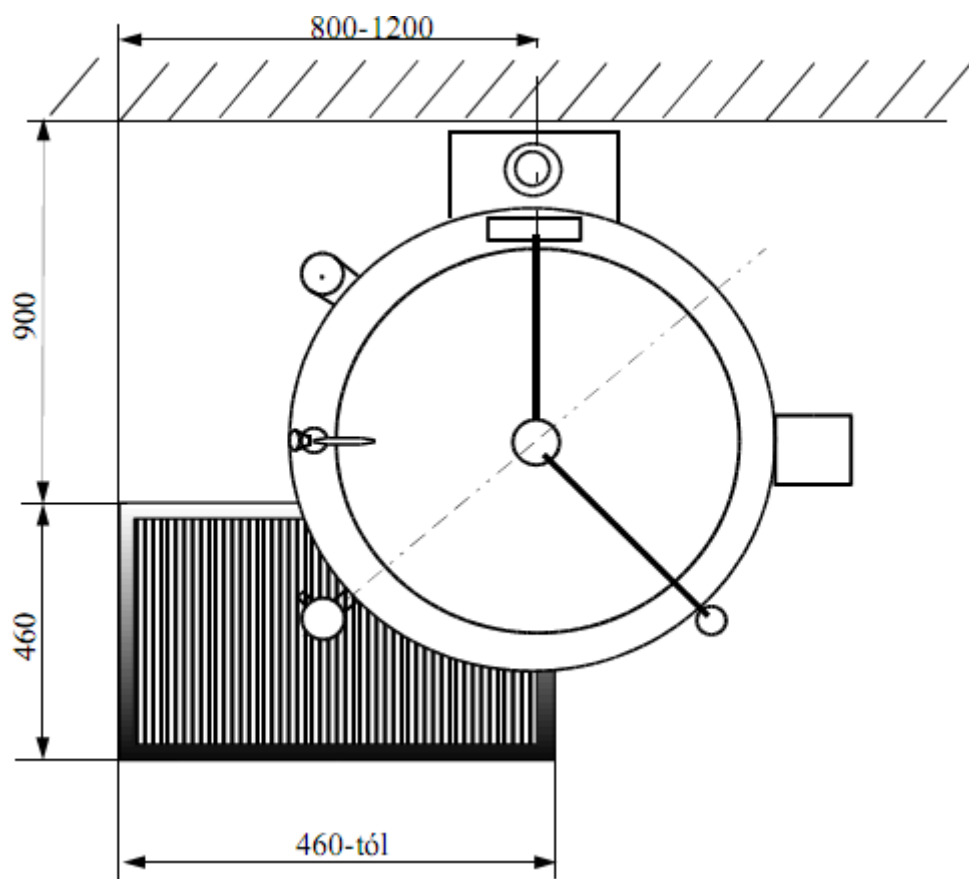
Sprzęt jest pakowany na drewnianych paletach (niestandardowych) oraz owinięty folią plastikową. Oba materiały mogą być poddane recyklingowi, gromadzone selektywnie i utylizowane.

Utylizacja odpadów:

Po stwierdzeniu, że sprzęt nie nadaje się do użytku, można go zutylizować w następujący sposób: Większość sprzętu jest wykonana z metalu, nie zawiera niebezpiecznych substancji, więc można go wyrzucić jako zanieczyszczone odpady metalowe.



Rysunek 4



Rysunek 6

9. 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. zmiękczacze 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
 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 Urzędów:

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

Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909

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



www.restoquality.pl



RESTOQUALITY

Resto Quality Sp. z o.o.
serwis@restoquality.pl
tel. 577 609 633
ul. Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
NIP: 675-150-38-22

Lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Nazwa urządzenia

Numer seryjny

Data instalacji

Instalacja elektryczna

Wartości na tabliczce znamionowej	V	Hz	Moc:	kW
Napięcia w instalacji	L1-L2:	L1-L3:	L2-L3:	
	L1-N:	L2-N:	L3-N:	N-PE:
Prąd w czasie pracy (pełna moc):	L1:	L2:	L3:	
Zabezpieczenia zasilania urządzenia	Nadprądowe:			
	Różnicowo - prądowe:			

Instalacja hydrauliczna

Ciśnienie sieci statyczne	bar
Ciśnienie dynamiczne, podczas pobierania wody przez urządzenie	bar
Twardość wody która zasila urządzenie	°dH
Woda	Zimna Ciepła

Instalacja gazowa

Czy jest dostęp do zaworu gazowego	TAK / NIE	Uwagi	
Rodzaj gazu (określono na tabliczce)	G20	G30	Inny jaki
Rodzaj gazu w instalacji	G20	G30	Inny jaki
Ciśnienie gazu na zasilaniu urządzenia	Statyczne		mBar
	Dynamiczne		mBar

Test funkcjonalny i szkolenie użytkowników

UWAGI

Czy została sprawdzona poprawność przyłączy	TAK / NIE	
Czy została sprawdzona szczelność inst. gazowej	TAK / NIE	
Czy klient został poinstruowany odnośnie utrzymania urządzenia należytej czystości i codziennej konserwacji urządzenia?	TAK / NIE	
Czy klient został poinstruowany odnośnie niezbędnych okresowych czynności konserwacyjnych	TAK / NIE	
Czy wykonano dokumentację zdjęciową podłączenia	TAK / NIE	

Firma instalująca / technik - numer uprawnień
Czytelny podpis

Firma odbierająca / Klient
Czytelny podpis