RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Bagieciarka piekarnicza

Model: SM380S



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne 3
SEKCJA 2: Instalacja 3
SEKCJA 3: Połączenie elektryczne 3
SEKCJA 4: Obsługa 4
SEKCJA 5: Środki bezpieczeństwa 4
SEKCJA 6: Czyszczenie i konserwacja 5
SEKCJA 7: Ogólne warunki gwarancji 5

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

SEKCJA 1: Informacje ogólne

Wprowadzenie

Przed rozpoczęciem użytkowania i instalacji danego urządzania należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

SEKCJA 2: Instalacja

A. Po rozpakowaniu maszyny dokładnie ją obejrz, aby sprawdzić, czy nie ma żadnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu. Przed uruchomieniem maszyny zgłoś wszelkie uszkodzenia producentowi.
B. Aby uzyskać dobre wyniki podczas korzystania z maszyny i zapewnić długi czas bezawaryjnej pracy, wybierz lokalizację spełniającą następujące wymagania:
    - Dobrze wentylowane, wolne od bezpośredniego promieniowania słonecznego i z dala od źródeł ciepła.
    - Solidna i gładka podłoga, wolna od wibracji

SEKCJA 3: Połączenie elektryczne

Ważne jest, abyś sprawdził, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej maszyny odpowiada zasilaniu elektrycznemu.

- Podłącz odpowiednie zasilanie elektryczne do maszyny, jak wskazano na tabliczce znamionowej.
- Po podłączeniu do sieci elektrycznej przetestuj maszynę.

UWAGA: Jeśli maszyna obraca się w niewłaściwym kierunku podczas testu, przewody dwufazowe powinny zmienić położenie.

SEKCJA 4: Obsługa



A. Przestrzeń między przednimi rolkami ma być regulowana poprzez przesuwanie prawego (stojąc przodem do maszyny) pokrętła A w górę i w dół.
B. Przestrzeń między tylnymi pochylonymi płytami reguluje się przesuwając w górę i w dół lewe pokrętło B. Przestrzeń między tymi płytami należy wyregulować, aby wyregulować długość ciasta w mm.
C. Włącz zasilanie.
D. Kiedy wkładasz ciasto do zasobnika, spód ciasta musi być skierowany w stronę przednich wałków.
E. Zakres masy ciasta powinien wynosić od 50 g do 1200 g.

SEKCJA 5: Środki bezpieczeństwa

Bardzo ważne jest, aby zapoznać się z niniejszą instrukcją przed uruchomieniem maszyny i zachować ją przy niej do przyszłych konsultacji. Jeśli maszyna zostanie sprzedana lub przekazana komuś innemu, należy upewnić się, że niniejsza instrukcja jest do niej dołączona, aby użytkownik mógł zapoznać się z nią.

Podczas wyjmowania ciasta z maszyny nie dotykaj palcami przestrzeni między tylnymi pochylonymi płytami. Wełniany filc tych płyt bardzo szybko przesuwa się do góry, przez co nie trudno o zranienie palców, gdy się ich dotknie.

Uważaj na palce podczas wkładania ciasta do zasobnika wejściowego. Nie dotykaj rolek prowadzących.

Pamiętaj, że podajnik jest wyposażony w wyłącznik awaryjny. W nagłych przypadkach wystarczy nacisnąć kosz, a maszyna natychmiast się zatrzyma, np. kiedy palce utkną między rolkami.





SEKCJA 6: Czyszczenie i konserwacja

Bardzo ważne jest, aby po zakończeniu codziennej pracy wyczyścić wałek i wełniany filc za pomocą szczotki. Nie używaj bieżącej wody do czyszczenia urządzenia. Dbaj o to, aby otoczenie maszyny również było czyste.

Staraj się utrzymywać miejsce pracy czyste i wentylowane.

UWAGA: Nigdy nie używaj ściernych lub żrących detergentów, ani skrobaków do czyszczenia urządzenia.

Ze względów higienicznych zaleca się usuwanie pyłu z mąki za pomocą odkurzacza (unikaj dmuchania). Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć zasilanie.

CODZIENNE CZYSZCZENIE

- Wytrzyj resztki ciasta z górnych i dolnych skrobaków za pomocą plastikowego narzędzia.
- Wyczyść taśmociąg szczotką.
- Zetrzyj kurz z maszyny za pomocą miękkiej szmatki i szczoteczki.

COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE

- Zetrzyj zaschnięte ciasto pozostawione na wałkach za pomocą miękkiej szmatki.
- Usuń resztki ciasta, mąki i kurzu z wnętrza urządzenia za pomocą szczotki i dmuchawy próżniowej.

KONSERWACJA

Co dwa miesiące sprawdzaj części przekładni wewnątrz maszyny, wyreguluj napięcie paska, nasmaruj łańcuchy i łożyska.

Jeżeli nie będziesz używać maszyny przez dłuższy czas, dokładnie ją wyczyścić i pozostaw odłączoną od zasilania elektrycznego.

SEKCJA 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 Rzeczpospolitej 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 wynikły 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
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. 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 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. zmiękczacz 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
Tel.: 12-307-06-72
Tel2.: 791 003 909
Email: info@restoquality.pl
Serwis: 577 609 633
Email: serwis@restoquality.pl