



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Nóż elektryczny do kebaba | gyrosa

Model: TR100, TR120, TR140



Spis treści

Przedmowa	1
Certyfikaty zgodności	3
1 Informacje ogólne.....	5
1.1 Zmiany treści.....	5
1.2 Prawa autorskie.....	5
2 Dane techniczne	6
2.1 Dane techniczne ładowarki	6
2.2 Dane techniczne zasilacza stołowego	6
2.3 Poziom emisji (akustyka).....	6
3 Regulacje prawne.....	7
3.1 Używanie zgodnie z przeznaczeniem	7
3.2 Gwarancja.....	7
3.3 Wymagania dotyczące zwrotu i naprawy	8
4 Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	9
5 Noże i nasady noży.....	10
5.1 Rozmiary nasady noża	10
5.2 Typy noży okrągłych	11
5.3 Akcesoria.....	12
6 Budowa	13
7 Użytkowanie	14
7.1 Uruchomienie agregatu zasilanego akumulatorowo	14
7.1.1 Ogólne informacje o ładowarce	14
7.1.2 Ładowanie i wkładanie akumulatora.....	15
7.2 Uruchomienie urządzenia zasilanego poprzez adapter kablowy	16
7.3 Ustawianie głębokości cięcia	17
7.4 Krojenie nożem okrągłym.....	18
7.5 Wyjmowanie zestawu baterii	18
8 Wyjmowanie i czyszczenie noża	19
8.1 Demontaż osłony (aluminiowa osłona)	19
8.2 Demontaż i montaż noża	20

Spis treści

8.3	Demontaż zgarniacza	22
8.4	Czyszczenie urządzenia.....	23
8.5	Montaż osłony (nakładka aluminiowa)	24
9	Konserwacja noża	26
9.1	Ręczne szlifowanie noża za pomocą specjalnego kamienia szlifierskiego dostępnego	26
9.2	Ostrzenie noża za pomocą szlifierki (OPCJONALNIE)	28
9.3	Wymywanie i ładowanie akumulatora	28
9.3.1	Wymywanie zestawu baterii	28
9.3.2	Rozładowanie akumulatora	29
10	Rozwiązywanie problemów	30
11	Naprawa.....	31

Przedmowa

Dziękujemy za wybór noża naszej firmy!

Prosimy o uważne i dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją. Zwróć szczególną uwagę na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podane w tekście oraz w rozdziale „Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa”.

Uprzednio przeczytana instrukcja:

- zapewnia bezpieczeństwo podczas posługiwania się nożem,
- pozwalają na bezproblemową obsługę noża.

Jeśli masz jakieś pytania, na które nie ma odpowiedzi w niniejszej instrukcji, możesz do nas zadzwonić. Z przyjemnością Ci pomożemy. Twoje sugestie dotyczące ulepszeń są zawsze mile widziane.

Nieustannie staramy się udoskonalać nasze produkty, dlatego mogą występować niewielkie różnice pomiędzy zakupionym nożem, a opisem podanym w niniejszej instrukcji.

W razie pytań i przy zamawianiu części zamiennych prosimy o podanie modelu noża.

Certyfikaty zgodności



Twój nóż posiada znak CE i jest zgodny z następującymi dyrektywami i normami:

Dyrektywy	
Dyrektywy UE	98/37/WE (Maszyny), załącznik IIA 89/336/EWG (EMC), zmieniona przez 92/31/EWG i 93/68/EWG 73/23/EWG (Niskie napięcie), zmieniona przez 93/68/EWG
Normy	
EN 292-1: 1991	Bezpieczeństwo maszyn – Podstawowa koncepcja, ogólne zasady projektowania Część 1: Podstawowa terminologia, metodologia
EN 292-2: 1991 +A1: 1995	Bezpieczeństwo maszyn – Koncepcja podstawowa, ogólne zasady projektowania Część 2: Zasady i specyfikacje techniczne
EN 12267: 1996	Maszyny do przetwórstwa spożywczego – Pilarki tarczowe – wymagania bezpieczeństwa i higieny
EN55014-1: 2003	Zgodność elektromagnetyczna - Wymagania dotyczące sprzętu gospodarstwa domowego, narzędzi elektrycznych i podobnej aparatury Część 1: Emisja
EN55014-2: 2002	Zgodność elektromagnetyczna - Wymagania dotyczące sprzętu gospodarstwa domowego, narzędzi elektrycznych i podobnej aparatury; Odporność – norma rodziny produktów (w tym sprostowanie: 1997)
EN61000-3-2: 2001	Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)- Limity – Limity emisji harmonicznego prądu (prąd wejściowy urządzenia ≤ 16 A na fazę)
EN61000-3-3: 2002	Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)- Limity – Ograniczenie zmian napięcia; wahania i migotanie napięcia w publicznych sieciach zasilania niskim napięciem, dla urządzeń o prądzie znamionowym ≤ 16 A na fazę i niepodlegających warunkowemu przyłączeniu

Normy	
EN 60335-1:2002	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego – Bezpieczeństwo Część 1: Wymagania ogólne (IEC 60335-1:2001, zmodyfikowana); Wersja niemiecka EN 60335-1:2002
EN 60335-2-14: 2003	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego - Bezpieczeństwo Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych (IEC 60335-2-14:2002, zmodyfikowana); Wersja niemiecka EN 60335-2-14:2003
EN 60204-1: 1997	Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn Część 1: Wymagania ogólne

1 Informacje ogólne

1.1 Zmiany treści



Zastrzegamy sobie prawo do zmian w treści. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy, które mogą wystąpić w tej dokumentacji. Wszelka odpowiedzialność za szkody wtórne powstałe w związku z dostarczeniem lub wykorzystaniem tego dokumentu będą wykluczone w zakresie dozwolonym przez prawo.

1.2 Prawa autorskie



Zastrzegamy sobie prawa autorskie do niniejszej instrukcji obsługi. Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla właściciela i jego personelu.

Ani ta instrukcja, ani jej fragmenty nie mogą nią być

- reprodukowane,
- rozpowszechniane lub
- udostępniane nieupoważnionym osobom trzecim.

Każde naruszenie może narazić sprawcę na odpowiedzialność karną.

2 Dane techniczne

2.1 Dane techniczne ładowarki

Napięcie wejściowe:	230VAC~ ± 10% / 50 Hz
Napięcie wyjściowe:	ok. 30VDC w obwodzie otwartym; 14,4 V DC w trybie ładowania/rozładowania
Ładowanie:	850 mA ± 10%
Prąd:	300 mA ± 10%
Ładowanie :	270mA + 10% impulsu
Waga łącznie ze stacją ładującą:	ok. 950g

2.2 Dane techniczne zasilacza

Napięcie wejściowe:	230 V AC / 50/60 Hz
Napięcie wyjściowe:	15 V prądu stałego, 6 A
Bezpiecznik:	T 6,3A
Waga:	ok. 2650g

2.3 Poziom emisji (akustyka)

W miejscu pracy:	wg. zgodnie z EN ISO 11201
------------------	----------------------------

3 Regulacje prawne

3.1 Używanie zgodnie z przeznaczeniem



Nóż może być używany wyłącznie do krojenia mięsa nabitego warstwowo lub mielonego, przy czym ruch cięcia odbywa się pionowo od góry do dołu.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem obejmuje również regularne czyszczenie i konserwację.

4 Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia i obrażeniom ciała!

Niebezpieczeństwo przecięcia!



...ostrym, odkrytym, okrągłym nożem. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy:

- **Rozpakowujesz** nóż okrągły (noś rękawice ochronne!),
- **Usuwasz** i czyścisz nóż (zawsze najpierw odłącz akumulator lub adapter kabla)
- **Pracujesz z nożem** (włącz dopiero tuż przed wykonaniem cięcia).



Urządzenia nie wolno używać bez osłony noża!



Trzymaj urządzenie z dala od dzieci!



Czynności konserwacyjne i czyszczące można wykonywać wyłącznie przy wyłączonym nożu i odłączonym akumulatorze lub adapterze kabla. Należy zawsze przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa podanych w rozdziale 5.1 oraz wskazówek dotyczących rozwiązywania problemów podanych w rozdziale 10.



Nie zanurzaj urządzenia w wodzie (przełącznik i komora baterii muszą być suche i **nigdy nie zamoknąć**).



Przed zdjęciem osłony noża, zawsze odłączaj akumulator lub adapter kabla!



Podczas korzystania z opcjonalnej szlifierki należy zawsze przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale 9.2!



Czyszczenie przewodzący co najmniej raz dziennie, zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale 8.4. Niezastosowanie się do tego naraża Twoich klientów na ryzyko infekcji!

5 Noże i nasady noży

5.1 Rozmiary nasady noża



Rozmiary nasady noża

Nasada składa się z łuski i główki (ryc. 2).

Nasada urządzenia dostępna jest w trzech różnych rozmiarach. Nóż jest wysyłany z fabryki z zamontowaną na stałe jedną nasadą spośród trzech rozmiarów. Średnica noży okrągłych wynosi:

- 100 mm,
- 120 mm lub
- 140 mm.



Do każdego rozmiaru nasady noża przypisany jest odpowiedni nóż okrągły i mała nasadka.



Demontaż i wymianę nasady noża może dokonać wyłącznie producent, gdyż potrzebne są do tego specjalne narzędzia i specjalistyczna wiedza.

5.3 Akcesoria



Nóż z baterią



Nóż z transformatorem i adapterem kablowym (zasilanie sieciowe)



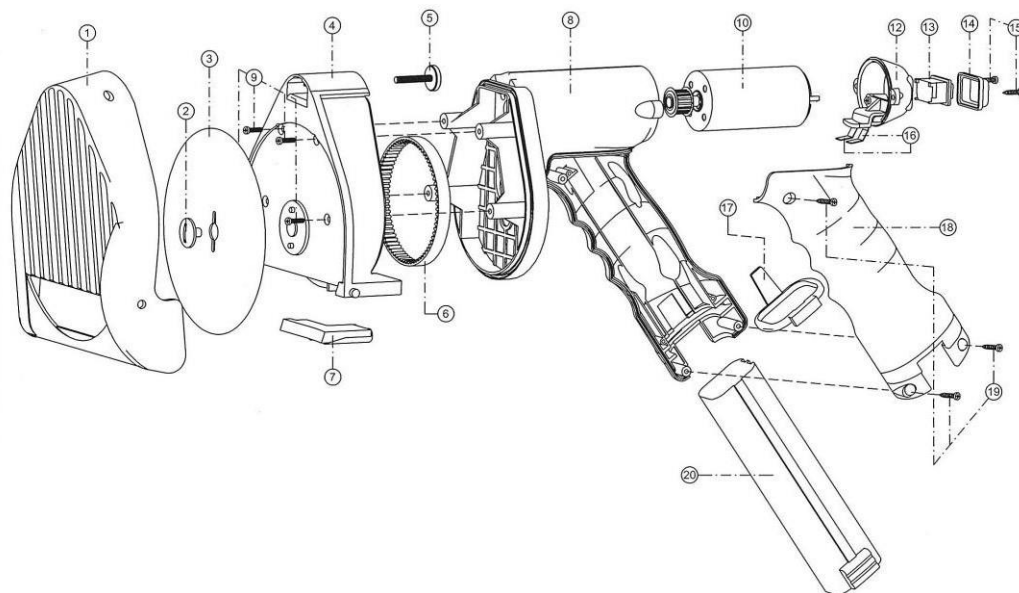
Nóż może pracować z akumulatorem (rys. 5) lub przy napięciu sieciowym poprzez transformator i adapter kablowy (rys. 6).

Używając urządzenia z transformatorem i adapterem kablowym, należy zachować ostrożność:

- aby mieć pewność, że kabel przyłączeniowy nie zostanie przypadkowo przecięty,
- trzymać kabel przyłączeniowy z dala od gorących powierzchni, aby zapobiec jego uszkodzeniu,
- aby mieć pewność, że transformator nie będzie zanieczyszczony tłuszczem ani narażony na działanie ciepła lub wilgoci.



6 Budowa



Przedmiot	Opis
1	Ośłona (nasadka aluminiowa)
2	Śruba nożowa
3	Nóż okrągły (dostępny w 3 różnych rozmiarach)
4	Głowica/Nasada nożowa (dostępna w 3 różnych rozmiarach)
5	Śruba
6	Pasek zębaty
7	Skrobak
8	Obudowa
9	Śruby (4 szt.)
10	Silnik

Przedmiot	Opis
12	Obudowa przełącznika
13	Przełącznik
14	Ośłona przełącznika
15	Śruby (2 szt.)
16	Łącznik
17	Mechanizm blokujący
18	Uchwyt
19	Śruby (3 szt.)
20	Pakiet baterii lub adapter kabla

7 Użytkowanie

7.1 Uruchomienie agregatu zasilanego akumulatorowo

7.1.1 Ogólne informacje o ładowarce



Chronić urządzenie przed wilgocią!

Nie używać zestawu, jeżeli obudowa lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

Zestawu nie wolno otwierać.

Zestaw może być naprawiany wyłącznie przez producenta ładowarki.



Ładowarka przeznaczona jest wyłącznie do ładowania 12-ogniowych akumulatorów hybrydowych niklowo-metalowych o pojemności z zakresu 1000mAh.



Nowe akumulatory, które nie były używane przez dłuższy czas, nie mogą być początkowo ładowane do pełnej pojemności.



Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (np. w nocy lub w weekend), akumulator należy zazwyczaj pozostawić w ładowarce.

Należy w każdym razie upewnić się, że ładowarka jest zasilana napięciem z sieci, gdyż w przeciwnym razie akumulator może ulec zniszczeniu (np. nie włączać bezpieczników sieciowych w budynku).

Co więcej, nigdy nie pozostawiaj urządzenia włączonego, gdy baterie są wyczerpane. Spowoduje to również zniszczenie zestawu akumulatorów.

Ładowarka posiada następujące funkcje:



- ładowanie monitorowane przez mikrokontroler,
- elektroniczne zabezpieczenie przed odwróceniem polaryzacji,
- automatyczne przełączanie na impulsowe ładowanie podtrzymujące, oraz
- dodatkowa funkcja rozładowywania (po naciśnięciu przycisku) z późniejszym automatycznym ładowaniem.



Zużyte baterie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska, np. gromadząc je w specjalnym pojemniku w celu poddania ich recyklingowi.

7.1.2 Ładowanie i wkładanie akumulatora



Ładowarka z akumulatorem



Akumulator

1. Zanim zaczniesz używać noża, musisz odpowiednio naładować akumulator za pomocą dołączonej ładowarki. W tym celu należy włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego i umieścić akumulator w ładowarce. Ładowanie rozpocznie się automatycznie po podłączeniu akumulatora i podłączeniu zestawu.



Ładowanie trwa około godziny.

2. Znaczenie kolorów wskaźników LED na ładowarce jest następujące:
 - Po włożeniu akumulatora dioda LED zaświeci się na czerwono.
 - Dopóki dioda LED świeci na czerwono, ładowanie nadal trwa.
 - Gdy tylko dioda LED zaświeci się na zielono, akumulator jest w pełni naładowany.
3. Jeśli po naładowaniu akumulator pozostanie w ładowarce, nastąpi ładowanie podtrzymujące, co oznacza, że akumulator będzie automatycznie utrzymywany w pełni naładowany, aż do momentu użycia.
4. Włóż naładowany akumulator (lub adapter kabla) do rękojeści noża (rys. 9, strzałka).



Akumulator można wkładać tylko w jednym kierunku aż się zatrzaśnie!



Za pomocą jednego akumulatora można pokroić około 10-20 kg mięsa (mięso mielone lub mięso warstwowe).

7.2 Uruchomienie urządzenia zasilanego poprzez adapter kablowy



Wybierając gniazdo, należy bezwzględnie upewnić się, że:

- przewód przyłączeniowy prowadzony jest w sposób uniemożliwiający jego przypadkowe przecięcie,
- kabel podłączeniowy nie będzie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami, gdzie mógłby ulec uszkodzeniu,
- transformator nie będzie nadmiernie zanieczyszczony tłuszczem ani narażony na działanie ciepła lub wilgoci.



Transformator z adapterem kablowym

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka (napięcie wskazane na transformatorze musi być zgodne z napięciem zasilania), a adapter kabla wsunąć do urządzenia (patrz rys. 1).



Rys. 1 Wkładanie adaptera

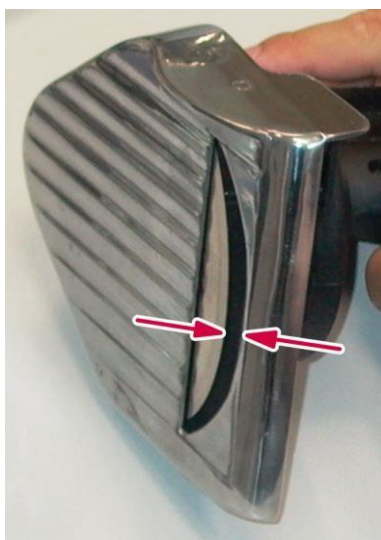


Akumulator można wkładać tylko w jednym kierunku aż się zatrzaśnie!

7.3 Ustawianie głębokości cięcia



Śruba radełkowana do ustawiania głębokości cięcia



1. Obracaj bezstopniowo regulowaną śrubę (strzałka), aby ustawić głębokość cięcia noża.

- Obracanie śruby w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: większa głębokość cięcia.
- Obracanie śruby w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara: mniejsza głębokość cięcia.



Nie obracaj śruby zbyt mocno w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Istnieje niebezpieczeństwo, że śruba zostanie całkowicie odkręcona!

Zmiana głębokości cięcia spowoduje zmianę odległości noża od osłonki (strzałki).



Głębokość cięcia można płynnie regulować w zakresie od 0 do 10 mm.

- Zbyt mała głębokość cięcia: mięso „kruszy się”.
- Zbyt duża głębokość cięcia: nadmierna grubość mięsa.

7.4 Krojenie nożem okrągłym



Włącznik/wyłącznik

Aby uruchomić urządzenie, należy ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji „I” (strzałka).



Podczas krojenia zawsze umieszczaj nóż w kontakcie z mięsem (mielonym lub warstwowym) u góry i noś nóż w dół.



Nóż włączaj dopiero po kontakcie z mięsem i wyłączaj natychmiast, gdy nie jest już potrzebny!



Cięcie wykonuj wyłącznie nożem w kierunku pionowym, od góry do dołu. Druga ręka nie może trzymać urządzenia ani mięsa przeznaczonego do krojenia.

7.5 Wymywanie zestawu baterii



Wymywanie akumulatora

Aby wyjąć akumulator lub adapter kabla, naciśnij (i przytrzymaj) czerwony przycisk blokujący na uchwycie podczas wymywania akumulatora.

8 Wyjmowanie i czyszczenie noża

8.1 Demontaż osłony (aluminiowa osłona)



Niebezpieczeństwo obrażeń!

Nigdy nie zdejmuj osłony, gdy nóż jest włączony i podłączony do źródła zasilania!

Zawsze najpierw wyciągaj akumulator lub adapter kabla!



Śruba do odpinania osłony

1. Trzymaj urządzenie blisko miękkiej powierzchni (np. stołu, na którym położona jest papierowa podkładka).
2. Obracać bezstopniowo regulowaną śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż osłona odpadnie (strzałka).
3. Po odkręceniu śruby (strzałka), możesz zdjąć osłonę lub pozwolić jej opaść na podkładkę.



Odpinanie osłony



Ostrożność!

Niebezpieczeństwo obrażeń dłoni. Nóż okrągły jest bardzo ostry!



Usunięta osłona

8.2 Demontaż i montaż noża



Śruba nożowa z włożoną monetą



Usunięto śrubę noża



Nóż okrągły mocowany za pomocą
uchwyty

1. Upewnij się, że akumulator (adapter kabla) został wyjęty z urządzenia.
2. Za pomocą monety lub śrubokręta odkręć śrubę znajdującą się na środku noża okrągłego.
3. Usuń śrubę.
4. Przytrzymaj nóż okrągły za pomocą uchwytu.



**Nie trzymaj noża ręką, ryzyko
skaleczenia!**



Nasada bez noża okrągłego

5. Teraz można wyjąć nóż okrągły.



Nóż okrągły w stanie zamontowanym



Aby zamontować nóż okrągły, postępuj w odwrotnej kolejności.

Podczas zakładania noża okrągłego należy zwrócić uwagę, aby strona noża z oznaczeniem była skierowana do góry.

Dokręcić śrubę pośrodku noża wyłącznie ręcznie, ponieważ śruba zostanie automatycznie całkowicie dokręcona podczas pracy.

8.3 Demontaż zgarniacza



Zgarniacz zapobiega zatykaniu się noża krążkowego resztkami mięsa.



Demontaż zgarniacza

1. Zgarniacz znajduje się pod nożem okrągłym i dociskany jest przez sprężyny do noża.
2. Po wyjęciu noża okrągłego należy zdjąć zgarniacz w kierunku strzałki. Aby zamontować zgarniacz – jak w przypadku demontażu, ale postępować w odwrotnej kolejności.

8.4 Czyszczenie urządzenia



Nóż należy codziennie dokładnie czyścić po zakończeniu pracy!

W przypadku zaniedbania wymogów higienicznych Twój klient będzie narażony na niebezpieczeństwo infekcji!



Przed rozpoczęciem czyszczenia usuń:

- okrągły nóż
- zgarniacz



Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani całkowicie czyścić pod bieżącą wodą.

W szczególności należy chronić włącznik/wyłącznik i miejsce baterii przed wilgocią.



Podczas czyszczenia urządzenia trzymaj obudowę tak, aby komora baterii była skierowana do góry i aby do urządzenia nie mogła przedostać się woda.

Nie stosować środków czyszczących zawierających kwasy!

Całkowicie wystarczy wytrzeć obudowę urządzenia wilgotną szmatką.



Dokładnie umyj osłonę, nóż i skrobak wodą z dodatkiem domowego środka myjącego (płynu do mycia naczyń)! Dodatkowo użyj szczoteczki do dokładnego usunięcia resztek tłuszczu.

Nóż okrągły i skrobak można również czyścić w zmywarce.

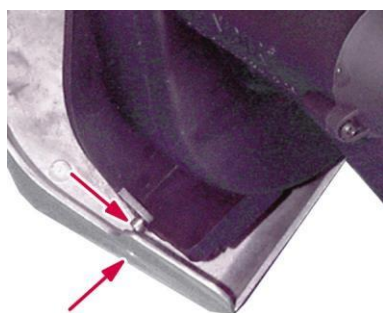
Oslony (aluminiowej nasadki) nie należy myć w zmywarce, gdyż może to spowodować odbarwienie materiału.

8.5 Montaż osłony (nakładka aluminiowa)



Niebezpieczeństwo obrażeń!

**Nigdy nie montuj osłony, gdy nóż tarczowy wciąż pracuje, a urządzenie jest nadal podłączone do źródła zasilania!!
Zawsze najpierw wyjmij akumulator lub adapter kabla!**



Montaż osłony (A)



Montaż osłony (B)



Montaż osłony (C)

1. Aby zamontować osłonę, najpierw nałóż złączkę znajdującą się na nasadzie urządzenia do otworu znajdującego się w osłonie (strzałki).

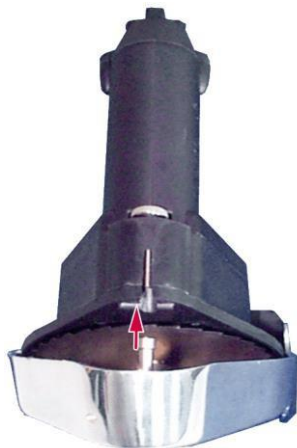


Ostrożność!

Niebezpieczeństwo obrażeń dłoni. Nóż okrągły jest bardzo ostry!

2. Wciśnij przycisk po drugiej stronie nasady urządzenia do podłużnego otworu (strzałka).

Włóż śrubę w ruchomą tuleję gwintowaną na osłonie.



Zamykanie osłony



Jeśli nie wchodzi:

- lekko ścisnąć osłonę i śrubę lub
- zrównać ruchomą tuleję ze śrubą

Obracaj śrubę, aż osłona i nasada urządzenia ponownie zostaną mocno połączone.

9 Konserwacja noża



Nóż okrągły należy naostrzyć po użyciu (około 50 kg mięsa).
Nóż należy wymienić na nowy, gdy jego średnica zmniejszy się o więcej niż 2 cm.

Za pomocą noża tnącego można przeciąć około 300 kg warstwowego mięsa.



Aby stale uzyskiwać dobre rezultaty krojenia, nóż okrągły należy ostrzyć codziennie!

9.1 Ręczne szlifowanie noża za pomocą specjalnego kamienia szlifierskiego



Podczas ostrzenia noża okrągłego za pomocą specjalnego kamienia szlifierskiego powstaje:

niebezpieczeństwo obrażeń przez swobodnie obracający się nóż!

Kamień szlifierski nie może zaklinować się w szczelinie pomiędzy osłoną, a nożem okrągłym. Może to prowadzić do przechylenia lub zahaczenia. To z kolei może skutkować zmiążdżeniem lub skaleczeniem!

Podczas szlifowania mocno trzymaj urządzenie i kamień szlifierski!



Podczas szlifowania należy nosić okulary ochronne lub inny sprzęt ochronny. Odpryski mogą powodować obrażenia oczu.



Luz pomiędzy osłoną, a nożem

1. Poszerzyć szczelinę ochronną za pomocą śruby (strzałka) na tyle, aby można było łatwo włożyć kamień szlifierski (strzałki).



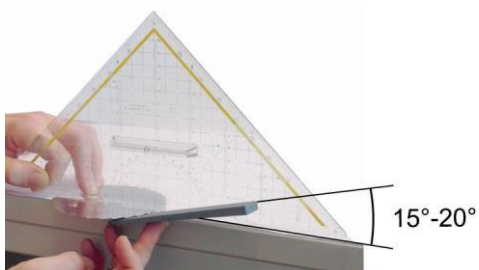
Aby mieć pewność, że osłona nie odpadnie podczas szlifowania, obróć poluzowaną śrubę przynajmniej o jeden pełny obrót w przeciwnym kierunku.



Położ urządzenie na boku i mocno przytrzymaj w tej pozycji



Umieść kamień szlifierski tak, aby stykał się ze spodem noża okrągłego



Kąt szlifowania (ok. 15-20°) podczas ostrzenia kamieniem szlifierskim

2. Położ urządzenie na boku i mocno przytrzymaj je w tej pozycji. Umieść kamień szlifierski tak, aby stykał się ze spodem noża okrągłego.



Kąt pomiędzy kamieniem szlifierskim a nożem okrągłym powinien wynosić około 15°-20°.

4. Włącz urządzenie i delikatnie dociśnij kamień szlifierski do spodniej strony noża okrągłego.



Szlifuj nóż przez około minutę.

Szlifowanie będzie skuteczniejsze, jeśli co 5 sekund zanurzysz kamień szlifierski w wodzie!



Szlifowanie noża



W wyniku szlifowania na górnej stronie noża utworzą się zadziory.

5. Dlatego po zakończeniu ostrzenia należy delikatnie docisnąć kamień szlifierski do górnej strony (duża płaska powierzchnia) noża, utrzymując go płasko lub tylko lekko nachylonym względem powierzchni. Następnie włącz urządzenie i usuń zadziory.



Usunięcie zadziorów zajmie maksymalnie 10 sekund.

9.2 Ostrzenie noża za pomocą szlifierki (OPCJONALNIE)



Podwójna szlifierka jest dostępna jako opcjonalne akcesorium do Twojego noża!

Więcej informacji na temat szlifowania za pomocą szlifierki można znaleźć w załączonej instrukcji obsługi!

9.3 Wyjmowanie i ładowanie akumulatora

9.3.1 Wyjmowanie zestawu baterii



Wyjmowanie akumulatora

Aby wyjąć akumulator, naciśnij i przytrzymaj czerwony przycisk blokujący z boku końcówki rączki i wyciągnij akumulator.

9.3.2 Rozładowanie akumulatora



Aby zapewnić dłuższą żywotność akumulatora, zaleca się jego całkowite rozładowanie i od czasu do czasu ponowne naładowanie.



Ładowarka z akumulatorem

1. W tym celu należy podłączyć akumulator do ładowarki i poczekać, aż dioda LED zaświeci się na czerwono.
2. Następnie naciśnij przycisk „Rozładowanie”.
3. Dioda LED będzie świecić w dwóch kolorach (czerwonym i zielonym), co oznacza, że rozpocznie się rozładowywanie, a następnie ładowanie odbędzie się automatycznie.



Więcej informacji na temat ładowarki można znaleźć w rozdziale 7.1.

10 Rozwiązywanie problemów



W poniższej tabeli znajdziesz możliwe usterki noża, ich przyczynę i sposoby usunięcia usterki.

Wada	Przyczyna	Zaradzić
Nóż okrągły jest zablokowany	Zgarniacz nie został zamontowany	Sprawdź, czy zgarniacz jest na swoim miejscu i zamontuj go, jeśli tak nie jest
Urządzenie nie włącza się (przy zasilaniu sieciowym poprzez transformator)	Uszkodzony bezpiecznik w transformatorze	Wymienić bezpiecznik w transformatorze
	Awaria zasilania	Do sprawdzenia gniazdka użyj innego urządzenia
Urządzenie nie włącza się (przy zasilaniu akumulatorowym)	Poziom naładowania akumulatora jest zbyt niski lub akumulator jest całkowicie wyczerpany	Wyjmij i naładuj akumulator (patrz rozdział 7.2), użyj zapasowego akumulatora
Zła jakość krojenia	Nóż okrągły tępy	Wyszlifuj nóż (patrz rozdziały 9.1 i 9.2)
	Nóż okrągły nieprawidłowo zamontowany	Sprawdź, czy oznaczona strona noża jest skierowana do góry (patrz sekcja 8.2)
Nóż obraca się zbyt wolno	Poziom naładowania akumulatora jest niewystarczający lub prawie wyczerpany	Wyjmij i naładuj akumulator (patrz rozdział 7.1.2), użyj zapasowego akumulatora

11 Naprawa



Naprawy na i w obudowie urządzenia oraz wymiana nasady, mogą być wykonywane wyłącznie przez producenta urządzenia.

Wszelkie naprawy przeprowadzane samodzielnie przez użytkownika powodują utratę gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowo wykonane naprawy i wynikające z nich szkody.

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
 - D. 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
7. 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.
8. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż
11. 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.
12. 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.
13. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
14. 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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
15. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
16. 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 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).
17. 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

