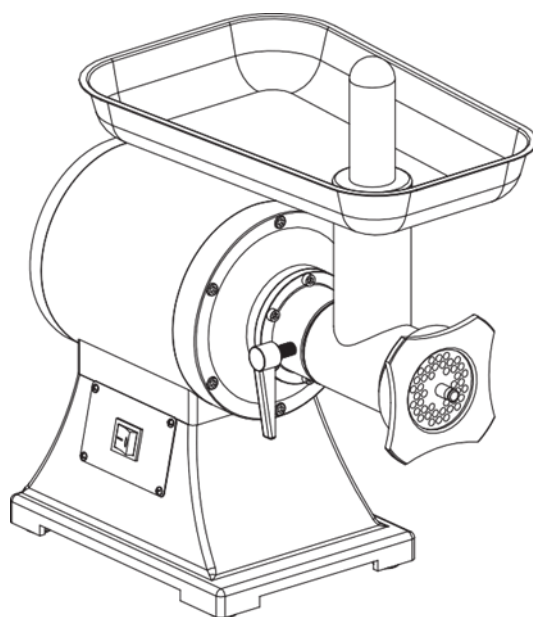




Instrukcja obsługi

Wilk do mięsa

Model: RQMGA8, RQMGA12, RQMGA22



Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją!

Jeśli mięso nie jest mielone na gładko lub w postaci mięsnej pasty, przyczyną może być:

- śruba jest zbyt mocno dokręcona, przez co ostrze tnące nie styka się prawidłowo z płytą – należy ponownie wyregulować
- płyta tnąca jest zablokowana – należy ją wyczyścić
- krawędzie ostrza tnącego są stępione – należy je przeszlifować lub wymienić

!!! Gdy silnik jest zablokowany lub gdy silnik nadal działa, ale mięso nie wypływa przez otwory z tarczy z powodu zakleszczenia się kości lub innych części mięsnych (np. ścięgien), które zatrzymują silnik, należy natychmiast wyłączyć urządzenie.

Przełącz przełącznik w położenie REVERSE, aby usunąć zakleszczony produkt.

Demontaż urządzenia w celu wyczyszczenia:

Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał.

Odłącz wtyczkę od zasilania.

Odkręć śruby oraz pokrętło blokujące i wyjmij ślimak z płytą, ostrzem tnącym i śrubą zaciągającą. Usuń resztki mięsa i umyj kolejno każdą z części ciepłą wodą z mydłem.

Nie stosuj roztworów zawierających chrom, które mogą odbarwić aluminiowe powierzchnie.

Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie, a jedynie wytrzyj ją wilgotną szmatką.

Nie stosuj żadnych rozpuszczalników i rozcieńczalników.

Po umyciu nasmaruj części zwykłym olejem spożywczym, co zapewni im nawilżenie i lepszą pracę.

UWAGA! Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia ostrza tnącego!

Nie należy używać perforowanej tarczy z otworami o średnicy 8mm lub najmniejszej chyba, że na wylocie przewidziano dodatkową osłonę ochronną.

Specyfikacja techniczna:

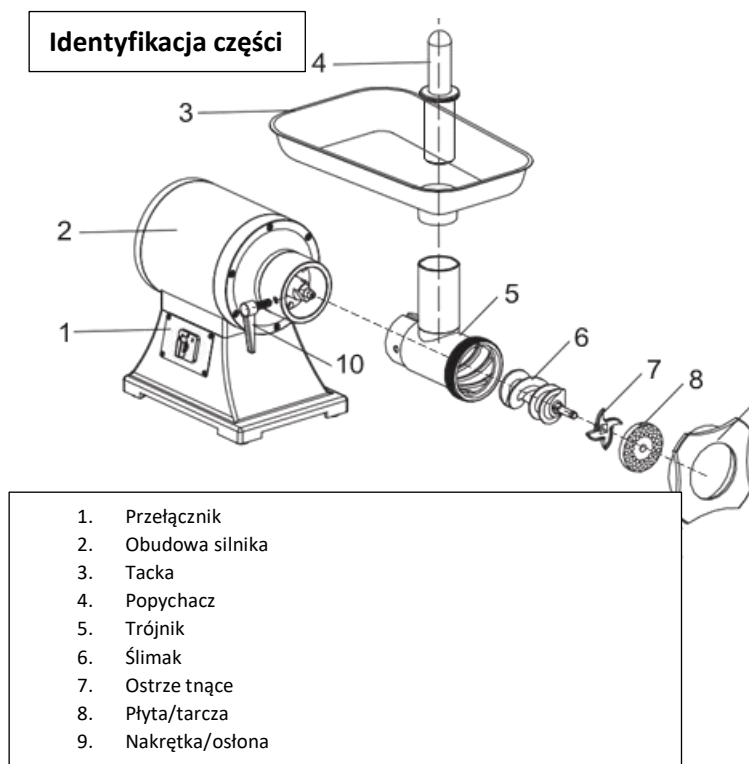
Model	RQMG8	RQMG12	RQMG22
Wydajność	75kg/h	150kg/h	250kg/h
Prędkość ostrza	193-225 obr/min	193-225 obr/min	193-225 obr/min
Wymiary	50x29x36,5cm	50x29x36,5cm	50x29x36,5cm
Waga	18 kg	19 kg	22 kg

Uwagi:

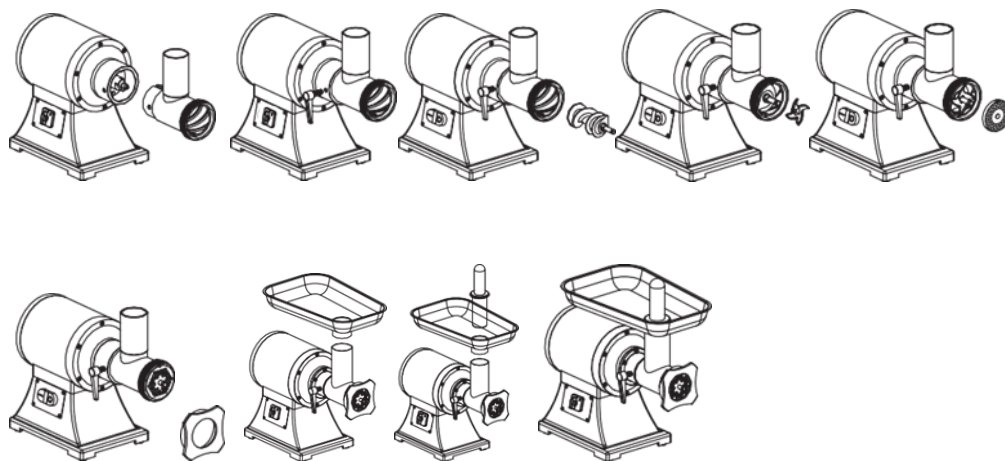
1. Odłącz wtyczkę podczas montażu lub demontażu urządzenia. Jeśli jakiegokolwiek urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
2. Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać obudowę silnika obiema rękami, a nie tylko samą płytę.
3. Podczas przenoszenia urządzenia należy zachować ostrożność ponieważ jest ono bardzo ciężkie.
4. Nigdy nie podawaj/dozuj żywności ręką – używaj popychacza.
5. Nie rozdrabniaj twardych produktów takich jak kości i całe orzechy.
6. Nie miel imbiru ani innych produktów zawierających włókna.
7. Aby uniknąć zakleszczenia, nie należy stosować zbyt dużego nacisku.
8. Jeśli urządzenie zablokuje się na ślimaku lub ostrzu natychmiast wyłącz urządzenie.
9. Nigdy nie próbuj samemu rozmontowywać urządzenia ani go samemu naprawiać.
10. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u sprzedawcy lub w serwisie.
11. Obudowa urządzenia nagrzewa się w wyniku nieprawidłowego użytkowania. Aby uniknąć przegrzania należy nagrzaną obudowę wyłączyć do ostygnięcia, zanim ponownie go włączymy.
12. Urządzenie ustawione jest w taki sposób, aby wtyczka była zawsze dostępna.

Przed użyciem:

1. Upewnij się, że napięcie i częstotliwość są takie same jak wskazana na tabliczce znamionowej urządzenia, a zewnętrzny przewód uziemiający jest niezawodnie podłączony.
2. Umyj wszystkie części (z wyjątkiem tych, które nie dotyczą żywności) w ciepłej wodzie z mydłem.
3. Przed podłączeniem upewnij się, że wyłącznik jest wyłączony.



Montaż:



1. Zamontuj trójnik w obudowie silnika i zablokuj go, obróć śrubę i włóż do trójnika.
2. Umieść ostrze na wale śruby zaciągającej (ślimaku).
3. Jeśli ostrze zostanie nałożone odwrotnie, nie będzie cięło i miało mięsa.
4. Na ostrze nałóż tarczę z odpowiednią wielkością otworów.
5. Nałóż nakrętkę/osłonę i dokręć dobrze.
6. Na górną część trójnika nałóż tackę, a w otwór włóż popychacz.
7. Wkładając mięso przez górny otwór na tacy pamiętaj, aby dozować go częściami.
8. Zawsze używaj popychacza do żywności.
9. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie.

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
 - 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 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).
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

