



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Maszyny do polerowania sztućców

Model: RQ.CKP.01, RQ.CKP.02



Spis treści

Podstawowe informacje.....	3
Opis produktu.....	3
Parametry techniczne	3
Transport.....	3
Rozpakowywanie.....	3
Instalacja.....	4
Instrukcja bezpieczeństwa	4
Działanie	4
Czyszczenie i konserwacja	5
Rozwiązywanie problemów	5
Części zamienne	6
Ogólne warunki gwarancji.....	6

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

Podstawowe informacje

Przed instalacją urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i konserwacji. Błędna instalacja i wymiana części może uszkodzić produkt lub spowodować obrażenia u ludzi. Nie ponosimy odpowiedzialności za umyślne uszkodzenie urządzenia, szkody wynikające z zaniedbania, nieprzestrzegania instrukcji i przepisów oraz nieprawidłowe połączenia. Nieautoryzowana interwencja urządzenia powoduje utratę gwarancji.

Instrukcja obsługi powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu, w razie potrzeby skorzystania z niej.

Instalacja powinna być wykonana zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa obowiązującymi w tym kraju przez wykwalifikowany personel serwisowy.

Urządzenie musi być używane przez przeszkoloną osobę.

W przypadku wadliwego działania lub awarii, należy natychmiast wyłączyć urządzenie.

Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy, najlepiej z wykorzystaniem oryginalnych części zamiennych.

Opis produktu

Profesjonalne urządzenie do polerowania sztućców, zapewnia wysoką wydajność, zaprojektowana do stosowania w kuchniach przemysłowych.

Product Code	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Packaging Dimensions (mm)
RQ.CKP.01	560x550x410	50	640x640x520
RQ.CKP.02	660x650x700	82	850x690x770

Parametry techniczne

Product Code	Capacity (piece/h)	Polisher Amount (kg)	Power (KW)	Operating Voltage (V)	Cable (mm²)	Fuse (A)
RQ.CKP.01	3000	3+2	0,6	220	3x1,5	6
RQ.CKP.02	7000	5+3	0,80	220	3x1,5	6

Transport

Urządzenie można przenosić ręcznie z obszaru na obszar, uważając, żeby go nie upuścić

Rozpakowywanie

Rozpakowywanie zgodnie z kodami bezpieczeństwa. Elementy, które stykają się z żywnością, są produkowane ze stali nierdzewnej. Wszystkie części plastikowe oznaczone są symbolem materiału.

Proszę sprawdzić, czy wszystkie części urządzenia zostały dostarczone w całości i czy nie zostały uszkodzone podczas transportu.

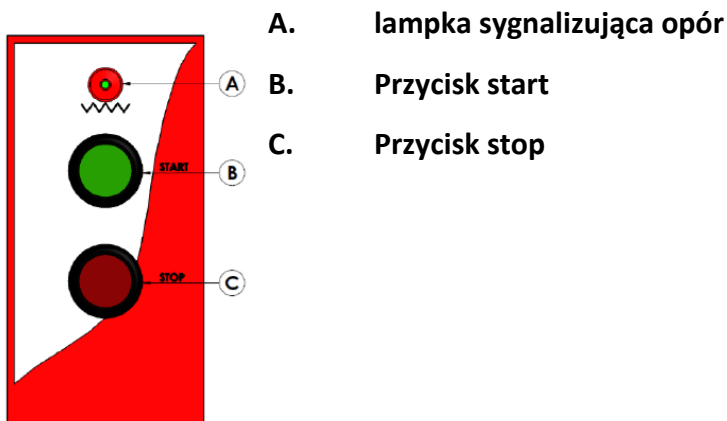
Instalacja

- Produkt powinien być umieszczony na prostym i mocnym podłożu,
- Technik, który będzie służył do instalacji i serwisu urządzenia, musi być profesjonalistą w tej dziedzinie i musi posiadać licencję na instalację i usługi przez firmę.
- Podłączenie do zasilania elektrycznego musi być wykonane przez upoważnioną osobę.
- Należy upewnić się, że napięcie podłączone do urządzenia musi być równe napięciu, które znajduje się na etykiecie urządzenia.
- Urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka zgodnie z zasadami i normami bezpieczeństwa.
- Uziemienie urządzenia musi być podłączone do linii uziemiającej na panelu, który znajduje się najbliżej instalacji elektrycznej.
- Podłączenie do głównego bezpiecznika i bezpiecznika prądu należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Nie używaj urządzenia w niewystarczającym oświetlonym miejscu.
- Nie dotykaj ruchomych elementów podczas pracy urządzenia.
- Nie instaluj urządzenia w obecności materiałów łatwopalnych lub wybuchowych.
- Nie używaj urządzenia, gdy maszyna jest pusta.
- Nie ładuj mniej lub więcej niż pozwala pojemność urządzenia.
- Nie używaj urządzenia bez odpowiedniego sprzętu ochronnego
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajduje się ogień lub płomień, należy szybko wyłączyć wszystkie zawory gazu i stycznik elektryczny i użyć gaśnicy. Nigdy nie używać wody do gaszenia ognia.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem uziemienia.

Działanie



- Podłącz urządzenie.
- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk START.
- Po uruchomieniu urządzenia poczekaj, aż urządzenie się nagrzej przez ok. 20 minut.
- Umieść umyte łyżki i widelce w maszynie.
- łyżki i widelce stają się suche i wypolerowane.
- Lampa UV w urządzeniu zapewnia higienę.

- Środki polerujące pozostałe na produkcie są czyszczone za pomocą wentylatora.
- Produkty suszone i polerowane spadają do kosza.
- Po zakończeniu operacji naciśnij przycisk STOP.

Czyszczenie i konserwacja

- **Czyszczenie i konserwacja po każdym użyciu:**
Przed czyszczeniem zawsze wyłączaj urządzenie i odłącz od zasilania.
- Wyczyścić wszystkie powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć po każdym użyciu.
- Umyć wodą o temperaturze nie wyższej niż 60°C.
- Nie używać środków czyszczących do szorowania, ponieważ mogą one pozostawić szkodliwe osady.
- Nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio poprzez spryskiwanie wodą, ponieważ może dojść do uszkodzenia silnika elektrycznego.

Okresowe czyszczenie i konserwacja:

- Konserwacja powinna być wykonywana przez wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być sprawdzane raz na 15 dni.
- Należy wymieniać środek do polerowania zgodnie z częstotliwością użytkowania.

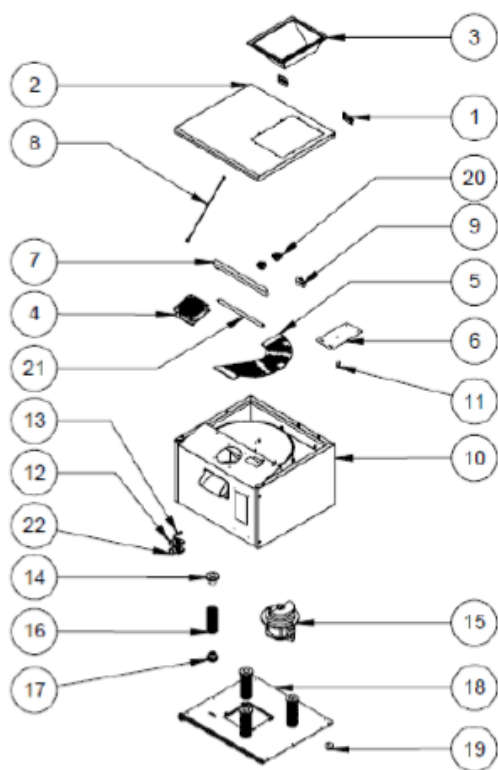
Rozwiązywanie problemów

Urządzenie nie działa	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do prądu Sprawdź połączenia elektryczne i napięcie. Sprawdź, czy bezpiecznik jest włączony.
Produkty nie są wypolerowane	Sprawdź ilość środka polerującego. Nie używaj urządzenia z tym samym środkiem przez dłuższy czas. Używaj tylko odpowiednich środków czyszczących. Sprawdź produkty, które są włożone do urządzenia. Nie wkładaj mokrych i brudnych produktów.
Urządzenie zatrzymało się	Urządzenie może się zatrzymać z powodu niskiego napięcia. W takiej sytuacji sprawdź napięcie. Bezpiecznik, który nie ma wystarczającej ilości amperu, jest uszkodzony. W tej sytuacji umieść nowy bezpiecznik Sprawdź opór.

Jeśli suszenie i polerowanie nie odbywa się w odpowiedniej jakości lub jeśli jakkolwiek funkcja bezpieczeństwa nie działa - Nie używaj urządzenia.

Jeśli problemy nie znikają, należy skontaktować się z serwisem.

Części zamienne



1	Zawiasy
2	Górna pokrywa
3	Jednostka wejściowa
4	Wentylator
5	Sito
6	Opornik
7	część
8	Drut
9	Przełącznik
10	Rama podstawowa
11	Termostat
12	Włącznik
13	Lampka kontrolna
14	Klin połączenia
15	Silnik
16	Sprężyna
17	Klin połączenia
18	Dolna pokrywa
19	Nóżki
20	Lampa UV
21	Wyłącznik
22	Zawiasy
23	Górna pokrywa
24	Jednostka wejściowa

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 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. 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 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:
- dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - 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:
- o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - 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).
 - 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).
 - Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - 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:
- zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - 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