



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Krajalnica do pieczywa

Model: Mano



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa	3
SEKCJA 3: Instalacja	4
SEKCJA 4: Obsługa	5
SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja	6
SEKCJA 6: Rozwiązywanie problemów	7
SEKCJA 7: Wymiana ostrzy	7
SEKCJA 8: Części.....	9
SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji	12

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 urządzenia 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 jakiegokolwiek 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.

Specyfikacja urządzenia

Wymiary	szerokość: 698mm - głębokość: 730mm - wysokość: 1210mm
Minimalny wymiar bochenka:	Dł. 120 x Szer. 60 x Wys. 60 mm
Maksymalny wymiar bochenka:	Dł. 440 x Szer. 290 x Wys. 180 mm
Napięcie:	220V-50Hz-1ph / 380V-50Hz-3Ph
Moc:	0.49kW
Waga maszyny:	120 kg
Poziom hałasu generowanego podczas pracy:	≤ 70db.
Temperatura otoczenia:	5 ~ 40°C
Wilgotność względna otoczenia:	30% - 95%

SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA

Ze względów bezpieczeństwa zwróć uwagę na następujące symbole umieszczone na maszynie:

Ta etykieta ostrzega, że tylko wykwalifikowany personel serwisowy ma dostęp do tego miejsca i operator musi odłączyć zasilanie przed przystąpieniem do czyszczenia lub serwisowania.



Ostrzeżenie, aby nie zbliżać się do noży podczas pracy maszyny, gdyż grozi to skaleczeniem palców.



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Maszyna może być obsługiwana wyłącznie przez personel odpowiednio przeszkolony do tego celu i w zakresie treści niniejszej publikacji.

ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZNĄ PRACĘ, PRZESTRZEGAJ NASTĘPUJĄCYCH INSTRUKCJI:

1. Zainstaluj maszynę zgodnie z wymogami BHP.
2. Nie umieszczaj maszyny w pobliżu źródła ciepła, także nie wolno jej używać w miejscu, w którym otaczające środowisko może grozić wybuchem.
3. Używaj maszynę z zachowaniem ostrożności i nigdy nie rozpraszaj się.
4. Nie noś luźnej odzieży, ani takiej z szerokimi lub otwartymi rękawami.
5. Nie usuwaj, nie zakrywaj, ani nie modyfikuj tabliczek identyfikacyjnych umieszczonych na korpusie maszyny.
6. Nie używaj maszyny jako powierzchni lub obszaru roboczego i nie stawiaj na niej żadnych przedmiotów, które nie są potrzebne do normalnej pracy.
7. Nie używaj maszyny z tymczasowymi połączeniami elektrycznymi lub niez izolowanymi kablami.
8. Okresowo sprawdzaj stan kabla zasilającego i zacisku kablowego na korpusie maszyny, w razie potrzeby zleć autoryzowanemu serwisowi wymianę tak szybko, jak to konieczne.
9. Zatrzymaj maszynę natychmiast po wystąpieniu wadliwego lub nieprawidłowego działania, pęknięcia, niewłaściwych ruchów lub nietypowych dźwięków.
10. Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz maszynę od sieci elektrycznej.
11. Do czyszczenia i konserwacji używaj ochronnych rękawic roboczych.
12. W przypadku nadzwyczajnej konserwacji skonsultuj się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym i upoważnionym personelem.
13. Do czyszczenia maszyny nie używaj strumieni wody, ani sprayu.
14. Podczas manipulowania ostrymi akcesoriami używaj rękawic odpornych na przecięcie.

SEKCJA 3: Instalacja

OGÓLNE WYMAGANIA INSTALACYJNE

UWAGA: Najważniejsze jest, aby to urządzenie zostało poprawnie zainstalowane i aby działało poprawnie przed użyciem. Instalacja musi być zgodna z lokalnymi wymogami dotyczącymi instalacji elektrycznej, przeciwpożarowej, zdrowia i bezpieczeństwa

Ta maszyna została zaprojektowana tak, aby zapewnić lata satysfakcjonującej pracy. Prawidłowa instalacja jest niezbędna do uzyskania najlepszej wydajności i bezproblemowej pracy.

INSTALACJA

Niniejsze urządzenie należy zainstalować z odpowiednią wentylacją, aby zapobiec występowaniu w pomieszczeniu niedopuszczalnych stężeń substancji szkodliwych dla zdrowia.

Instalacje mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy. Niezainstalowanie sprzętu zgodnie z odpowiednimi kodami i specyfikacjami producenta spowoduje unieważnienie gwarancji.

Komponenty, których regulacja jest zabezpieczona (np. lakierowana) przez producenta, mogą być regulowane tylko przez autoryzowany serwis. Nie mogą być regulowane przez instalatora.

Obowiązkiem właściciela jest dostarczenie i zorganizowanie podłączenia wszystkich usług do maszyny.

ROZPAKOWANIE

Przy odbiorze maszyny wykonaj następujące czynności: zdejmij całe opakowanie i zabezpieczenia transportowe, w tym wszystkie plastikowe osłony ochronne z paneli zewnętrznych.

Sprawdź sprzęt i części pod kątem uszkodzeń. Natychmiast zgłoś wszelkie uszkodzenia przewoźnikowi i sprzedawcy. Nigdy nie próbuj obsługiwać maszyny z uszkodzonymi częściami.

LOKALIZACJA

1. Wybierz miejsce na maszynę z co najmniej 0,6 m przestrzeni wokół maszyny do obsługi, czyszczenia i serwisowania.
2. Ustaw maszynę we właściwej pozycji roboczej. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, solidnej i suchej podłodze.
3. Zaleca się, aby maszyna była wypoziomowana od przodu do tyłu i z boku na bok. Zapewni to największą stabilność.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Zasilanie elektryczne powinno być dostępne w zasięgu dołączonego przewodu zasilającego. Nie używaj przedłużaczy do podłączenia przewodu zasilającego urządzenia do źródła zasilania.
2. Przed wykonaniem połączeń elektrycznych należy przeczytać specyfikacje na tabliczce znamionowej, aby upewnić się, że są one zgodne ze specyfikacjami zasilania elektrycznego. Podłączenie elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany technik serwisowy, który będzie przestrzegał wszystkich obowiązujących przepisów bezpieczeństwa oraz krajowych przepisów elektrycznych.

Podczas podłączania maszyny do zasilania sieciowego upewnij się, że wykonano następujące czynności:

1. W odległości 2 m od maszyny znajduje się wyłącznik.
2. Przelotka / dławnica jest zamontowana wokół otworu wejściowego przewodu zasilającego do maszyny.
3. Wszystkie połączenia przewodów muszą być sprawdzone i dokręcone.

Po wykonaniu podłączenia elektrycznego maszyna jest gotowa do użytku.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO 220VAC, 50Hz, 1PH + E / 380V-50hZ-3Ph

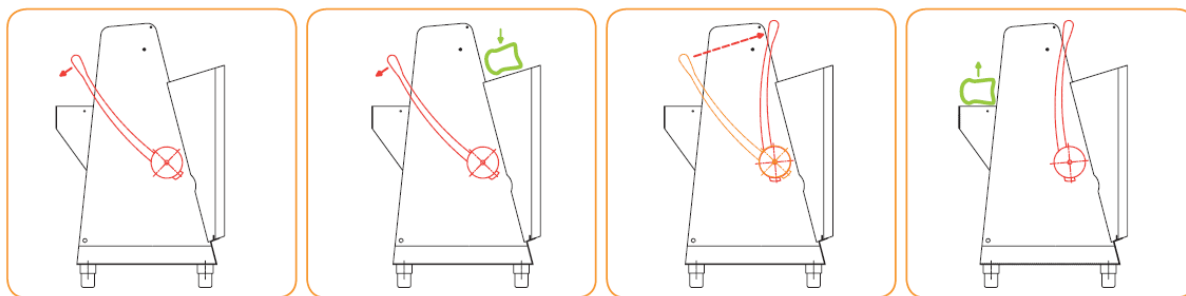
SEKCJA 4: Obsługa

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI MASZYNY

Przed uruchomieniem maszyny przeprowadź ogólną kontrolę bezpieczeństwa:

1. Sprawdź, czy w maszynie nie ma żadnych przedmiotów, wszystkie wyłączniki są wyłączone, a wszelkie niebezpieczne strefy są wolne od osób postronnych.
2. Obszar musi być czysty i wolny od przeszkód, np. nic nie zostało umieszczone na tylnej płycie.
3. Sprawdź lub umieść przewód elektryczny w odpowiednim gniazdku i włącz zasilanie.

OBSŁUGA OSTRZY



Na początku dnia pracy odblokuj przycisk stop, aby włączyć maszynę.

Zobacz powyższe rysunki przedstawiające sposób korzystania z maszyny.

1. Pociągnij za dźwignię (opcjonalnie w celu otwarcia górnej osłony bezpieczeństwa).
2. Umieść bochenek na tylnej tacy, między ostrzami a popychaczem.
3. Stopniowo zwalniasz dźwignię. Kontroluj nacisk na chleb, przytrzymując lub naciskając dźwignię w zależności od rodzaju chleba.
4. Wyjmij pokrojony chleb do pakowania.

SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja

Ostrzeżenie. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji upewnij się, że maszyna jest odłączona od zasilania.

Uwaga. To urządzenie nie jest wodoodporne. Nie używaj strumienia wody ani rozpylacza do czyszczenia wnętrza, ani części zewnętrznej tego urządzenia.

CODZIENNE CZYSZCZENIE

Wykonuje je przeszkolony pracownik.

1. Opróżnij pojemnik na okruchy
2. Do czyszczenia zewnętrznych części urządzenia używaj wilgotnej szmatki
3. Za pomocą miękkiej szczotki wyczyść ostrza.

CO 25 000 CIĘĆ LUB CO NAJMNIEJ 1 RAZ W ROKU

Do wykonania przez upoważnionego i kompetentnego technika serwisowego:

1. Odłącz maszynę
2. Wymień ostrza. Nie dokręcaj ostrzy zbyt mocno, ponieważ istnieje ryzyko odkształcenia ramy.
3. Oczyszczyć za pomocą szczotki i odkurz wnętrze maszyny.
4. Sprawdź stan łożysk

SEKCJA 6: Rozwiązywanie problemów

UWAGA: Zawsze zlecaj autoryzowanemu serwisowi wykonanie prac konserwacyjnych przy Twojej maszynie.

Maszyna nie uruchamia się:

1. Czy podłączyłeś ją?
2. Czy do gniazdka dochodzi zasilanie?

Grubość plastra jest nieregularna:

1. Czy przestrzeń między ostrzami jest nieregularna?
2. Czy ostrza są dobrze napięte?

Chleb wibruje w krajalnicach:

1. Czy rama jest dobrze wyrównana?
2. Czy sprężyna grzebienia jest prawidłowo zamocowana?

Chleb kroi się bardzo wolno:

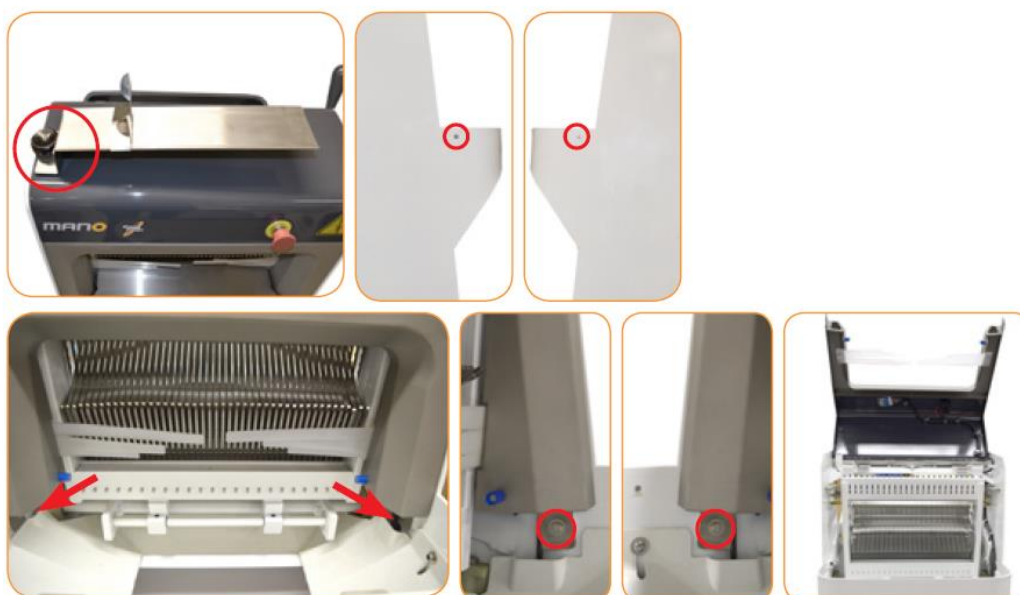
1. Czy ostrza wymagają wymiany?

Chleb pęka:

1. Czy ramki są dobrze wyrównane?
2. Czy sprężyna popychacza do chleba zachowuje się prawidłowo?
3. Czy ostrza wymagają wymiany?

SEKCJA 7: Wymiana ostrzy

UWAGA: Upewnij się, że nosisz rękawice ochronne podczas wymiany ostrzy lub wykonywania czynności w pobliżu ostrzy. Upewnij się również, przed wykonaniem tych prac, że urządzenie jest odłączone od zasilania.



1. Zdejmij łopatę pakującą, przednią tabliczkę i odchyl pokrywę chroniącą ramy noża.



2. Poluzuj śruby mocujące ramę do korpusu maszyny, a następnie opuść przednią ramę.

3. Wymień ostrza ramy przedniej

1. Poluzuj PIERWSZE LEWE 4 śruby z gwintem gniazdowym sześciokątnym, które dokręcają ostrza.

2. Wymień ostrza i sprawdź, czy są dobrze osadzone w sworzniu wahacza.

3. Ponownie napnij ostrza dokręcając śrubę, tak aby ostrza pozostały w ramie, jako znak naprężenia.

4. Następnie poluzuj PIERWSZE PRAWY 4 śruby z gwintem gniazdowym sześciokątnym, które dokręcają ostrza.

5. Powtórz od kroku 2 i kieruj się do środka, naprzemiennie z lewej i prawej strony.

4. Powtórz powyższe kroki dla tylnej ramy.



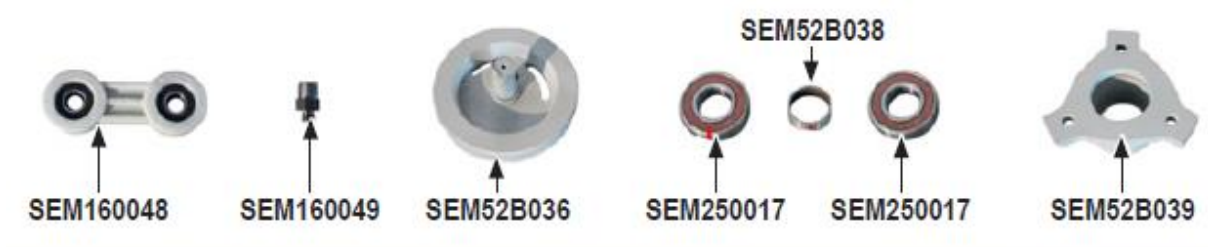
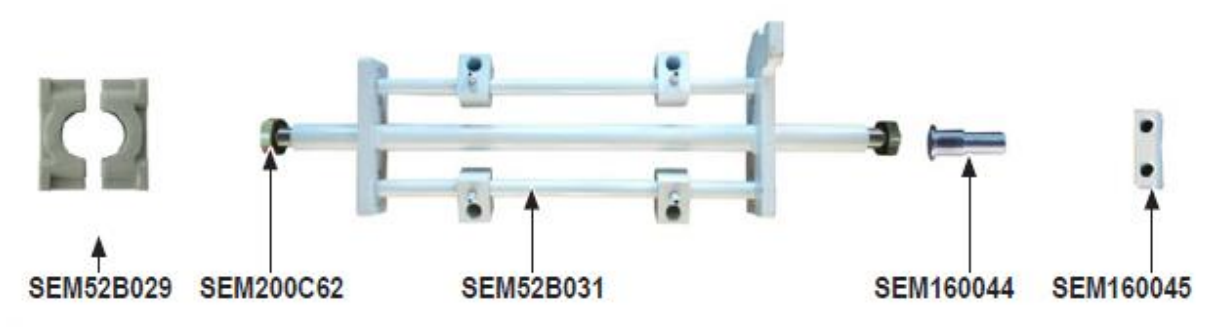
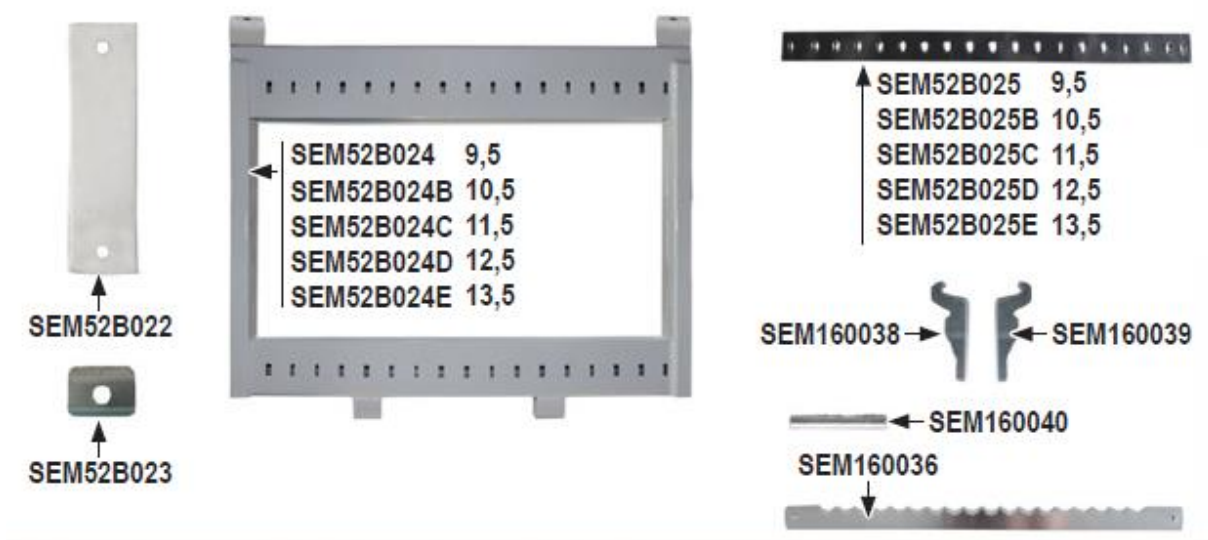
UWAGA: Umieść jakąś ochronę na łopatkach ramy przedniej, aby uniknąć obrażeń.

5. Ponownie zamontuj ramę do korpusu maszyny.

6. Ponownie zamknij pokrywę, umieść tabliczkę na miejscu i zamocuj. Ponownie zamocuj łopatkę do pakowania.

SEKCJA 8: Części





SEM52B046 SEM52B047



SEM52B048



SEM52B049



SEM52B050



SEM160029



SEM52B052



SEM52B053



SEM52B054



SEM52B055 9,5
SEM52B055B 10,5
SEM52B055C 11,5
SEM52B055D 12,5
SEM52B055E 13,5



SEM52B056 9,5
SEM52B056B 10,5
SEM52B056C 11,5
SEM52B056D 12,5
SEM52B056E 13,5



SEM160033



SEM52B058



SEM52B059

SEKCJA 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 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. 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 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