

Instrukcja obsługi

Naleśnikarki automatyczne

RQCR190 AUTO, RQCR320 AUTO



INFORMACJE OGÓLNE

Naleśnikarka automatyczna jest w stanie doskonale i regularnie piec zarówno słone, jak i słodkie naleśniki, gotowe do nadziewania.

Składa się ona z:

- zbiornika na ciasto z rulką rozprowadzającą
- taśmy do zbierania naleśników
- tacy na ciasto
- wałka
- zdejmowanej osłony

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Najpierw przygotuj ciasto naleśnikowe zgodnie z instrukcjami dołączonymi do urządzenia lub zgodnie z własnym doświadczeniem.

Aby uzyskać zadowalający wynik, pozostaw go na 35 minut.

Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej i w urządzeniu do naleśników (ta ostatnia wartość jest zapisana na tabliczce z tyłu urządzenia).

Nacisnąć przycisk po lewej stronie urządzenia, w pobliżu timera, włączając w ten sposób urządzenie.

Po rozgrzaniu urządzenia do temperatury 100°C przez 20 minut, należy usunąć opary tłuszczu powstałe podczas poprzedniej pracy.

1. Podłączyć wtyczkę do sieci jednofazowej 230 W
2. Umieścić pojemnik na ciasto wraz z rulką rozprowadzającą i zamocuj go za pomocą haka sprężynowego z przodu
3. Ustaw w odpowiedniej pozycji pojemnik i nasmaruj wałek do pieczenia oliwą z oliwek
4. Ustawić termometr po prawej stronie na temperaturę 180/220°C, a minutnik po lewej stronie na nr 06--30.

Poczekaj, aż wyłączy się lampka ostrzegawcza sygnalizująca nagrzewanie się wałka do pieczenia, a następnie należy nacisnąć przycisk po prawej stronie: wałek zacznie się obracać.

Napełnij zbiornik przygotowanym ciastem i przykryj go pokrywką, sprawdzając, czy dociskacz zaworu jest prawidłowo osadzony w pokrywce. Umieść zbiornik na podstawce.

Ruch wałka można zatrzymać, naciskając przycisk po prawej stronie termostatu (w ten sposób wałek utrzyma swoją temperaturę bez obracania się).

Grubość naleśników można regulować za pomocą tylnych śrub znajdujących się na prowadnicach

UWAGI

Włóż zbiornik do odpowiedniego otworu, oznaczonego literą a, na środku, z przodu urządzenia.

Po napełnieniu zbiornika należy bardzo dobrze zamknąć korek, w przeciwnym razie ciasto może wydostać się z boków.

Aby wyregulować zbiornik zawierający mieszankę należy postępować w następujący sposób:

- 1) Aby zbliżyć zbiornik z mieszanką do wałka, należy obrócić dwie śruby znajdujące się po bokach urządzenia - na rowkach 53 i 25 - w lewo
- 2) Aby odsunąć zbiornik z mieszanką od wałka, należy przekręcić śruby do tyłu.

Aby sprawdzić, czy regulacja urządzenia została wykonana prawidłowo, należy włożyć arkusz papieru między rolką zbiornika, a rolką do gotowania.

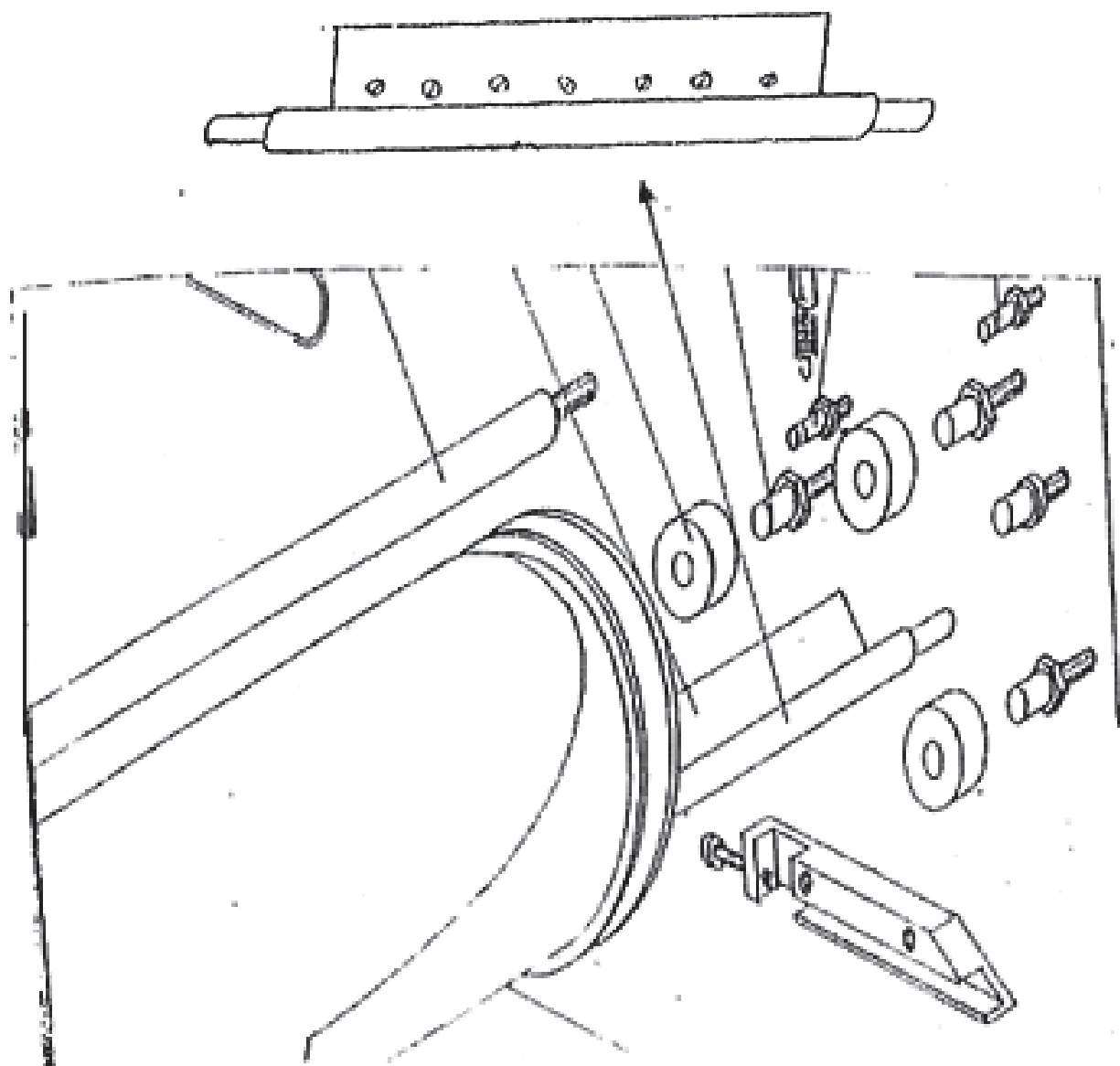
INSTRUKCJA CZYSZCZENIA NALEŚNIKARKI

1. Wyczyść wałek do pieczenia drobnym papierem i nasmaruj go oliwą z oliwek.
2. Umyć wodą z detergentem części, które można zdemontować. Części elektryczne nie powinny mieć kontaktu z wodą.
3. Nie moczyc urządzenia wodą, detergentem ani żadnymi płynami. Do czyszczenia noży i części stalowych należy używać wilgotnej szmatki.

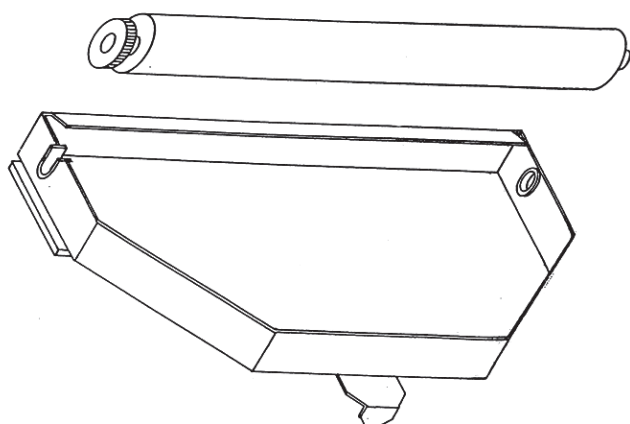
NÓŻ DO NALEŚNIKÓW

Może się zdarzyć, że nóż do usuwania naleśników z wałka zniszczy ich jedną stronę lub nie odłącza ich dokładnie.

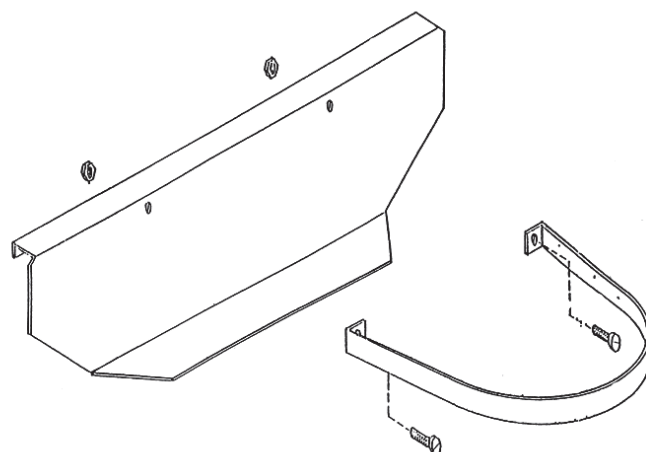
W takiej sytuacji należy lekko poluzować śruby noża znajdujące się po przeciwnej stronie miejsca, w którym występuje problem.



TACA NA CIASTO



UCHWYT MONTAŻOWY ZBIORNIKA



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. 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 ustalą 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

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



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl