



RESTOQUALITY

## Instrukcja obsługi

**Maszyny do waty cukrowej**  
**RQECF-520, RQECF-520C**



## 1. Krótkie wprowadzenie

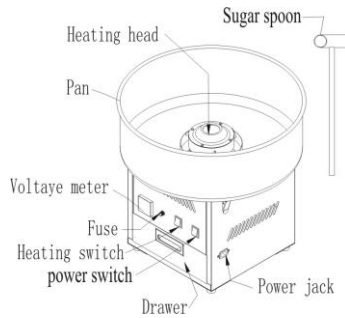
Ta maszyna, która wykorzystuje cukier jako główny materiał, z innymi składnikami, może wytwarzać różne smaki i kolorowe waty cukrowe. Produkt nie będzie zwykłą białą watą cukrową, ale w różnych kolorach, takich jak czerwony, żółty, zielony, truskawkowy, brzoskwiński, arbuzy, li chi, mango. Będzie nie tylko zdrowy, ale także pyszny.

## 2. Główne parametry

Model	RQECF-520	RQECF-520C
Wymiar	520X520X480 mm	960X520X870mm
moc	1030 W	1080 W
Napięcie elektryczne	220 V	220 V
Częstotliwość	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz
Wydajność	1 / 30 sek	1 /30sek

### 3. Budowa maszyny

RQECF-520



#### Legenda:

Sugar spoon - łyżka do cukru

Heating head - głowica grzewcza

Pan - zbiornik

Voltaye meter - woltomierz

Fuse - bezpiecznik

Heating switch - przełącznik ogrzewania

Power switch - przełącznik zasilania

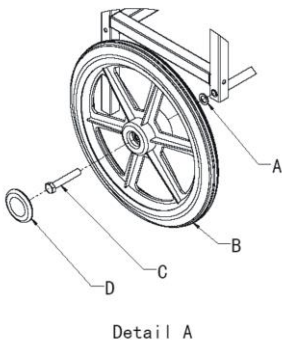
Drawer - szuflada

Power jack - gniazdo zasilania

## RQECF-520C



Please assemble the cart wheel as follow steps



### Legenda:

Check A -Sprawdź A

Detail A - Szczegół A

Please assemble the cart wheel as follow steps - Wózek należy zmontować w następujący sposób

## **4. Przygotowanie**

1. Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, poznać strukturę maszyny, wydajność, główne części zamienne i zasady bezpieczeństwa, a następnie możemy dobrze wykorzystać tę maszynę, uzyskać lepszy efekt pracy.
- 2, Po wyjęciu maszyny z opakowania kartonowego, dopasuj części zamienne do właściwego miejsca.
3. Użytkownik powinien najpierw wyczyścić głowicę grzewczą i miskę ze stali nierdzewnej, woda zostanie wyrzucona podczas pracy głowicy, a następnie przetrzeć ją miękką szmatką.
- 4, Maszyna powinna być umieszczona na mocnym stole roboczym, a także powinna mieć odpowiednią odległość od podłoża.
- 5, Przed włączeniem maszyny użytkownik powinien sprawdzić, czy napięcie elektryczne jest takie samo jak napięcie maszyny, czy gniazdko elektryczne spełnia normę bezpieczeństwa, czy zainstalowano przełącznik zabezpieczający przed zwarcie

## **5. Instrukcja obsługi**

1. Podczas przenoszenia urządzenia należy nacisnąć uchwyt, aby upewnić się, że przednie nogi wózka opuściły podłoże.
2. włącz przełącznik zasilania, aby maszyna działała przez 1-2 minuty, sprawdź, czy maszyna działa stabilnie, czy nie. (Jeśli maszyna mocno się trzęsie, użytkownik musi upewnić się, że maszyna pracuje stabilnie, a głowica pracuje prawidłowo).
3. włącz wzmacniacz do największej mocy, a następnie pozwól urządzeniu rozgrzać się przez około 4-5 minut (im wyższa moc, tym szybsze nagrzewanie).
4. umieść jedną łyżkę czystego granulowanego cukru w centralnej części działającej głowicy.
5. wata cukrowa wydostanie się po 30 sekundach, a następnie użyj bambusowego patyczka lub innego powiązanego przedmiotu, aby przykleić watę cukrową, obracaj się po wewnętrznej stronie zbiornika (bambusowy patyczek należy wyczyścić wilgotną szmatką).

6. po zakończeniu waty cukrowej, nie zatrzymuj maszyny od razu, wyczyść obracające się naczynie wodą (utrzymuj głowicę w ruchu, a następnie wlej trochę wody do wlotu), wyłącz przełącznik, a następnie przetrzyj głowicę miękką szmatką. Jeśli chcesz więcej waty cukrowej, po prostu powtórz powyższe kroki.

## 6. Notatki

1. Nieletem zabrania się korzystania z tego urządzenia.
2. Należy używać gniazdka elektrycznego z uziemieniem. Nie zanurzać kabla, wtyczki elektrycznej i urządzenia w wodzie lub innych płynach; Nie używać uszkodzonego kabla, gniazdka elektrycznego i wtyczki.
3. Prawidłowo zainstaluj głowicę grzewczą i zbiornik, a następnie włóż je do wtyczki. Wyłącz wyłącznik zasilania po zakończeniu pracy, przesunąć zbiornik i wyczyścić go wodą.
4. Nie dotykaj powierzchni głowicy grzewczej podczas pracy i nie wkładaj dłoni do zbiornika, jeśli nadal znajduje się w niej cukier, a także nie przesuwaj maszyny podczas pracy.
5. Nie dotykaj wtyczki oraz kabla gdy są zwilżone wodą
6. Tymczasowy wskaźnik części silnika elektrycznego wynosi 80%, należy unikać długotrwałej ciągłej pracy, aby przedłużyć żywotność silnika elektrycznego, należy go zatrzymać na 20 minut po ciągłej pracy przez godzinę.
7. Bez względu na czyszczenie urządzenia lub jego konserwację, należy najpierw zamknąć zasilanie i wyciągnąć wtyczkę elektryczną; Nie pozwól, aby to urządzenie działało puste przez długie godziny.
8. nie używaj detergentu podczas mycia. Nie można go również myć bezpośrednio wodą, ponieważ może to zwilżyć elektryczne części zamienne i uszkodzić maszynę.
9. Jeśli głowica grzewcza nie działa, należy wyłączyć przełącznik zasilania, wyczyścić spalony cukier wewnątrz miękką szmatką.

## 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 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. 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 pro-tokołu 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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: [serwis@restoquality.pl](mailto: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 serwi-su
  - 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 ser-wisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
  - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spo-czywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego trans-portu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadun-kowych).
  - 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 przepro-wadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnio-nym. 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 prze-prowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu reali-zacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient