

Instrukcja obsługi

Filtr oleju do smażenia

Model: RQOF48L



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. Wprowadzenie	4
2. Właściwości urządzenia	4
3. Dane techniczne.....	5
4. Rozpakowywanie urządzenia do filtrowania	5
5. Instalacja	5
6. Obsługa	8
7. Czyszczenie	9
8. Wymiana papierowego filtra.....	9
9. Wykrywanie i rozwiązywanie problemów	10
10. Schemat elektryczny	11
11. Opis części wymiennych.....	12
12. Ogólne warunki gwarancji.....	13



UWAGA

Bezpieczne i zadowalające działanie zakupionego sprzętu zależy od jego właściwej instalacji. Instalacja musi być zgodna z przepisami lokalnymi dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego.



UWAGA: NAKAZ UZIEMIENIA

Urządzenie do filtrowania oleju zawiera wtyczkę NEMA 5 z uziemieniem, chroniącą przed porażeniem prądem, która powinna być włożona bezpośrednio do odpowiednio uziemionego trójbiegunowego gniazdka. Nie wolno obcinać, wyjmować ani zmieniać w jakikolwiek sposób elementu uziemiającego tej wtyczki



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno filtrować oleju z wielu zbiorników naraz.
Gorący płyn - należy zostawić co najmniej 2 cale (5 cm) odstępu od górnej krawędzi zbiornika na olej



UWAGA

Urządzenie filtrujące nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Urządzenie musi znajdować się na poziomej powierzchni podczas obsługi.



UWAGA

Nie wolno umieszczać urządzenia do filtrowania oleju w pobliżu strumienia wody pod ciśnieniem oraz NIE WOLNO czyścić tego sprzętu strumieniem wody.




INFORMACJA

Jeśli urządzenie do filtrowania oleju jest czyszczone wodą, należy je odłączyć od źródła zasilania przed czyszczeniem i dokładnie wysuszyć przed ponownym podłączeniem do prądu.

1. Wprowadzenie

Okruszki i resztki jedzenia pozostawione przy kolejnych cyklach smażenia łatwo zanieczyszczają olej. To obniża jakość jedzenia i skraca okres przydatności do spożycia tłuszczu. Urządzenie do filtrowania pozwala operatorowi regularnie filtrować tłuszcz, poprawiając tym samym smak jedzenia i wydłużając okres przydatności oleju. To działanie pomaga zmniejszyć koszty działalności. Urządzenie nie zajmuje dużo przestrzeni. Urządzenie jest wyposażone w kółka, co pozwala na łatwe przemieszczenie do innych urządzeń wymagających filtrowania.

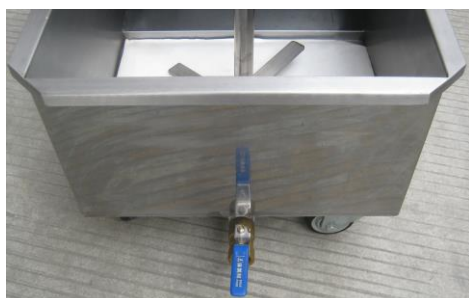
Wszystkie urządzenia są ustawione, przetestowane i sprawdzone w fabryce przed wysyłką.

	<p style="text-align: center;">UWAGA</p> <p>Kierownik zespołu jest odpowiedzialny za informowanie operatorów o zagrożeniach związanych z obsługą urządzenia do filtrowania gorącego oleju, w szczególności działań związanych z filtrowaniem, opróżnianiem i czyszczeniem oleju.</p>
---	---

2. Właściwości urządzenia



Urządzenie do filtrowania jest wyposażone w kółka z hamulcem, co ułatwia jego przemieszczanie.



Zawór spustowy jest zamontowany na dnie zbiornika na olej.

3. Dane techniczne

Wymiary: 465 (S) x 840 (G) x 600 (W) mm

Napięcie: 110V/60Hz

Moc: 0,55kW

Pojemność: 48 l

Wyposażenie: 5 kopert filtrujących

Tabliczka znamionowa:

Informacje na tabliczce znamionowej zawierają numer modelu, numer seryjny, a także wymagania elektryczne.

4. Rozpakowywanie urządzenia do filtrowania

Należy się upewnić, że opakowane urządzenie jest ustawione pionowo. Ostrożnie odpakować urządzenie i wyjąć wszystkie akcesoria. Nie wolno wyrzucać części i/lub akcesoriów; są one potrzebne do uruchomienia i obsługi urządzenia.

Po wyjęciu z opakowania należy natychmiast sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń związanych z transportem. W przypadku wystąpienia szkód należy skontaktować się z przewoźnikiem i złożyć odpowiedni wniosek. Odpowiedzialność za uszkodzenia podczas transportu spoczywa między przewoźnikiem a sprzedawcą lub użytkownikiem końcowym.








W przypadku dostarczenia uszkodzonego urządzenia:

- Należy niezwłocznie złożyć reklamację.
- W przypadku widocznych uszkodzeń – należy odnotować szkody na liście przewozowym i uzyskać podpis dostawcy.
- W przypadku ukrytych uszkodzeń (uszkodzeń niezauważonych w czasie rozpakowywania sprzętu) – należy natychmiast poinformować firmę przewozową lub przewoźnika i złożyć roszczenie o ukryte szkody.

Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody ani straty poniesione podczas transportu.

5. Instalacja

Wyposażenie: zestaw węża z dyszą, siatka filtra, rura olejowa, koperta filtrująca, sitko.

	<p>Instalacja papierowego filtra: 1. Włożyć siatkę filtra do koperty. Otwór w siatce filtra należy wyrównać z kopertą filtrującą.</p>		<p>5. Umieścić zestaw filtrujący w zbiorniku tak jak widać na zdjęciu. Papierowy filtr powinien być złożony i skierowany w dół.</p>
	<p>2. Odpowiednio wyrównany filtr.</p>		<p>6. Wyrównać i podłączyć drugi koniec zestawu filtrującego do wyjścia pompy.</p>
	<p>3. Połączyć rurę olejową z zestawem sitka filtrującego. Nie ma potrzeby mocnego dokręcania śruby.</p>		<p>7. Dokręcić oba końce.</p>
	<p>4. Złożyć papierowy filtr tak jak pokazano na zdjęciu. Otwór należy złożyć i skierować do dołu. Siatka, koperta filtrująca, płaskownik i rura tworzą jeden złożony zestaw filtrujący.</p>		



Instalacja węża filtrującego

1. Montaż węża filtrującego.



2. Wkręcić zmontowany węży filtrujący do wylotu pompy.



3. Dokręcić.



4. Jeśli urządzenie nie jest używane, zestaw z wężyem filtrującym powinien znajdować się na urządzeniu do filtrowania tak jak pokazano na zdjęciu.

**NIE ZGINAĆ ZA BARDZO WĘŻA.
MOŻE TO POWODOWAĆ JEGO ZAŁAMANIE.**

6. Obsługa

1. Zamontować kopertę filtrującą zgodnie z instrukcją.
Należy się upewnić, że każde połączenie jest dokręcone.
2. Pozostawić olej do smażenia, aby ostygł do około 130 stopni Celsjusza.
3. Założyć rękawice ochronne. Zablokować kółka urządzenia. Przełączyć olej z frytownicy do sitka, które odfiltruje większe resztki jedzenia.



UWAGA

Gorący olej może rozprysnąć się w zbiorniku podczas opróżniania i spowodować obrażenia. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń.

4. Po spłynięciu całego oleju do urządzenia filtrującego, należy skierować wylot węża do zbiornika frytownicy.
5. Jeśli potrzebne są dodatkowe cykle filtrowania, NIE zamykać jeszcze zaworu spustowego frytownicy.
6. Uruchomić urządzenie do filtrowania. Olej natychmiast wypłynie. Należy się upewnić, że wylot węża jest skierowany do zbiornika na olej.
7. Olej spłynie z powrotem do urządzenia filtrującego i będzie wielokrotnie filtrowany.
8. Wyłączyć urządzenie do filtrowania.
9. Zakręcić zawór frytownicy.
10. Uruchomić ponownie urządzenie do filtrowania. Należy się upewnić, że wylot węża jest skierowany do zbiornika na olej.
11. Olej zostanie przepompowany z powrotem do frytownicy. Po opróżnieniu zbiornika urządzenia filtrującego, należy wyłączyć urządzenie.
12. Włożyć zestaw z węzłem do otworu filtra.
13. Odłączyć od zasilania po zakończeniu filtrowania.



INFORMACJA

Aby otrzymać jak najlepszą jakość oleju, należy wymieniać papierowy filtr po każdej przeprowadzonej filtracji.

Można dodać proszek do filtrowania oleju, aby poprawić efekt.



INFORMACJA

Urządzenie do filtrowania oleju powinno być czyszczone codziennie po użyciu (instrukcje znajdują się poniżej). Nie należy zostawiać żadnego oleju w urządzeniu, ponieważ może to zablokować rury.

7. Czyszczenie

1. Opróżnić olej. Pozostawić urządzenie filtrujące do ostygnięcia.
2. Odkręcić rurę spustową do oleju z pompy.
3. Wyjąć zamontowany filtr ze zbiornika na olej.
4. Wytrzeć osłonę silnika czystą ściereczką. Nie rozpryskiwać wody na żadne części urządzenia do filtrowania oleju.
5. Wyczyścić zbiornik na olej wodą z płynem. Wylać wodę. Dokładnie wysuszyć urządzenie. Wymienić siatkę filtrującą tak jak pokazano na zdjęciach w rozdziale dotyczącym instalacji.
6. Umieścić wąż na urządzeniu do filtrowania tak jak na zdjęciu.

Zdjęcie 1



Zdjęcie 2



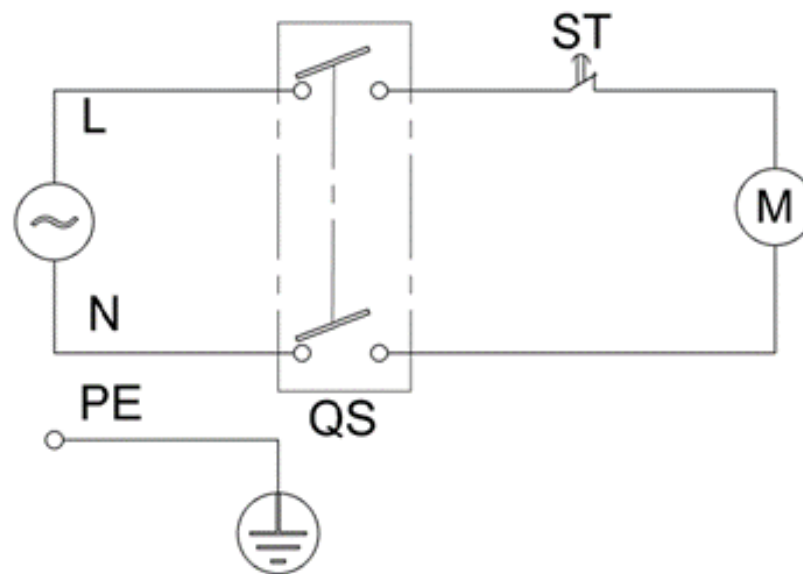
8. Wymiana papierowego filtra

1. Opróżnić zbiornik na olej. Pozostawić urządzenie filtrujące do ostygnięcia.
2. Odkręcić rurę spustową do oleju z pompy.
3. Wyjąć zamontowany filtr ze zbiornika na olej. Należy postępować zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale dotyczącym instalacji w odwrotnej kolejności.
4. Wymienić papierowy filtr.
5. Powtórzyć procedurę instalacji.

9. Wykrywanie i rozwiązywanie problemów

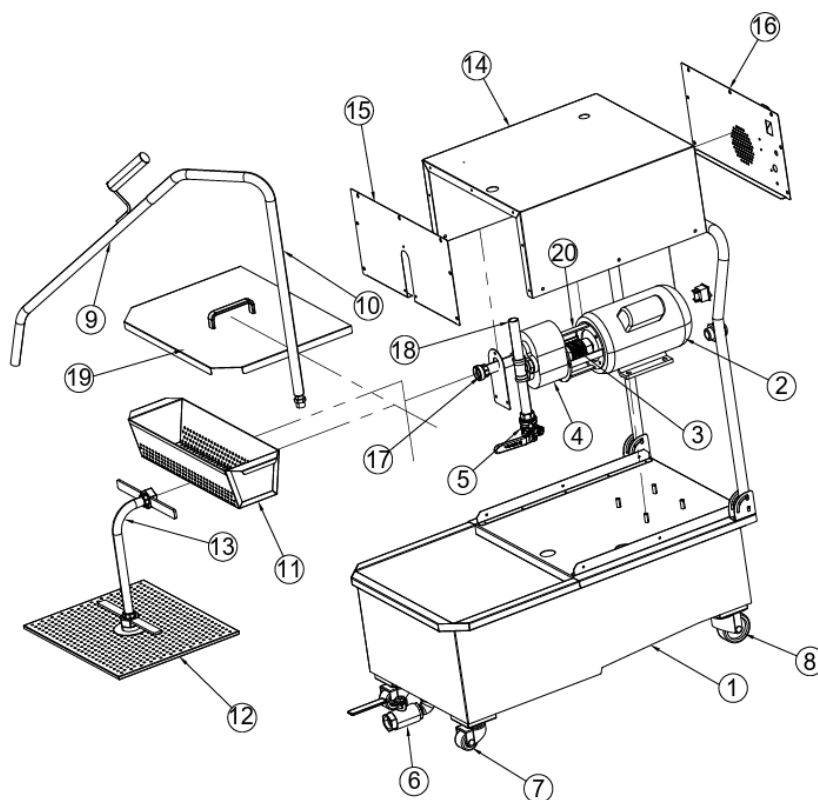
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak zasilania po włączeniu przełącznika	Brak napięcia	Sprawdzić zasilanie w gniazdku
	Uszkodzony przewód	Wymienić przewód
	Uszkodzony przełącznik	Wymienić przełącznik
Występuje zasilanie, ale nie działa silnik	Uszkodzony silnik	Wymienić silnik
	Luźne obwody	Sprawdzić obwód w filtrze
Pompa przestaje działać podczas filtrowania	Za gorąca pompa	Zacześć aż jednostka filtrująca ostygnie
Olej nie wypływa lub olej jest nieregularnie pompowany	Uszkodzona pompa	Wymienić pompę
	Zagięty wąż	Wymienić wąż
	Zastygnięty olej lub osad zatyka wąż filtra	Wyczyścić wąż
	Nieprawidłowo zamontowana koperta filtrująca	Postępować zgodnie z procedurą i ponownie zamontować kopertę filtrującą
	Wycieki oleju w jednym lub większej liczbie złączy	Dokręcić złącza

10. Schemat elektryczny



Numer seryjny	1	2	3
Nazwa	Przełącznik kotłowy	Wyłącznik krańcowy	Silnik pompy do oleju
Kod	QS	ST	M

11. Opis części wymiennych



Lp.	Kod	Nazwa	Ilość	Dane techniczne
1	AA06-01	Obudowa	1	
2	AE09-033/011/008	Silnik	1	AC110V/220v-50/60Hz-550W
3	AH13-007	Złącze	1	ML2
4	AE09-023	Pompa zębata	1	Żeliwo
5	AH04-001	4-drogowy zawór kulkowy	1	SUS 304
6	AH04-007	6-drogowy zawór kulkowy	1	Mosiądz
7	AH03-012	Uniwersalne kółka obrotowe o średnicy 1,5 cala	2	
8	AH03-011	Uniwersalne kółka obrotowe o średnicy 2,5 cala	2	
9	S00029	Części dyszy do oleju	1	
10	AH14-014	Rura silikonowa	1	
11	S00042	Koszyk na olej	1	
12	S00043	Siatka na odpadki	1	
13	S00044	Krzywa rura pompująca	1	
14	LYC-01-007	Górna pokrywa	1	
15	LYC-01-010	Przednie uszczelnienie	1	
16	LYC-01-008	Skrzynka rozdzielcza	1	
17	S00045	Styk przewodu wlotowego	1	
18	S00046	Styk rury olejowej	1	
19	S00047	Pokrywa cylindra	1	
20	S00048	Gniazdo z połączeniami pompy olejowej	1	

12. 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. zmiękczacz 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. zmiękczac 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 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
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