

Instrukcja obsługi

Maszynka do makaronu rzemieślniczego

Ciao Pasta 2



ZAWARTOŚĆ

1. Dostawa i gwarancja	3
1.1 Przedmowa	
1.2 Przechowywanie i korzystanie z instrukcji	
1.3 Gwarancja	
1.4 Opis maszyny	
1.5 Dozwolone użycie	
1.6 Niewłaściwe użycie- niedozwolone użycie	
1.7 Identyfikacja sprzętu	
1.7.1 Tablice ostrzegawcze	
1.8 Urządzenia zabezpieczające i zabezpieczenia	
1.9 Stanowisko operacyjne	
2. Właściwości techniczne	6
2.1 Główne elementy	
2.2 Specyfikacje techniczne	
2.3 Wymiary i waga maszyny	
2.4 Poziom hałasu	
2.5 Schematy elektryczne	
2.5.1 Schemat połączeń jednofazowych	
3. Elementy sterujące i kontrolki	7
3.1 Wykaz elementów sterujących i kontrolki	
4. Kontrola, wysyłka, dostawa i montaż	7
4.1 Inspekcja	
4.2 Transport i obsługa maszyny	
4.3 Instalacja	
4.3.1 Utylizacja opakowania	
4.3.2 Obsługa maszyny	
4.4 Połączenia elektryczne	
4.4.1 Maszyna jednofazowa 220 V 50 Hz	
5. Uruchom i zamknij	8
5.1 Sprawdzenie połączeń elektrycznych	
5.2 Sprawdzenie obecności i skuteczności urządzeń zabezpieczających i osłon	
5.3 Sprawdzenie skuteczności przycisku alarmowego	
5.4 Uruchomienie maszyny	
5.5 Maszyna wyłączona	
6. Korzystanie z maszyny	9
6.1 Instrukcje	
6.2 Przygotowanie ciasta	
6.3 Wyciskanie ciasta	
6.4 Używanie krajalnicy do ciasta	
7. Konserwacja	9
7.1 Recepty	
7.2 Smarowanie	
7.3 Czyszczenie maszyny	
7.3.1 Usuwanie narzędzi	
7.4 Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny	
8. Rozwiązywanie problemów	10
8.1 Rozwiązywanie problemów	
9. Ogólne warunki gwarancji	11

1. DOSTAWA I GWARANCJA

1.1 Przedmowa

OSTRZEŻENIE!

Symbole użyte w niniejszej instrukcji mają na celu zwrócenie uwagi czytelnika na punkty i niebezpieczne czynności związane z bezpieczeństwem personelu i operatorów oraz niebezpieczeństwem uszkodzenia maszyny.

Nie obsługuj maszyny, jeśli nie jesteś pewien, czy dobrze zrozumiałeś znaczenie tych wskazówek.

OSTRZEŻENIE!

Dla jasności, niektóre ilustracje w tej instrukcji przedstawiają sprzęt lub jego części ze zdjętymi panelami lub obudowami.

Nie używaj maszyny w takich warunkach. Maszynę należy używać tylko wtedy, gdy wszystkie osłony są na swoim miejscu.

Niniejsza instrukcja nie może być powielana, nawet częściowo, bez zgody producenta, a jej zawartość nie może być wykorzystywana do celów niedozwolonych przez producenta.

Każde naruszenie praw autorskich, o którym mowa powyżej, może prowadzić do ścigania na mocy prawa.

1.2 Przechowywanie i korzystanie z instrukcji

Celem niniejszej instrukcji jest przekazanie użytkownikom za pomocą tekstów i ilustracji zaleceń i podstawowych kryteriów związanych z transportem, obsługą, użytkowaniem i konserwacją maszyny. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

Instrukcję należy przechowywać w znanym, łatwo dostępnym miejscu, dostępnym do wglądu w razie potrzeby. Jeśli instrukcja zostanie zgubiona, uszkodzona lub stanie się nieczytelna, skontaktuj się ze sprzedawcą lub bezpośrednio z producentem w celu uzyskania kopii.

W przypadku zmiany właściciela przedmiotowego sprzętu Instrukcję należy przekazać nowemu właścicielowi.

Niniejsza instrukcja odzwierciedla stan techniki w chwili wprowadzenia maszyny na rynek i nie należy jej uważać za przestarzałą tylko dlatego, że nie została jeszcze zaktualizowana zgodnie z nową wiedzą. Producent zastrzega sobie prawo do aktualizacji instrukcji produkcyjnych i powiązanych bez aktualizacji instrukcji produkcyjnych i poprzednich, za wyjątkiem szczególnych przypadków. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z najbliższym Biurem Obsługi Klienta producenta. Producent dąży do ciągłego doskonalenia swoich produktów.

Z tego powodu producent chętnie przyjmuje wszelkie zgłoszenia lub propozycje mające na celu udoskonalenie maszyny i/lub instrukcji. Sprzęt został dostarczony użytkownikowi na warunkach gwarancji w momencie zakupu.

W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o kontakt z producentem.

1.3 Gwarancja

W żadnym wypadku użytkownikowi nie wolno ingerować w maszynę. W przypadku usterki skontaktuj się z dostawcą.

Wszelkie próby demontażu, modyfikacji lub, bardziej ogólnie, ingerencji w jakąkolwiek część maszyny przez użytkownika lub nieupoważniony personel spowodują, że Deklaracja Zgodności sporządzona zgodnie z Dyrektywą EWG 2006/42 wygaśnie, spowoduje to utratę gwarancji i zwolni Producenta od szkód spowodowanych takim zachowaniem.

Producent jest zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności w następujących sytuacjach:

- nieprawidłowa instalacja;
- niewłaściwe użycie sprzętu przez nieodpowiednio przeszkolony personel;
- użytkownika niezgodnego z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika sprzętu;
- zaniedbana lub zła konserwacja;
- stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub niespecyficznych dla danego modelu;
- całkowitej lub częściowej niezgodności z niniejszą instrukcją – częściami zamiennymi, które nie są oryginalne lub nie są specyficzne dla danego modelu.

1.4 Opis maszyny

Maszyna, którą posiadasz to prosty, kompaktowy, bardzo wydajny i mocny sprzęt.

- Ponieważ musi być stosowany w zastosowaniach spożywczych, komponenty zostały starannie dobrane, aby zapewnić maksymalną higienę.
- Narzędzia wykonane są ze stali nierdzewnej, aby zapewnić trwałość i maksymalną higienę.
- Odlewana wylewka ze stali nierdzewnej i miedziane matrycy.
- Zapewnia dwa tryby pracy: mieszanie i Wyciskanie.
- Maksymalna wydajność mieszania 2,1 kg (1,5 kg mąki 0,6 kg jajka)
- Wstępnie przygotowany do instalacji krajalnicy do ciasta.
- Wentylowane silniki jednofazowe posiadają następujące zalety:
 - spójność, wysoka wydajność i trwałość silnika;
 - zwiększa rzeczywisty czas pracy dzięki mniejszej liczbie przerw;

Wersja przedstawiona w tej instrukcji została zbudowana zgodnie z Dyrektywa WE 2006/42i dalsze modyfikacje.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadek, jeśli maszyna została zmodyfikowana, naruszona, jeśli była używana ze zdjętymi osłonami lub do celów niedozwolonych przez producenta.

1.5 Dozwolone użycie

Maszyna została zaprojektowana i zbudowana do produkcji świeżego makaronu.

Ma być używany w środowiskach profesjonalnych; operator maszyny musi być specjalistą w tej dziedzinie oraz przeczytać i zrozumieć niniejszą instrukcję. Nie używaj maszyny, jeśli nie jest bezpiecznie przymocowana do solidnego stołu warsztatowego.

1.6 Niewłaściwe użycie jest niedozwolone

Maszyna musi być używana wyłącznie do celów przewidzianych przez producenta; w szczególności:

- Nie używać maszyny do produktów spożywczych innych niż wskazane przez producenta.
- nie używać maszyny, jeśli nie została ona prawidłowo zainstalowana z nienaruszonymi wszystkimi zabezpieczeniami i prawidłowo zmontowana, aby uniknąć ryzyka poważnych obrażeń.
- nie dotykaj elementów elektrycznych bez uprzedniego odłączenia urządzenia od sieci:grozi porażenie prądem.
- Używać podanej ilości mąki/płynu. Niewłaściwe ilości składników mogą spowodować trwałe uszkodzenie urządzenia.
- Nie nosić odzieży, która nie jest zgodna z przepisami bezpieczeństwa.
- Zapytaj swojego pracodawcę o przepisy bezpieczeństwa i wyposażenie ochronne, które należy zapewnić.
- Nie używać sprzętu, jeśli jest uszkodzony.
- Przed użyciem maszyny upewnij się, że wszelkie niebezpieczne warunki zostały odpowiednio usunięte. W przypadku nieprawidłowego działania należy zatrzymać maszynę i ostrzec osoby odpowiedzialne za konserwację.
- Nie zezwalać osobom nieupoważnionym na obsługę urządzenia.
- Postępowanie w nagłych wypadkach spowodowanych porażeniem prądem elektrycznym obejmuje w pierwszej kolejności usunięcie kontaktu między osobą poszkodowaną a przewodnikiem (ponieważ zazwyczaj osoba ta mdleje). Jest to niebezpieczna operacja. Ofiara w tym przypadku w tym przypadku jest przewodnikiem: dotknięcie go może oznaczać porażenie prądem. Dlatego należy najpierw usunąć styki bezpośrednio z zaworu zasilającego, w przeciwnym razie przenieść poszkodowanego za pomocą materiałów izolujących (drewno lub patyk PCV, tkanina, skóra itp.). Wskazane jest wezwanie personelu medycznego, pacjent musi zostać przewieziony do szpitala.

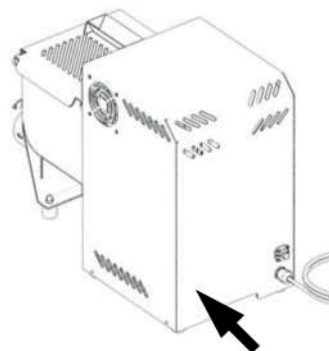
1.7 Identyfikacja sprzętu

Podanie dokładnego opisu „Wersji”, „Numeru seryjnego” oraz „Roku produkcji” maszyny umożliwi szybką i skuteczną odpowiedź naszego działu obsługi klienta. Zaleca się podanie wersji maszyny i numeru seryjnego przy każdym telefonie do serwisu.

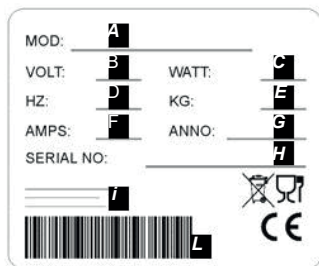
Zbierz te dane z tabliczki pokazanej na ryc. 1.7.1. Zaleca się wpisanie danych identyfikacyjnych maszyny do poniższej tabeli:

Wersja maszyny.....
Nr fabryczny.....
Rok produkcji.....
Typ.....

Rys. 1.7.1



- A = wersja maszyny
- B = napięcie
- C = moc silnika
- D = częstotliwość silnika
- E = masa
- F = natężenie prądu
- G = Rok produkcji
- H = Nr seryjny
- i = producent
- L = kod kreskowy



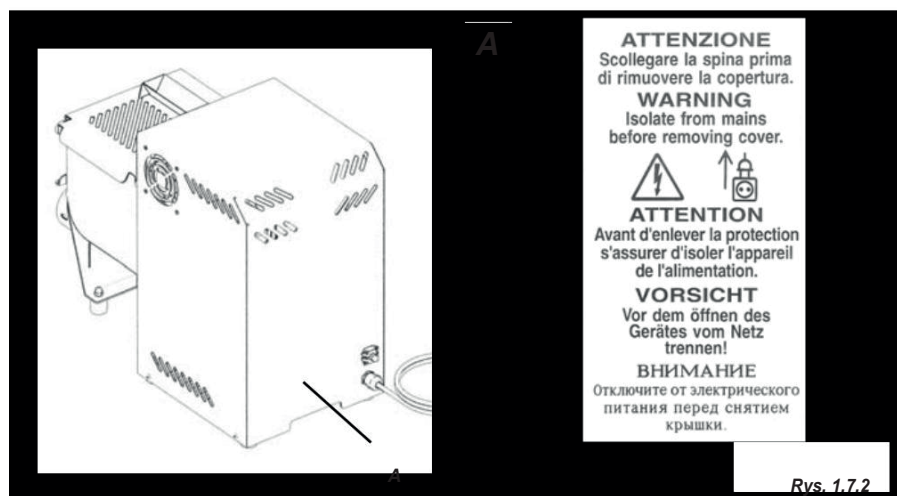
OSTRZEŻENIE!

W żadnym wypadku nie zmieniać danych na tabliczce znamionowej.

1.7.1 Tablice ostrzegawcze (rys. 1.7.2)

OSTRZEŻENIE!

Nie należy ingerować w elementy elektryczne, gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej. Grozi to porażeniem prądem. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami na tabliczkach. Niezastosowanie się do zaleceń może spowodować obrażenia ciała. Należy upewnić się, że tabliczki są zawsze na swoim miejscu i są czytelne.



1.8 Urządzenia zabezpieczające i zabezpieczenia

OSTRZEŻENIE!

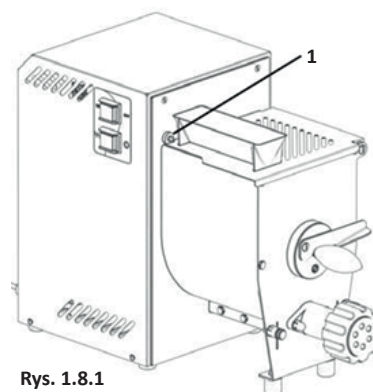
Przed użyciem upewnij się, że wszystkie urządzenia zabezpieczające są zainstalowane i działają prawidłowo. Przed każdą zmianą roboczą należy upewnić się, że wszystkie urządzenia zabezpieczające są zainstalowane i działają prawidłowo. W przeciwnym razie skontaktuj się z osobą odpowiedzialną za czynności konserwacyjne.

1- Czujnik osłony

Uniemożliwia uruchomienie maszyny w przypadku podniesienia pokrywy.

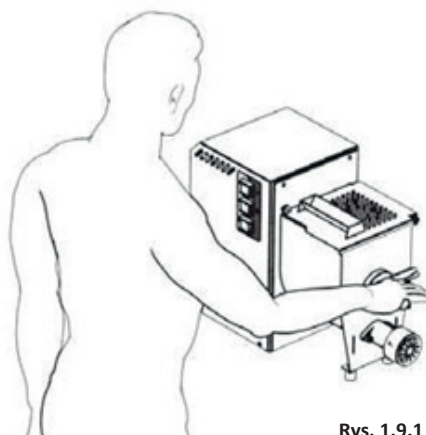
OSTRZEŻENIE!

Nie ingeruj w urządzenia zabezpieczające.



1.9 Stanowisko operacyjne

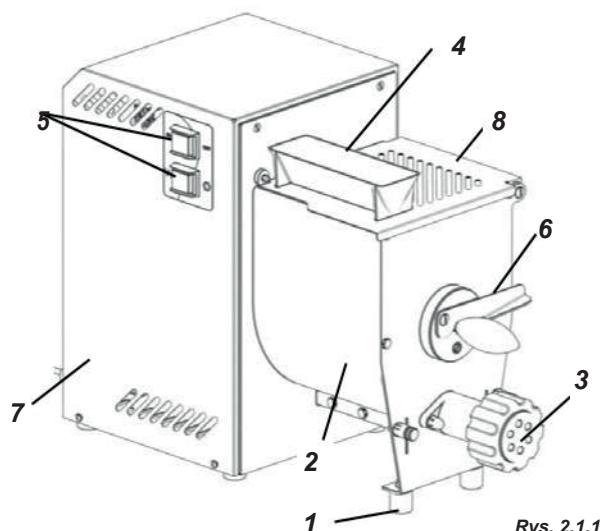
Właściwą pozycję, jaką musi zająć operator, aby zoptymalizować pracę z maszyną, pokazano na rys. 1.9.1.



2. WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

2.1 Główne elementy

Dla ułatwienia zrozumienia instrukcji poniżej zostały wymienione i pokazane na rys. 2.1.1. główne części maszyny.



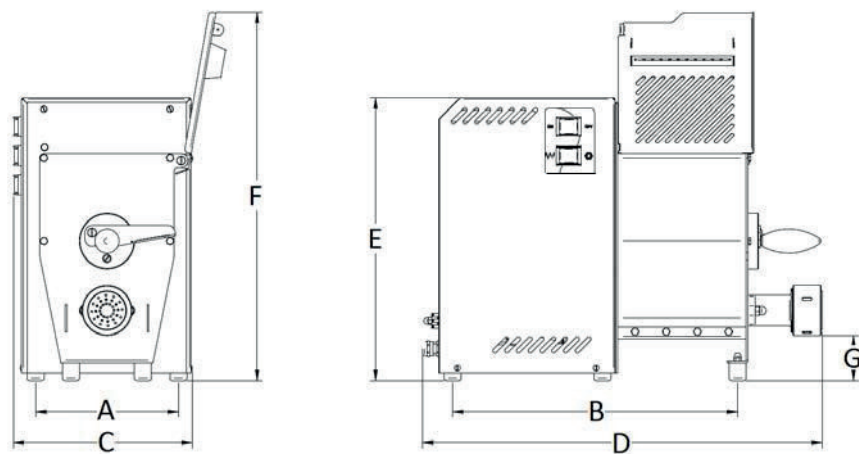
- 1 - Nóżki
- 2 - Miska do ciasta
- 3 - Matryca do ciasta
- 4 - Lejek podajnika
- 5 - Przyciski sterowania
- 6 - Zwolnienie łopatki
- 7 - Obudowa
- 8 - Blokada pokrywy

Rys. 2.1.1

2.2 Cechy techniczne

SILNIK	ZASILANIE	WYDAJNOŚĆ GODZINOWA	ŚREDNICA MATRYCY
Wat/KM	V/Hz	kg/godz.	mm
370/1	230/50	5	59

2.3 Wymiary i waga maszyny



Rys. 2.3.1

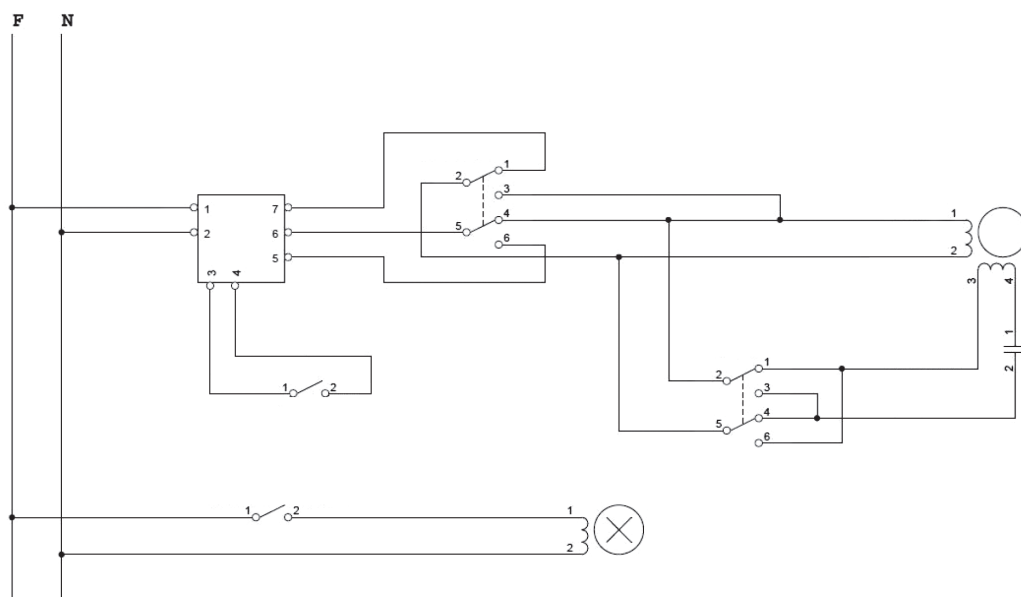
A	B	C	D	E	F	G	Waga netto
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
206	411	258	580	406	530	64	28

2.4 Poziom hałasu

Zmierzony równoważny poziom hałasu maszyny nie przekracza 70 dB.

2.5 Schematy elektryczne

2.5.1 Jednofazowy schemat elektryczny



3. LISTA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH I KONTROLEK

3.1 Lista elementów sterujących i kontrolek

1 - Przełącznik uruchamiania

Uruchamia urządzenia.

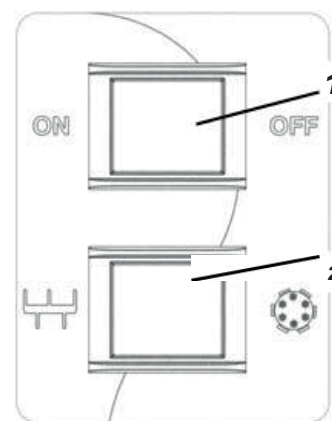
Jeśli pokrywa zostanie otwarta podczas pracy, ustaw przełącznik w pozycji „OFF”, a następnie ponownie naciśnij „ON”, aby ponownie uruchomić maszynę.

2 - Przełącznik trybu wyciskania/miksowania

Pozwala wybrać tryb pracy:

- tryb mieszania (spirala przesuwa produkt wewnątrz miski)
- tryb wyciskania (spirala popycha produkt w kierunku matrycy).

Aby zmienić tryb, zatrzymaj mikser, wybierz tryb i uruchom maszynę.



Rys. 3.1.1

OSTROŻNOŚĆ!

Maszyna wyposażona jest w system wentylacji wymuszonej (wentylator) sterowanym wyłącznikiem bimetalowym podłączonym do silnika. Gdy silnik osiągnie 60°C, wentylator uruchamia się samoczynnie i kontynuuje pracę, aż temperatura silnika spadnie do 40°C.

4. KONTROLA, WYSYŁKA, DOSTAWA I INSTALACJA

4.1 Inspekcja

Posiadany przez Państwa sprzęt został przetestowany w naszej fabryce w celu sprawdzenia, czy wszystkie ruchome części działają prawidłowo i czy jest odpowiednio wyregulowany. Testy przeprowadzane są na materiałach podobnych do tych przetwarzanych przez użytkownika.

4.2 Transport i obsługa maszyny

Wszystkie wysłane materiały zostały dokładnie sprawdzone przed dostarczeniem do firmy spedycyjnej. O ile nie uzgodniono inaczej z klientem, maszyna jest owinięta nylonem i przymocowana stalowymi pasami do stołu, przykryta skrzynią, która jest również przymocowana stalowymi pasami do palety. Po otrzymaniu maszyny sprawdź integralność opakowania. W przypadku uszkodzenia opakowania przewoźnik podpisuje protokół szkody.

4.3 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Miejsce ustawienia maszyny musi być solidne, a powierzchnia musi zapewniać bezpieczne podparcie. Podczas ustawiania maszyny należy zachować wokół niej dużą przestrzeń. Pozwala to na większą manewrowość podczas pracy i zapewnia dostęp do niej. Przygotuj odpowiednie oświetlenie wokół maszyny, aby zapewnić operatorowi odpowiednią widoczność.

Zdejmij opakowanie z urządzenia i inne opakowanie znajdujące się na urządzeniu wewnątrz.

4.3.1 Utylizacja opakowania

Składniki takie jak tektura, nylon, wyroby z drewna są porównywalne z odpadami komunalnymi. Można je zatem swobodnie zbywać. Nylon jest materiałem zanieczyszczającym, który podczas spalania wytwarza toksyczne opary. Nie pal tego; pozbyć się go zgodnie z obowiązującymi w tej sprawie przepisami prawa. Jeśli maszyna jest dostarczana do krajów, w których obowiązują specjalne przepisy, opakowanie należy utylizować zgodnie z tymi przepisami.

4.3.2 Obsługa maszyny

OSTRZEŻENIE!

Obchodź się z maszyną ostrożnie i uważnie, unikaj przypadkowych upadków, które mogłyby ją uszkodzić. Aby uniknąć nadwyrężenia mięśni, podczas podnoszenia maszyny używaj siły nóg.

4.4 Połączenia elektryczne

OSTRZEŻENIE!

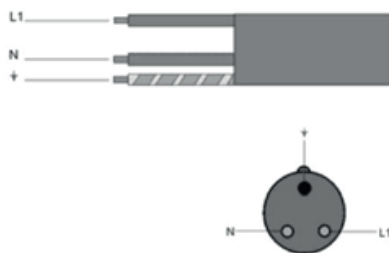
Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Wszystkie interwencje muszą być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowany i wyraźnie upoważniony personel. Wykonać podłączenie elektryczne do prawidłowo uziemionej sieci zasilającej.

4.4.1 Maszyna jednofazowa 220 V / 50 Hz

W tej wersji maszyna jest dostarczana z kablem zasilającym o przekroju 3 x 1,5 mm. Kabel jest podłączony do trójbiegunowej wtyczki jednofazowej. Podłącz kabel do sieci jednofazowej 220 V-50 Hz; wstawić wyłącznik różnicowoprądowy 16 amperów.

W przypadku instalacji o innych napięciach niż wymienione należy skonsultować się z producentem.

W przypadku konieczności przedłużenia przewodu zasilającego należy użyć przewodu o przekroju zgodnym z zamontowanym przez producenta.



5. URUCHAMIANIE I WYŁĄCZANIE

5.1 Sprawdzenie połączeń elektrycznych

Podłącz wtyczkę do sieci i naciśnij przycisk start (3 Rys. 3.1.1). Maszyna zostaje włączona w trybie wyciskania ciasta; upewnij się, że spiralny kierunek obrotów jest przeciwny do ruchu wskazówek zegara.

W przeciwnym razie odłącz maszynę od sieci i skontaktuj się z dostawcą.

Notatka:

W maszynach podłączonych do linii jednofazowej, wyprodukowanych dla tego konkretnego zasilania, właściwy kierunek obrotów jest ustalany bezpośrednio przez producenta.

5.2 Sprawdzenie sprawności osłon i urządzeń zabezpieczających

1- Górna pokrywa

Po podniesieniu pokrywy maszyna musi się zatrzymać.

5.3 Sprawdzenie sprawności wyłącznika (rys.3.1.1)

Gdy maszyna jest podłączona, a narzędzia są w ruchu, należy nacisnąć wyłącznik (1) Rys.3.1.1.

Maszyna musi się zatrzymać.

5.4 Uruchomienie maszyny (rys. 3.1.1)

Podłącz wtyczkę do sieci elektrycznej, wybierz tryb pracy (miksowanie/wyciskanie), naciśnij włącznik (1) rys. 3.1.1, mikser uruchomi się.

5.5 Zatrzymanie maszyny (rys.3.1.1)

Aby zatrzymać mikser należy nacisnąć wyłącznik (1) Rys. 3.1.1

6. OPIS MASZYNY

6.1 Recepty

OSTRZEŻENIE!

Tylko upoważniony personel może obsługiwać maszynę.

Przed uruchomieniem operator musi najpierw upewnić się, że wszystkie osłony są na miejscu, a wszystkie urządzenia zabezpieczające są obecne i skuteczne. W przeciwnym razie wyłącz maszynę i skontaktuj się z operatorem odpowiedzialnym za konserwację. Upewnij się, że stosunek mąki do jajek wynosi zawsze 1 kg mąki na 400g jajka.

Przed rozpoczęciem procesu przygotuj maszynę z zamontowaną matrycą do ciasta, podajnikiem ślimakowym i ostrzem.

6.2 Przygotowanie ciasta

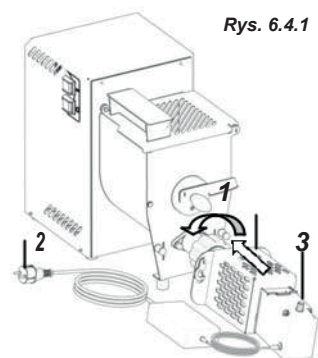
1. Wsyp mąkę do naczynia miksującego
2. Zamknij górną pokrywę i załóż lejek na pokrywę podajnika.
3. Wybrać tryb mieszania za pomocą przycisku wyboru "2" (rys. 3.1.1).
4. Uruchomić maszynę w trybie miksera za pomocą przycisku "1" (rys. 3.1.1)
5. Rozpocząć wlewanie ubitych jajek do lejka podajnika.
6. Po wlaniu jajek poczekać, aż ciasto będzie gotowe (około 15 minut).
7. Wyłączyć maszynę

6.3 Wyciskanie

1. Uruchom maszynę w trybie wyciskania ciasta przyciskiem 1 (Rys. 3.1.1) i nabierz około 50 g produktu
2. Wyłącz maszynę i wymień matrycę do ciasta na żądaną matrycę wewnątrz pierścienia
3. Uruchom maszynę w trybie wyciskania ciasta przyciskiem 1 (Rys. 3.1.1)
4. Podajnik ślimakowy będzie wywierał nacisk na makaron. Gdy tylko makaron osiągnie odpowiednie ciśnienie, rozpocznie się wyciskanie.
5. Wyjmij makaron wychodzący z matrycy i pokrój go nożem na żądaną długość
6. Wyłącz maszynę, gdy zbiornik jest pusty

6.4 Używanie krajalnicy do ciasta

1. Przymocuj akcesorium do cięcia makaronu "1" (rys. 6.4.1) do przednich sworzni maszynki do makaronu.
2. Włóż wtyczkę "2" (rys. 6.4.1) do gniazda zasilania.
3. Uruchomić urządzenie w trybie wyciskania
4. Nacisnąć potencjometr "3" (rys. 6.4.1), aby wyregulować prędkość obcinarki do makaronu, aby pociąć makaronu na żądaną długość.



Rys. 6.4.1

7. KONSERWACJA

7.1 Recepty

OSTRZEŻENIE!

Wszelkie czynności konserwacyjne i czyszczące należy przeprowadzać wyłącznie przy wyłączonej maszynie i odłączeniu od sieci elektrycznej. Miejsce przeprowadzania konserwacji musi być zawsze czyste i suche. Nie pozwalaj nieupoważnionym osobom obsługiwać maszyny. Ewentualna wymiana podzespołów, w tym narzędzi zamiennych, musi być przeprowadzona z użyciem oryginalnych części zamiennych przez autoryzowane warsztaty lub bezpośrednio przez producenta.

7.2 Smarowanie

Maszyna nie wymaga smarowania.

7.3 Czyszczenie maszyny

OSTRZEŻENIE!

Odłącz maszynę od sieci przed czyszczeniem.

Nie myć maszyny strumieniem wody pod ciśnieniem. Używaj nietoksycznych detergentów i wyraźnie przeznaczonych do czyszczenia składników żywności.

7.3.1 Usuwanie narzędzi

Pod koniec każdego cyklu przetwarzania należy wyjąć przybory, aby optymalnie wyczyścić maszynę.

Zdejmowanie ostrza miksera

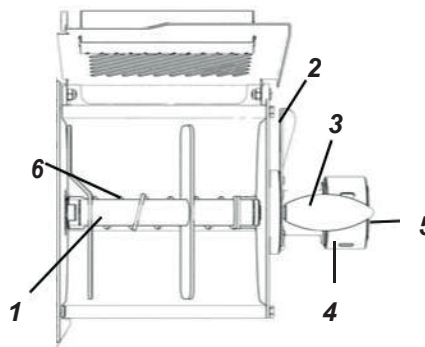
1. Umieścić ostrze „1” w pozycji pokazanej na rys. 7.2.1.
2. Podnieść dźwignię „2” i wyjmij drążek „3”.
3. Wyjmij ostrze „1”, przesuwając je do góry.

OSTRZEŻENIE!

Jeśli ostrze nie jest zablokowane w pozycji pokazanej na rys. 7.2.1 to nie może zostać usunięte.

OSTROŻNOŚĆ!

Jeżeli ostrze nie leży w pozycji pokazanej na rys. 7.2.1, to nie może zostać usunięte.



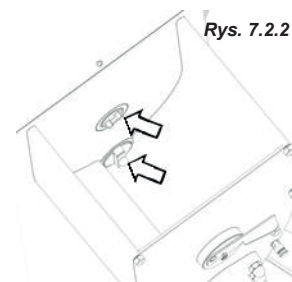
Rys. 7.2.1

Demontaż śmigła

1. poluzuj pierścień 4
2. zdejmij matrycę 5
3. wyjmij spiralę 6

OSTRZEŻENIE!

Po każdym ugniataniu upewnij się, że czopy napędowe są dokładnie oczyszczone, aby ostrze w Archimedes śrubę można prawidłowo zamontować (rys. 7.2.2).



Rys. 7.2.2

7.4 Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny



Zgodnie z art. 13 dekretu ustawodawczego n. 151, 25 lipiec, 2005 „wdrożenie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE, związanych z ograniczeniami stosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych sprzętu, a także utylizacji odpadów”.

Symbol przekreślonego kosza na urządzeniu lub jego opakowaniu wskazuje, że na końcu swojego życia produkt należy zbierać oddzielnie od innych odpadów.

Oddzielna zbiórka na koniec okresu eksploatacji maszyny jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który chce pozbyć się tego sprzętu, musi skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z procedurą przyjętą w celu umożliwienia oddzielnej zbiórki na końcu życia.

Odpowiednia selektywna zbiórka, a następnie wycofanie z eksploatacji w celu recyklingu, przetwarzania i przyjaznej dla środowiska utylizacji pomaga zapobiegać negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie oraz promuje ponowne użycie i / lub recykling materiałów wykonany jest sprzęt.

Nielegalne usuwanie produktu wiąże się z zastosowaniem przewidzianych prawem kar administracyjnych.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8.1 Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nie uruchamia się	Przełącznik różnicowy jest ustawiony na „0”.	Ustaw przełącznik w pozycji „I”.
	Główny wyłącznik znajduje się w pozycji „0”	Ustaw przełącznik w pozycji „I”.
	Przycisk uruchamiania jest uszkodzony	Skontaktuj się z działem technicznym
	Upewnij się, że wszystkie urządzenia zabezpieczające są włączone i działają prawidłowo	Sprawdź urządzenia zabezpieczające i zabezpieczenia
Wiatrak nie pracuje	Przełącznik bimetalowy przepalił się	Skontaktuj się z działem technicznym
	Wiatrak przepalił się	Skontaktuj się z działem technicznym
Ciasto nie wypływa	Matryca jest brudna	Wyczyść matrycę
	Maszyna pracuje w trybie mieszania	Wyłącz maszynę i naciśnij przycisk trybu wyciskania ciasta

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. zmiękczac 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. 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



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl