

Instrukcja obsługi

Obieraczka do czosnku

Model: RQSSM5



Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

1. INFORMACJE OGÓLNE	3
2. DANE TECHNICZNE.....	4
3. SCHEMAT OBWODU ELEKTRYCZNEGO	5
4. TABLICA ROZDZIELCZA	6
5. WYMIARY ZEWNĘTRZNE	6
6. ZNAKI OSTRZEGAWCZE	7
7. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	7
8. TRANSPORT I PRZEMIESZCZANIE URZĄDZENIA.....	8
9. INSTALACJA URZĄDZENIA	8
10. OBSŁUGA URZĄDZENIA	9
11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	11
11.1 CODZIENNE CZYSZCZENIE	11
11.2 CZYSZCZENIE OKRESOWE	11
11.3 ŻYWOTNOŚĆ URZĄDZENIA	11
12. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	12

1. INFORMACJE OGÓLNE



OSTRZEŻENIE

Instalacja elektryczna budynku, obiektu lub miejsca, w którym będzie podłączone to urządzenie, powinna spełniać przepisy „wewnętrznej instalacji elektrycznej”. Należy podjąć wszelkie konieczne działania w celu zachowania bezpieczeństwa ludzi i mienia podczas podłączania tego urządzenia do zasilania. **W PRZECIWNYM RAZIE PRODUCENT NIE BĘDZIE PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI.**

Nasze urządzenia są opracowywane zgodnie z międzynarodowymi standardami. Uwaga: należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i upewnić się, że wszyscy użytkownicy ją przeczytali, aby urządzenie działało zgodnie z oczekiwaniami i mogło być używane przez wiele lat. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy wziąć pod uwagę powyższe ostrzeżenia.

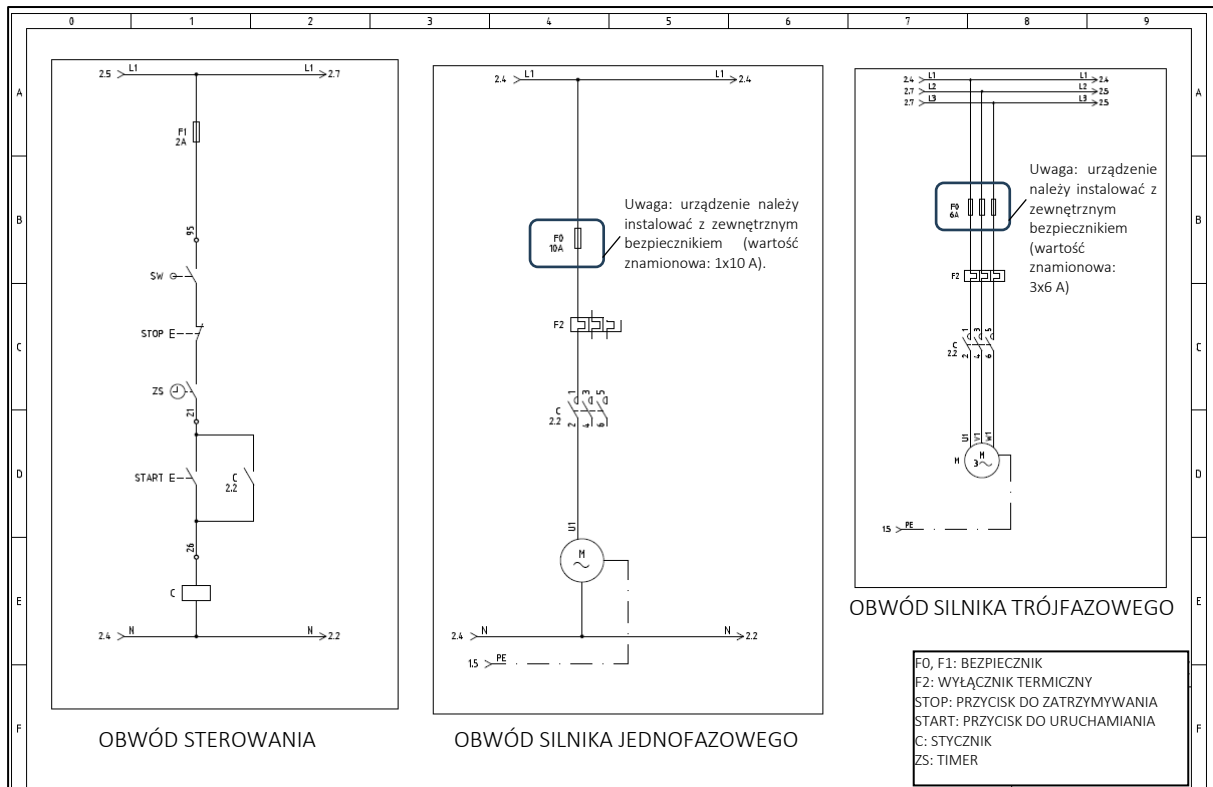
- ☞ Przed instalacją i obsługą urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i upewnić się, że użytkownicy również uważnie ją przeczytają. Korzystanie z urządzenia bez przeczytania instrukcji obsługi skutkuje unieważnieniem gwarancji.
- ☞ Należy uważnie przeczytać instrukcję zawierającą informacje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji zakupionego produktu. Przed przyjazdem pracowników serwisu w celu instalacji urządzenia należy się upewnić, że instalacja elektryczna (do której urządzenie zostanie podłączone) została wykonana zgodnie z lokalnymi przepisami przez wykwalifikowanego technika.
- ☞ W przypadku wątpliwości lub niewystarczającej ilości informacji, należy skontaktować się z serwisem telefonicznie.



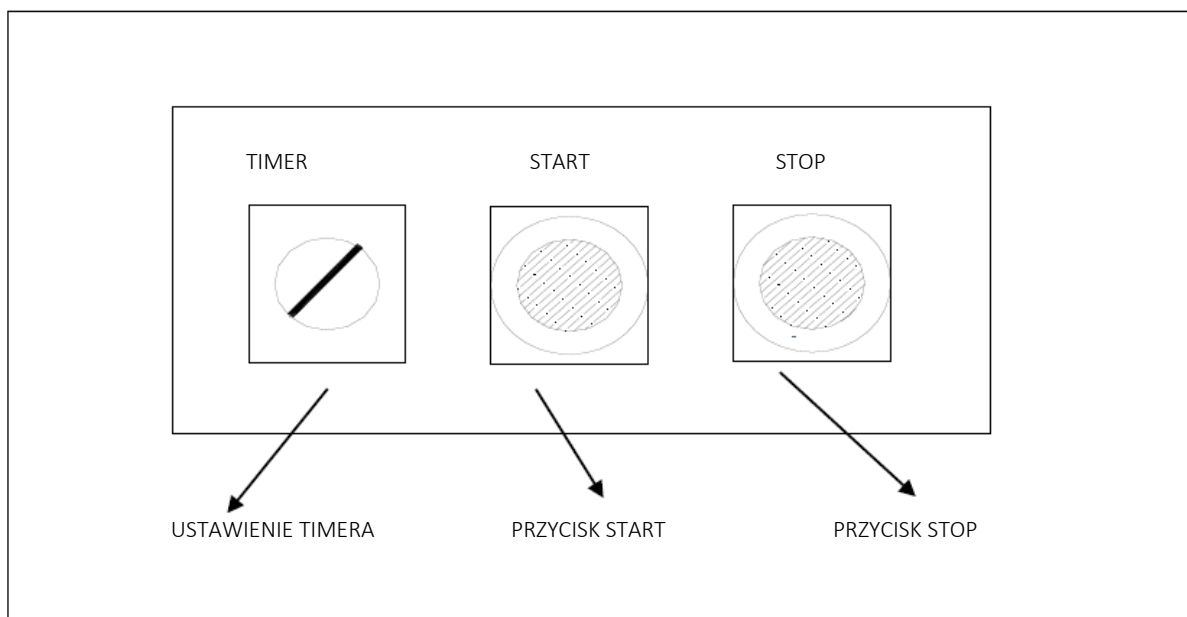
2. DANE TECHNICZNE

RODZAJ URZĄDZENIA	SSM 5 (jednofazowe)	SSM 5 (trójfazowe)
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (mm)	420x700x900	420x700x900
MOC CAŁKOWITA [kW]	0,55	0,55
NAPIĘCIE ZASILANIA	220-240	380-400
ZDOLNOŚĆ OPERACYJNA (KG/PORCJA)	5	5
CZĘSTOTLIWOŚĆ ROBOCZA (Hz)	50/60	50/60
PRZEWÓD ZASILAJĄCY	3x1,5	5x1,5
MAKSYMALNY POZIOMY HAŁASU (dBA)	75	75
MAKSYMALNE POCHYLENIE	5°	5°
KLASA OCHRONY	1	1
KLASA	IP54	IP54
DOPIY WODY (w calach)	1/2"	1/2"
ODPIY WODY (w calach)	1 1/2"	1 1/2"
WAGA NETTO (kg)	40	40

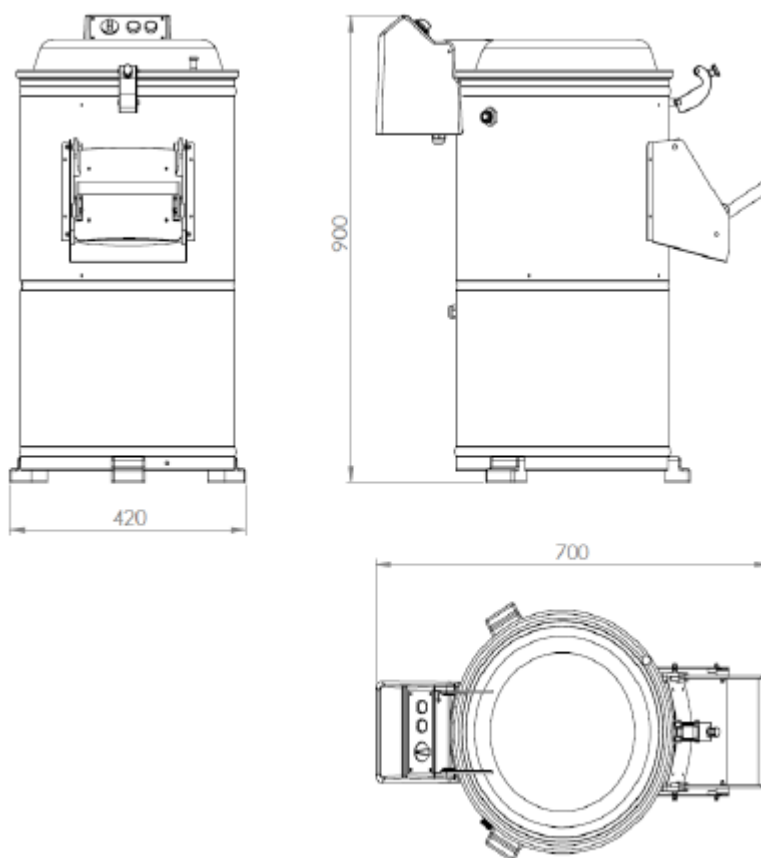
3. SCHEMAT OBWODU ELEKTRYCZNEGO



4. TABLICA ROZDZIELCZA



5. WYMIARY ZEWNĘTRZNE



SSM 5
420x700x900

6. ZNAKI OSTRZEGAWCZE



UZIEMIENIE INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ



UZIEMIENIE



MOC

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA
220-240 V NPE / 50/60 Hz
NAPIĘCIE: 220-240 V
POŁĄCZENIE DO INSTALACJI: 1-FAZOWE

7. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

☞ Nie wolno czyścić urządzenia wodą pod ciśnieniem



☞ Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać jedynie w miejscach z dobrą wentylacją. Przed zainstalowaniem i obsługą tego urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.



☞ Urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego i powinno być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony personel.



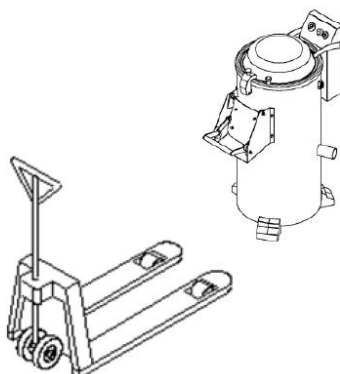
☞ Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez producenta, autoryzowany serwis lub upoważnione osoby.



☞ W przypadku pożaru lub pojawienia się ognia w miejscu obsługi urządzenia należy zachować spokój, zakręcić zawory gazu (jeśli dotyczy), wyłączyć zasilanie oraz użyć gaśnicy. Nie wolno używać wody do gaszenia płomieni.



8. TRANSPORT I PRZEMIESZCZANIE URZĄDZENIA

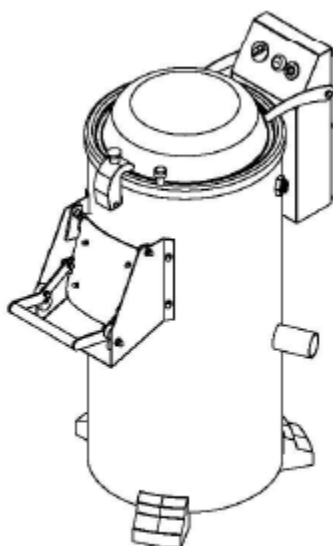


ZMIANA UMIESZCZENIA URZĄDZENIA;

Maszyn zainstalowanych przez autoryzowany serwis NIE WOLNO PRZENOSIĆ w inne miejsce. PRZEWODY ZASILAJĄCE tych urządzeń NIE MOGĄ być przedłużane ani wymieniane, chyba że czynności te zostaną wykonane przez autoryzowany serwis.

- ☞ Przed przeniesieniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- ☞ Maszynę można przemieszczać przy użyciu dodatkowego sprzętu, takiego jak wózek widłowy.
- ☞ Urządzenie należy umieścić na palecie ręcznie.
- ☞ W przypadku większych odległości transportowych należy przemieszczać maszynę powoli i umieścić ją na palecie lub podeprzeć, aby zapobiec wstrząsom.
- ☞ Nie wolno uderzać ani upuszczać urządzenia podczas przenoszenia.

9. INSTALACJA URZĄDZENIA

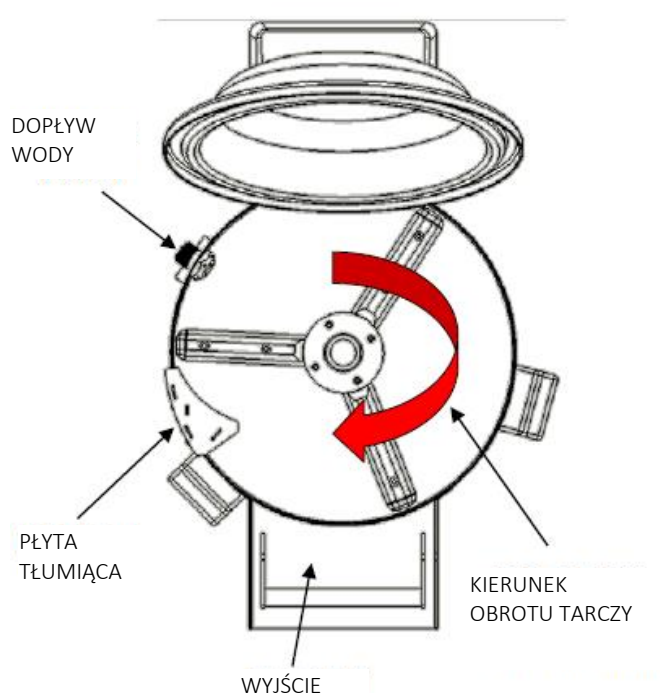


Instalację urządzenia powinni przeprowadzić upoważnieni pracownicy serwisu.

- ☞ Podłączenie urządzenia do zasilania powinno być sprawdzone przez uprawnionego elektryka i zawierać bezpiecznik położony na wysokości do 170 cm.
- ☞ Podłączenie do zasilania powinno obejmować wyłącznik różnicowoprądowy 30 mA w celu ochrony przed wyciekami prądu.
- ☞ Stosowana instalacja zasilająca powinna być uziemiona – należy ją podłączyć do najbliższej szyny wyrównawczej w rozdzielnicy. Odpowiednie wartości bezpieczników do użycia zgodnie z mocą urządzenia podane są w rozdziale „Dane techniczne”.

10. OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Obieraczkę do czosnku stosuje się w obiektach turystycznych, kuchniach przemysłowych i innych podobnych miejscach do obierania czosnku.
2. Po umieszczeniu maszyny w obszarze roboczym wraz z jej opakowaniem należy otworzyć opakowanie.
3. Przed pierwszym użyciem maszyna powinna zostać dokładnie wyczyszczona płynnym środkiem czyszczącym, w tym jej powierzchnia zewnętrzna i wewnętrzny zbiornik, a następnie spłukana obficie wodą.
4. Przed dodaniem czosnku do obróbki, należy go rozbić na ząbki i trzymać w zbiorniku z wodą przez co najmniej godzinę, aby zmiękł, a resztki ziemi, kamieni itp. powinny być usunięte.
5. Czosnek należy umieszczać w maszynie w postaci ząbków i nie należy go obierać w całości.
6. Należy sprawdzić, czy tarcza maszyny do obierania czosnku jest zamocowana, dopływ i odpływ wody są podłączone, a pokrywa przy wyjściu produktu jest zamknięta.
7. Należy zainstalować w odpowiednim miejscu tarczę za pomocą kołków znajdujących się wewnątrz i na zewnątrz obudowy.
8. Czosnek przygotowany do obierania należy załadować do maszyny w porcjach nieprzekraczających 5 kg, zamknąć przezroczystą górną pokrywę i odkręcić dopływ wody z sieci.
9. Czas obierania można dostosować na timerze znajdującym się na panelu sterowania. Odpowiedni czas obierania zależy od typu i rozmiaru ząbków czosnku. Zaleca się trzy minuty na obieranie. Należy rozpocząć obieranie czosnku.
10. Po ustawionym czasie obieranie zakończy się i maszyna automatycznie się zatrzyma. Należy otworzyć przednią pokrywę, aby wyładować obrane ząbki czosnku. Timer można ustawić zgodnie z wymaganym czasem, a czosnek wyładować do odpowiedniego pojemnika po naciśnięciu przycisku start.
11. Po zakończeniu rozładowywania czosnku można zatrzymać maszynę przyciskiem stop.
12. Małe lub płaskie ząbki czosnku będą wypadać przez otwór między tarczą a obudową wraz z obierzynami. Aby zminimalizować ilość odpadów i zwiększyć wydajność obierania należy stosować duże ząbki czosnku (2,5-3 g) i oddzielić mniejsze lub płaskie ząbki.
13. Pod koniec obierania większość ząbków jest obrana. Struktura czosnku sprawia jednak, że oprócz obranych ząbków czosnku znajdują się nieobrane, które będzie można łatwo obrać ręcznie.
14. Po każdym cyklu obierania należy uruchomić pustą maszynę i odpady powstałe podczas obierania zostaną odprowadzone ze zbiornika. Specjalnie zaprojektowana szczotka pod tarczą skieruje obierki do odpływu. Brak czyszczenia zbiornika z nagromadzonych obierek może zmniejszyć jakość obierania w kolejnych cyklach i spowodować rozwój bakterii w jego wnętrzu.
15. W okresach zwiększonego użycia należy przerwać pracę maszyny co 3 godziny na pół godziny.



NIEPRAWIDŁOWE UŻYCIE



PRAWIDŁOWE UŻYCIE



OSTRZEŻENIE!
NIE WOLNO URUCHAMIAĆ URZĄDZENIA
BEZ PODŁĄCZONEGO UZIEMIENIA.

UWAGA: nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie powinno być obsługiwane przez uprawnionych pracowników, którzy znają przepisy bezpieczeństwa i dane techniczne oraz przeczytali niniejszą instrukcję obsługi.



Zalecana temperatura robocza urządzenia wynosi od -5°C do +40°C, a wilgotność powietrza nie przekracza 65%.



OSTRZEŻENIE! urządzenie należy zainstalować i obsługiwać zgodnie z opisem w instrukcji obsługi. W razie jakichkolwiek problemów należy skontaktować się z serwisem.

W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA TYLKO UPOWAŻNIONY SERWIS MOŻE OBCHODZIĆ SIĘ Z URZĄDZENIEM. JEŚLI ZAJMIE SIĘ NIM KTOŚ INNY NIŻ UPOWAŻNIONY SERWIS, **GWARANCJA PRZESTANIE OBOWIAZYWAĆ.**

NIE WOLNO POZWOLIĆ NIEUPRAWNIONYM OSOBOM ZAJMOWAĆ SIĘ Z URZĄDZENIEM. W PRZECIWNYM RAZIE PRODUCENT NIE BĘDZIE PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI. W TRAKCIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH SERWIS NIE MOŻE UŻYWAĆ NIEORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH BEZ WZGLĘDU NA PRZYCYNĘ. INSTALACJA JAKIEJKOLWIEK NIEORYGINALNEJ CZĘŚCI ZAMIENNEJ W URZĄDZENIU SPOWODUJE **WYGAŚNIĘCIE GWARANCJI URZĄDZENIA.**

11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

11.1 CODZIENNE CZYSZCZENIE

Wyłączyć urządzenie po wykonaniu pracy. Wyczyścić zewnętrzną powierzchnię mieszadeł i zbiornika gąbką i płynem do naczyń. Można otworzyć górną pokrywę, aby wyjąć tarczę obierającą i wypłukać pozostałości pozostawione w zbiorniku przy użyciu wody.

Po wyczyszczeniu gąbką i płynem mieszadła i zbiornika należy przepłukać te części obficie wodą.

Nie używać do czyszczenia **CHEMICZNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH** takich jak kwas solny ani materiałów ściernych.

11.2 CZYSZCZENIE OKRESOWE

Konserwację okresową urządzenia powinien przeprowadzać technik. Zaleca się przeprowadzenie konserwacji co najmniej co 6 miesięcy, w zależności od częstotliwości użytkowania.

11.3 ŻYWOTNOŚĆ URZĄDZENIA

Jeśli urządzenie jest używane w zalecanych warunkach, jego żywotność wynosi 10 lat.

12. 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 nieobjętym 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. zmiękczacze 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 Urzędzeń:

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

E-mail: info@restoquality.pl

Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909

www.restoquality.pl



Resto Quality Sp. z o.o.
Ul. Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



tel. 12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl