



## Instrukcja obsługi

Frytownica pojedyncza elektryczna

Model:

RQEF12L, RQEF18L



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.

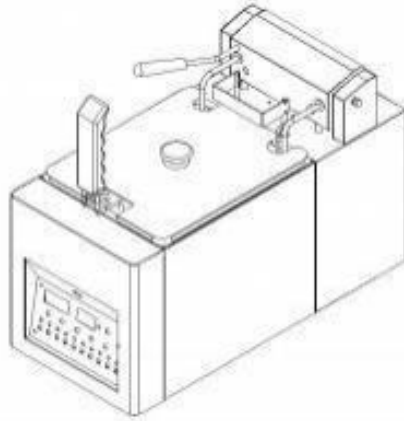
## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE OGÓLNE .....	3
2. DANE TECHNICZNE.....	4
3. PANEL STEROWANIA .....	5
4. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA.....	6
5. CODZIENNA KONTROLA .....	6
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	7
7. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI .....	7

## 1. INFORMACJE OGÓLNE

Niniejsza seria frytownic elektrycznych łączy sprawdzone rozwiązania podobnych produktów dostępnych na rynku krajowym i zagranicznym. To nowatorskie urządzenie jest nie za duże, proste w obsłudze, trwałe oraz łatwe w utrzymaniu. Termostat umożliwia regulację temperatury w określonym zakresie zgodnie z wymaganiami przygotowywanej żywności.

To idealne urządzenie dla hoteli, supermarketów, restauracji i innych lokali gastronomicznych



**kW:** moc znamionowa

**Hz:** zasilanie


**mm:** miara długości

**kg:** jednostka wagi

**~:** oznaczenie prądu przemiennego

**380V:** prąd zmienny trójfazowy

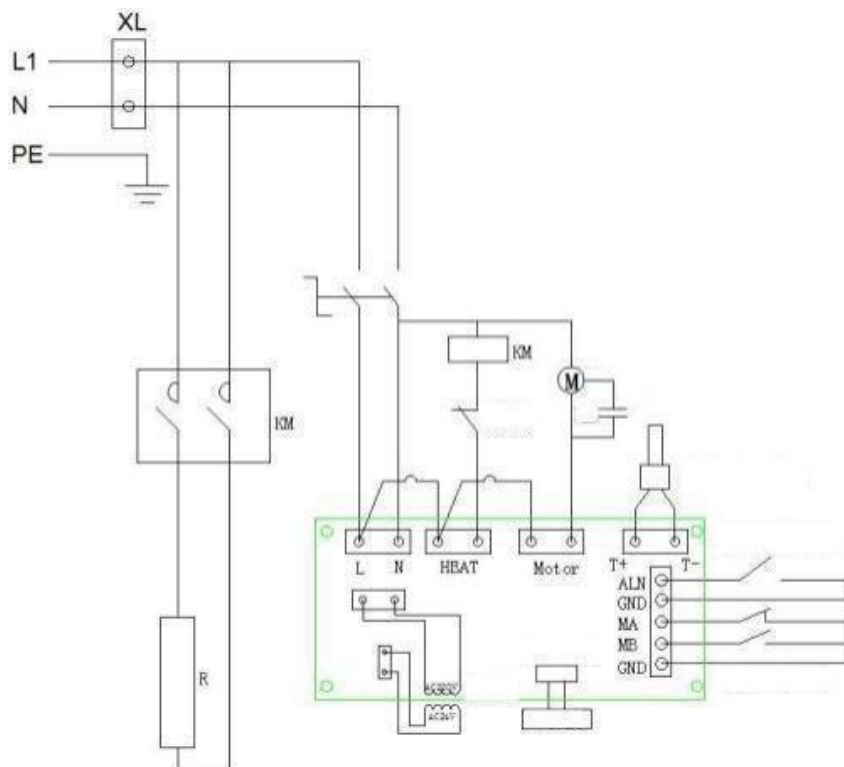
**380V ~3N:** trójfazowy prąd przemienny z przewodem neutralnym

 : uziemienie ochronne



: wyrównanie potencjałów

Zaciski łączące wszystkie elementy urządzenia lub systemu niekoniecznie muszą mieć potencjał uziemienia – często stosuje się połączenia wyrównawcze miejscowe.



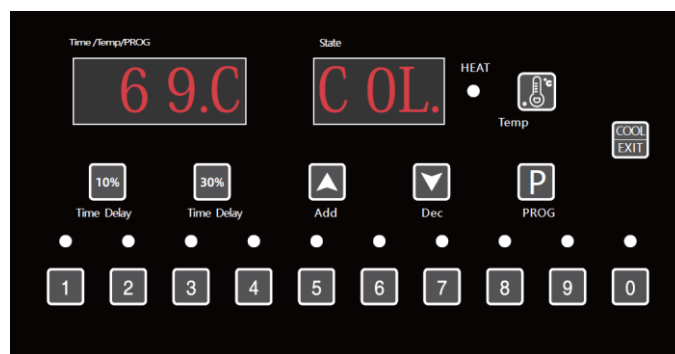
## 2. DANE TECHNICZNE

Model	Opis	Zasilanie	Moc (kW)	Ilość zbiorników	Pojemność zbiornika	Zakres temperatur (°C)	Waga netto (kg)	Wymiary (mm)
RQEF12L	Inteligentne podnoszenie i komora o dużej mocy	220V/50Hz	3,6	1	12	50-200	15	270x585x380
RQEF18L	Inteligentne podnoszenie i komora o dużej mocy	400V/50Hz	6	1	18	50-200	20	355x585x395

Należy ostrożnie umieścić frytownicę w odpowiedniej pozycji, tak aby nie uszkodzić obudowy ani wnętrza. Nie wolno trzymać zapakowanych frytownic na zewnątrz przez długi czas. Należy przechowywać je w magazynach, które są dobrze wentylowane i nie ma w nich dostępu do gazów korozyjnych. W przypadku tymczasowego przechowywania należy zabezpieczyć urządzenie przed deszczem.

1. Napięcie zasilania musi być zgodne z napięciem znamionowym urządzenia.
2. Po podłączeniu urządzenia do zasilania, podłączyć 3mm urządzenie do całkowitego odłączenia w razie porażenia prądem (wyłącznik różnicowoprądowy).
3. Śruby uziemiające frytownicy powinny wynosić co najmniej 4 mm<sup>2</sup> i być wykonane z rdzenia miedzianego. Należy je połączyć z przewodem uziemiającym zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
4. Przed montażem należy sprawdzić, czy wszystkie przewody połączenia są luźne, czy napięcie ma normalną wartość i czy uziemienie ochronne jest stabilnie podłączone.
5. Materiały łatwopalne i wybuchowe nie powinny być przechowywane w pobliżu miejsca instalacji.
6. Frytownica powinna zostać zainstalowana przez fachowców.
7. Frytownica powinna być umieszczona w miejscu stabilnym, z odstępem powyżej 10 cm z lewej i prawej strony. Tył frytownicy powinien być ustawiony w odległości co najmniej 20 cm od elementów ogniotrwałych (takich jak ceglana ściana, okna, itp.).
8. W przypadku nadchodzącej burzy, należy wyłączyć urządzenie. Należy zminimalizować ryzyko uszkodzeń elektrycznych spowodowanych wyładowaniami atmosferycznymi.
9. Nie używać twardych i ostrych przedmiotów, ponieważ mogą one zniszczyć powierzchnię obudowy frytownicy.
10. Nie należy umieszczać nadmiernie mokrej żywności w zbiorniku z olejem – przed włożeniem należy ją osuszyć. Przed smażeniem należy się upewnić, że jedzenie nie zawiera lodu i nadmiaru wilgoci. Grozi wykipieniem, pryskaniem gorącego oleju i poparzeniem.
11. Przepiętnienie frytownicy może skutkować wykipieniem lub rozpryskiwaniem oleju oraz poparzeniem.
12. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie przełącznikiem.
13. Instalację oraz konserwację obwodów elektrycznych należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom.
14. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy skontaktować się z producentem lub serwisem w celu wymiany, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

### 3. PANEL STEROWANIA



Lp.	Ilustracja	Opis
1		[Przycisk oszczędzania energii/anulowania]. Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie wchodzi w tryb oszczędzania energii. W trybie działania i oszczędzania energii naciśnięcie tego przycisku anuluje pierwotny tryb działania i przejdzie w stan czuwania.
2		[Przycisk ustawień/programowania]. Po przytrzymaniu tego przycisku przez 10 sekund urządzenie wchodzi w tryb ustawiania parametrów programowania, a późniejsze naciśnięcie tego przycisku spowoduje wyjście z tego stanu.
3		[Przycisk sprawdzania temperatury]. Po naciśnięciu tego przycisku wyświetli się zaprogramowana temperatura, ponowne naciśnięcie wskaże bieżącą temperaturę, a następnego naciśnięcie przywróci widok ustawionej temperatury.
4		[Przycisk podnoszenia/zwiększania]. Naciśnięcie tego przycisku w trybie działania spowoduje podniesienie kosza. W trybie ustawień naciśnięcie przycisku zwiększy wartość ustawienia.
5		[Przycisk obniżania/zmniejszania]. Naciśnięcie tego przycisku w trybie działania spowoduje obniżenie kosza. W trybie ustawień naciśnięcie przycisku zmniejszy wartość ustawienia.
6		[1]. Po naciśnięciu tego przycisku w trybie czuwania urządzenie rozpocznie działanie zgodnie z wybranym programem. W trybie programowania („PROG”) można zmieniać parametry dla programów 1-9. Ponowne naciśnięcie przycisku zapamięta ustawiony parametr.
7		[0]. Służy do tymczasowego ustawiania wartości czasu i temperatury działania urządzenia. Wprowadzone zmiany nie zostaną zapamiętane.
8		[Przycisk opóźnienia o 10%/opóźnienie czasu]. W trybie działania, przycisk ten wydłuża czas działania przy smażeniu różnych produktów. Naciśnięcie przycisku zgodnie z wymaganym opóźnieniem (domyślnie opóźnienie wynosi 10%). W razie potrzeby można nacisnąć 2-3 razy, aby dostosować opóźnienie.
9		[Przycisk opóźnienia o 30%/opóźnienie czasu]. Ten przycisk działa tak jak przycisk opóźnienia o 10%. Można nacisnąć go 4-5 razy, aby dostosować opóźnienie (domyślnie 30%). Można ustawić wartość procentową opóźnienia zarówno o 30%, jak i o 10%.

Urządzenie może działać automatycznie na dwa sposoby:

#### 1. Tryb Pr-1:

Niezależnie od temperatury oleju, frytownica natychmiast rozpoczyna odliczanie smażenia. Ten tryb jest stosowany po podgrzaniu oleju i zależy od doświadczenia użytkownika. Ten tryb jest zazwyczaj niewskazany.

#### 2. Tryb Pr-2:

Należy poczekać aż temperatura oleju osiągnie ustawioną temperaturę przed automatycznym opuszczeniem kosza i rozpoczęciem smażenia. Tryb ten jest zazwyczaj wybierany i domyślnie ustawiony w urządzeniu.

### 4. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

PROBLEM/KOD	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Brak działania przy włączonym urządzeniu	Obwód jest rozłączony	Sprawdzić, czy wtyczka jest włożona do gniazdka i sprawdzić działanie otwartego obwodu
Frytownica nie nagrzewa się	Grzałka elektryczna nie jest równo ustawiona	Ustawić grzałkę elektryczną w poziomie
Frytownica nie nagrzewa się	Awaria stycznika spowodowana rozłączeniem wysokiej ochrony przed wysoką temperaturą Awaria płyty komputera	Zmniejszenie wartości ochrony przed wysoką temperaturą Wymienić stycznik Wymienić płytę komputera
Olej się pieni lub wrze	W oleju znajduje się woda Użyto starego oleju W koszu znajdują się resztki	Opróżnić olej i wyczyścić zbiornik Wymienić olej Umyć i dokładnie wysuszyć kosz
E1	Sonda temperatury nie działa	Sprawdzić, czy sonda temperatury jest poluzowana lub odłączona
E -2	Sygnal wysokiej temperatury	Sprawdzić połączenie sterownika elektromagnetycznego grzałki i stycznika
E -3	Awaria czujnika silnika	Sprawdzić połączenie czujnika do podnoszenia kosza
E -4	Błąd związany z przekroczeniem czasu działania silnika	Sprawdzić połączenie czujnika do podnoszenia kosza lub awaria przełącznika sterującego silnikiem

### 5. CODZIENNA KONTROLA

Regularne kontrole muszą być wykonane systematycznie. Należy regularnie sprawdzać produkty, aby zapobiegać poważnym wypadkom i sprawdzać obwód urządzenia.

W przypadku awarii urządzenia nie wolno go używać.

Codziennie sprawdzać stan urządzenia przed i po użyciu urządzenia.

**Przed użyciem** Czy urządzenie jest w pozycji pochylonej?

Czy panel sterowania się zużywa?

Czy przewód zasilający jest stary, popękany lub uszkodzony?

**Przy użyciu** Czy czuć spaleniznę lub nieprzyjemny zapach?

Czy temperatura jest prawidłowa lub czy ma miejsce wyciek?

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie, aby zapobiec wypadkom.
2. Urządzenie należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy. Do czyszczenia osłon, obudowy pieca i przewodu zasilającego można używać ściereczek bez środka czyszczącego powodującego korozję. W żadnym wypadku nie wolno bezpośrednio myć urządzenia wodą, może to spowodować dostanie się wody do środka urządzenia i uszkodzenia elementów elektrycznych, jak i prowadzić do zwarcia.
3. Wyłączyć termostat i zasilanie przełącznikiem w dowolnym momencie.
4. Po dłuższym nieużywaniu frytownicy należy ją wyczyścić i przechowywać w dobrze wentylowanym miejscu bez dostępu do substancji powodujących korozję.

## 7. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę Resto Quality sp. z o.o. na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze, gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń- jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
  - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
  - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
  - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na noweO konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:
  - a. uszkodzenia mechaniczne,
  - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
  - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
  - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
  - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,

- f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
  - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
  - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
  - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
  9. W zakresie nieobjętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
  10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
  11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
  12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
  13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje, iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
    - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
    - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
    - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
    - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
  14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się- poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: [serwis@restoquality.pl](mailto:serwis@restoquality.pl)
  15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
    - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
    - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
    - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie, które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
    - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.

e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia 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

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



Resto Quality Sp. z o.o.  
Ul. Zamknięta 10/1.5  
30-554 Kraków



tel. 12 307 06 72



[info@restoquality.pl](mailto:info@restoquality.pl)



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