

## Instrukcja obsługi

### Obieraczka do ziemniaków/Maszyna do mycia maź

Model: FP101, FP103, FP105, FP107, FP109,  
FP111, FP113, FP116, FP117, FPC301,  
FPC303, FPC305, FPC307, FPC309



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. CEL INSTRUKCJI .....	3
2. ZNACZENIE SYMBOLI.....	4
3. INFORMACJE OGÓLNE I OPIS .....	4
4. DANE TECHNICZNE I PRODUKCYJNE .....	5
5. ZWYKŁA OBSŁUGA, NIEWŁAŚCIWE LUB NIEDOPUSZCZALNE UŻYCIE.....	7
6. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	9
6.1 INFORMACJE WSTĘPNE .....	9
6.2 ŚRODOWISKO PRACY, OBSZAR I PRZEJŚCIA ROBOCZE.....	9
6.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE RYZYKA SZCZĄTKOWEGO .....	9
6.4 URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE ZAMONTOWANE NA MASZYNIE.....	11
7. TRANSPORT, URUCHOMIENIE I OBSŁUGA .....	12
8. MONTAŻ/DEMONTAŻ .....	16
9. OPIS DZIAŁANIA.....	16
9.1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE .....	17
9.2 CZAS DZIAŁANIA .....	17
9.3 URUCHAMIANIE .....	17
9.4 ZATRZYMANIE.....	17
9.5 URUCHOMIENIE PODTRZYMYWANEGO DZIAŁANIA .....	17
9.6. BRAK NAPIĘCIA .....	17
9.7 OTWIERANA PRZEZROCYSTA GÓRNA POKRYWA ORAZ BOCZNE DRZWICZKI WYŁADOWCZE....	17
9.8 SPRAWDZANIE I WERYFIKACJA PRZED URUCHOMIENIEM .....	17
9.9 URUCHOMIENIE .....	18
10. KONSERWACJA, WYKRYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE .....	20
10.1 WYMAGANIA DOTYCZĄCE OSOBY ODPOWIADAJĄCEJ ZA KONSERWACJĘ .....	20
10.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KONSERWACJI, WYKRYWANIA AWARII I CZYSZCZENIA .....	20
11. NADZWYCZAJNA KONSERWACJA .....	22
12. CZYSZCZENIE .....	22
13. UTYLIZACJA .....	24
14. MATERIAŁY PRODUKCYJNE .....	24
15. SCHEMAT ELEKTRYCZNY .....	25
16. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI .....	26

## 1. CEL INSTRUKCJI

### ZNACZENIE INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi jest integralną częścią urządzenia:

1. Należy ją zachować przez cały okres użytkowania maszyny.
2. Instrukcję należy przechowywać z maszyną w przypadku zaprzestania jej używania.
3. Oprócz uwzględnienia wszystkich przydatnych informacji dla operatorów zawiera schematy elektryczne, które można wykorzystać do ewentualnych czynności konserwacyjnych i naprawczych.

### ZAKRES/CEL INSTRUKCJI

Instrukcja obsługi ma na celu dostarczenie wszystkich niezbędnych informacji, aby użytkownik mógł oprócz zwykłego zastosowania, samodzielnie i bezpiecznie korzystać z maszyny. Ponadto niniejszą instrukcję sporządzono do udzielenia wskazówek i ostrzeżeń dotyczących dostarczonej maszyny, wytłumaczenia jej zasad i ograniczeń. W razie wątpliwości można skontaktować się z biurem obsługi klienta lub serwisem producenta.

### ODBIORCY

Niniejsza instrukcja dostarczona wraz z urządzeniem jest integralną częścią urządzenia, przeznaczoną zarówno dla operatorów, jak i dla wykwalifikowanych techników zajmujących się instalacją, obsługą i konserwacją.

Osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo i zapobieganie zagrożeniom, nadzór nad pracownikami obsługującymi maszynę, muszą zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, aby przyjąć wszystkie odpowiednie środki techniczne i organizacyjne.



### ODPOWIEDZIALNOŚĆ

- Jeśli niniejsza instrukcja ulegnie uszkodzeniu lub zgubi się, można poprosić o kopię nasze biuro obsługi klienta.
- Niniejsza instrukcja obsługi odzwierciedla stan techniczny urządzenia w momencie jego produkcji. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian konstrukcyjnych bez obowiązku aktualizacji wcześniej wyprodukowanych urządzeń ani poprzednich wersji instrukcji, o ile zmiany te nie mają wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo użytkowników.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na istnienie ryzyka szczątkowego na maszynie oraz wziąć pod uwagę zalecenia, których muszą przestrzegać operatorzy.
- Producent ponosi odpowiedzialność za maszynę w jej oryginalnej konfiguracji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą lub nieprawidłowym korzystaniem z maszyny i dokumentów, a także za szkody wynikające z naruszenia obowiązujących standardów, zaniedbania, braku doświadczenia, nieostrożności oraz nieprzestrzegania przepisów przez pracodawcę, operatora lub pracownika obsługi technicznej, a także za wszelkie szkody spowodowane irracjonalnym, nieodpowiednim lub nieprawidłowym użytkowaniem.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za konsekwencje wynikające z użycia nieoryginalnych części zamiennych z tymi samymi właściwościami.
- Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji spowoduje natychmiastowe unieważnienie gwarancji.
- Kierownicy nadzorujący działania pracowników muszą w ramach swoich uprawnień i kompetencji:
  - o podejmować przewidziane środki bezpieczeństwa;

- o informować operatorów o szczególnym ryzyku, na które są narażeni i przekazywać im informacje na temat niezbędnych standardów zapobiegających zagrożeniom;
- o przygotowywać i wymagać, aby wszyscy operatorzy przestrzegali standardów bezpieczeństwa i korzystali z dostępnych środków ochrony;
- o zapewniać możliwość jednoczesnej pracy kilku operatorów przy tym urządzeniu.

## 2. ZNACZENIE SYMBOLI

Poniżej wyjaśniono znaczenie symboli i definicji zastosowanych w niniejszej instrukcji.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza występowanie niebezpieczeństwa wobec osób pracujących przy maszynie i osób znajdujących się w jej pobliżu, dlatego wskazaną czynność należy wykonywać zgodnie z obowiązującymi standardami zapobiegania wypadkom i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.



### ŚRODEK OSTROŻNOŚCI

Oznacza ostrzeżenie zawierające przydatne informacje/dalsze zalecenia lub wskazówki dotyczące właściwej obsługi.



### UWAGA

Oznacza działanie, które należy wykonać uważnie, aby uniknąć uszkodzenia maszyny.

## 3. INFORMACJE OGÓLNE I OPIS

### PRZEZNACZENIE I CZĘŚCI MASZINY

Obieraczka, zwana również „maszyną”, służy do obierania ziemniaków przy użyciu tarczy ściągającej.

Maszyna do płukania i mycia małą, zwana także „maszyną”, służy do **oczyszczania zewnętrznej powierzchni małą** za pomocą wycierającego włosia.


Maszyna składa się z silnika elektrycznego umieszczonego wewnątrz obudowy ze stali nierdzewnej, gdzie wał silnika jest połączony odpowiednim paskiem klinowym z obracającym się trzpieniem, na który zakłada się manualnie tarczę czyszczącą.

Podstawowa konfiguracja maszyny obejmuje:

1. 1x obudowa ze stali nierdzewnej, do której wprowadza się produkty do obróbki.
2. Wewnętrzna powierzchnia zbiornika ze stali nierdzewnej, do którego wprowadza się produkt do obróbki, pokryta zdejmowanym materiałem ściernym, który można myć ręcznie.
3. 1x tarcza z materiałem ściernym wkładana ręcznie na obracający się trzpień, stosowana do obierania ziemniaków (tylko do OBIERACZEK)
4. 1x tarcza z włosiem wkładana ręcznie na obracający się trzpień, służąca do czyszczenia zewnętrznej powierzchni małą (tylko do maszyny DO PŁUKANIA I MYCIA MAŁY).
5. 1x górna pokrywa pozwalająca na obserwację postępu pracy, wyposażona w uchwyt i czujnik bezpieczeństwa nadzorujący zamkniętą pozycję.
6. 1x boczne drzwiczki do rozładowywania umożliwiające zebranie produktu na koniec pracy. Drzwiczki są wyposażone w czujnik bezpieczeństwa, który nadzoruje zamkniętą pozycję (niestandardowe wyposażenie obieraczek do ziemniaków 5 kg i maszyn do oczyszczania muszli 5 kg).

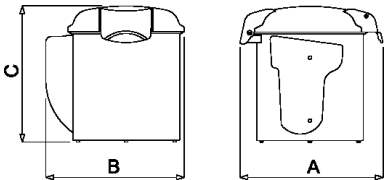
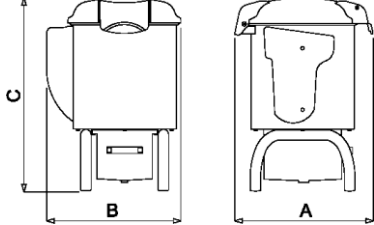
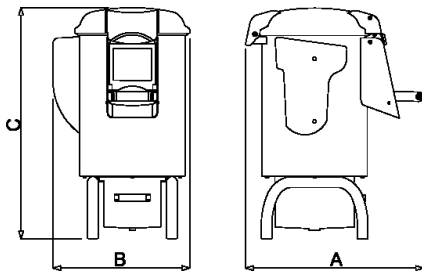
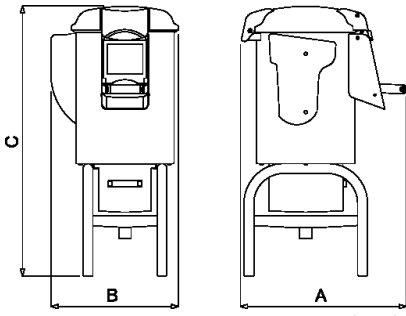
7. 1x separator obierzyn ze stali nierdzewnej wkładany ręcznie pod obudowę, do której wypływa woda z obierzynami. 1x filtr ze stali nierdzewnej umieszczony wewnątrz separatora obierzyn. Separator obierzyn wkładany do dolnej części szuflady (nie można dołączyć do nastawnych modeli obieraczek do ziemniaków 5 kg i maszyn do płukania i mycia maź 5 kg).
8. 1x plastikowa osłona przymocowana na boku obudowy i uszczelniona odpowiednią uszczelką, zawierająca materiał elektryczny, w jej górnej części znajduje się panel sterowania umożliwiający poprawne działanie maszyny.

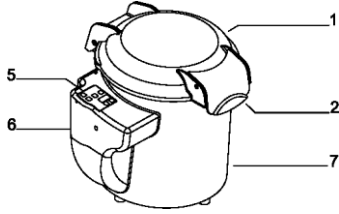
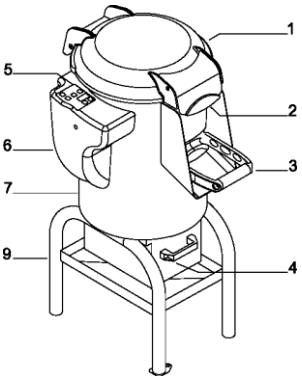
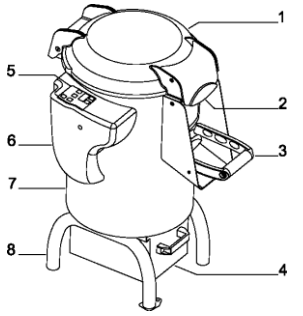
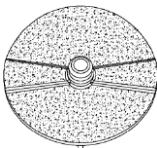

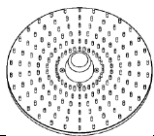
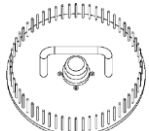
Wszystkie materiały mające bezpośredni kontakt z żywnością są zgodne z aktualnymi standardami higienicznymi dotyczącymi żywności. Maszyna jest wyposażona w tabliczkę znamionową, na której wskazane są następujące dane:

	
Mod.	hp
Nr. 0000000	kW
3 PE AC 230/400V 50Hz	A
kg	20XX

#### 4. DANE TECHNICZNE I PRODUKCYJNE

DANE TECHNICZNE	WŁAŚCIWOŚCI			
	Model 5 kg	Model 10 kg	Model 18 kg	Model 30 kg
Moc silnika obieraczki (kW) / (KM)	0,37 / 0,50	0,55 / 0,75	0,90 / 1,2	0,90 / 1,2
Moc silnika maszyny myjącej maź (kW) / (KM)	0,35 / 0,50	0,35 / 0,50	0,65 / 0,90	-
Liczba obrotów tarczy obieraczki	270	320	320	240
Liczba obrotów tarczy do maszyny myjącej maź	145	180	180	-
Wydajność godzinowa obieraczki (kg/h)	100	300	500	700
Wydajność godzinowa maszyny myjącej maź (kg/h)	50	150	250	-
Długość giętkiej rury do instalacji wodnej (mm)	1500	1500	1500	1500
Złącze giętkiej rury doprowadzającej wodę	¾ "	¾ "	¾ "	¾ "
Ciśnienie podawanej wody pitnej (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Temperatura wody	5 °C – 20 °C	5 °C – 20 °C	5 °C – 20 °C	5 °C – 20 °C
Średnica bocznego złącza separatora obierzyn (mm)	50	50	50	50
Średnica dolnego złącza separatora obierzyn (mm)	Std. 40 / wysokość 50	Std. 40 / wysokość 50	Std. 40 / wysokość 50	Std. 40 / wysokość 50
Waga (kg)	Std. 35 / wysokość 39,5 Nastawny 28	Std. 40 / wysokość 44,5	Std. 45 / wysokość 49,5	Std. 60 / wysokość 66

DANE TECHNICZNE	WŁAŚCIWOŚCI			
	Model 5 kg	Model 10 kg	Model 18 kg	Model 30 kg
Wymiary A x B x C (mm)	Standard 520x530x700 Wysoki 520x530x950 Nastawny 520x530x520	Standard 660x530x850 Wysoki 660x530x1100	Standard 660x530x950 Wysoki 660x53x1200	Standard 800x550x900 Wysoki 800x550x1150
 <p>WERSJA NASTAWNA 5 kg</p>	 <p>WERSJA STANDARD 5 kg</p>			
 <p>WERSJA STANDARD 10/18/30 kg</p>	 <p>WERSJA WYSOKA 10/18/30 kg</p>			
Stały poziom mocy akustycznej uznany za równy poziomowi A	Minimalna wartość 70dBA			
Rodzaj prądu – częstotliwość	Por. tabliczka znamionowa			
Całkowita moc prądu	Por. tabliczka znamionowa			
Zużycie prądu	Por. tabliczka znamionowa			
Napięcie w obwodzie dodatkowym	AC 24V – DC 24V			
Układ sieciowy	TT i TN			
Poziom ochrony	IP X4			
Miejsce zastosowania	Wewnątrz			
Położenie urządzenia	<b>Na ziemi zgodnie z kanałem odpływowym zbierającym wodę.</b>			
Maksymalna temperatura otoczenia	+40°C			
Minimalne wartości natężenia oświetlenia	500 luksów			
Zgodność z dyrektywą dotyczącą produktów	2006/42 /WE, rozp. 1935/2004, rozp. 2023/2006			

CZĘŚĆ	PRZYKŁAD	
1.górna pokrywa 2.uchwyt górnej pokrywy 3.uchwyt do drzwiczek wyładowniczych 4.szuflada na obierzyny 5.panel sterowania 6.skrzynka elektryczna 7.obudowa maszyny 8.nóżki podstawy 9.podwyższona podpórka z przyłączem do odpływu	 <p>WERSJA NASTAWNA 5kg</p>	
		
<b>TARCZE ROBOCZE</b>		<b>WYMIARY (mm)</b>
Tarcza ścierna do obierania ziemniaków		Ø 385mm
Tarcza ścierna do obierania ziemniaków - model 30 kg		Ø 495mm
Tarcza z włosiem do mycia małą		Ø 385mm
Tarcza z włosiem do mycia małą - model 5 kg		Ø 385mm

## 5. ZWYKŁA OBSŁUGA, NIEWŁAŚCIWE LUB NIEDOPUSZCZALNE UŻYCIĘ

Maszyna opisana w niniejszej instrukcji jest przeznaczona do obsługi **przez jednego operatora**, który został przeszkolony i posiada wiedzę na temat ryzyka szczątkowego, a także kompetencje w zakresie bezpieczeństwa porównywalne z kompetencjami pracowników zajmujących się konserwacją.

Operator powinien mieć ukończone co najmniej tyle lat, ile jest wymagane przez prawo pracy oraz powinien przejść niezbędne szkolenie techniczne przeprowadzone przez bardziej doświadczoną osobę

obsługującą maszynę, która uprzednio zapoznała go z prawidłową obsługą maszyny.



**ZWYKŁA OBSŁUGA** obejmuje używanie maszyny do **obierania ziemniaków (model OBIERACZKI)**, lub do **zewnętrznego oczyszczania małą (model MASZYNY DO PŁUKANIA I MYCIA MAŁĄ)** z zamkniętą pokrywą i zablokowanymi drzwiczkami.



Maszyny nie wolno używać **W NIEWŁAŚCIWY SPOSÓB**, w tym:

1. nie wolno używać jej w gospodarstwie domowym;
2. nie wolno używać jej w celach przemysłowych lub do masowej produkcji;
3. nie może działać z parametrami odmiennymi od tych pokazanych w tabeli z danymi technicznymi;
4. w przypadku użycia maszyny z ustawieniami, które różnią się od tych podanych w niniejszej instrukcji, producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności;
5. użytkownik ponosi odpowiedzialność za szkody wynikające z braku przestrzegania warunków roboczych zgodnych z ustalonymi danymi technicznymi i potwierdzeniem zamówienia;
6. **należy dodawać do maszyny tylko wskazane produkty spożywcze;**
7. nie wolno zmieniać, celowo niszczyć, zdejmować ani zakrywać etykiet.



Nie wolno używać maszyny **W NIEPRAWIDŁOWY lub ZABRONIONY SPOSÓB**, ponieważ może to spowodować szkody lub obrażenia u osoby obsługującej maszynę, w szczególności:

1. nie wolno **przesuwać maszyny**, gdy jest podłączona do gniazdka;
2. nie wolno **ciągnąć za przewód zasilający lub maszynę** przy odłączaniu od zasilania;
3. nie wolno **ciągnąć za przewód zasilający, giętką rurę wodociągową, górną pokrywę lub boczny uchwyt**, aby przemieścić maszynę;
4. nie wolno **kłaść ciężkich przedmiotów** na urządzeniu lub przewodzie zasilającym, na giętkiej rurze wodociągowej lub spustowej;
5. nie wolno **umieszczać przewodu zasilającego** na ostrych częściach lub w miejscach stwarzających zagrożenie pożarowe;
6. nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym i niesprawnym **przewodem zasilającym lub urządzeniami sterującymi**;
7. nie wolno używać maszyny z uszkodzoną **giętką rurą wodociągową, spustową, górną pokrywą lub bocznymi drzwiczkami** oraz w przypadku wyraźnego wycieku wody z jakiegokolwiek części maszyny;
8. nie wolno pozostawiać **wyłączonego urządzenia** z podłączonym przewodem zasilającym do gniazdka lub podłączoną do instalacji wodnej giętką rurą wodociągową;
9. nie wolno **odchodzić od załadowanej (włączonej lub wyłączonej) maszyny bez nadzoru**;
10. nie wolno **wkładać jakiegokolwiek przedmiotu** do otworu wentylacyjnego silnika;
11. nie wolno **włączać maszyny bez zamontowanego separatora obierzyn lub przymocowanej rury** do bocznego złącza (jeśli dotyczy);
12. nie wolno **umieszczać żadnych przedmiotów** pod podstawę maszyny ani wkładać materiałów lub innych rzeczy między podstawę maszyny a podłogę;
13. nie wolno **używać substancji łatwopalnych, żrących lub szkodliwych oraz strumieni wody pod wysokim ciśnieniem** do czyszczenia maszyny;
14. nie wolno **zanurzać maszyny** w wodzie lub innych płynach;
15. maszyna nie może **być obsługiwana przez nieupoważniony personel** oraz w niewskazanym ubraniu;
16. jeśli tarcza maszyny obraca się, nie wolno **zbliżać do zbiornika lub otworu rąk**, żadnej innej części ciała lub jakiegokolwiek przedmiotu (np. patyków, sztućców, itp.) do nabierania produktu spożywczego;

17. jeśli tarcza maszyny obraca się, nie wolno **trzymać w pełni otwartych drzwiczek załadowniczych** do wyładowywania produktów spożywczych (**dotyczy tylko wersji 10/18/30 kg**)
18. nie wolno uruchamiać maszyny, **jeśli osłony są zdjęte lub nieprawidłowo przymocowane**;
19. nie wolno **zdejmować częściowo** zabezpieczeń i znaków ostrzegawczych;
20. nie wolno uruchamiać maszyny bez przestrzegania wszystkich **środków ostrożności związanych ze zmniejszeniem ryzyka szczątkowego** przez użytkownika;
21. nie wolno **palić oraz stosować urządzeń z otwartym płomieniem** oraz manipulować żarzącymi się materiałami, chyba że zostaną podjęte odpowiednie środki bezpieczeństwa,
22. nie wolno uruchamiać lub **ustawiać urządzeń sterujących i blokujących takich jak pokrętła lub podobne części** zarówno podczas pracy maszyny, jak i w przypadku braku uprawnień;



**Użytkownik jest jednak odpowiedzialny** za szkody wynikające z niedotrzymywania określonych warunków normalnego użytkowania. W razie wątpliwości można skontaktować się z biurem obsługi klienta lub serwisem producenta.

## 6. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 6.1 INFORMACJE WSTĘPNE

**Brak dostosowania się do norm i procedur bezpieczeństwa** może stwarzać zagrożenie i być źródłem uszkodzeń.

**Maszyna jest gotowa do użytku** pod warunkiem przestrzegania przez użytkownika końcowego:

1. wszystkich przepisów dotyczących integracji maszyny z otoczeniem oraz zasad zachowania osób, określonych przez obowiązujące przepisy prawa lub normy; ze szczególnym uwzględnieniem instalacji znajdujących się przed maszyną w ciągu technologicznym oraz jej podłączenia i działania;
2. wszelkich dalszych instrukcji i ostrzeżeń związanych z obsługą stanowiących część załączonej do tego samego urządzenia dokumentacji technicznej/graficznej.

O ile nie określono inaczej, **pracownicy wykonujący czynności instalacyjne, podłączenia, konserwację, ponowne montowanie oraz użytkowanie, naprawy, demontaż i rozbiórkę** muszą być **wysoko wykwalifikowani**, mieć kwalifikacje z zakresu bezpieczeństwa, świadomość ryzyka szczątkowego, oraz kompetencje w zakresie bezpieczeństwa porównywalne z kompetencjami pracowników zajmujących się konserwacją.

### 6.2 ŚRODOWISKO PRACY, OBSZAR I PRZEJŚCIA ROBOCZE

Środowisko pracy musi spełniać wymagania dyrektywy 89/654/EWG. W obszarze roboczym nie mogą znajdować się ciała obce. **Pracodawca**, zgodnie z dyrektywą 89/391/EWG, dotyczącą wdrożenia środków mających na celu promowanie bezpieczeństwa i poprawę zdrowia pracowników w miejscu pracy, musi zapewnić eliminację lub zmniejszenie wykazywanego ryzyka szczątkowego, jak przewidziano w niniejszej instrukcji.

### 6.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE RYZYKA SZCZĄTKOWEGO

#### RYZYKO SZCZĄTKOWE ZWIĄZANE ZE STAŁYMI I RUCHOMYMI OSŁONAMI ZBIORNIKA

W żadnym momencie **operator nie powinien próbować otwierać ani zdejmować stałej lub ruchomej osłony ani naruszać urządzeń zabezpieczających.**

Przy czynnościach **sprzętowych, konserwacyjnych**, wymianie tarczy i **czyszczeniu**, a także **w trakcie wszystkich innych czynnościach manualnych**, podczas których wkłada się ręce lub inne części ciała w niebezpieczny obszar maszyny, istnieje ryzyko szczątkowe głównie związane z:

1. **Uderzeniami o części maszyny,**
2. **Otarciami lub zadrapaniami ostrymi elementami ścierającymi,**
3. **Silnym obrażeniem spowodowanym ostrymi częściami.**

Osoby zajmujące się obsługą i konserwacją urządzenia **muszą być wykwalifikowani w zakresie przeprowadzania czynności manualnych przy zdjętych zabezpieczeniach**, przeszkoleni w kwestiach istniejącego ryzyka, upoważnieni przez odpowiednią osobę i korzystać z odpowiednich indywidualnych środków ochrony, rękawic antyprzecięciowych na pięć palców.

### **RYZYKO SZCZĄTKOWE ZWIĄZANE Z CZYNNOŚCIAMI WYŁADOWYWCZYMI DOTYCZY WYŁĄCZNIE MODELI 10/18 KG**

Podczas czynności rozładowywania produktów spożywczych, **przed otwarciem drzwiczek operator musi umieścić zbiornik w odpowiednim miejscu przy otworze**. Następnie, po zamknięciu i zablokowaniu górnej osłony, aby ułatwić wyjście produktów przy stałym działaniu urządzenia sterującego, operator może uruchamiać obrót tarczy.

Podczas tej czynności oraz innych etapów wyładowywania istnieje ryzyko szczątkowe związane z:

1. **Wyjściem produktów spożywczych,**

Operator musi **zawsze ustawiać pojemnik o odpowiedniej pojemności oraz utrzymywać lekko uchylony uchwyt bocznych drzwiczek wyładowniczych, aby przekazywać i kierować produkty spożywcze do pojemnika**.

Oprócz operatora, pozostałe osoby muszą stać bokiem, a nie przodem do otworu.

### **RYZYKO SZCZĄTKOWE ZWIĄZANE Z UŻYCIEM WODY**

Podczas działania maszyna jest podłączona do instalacji wodnej, aby umożliwić płukanie obrabianego produktu. Woda i pozostałe resztki po obróbce żywności są odprowadzane przez część dolną lub boczną maszyny.

Podczas tej czynności oraz innych etapów działania maszyny istnieje ryzyko szczątkowe głównie związane z

1. **możliwością zalania,**
- 2 **pryskaniem wody.**

Niezależnie od pozycji odpływu, dolnej lub bocznej, maszyna musi zawsze być umieszczona nad kratką ściekową z odpływem do zbierania wody.

Ponadto, jeśli maszyna jest wyposażona w boczny odpływ, obowiązkiem osoby konserwującej jest **przygotować i zamontować separator obierzyn przy zbiorniku oraz podłączyć rurę spustową do bocznego złącza odpływu**.

## 6.4 URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE ZAMONTOWANE NA MASZYNIE



Nie wolno zdejmować urządzeń zabezpieczających i osłon.

Jeśli muszą zostać one usunięte ze względu na nadzwyczajną konserwację, **należy natychmiast zastosować odpowiednie środki, odłożyć te części w stosowne miejsce i zmniejszyć zagrożenie do możliwego minimum.** Należy zamontować te zabezpieczenia z powrotem na ich miejscu tak szybko, jak tylko czynności, które przyczyniły się do ich tymczasowego usunięcia, zostaną ukończone.

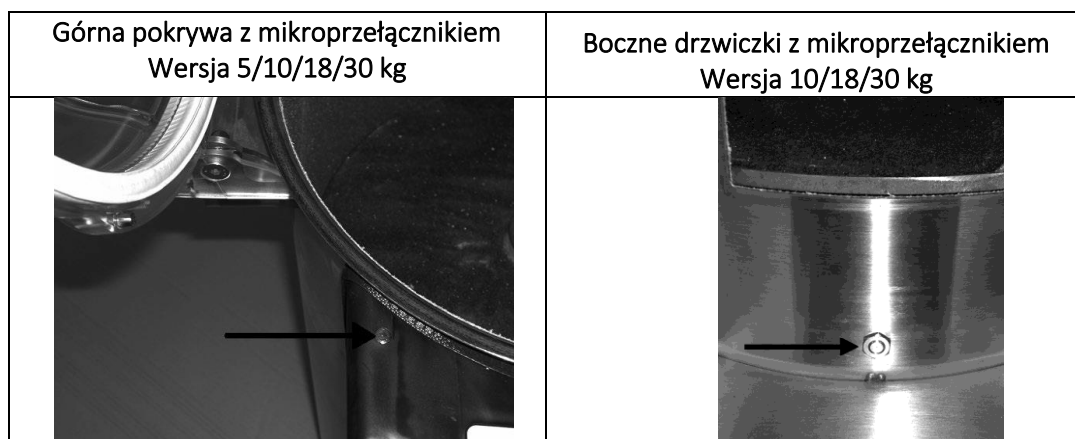
Wszystkie urządzenia zabezpieczające i zabezpieczenia maszyn, zarówno elektryczne, jak i mechaniczne, muszą być utrzymywane w idealnym stanie i ciągłej sprawności.

**Części przekładni maszyny** są całkowicie oddzielone za pomocą stałych osłon, które nie pozwalają na dostęp do łańcucha kinematycznego.

Zastosowano wszystkie **działania zabezpieczające**, w tym systemy kontroli i weryfikacji, jak i sprawdzone części i zasady bezpieczeństwa.

### Główne osłony i urządzenia bezpieczeństwa:

1. Biorąc pod uwagę sposób użytkowania maszyny oraz jej przeznaczenie, elementy ruchome nie są oddzielone stałymi zabezpieczeniami ani ruchomymi osłonami, które zostałyby rozmieszczone w taki sposób, aby uniemożliwić dostęp do niebezpiecznych miejsc.
2. Górna pokrywa jest wyposażona w mikroprzełącznik, który zatrzymuje działanie maszyny po jej otwarciu.
3. Boczne drzwiczki wyładowcze są wyposażone w mikroprzełącznik, który zatrzymuje działanie maszyny po ich otwarciu. Przytrzymując uchwyt bocznych drzwiczek wyładowczych i uruchamiając podtrzymywane działanie urządzenia sterującego, możliwe jest kontrolowanie obrotów tarczy w maszynie, aby umożliwić wypłynięcie produktów spożywczych.
4. Wewnętrzna odległość między krawędzią tarczy z włosiem lub ściernej a wewnętrzną powierzchnią zbiornika w obrębie otworu wylotowego jest mniejsza niż 6 mm.



## 7. TRANSPORT, URUCHOMIENIE I OBSŁUGA

### POZYCJE ROBOCZE I ZADANIA OPERATORÓW

Tak jak wskazano w niniejszej instrukcji maszyna jest przeznaczona do obsługi przez **operatora**, który został przeszkolony i posiada wiedzę na temat ryzyka szczątkowego, a także kompetencje w zakresie bezpieczeństwa porównywalne z kompetencjami pracowników zajmujących się konserwacją.

Normalny obszar roboczy operatora to:

1. obok maszyny, naprzeciwko panelu sterowania, w pobliżu zbiornika do ręcznego rozładowywania i załadowywania oraz kontroli produktów spożywczych przy normalnych czynnościach roboczych, jak i w pobliżu bocznych drzwiczek wyładowniczych przy zamkniętych i zablokowanych zabezpieczeniach (jeśli dotyczy);
2. obok maszyny, przy panelu sterowania, w pobliżu zbiornika, do uruchomienia podtrzymywanego działania urządzenia sterującego i **uchylania bocznych drzwiczek wyładowniczych uchwytem, możliwe jest kierowanie produktów spożywczych** z zamocowanymi osłonami i górną pokrywą w pozycji zamkniętej i zablokowanej (tylko w przypadku wersji 10/18/30 kg)

### ➤ TRANSPORT, PRZEMIESZCZANIE I PRZECHOWYWANIE

Wszystkie czynności związane z transportem i przenoszeniem muszą być wykonywane przez **poinformowanych i przeszkolonych pracowników, którzy przeczytali ze zrozumieniem** przepisy bezpieczeństwa przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi. Należy:



1. Przenosić i transportować maszynę, gdy jest pusta;
2. Sprawdzać, czy środki stosowane do podnoszenia są w stanie utrzymać wagę załadowanej maszyny i zmieścić jej ogólne wymiary przy zachowaniu bezpieczeństwa oraz czy zostały potwierdzone i poddane regularnemu utrzymaniu;
3. Podjąć wszystkie konieczne kroki, aby zapewnić maksymalną stabilność środków i obciążenia w stosunku do ich wagi i środka ciężkości;
4. Unikać uszkodzenia maszyny gwałtownymi wstrząsami lub przypadkowymi uderzeniami podczas przemieszczania i pakowania;
5. Przemieszczać ciągłymi ruchami bez szarpania ani powtarzających się impulsów.

### ➤ ODPAKOWYWANIE, POZBYWANIE SIĘ OPAKOWANIA

Maszyny są pakowane tak, aby uniknąć przecieku/dostania się płynów, substancji organicznych lub żywych istot: tj. **maszyna jest opakowana polietylenem**, a wszystkie elementy umieszcza się na palecie o odpowiednich wymiarach.

Nie wyrzucać opakowania do środowiska, lecz przywrócić je do ponownego wykorzystania przy transporcie lub przekazać do firmy recyklingowej.

Ocena i zarządzanie biokompatybilnością produktów używanych do pakowania należą do kompetencji i odpowiedzialności użytkownika.

Obowiązkiem pracodawcy jest **zaznajomienie się z obowiązującymi przepisami krajowymi i w miejscu pracy, aby przestrzegać tych regulacji.**

**Nie wolno** wyrzucać maszyny i sprzętu elektrycznego w środowisku, takie działanie może podlegać nałożeniem grzywny.

## ➤ PRZYGOTOWANIE DO WSTĘPNYCH CZYNNOŚCI

### STABILNOŚĆ

Stabilność maszyny opracowano tak, żeby w przewidywanych warunkach pracy i środowiska, umożliwić obsługę **bez ryzyka wywrócenia, upadku lub nieprzewidzianego ruchu**.

Biorąc pod uwagę budowę i położenie maszyny, okazuje się być nieodłącznie stabilna **bez potrzeby dodatkowego przymocowania do płaskiej powierzchni**.

Wszystkie nóżki umieszczone pod podstawą muszą leżeć na solidnej, stałej i wyrównanej powierzchni.

### ZASILANIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie elektryczne musi być zgodne z **przepisami krajowymi, w którym maszyna jest używana**.

**Zasilanie elektryczne** musi zatem być utrzymywane zgodnie z poniższymi zaleceniami technicznymi:

1. **Zasilanie elektryczne** musi być zgodne z rodzajem i wartością natężenia wskazanymi na tabliczce znamionowej maszyny. W przypadku zastosowania nadmiernego napięcia, niektóre części zostaną nieodwracalnie uszkodzone.
2. **Należy zastosować przekładnię różnicową** wraz z obwodem ochronnym, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, ustawami i regulacjami w kraju instalacji;
3. **Przewód zasilający znajdujący się poza obudową maszyny** musi przechodzić w przygotowanym miejscu przez użytkownika i **być odpowiednio zabezpieczony**;
4. W przypadku obecności **przewodu neutralnego (N)** przed podłączeniem zasilania do urządzenia, należy się upewnić, że jest on podłączony i sprawny.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że zachowano ciągłość przewodu zielono-żółtego obwodu ochronnego.

### ROZDZIELNICA ELEKTRYCZNA

Rozdzielnica elektryczna, tak jak wskazano na schemacie elektrycznym, powinna być jedynym źródłem zasilania maszyny.

W przypadku niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia **elektryk powinien wymienić gniazdko na inny, odpowiedni rodzaj**.

Rozdzielnica umożliwia oddzielenie (**odizolowanie**) urządzenia elektrycznego od zasilania, co pozwala na bezpieczne przeprowadzanie prac serwisowych bez ryzyka porażenia prądem.

Rozdzielnica przedstawia dwie możliwe pozycje:



OFF/„wyłączona”, sprzęt elektryczny zostaje odłączony od zasilania



ON/„włączona”, sprzęt elektryczny zostaje podłączony do zasilania

### ZASILANIE DO INSTALACJI WODNEJ

Podłączenie do wody pitnej musi być zgodne z **przepisami kraju, w którym maszyna jest używana**.

**Zasilanie** musi przestrzegać następujących przepisów technicznych:

1. maszyna musi być podłączona do **rury wodociągowej**.
2. giętka rura musi być podłączona do **zaworu wody, który można odkręcić lub zakręcić**.

3. w przypadku **ochrony przed nadmiernym ciśnieniem** należy zastosować odpowiednie zabezpieczenie, które będzie działać z instalacją wodną, przestrzegając przepisów ustawowych i regulacji dotyczących utylizacji, obowiązujących w kraju instalacji,
4. w tabeli z danymi technicznymi podano **wymiary przyłącza giętkiej rury** dołączonej w zestawie, **ciśnienie przepływu oraz temperaturę wody**. W przypadku przekroczenia uzgodnionej wartości maksymalnej ciśnienia, należy zamontować reduktor ciśnienia,
5. po podłączeniu należy powoli odkręcić zawór, aby sprawdzić, czy połączenie jest szczelne. Jeśli trzeba, należy poprawić położenie uszczelki i złącza,
6. **giętka rura dopływowa** musi być przeprowadzona w przygotowanym miejscu i należy ją zabezpieczyć.

## Rozdzielacz wody

Rozdzielacz wody nie jest dostarczany i musi zostać przygotowany przez użytkownika.

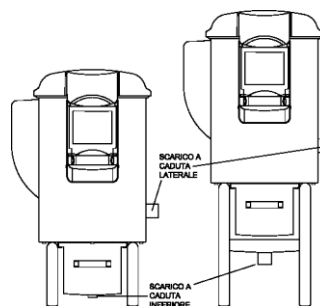
**Należy użyć 1 zaworu do odkręcania/zakręcania wody.** Należy użyć zaworu z odpowiednim złączem, tak aby można było je przykręcić do złącza rury wraz z elastyczną uszczelką.

Rozdzielacz umożliwia oddzielenie (**odizolowanie**) **wyposażenia z wodą maszyny od zasilania**, w celu umożliwienia przeprowadzania czynności bez ryzyka zalania wodą.

## ODPROWADZANIE WODY I OBIERZYN

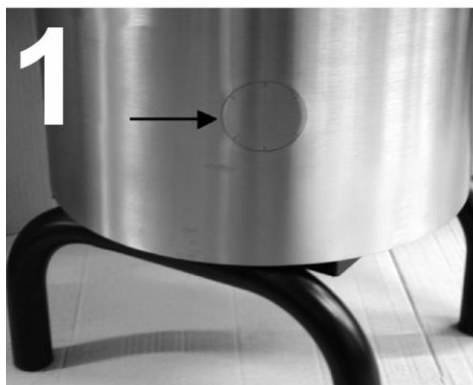
Maszyna pozwala na odprowadzanie wody i odpadów na dwa sposoby:

1. **odpływ dolny**, maszyna musi zostać umieszczona nad kratką ściekową, należy upewnić się, że otwór z obierzynami jest odpowiednio wyrównany.
2. **odpływ w podłodze** (model z podwyższoną podstawą): w takich modelach dolna rura odpływowa (niedołączona do standardowego wyposażenia) musi być podłączona do rury wsuniętej w kratkę ściekową w podłodze
3. **odpływ boczny** (standardowe wyposażenie w wersji nastawnej 5 kg): w tym przypadku boczny odpływ musi być podłączony do rury (niedołączonej), która powinna odprowadzać odpady do odpływu. Przed opróżnieniem do kratki ściekowej, należy zainstalować separator, który może oddzielić odpady od wypływającej wody ze zbiornika. Od punktu połączenia z bocznym odpływem do punktu włożenia do systemu odprowadzania wody (kratki ściekowej z odpływem), rura nie może być w żadnym miejscu zgięta, skierowana ku górze ani zakrzywiona, ponieważ mogłoby to uniemożliwić odpływ wody. Rura spustowa musi być przeprowadzona w przygotowanym miejscu i należy ją zabezpieczyć.



**Woda odprowadzona z maszyny nie nadaje się do picia, dlatego musi być kierowana bezpośrednio do odpływu w podłodze.**

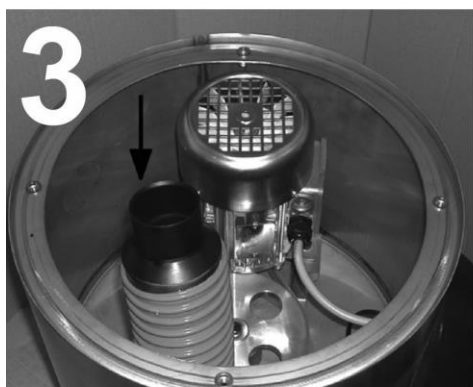
## INFORMACJE DOTYCZĄCE WYMIANY POŁĄCZEŃ SPUSTOWYCH



WSTĘPNIE NACIĘTE MIEJSCE OTWORU DO  
PRZYŁĄCZENIA OD STRONY ODPLYWU



PUNKT WYJŚCIA:  
WYJĄĆ 4 ŚRUBY M8 WSKAZANE STRZAŁKAMI



WŁOŻYĆ PRZYŁĄCZE SPUSTOWE DO GIĘTKIEJ  
RURY



ZGIĄĆ GIĘTKĄ RURĘ, ABY WSUNĄĆ JĄ NA  
OTWÓR, JAK POKAZANO NA ZDJĘCIU, ZŁOŻYĆ  
PONOWNIE PODSTAWĘ PRZYKRĘCAJĄC 4  
ŚRUBY M8

## 8. MONTAŻ/DEMONTAŻ



Czynności montażowe/demontażowe dowolnej części maszyny są wykonywane po jej wyłączeniu, z odłączoną wtyczką od gniazdka oraz z zakręconym zaworem wody, lub z wyłączoną rozdzielnicą i pustym zbiornikiem bez produktów ani wody.

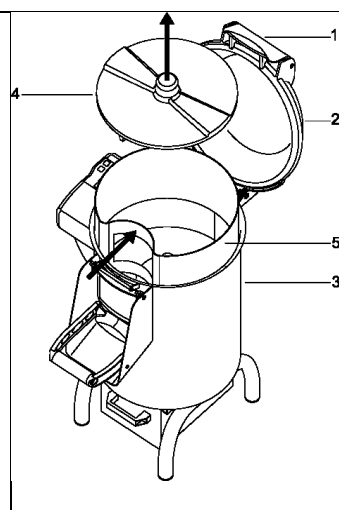
### MONTAŻ BOCZNEGO ODPŁYWU

W przypadku gdy maszyna jest wyposażona w dolny odpływ do pojemnika na odpady, **woda i oierzyny mogą być odprowadzane przez odpływ**. Wymiana i wprowadzanie zmian w maszynie jednak mogą być przeprowadzane tylko przez serwis.

### MONTAŻ/DEMONTAŻ TARCZY I PAPIERU ŚCIERNEGO WEWNĄTRZ ZBIORNIKA

1. Pociągnąć za uchwyt (1) na górnej pokrywie (2) i unieść do samego końca do tyłu,
2. Usunąć manualnie produkty spożywcze, które mogą być obecne w zbiorniku (3),
3. Chwycić rękami tarczę (4) i wyciągnąć ze zbiornika.
4. W okolicy otworu odpływu, przycisnąć ręcznie materiał ścierny (5) do zbiornika. Następnie chwycić go obiema rękami i wyjąć całkowicie ze zbiornika.







Aby zamontować, należy powtórzyć te same czynności w odwrotnej kolejności.



Po włożeniu papieru, należy sprawdzić, czy zaczepek bagnetowy został prawidłowo umieszczony na obrotowym trzpieniu.

## 9. OPIS DZIAŁANIA

Urządzenia sterujące opracowano i wyprodukowano tak, aby były niezawodne i odporne na normalne obciążenia, przewidywane naciski i czynniki zewnętrzne. Oprócz tego są dobrze widoczne, wykrywalne i oznaczone odpowiednimi znakami. Poniżej przedstawiono główne **urządzenia sterujące**:

RODZAJ / KOLOR	OZNACZENIE / OPIS
Przycisk / biały	"  "/ przycisk do ogólnego włączania i wyłączania panelu sterowania.
Przycisk / czerwony	"  "/ przycisk do zatrzymania maszyny
Przycisk / zielony	"  "/ przycisk do uruchomienia maszyny
Przycisk / biały	"  "/ przycisk do uruchamiania podtrzymywanej czynności maszyny z otwartymi bocznymi drzwiczkami wyładowczymi (jeśli dotyczy)
Przycisk / biały	"  "/ przycisk do zwiększania czasu działania (o 10 sekund co 10 sekund) lub przytrzymując go (o 1 sekundę co 1 sekundę)
Przycisk / biały	"  "/ przycisk do zmniejszania czasu działania (o 10 sekund co 10 sekund) lub przytrzymując go (o 1 sekundę co 1 sekundę)
Wyświetlacz/czerwony	Wyświetlanie czasu działania

### 9.1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączenie i wyłączenie panelu sterowania i wyświetlacza jest możliwe tylko **poprzez dobrowolne działanie na urządzeniu sterującym**: przyciskiem "⏻".

### 9.2 CZAS DZIAŁANIA

Przed rozpoczęciem działania maszyny, można ustawić czas tylko **poprzez dobrowolne działanie na urządzeniu sterującym**: przyciskiem „⊕” do zwiększania czasu lub przyciskiem „⊖” do zmniejszania czasu.

### 9.3 URUCHAMIANIE

Uruchomienie maszyny jest możliwe dopiero po włączeniu **za pomocą dobrowolnego działania na urządzeniu sterującym**: przyciskiem „I” do uruchamiania maszyny.

### 9.4 ZATRZYMANIE

Aby zatrzymać pracę maszyny i jej nie wyłączyć, należy nacisnąć przycisk „O”.

### 9.5 URUCHOMIENIE PODTRZYMYWANEGO DZIAŁANIA

Uruchomienie podtrzymywanego działania jest możliwe tylko **poprzez dobrowolne działanie na urządzeniu sterującym**: przyciskiem „⊕”. Uruchomienie podtrzymywanego działania jest używane w wersjach 10/18/30 kg do rozładowywania produktu. Po zwolnieniu przycisku maszyna zatrzymuje pracę.

### 9.6. BRAK NAPIĘCIA

W przypadku awarii prądu lub odłączenia maszyny od instalacji elektrycznej, należy uruchomić ponownie maszynę tylko po uruchomieniu, **po przywróceniu zasilania lub ponownym podłączeniu do instalacji elektrycznej**.

### 9.7 OTWIERANA PRZEZROCYSTA GÓRNA POKRYWA ORAZ BOCZNE DRZWICZKI WYŁADOWCZE

Podnosząc górną pokrywę lub boczne drzwiczki wyładowcze (jeśli dotyczy) maszyna natychmiast zatrzymuje pracę wywołaną przez mikroprzełącznik dla bezpieczeństwa. Maszyna może uruchomić działanie ponownie tylko po zamknięciu i zablokowaniu górnej pokrywy oraz bocznych drzwiczek wyładowczych, a następnie kolejno naciskając przycisk uruchamiania.

### 9.8 SPRAWDZANIE I WERYFIKACJA PRZED URUCHOMIENIEM

WERYFIKACJA / KONTROLA	PROCEDURA I SPRAWDZANIE
Sprawdzić, czy: <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; maszyna jest położona nad kratką ściekową do zbierania wody;</li><li>&gt; separator obierzyn z filtrem jest prawidłowo włożony;</li><li>&gt; jeśli dotyczy, boczny odpływ jest podłączony do rury spustowej z filtrem do zbierania odpadów i zablokowany zaciskiem.</li></ul>	Kontrola wzrokowa wskazanych części, aby sprawdzić odpowiednie ustawienie maszyny, jej części i poprawne podłączenie do rury spustowej. W przeciwnym wypadku należy postępować zgodnie z zaleceniami przedstawionymi przez osobę konserwującą maszynę.
Sprawdzić integralność: <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; stałych zabezpieczeń</li><li>&gt; górnej pokrywy</li><li>&gt; bocznych drzwiczek (wersja 10/18/30 kg)</li><li>&gt; otworu załadowniczego</li><li>&gt; materiału ściernego</li></ul>	Wszystkie stałe zabezpieczenia, itp., muszą wykonywać zadania, do których zostały przewidziane. Należy sprawdzić wzrokowo wskazane części, aby zweryfikować integralność ich zewnętrznej powierzchni.




WERYFIKACJA / KONTROLA	PROCEDURA I SPRAWDZANIE
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; obudowy maszyny</li> </ul>	Części muszą jednak zostać wymienione przy pierwszych oznakach zniszczenia lub pęknięć (należy skontaktować się z serwisem).
<p>Sprawdzić obecność ciał obcych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; na maszynie, wewnątrz zbiornika i w okolicy otworu wyładowczego (jeśli dotyczy) lub w obszarze wyładowywania produktu.</li> </ul>	Kontrola wzrokowa wskazanych części, sprawdzenie obecności obiektów lub ciał obcych, na przykład różnych narzędzi, ubrań, itp., oraz upewnienie się, że nie ma jednak żadnego produktu spożywczego. W przypadku ich obecności należy je wyjąć.
<p>Sprawdzić, czy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; połączenie z instalacją wodną zostało wykonane poprawnie zgodnie z zaleceniami;</li> <li>&gt; zawór wody jest odkręcony;</li> <li>&gt; nie ma kropeł wody (wycieku) z plastikowej obudowy na dole, górnej pokrywy lub dolnych drzwiczek.</li> </ul>	Kontrola wzrokowa wskazanych części, aby sprawdzić ich poprawne połączenie lub ich brak. W przeciwnym wypadku należy postępować zgodnie z zaleceniami przedstawionymi przez osobę konserwującą maszynę.
<p>Sprawdzić, czy wyczyszczono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; części wewnętrzne maszyny;</li> <li>&gt; materiał ścierny wewnątrz, tarczę, wewnętrzną część górnej pokrywy, drzwiczki wyładowcze, otwór wyładowczy;</li> <li>&gt; dyszę wody w zbiorniku;</li> <li>&gt; części zewnętrzne maszyny.</li> </ul>	Wszystkie wskazane powierzchnie części muszą być sprawdzone wzrokowo przed użyciem maszyny pod względem czystości. Aby sprawdzić wzrokowo części wewnętrzne, należy otworzyć górną pokrywę. W przypadku obecności pleśni lub innego rodzaju zabrudzeń należy postępować zgodnie z procedurą czyszczenia wskazaną w rozdziale 5.
<p>Sprawdzić działanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; części systemu sterowania/kontroli bezpieczeństwa;</li> <li>&gt; urządzeń sterujących.</li> </ul>	Wszystkie urządzenia muszą wykonywać zadania, do których zostały przewidziane. Bezpośrednio sterować urządzeniami, aby sprawdzić ich działanie. Należy jednak wymieniać urządzenia uruchamiające i wszystkie części przy pierwszych oznakach zniszczenia lub pęknięć (należy skontaktować się z serwisem).
<p>Sprawdzić brak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; dziwnych odgłosów po uruchomieniu</li> </ul>	Przy sprawdzaniu działania urządzeń sterujących, jeśli słychać dziwne odgłosy, na przykład spowodowane zaciskaniem lub mechanicznym zniszczeniem, należy natychmiast zatrzymać pracę maszyny i podjąć czynności konserwacyjne.

W przypadku jakichkolwiek interwencji lub wymiany uszkodzonych części, **należy podjąć czynności konserwacyjne**. Do wymiany należy użyć oryginalnych części producenta lub przynajmniej produktów o równoważnych właściwościach, w tym jakości i bezpieczeństwie. W celu przeprowadzenia analizy należy skontaktować się z serwisem producenta.

## 9.9 URUCHOMIENIE

Operator maszyny może uruchomić maszynę, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. powyższa kontrola/weryfikacja maszyny przeszła pomyślnie PRZED URUCHOMIENIEM,
2. zamknąć i zablokować boczne drzwiczki wyładowcze (**tylko w przypadku wersji 10/18/30 kg**), przesuwając je w kierunku obudowy maszyny i opuszczając uchwyt blokady,

3. Włożyć ręcznie produkt spożywczy z całkowicie otwartą górną pokrywą zbiornika. Należy napełnić do określonego limitu podanemu w danych technicznych maszyny.
4. Sprawdzić stan dyszy wodnej, nie może ona być zatkana.
5. Zamknąć i zablokować górną pokrywę naciskając w kierunku obudowy maszyny i opuszczając uchwyt blokady,
6. Stać przy maszynie i włączyć maszynę oraz wyświetlacz, naciskając przycisk „”. Kolejno ustawić czas działania przyciskami „”, aby zwiększyć wartość lub „”, aby ją zmniejszyć i uruchomić działanie przyciskiem „I”,
7. Pod koniec ustawionego czasu maszyna zatrzymuje pracę, a na wyświetlaczu pojawia się ostatnio ustawiony czas pracy. Aby ponownie uruchomić działanie, należy postępować zgodnie z wskazówkami podanymi w poprzednim punkcie lub nacisnąć „I”, aby powtórzyć cykl. Natomiast w przypadku zatrzymania działania przed upływem ustawionego czasu, należy użyć przycisku „O”.

### WYŁADOWANIE OBIERACZKI 5 KG


Otworzyć górną pokrywę i ręcznie nabrać produkt spożywczy ze zbiornika.

### WYŁADOWANIE MASZINY DO PŁUKANIA I MYCIA MAŁŻ 5 kg

Otworzyć górną pokrywę uchwytem i podnieść płytę z produktem spożywczym.

### WYŁADOWANIE OBIERACZKI 10/18/30 kg I MASZINY DO MYCIA MAŁŻ 10/18 kg


Operator maszyny może wyładować produkt ze zbiornika, postępując zgodnie z pokazanymi wskazówkami:

1. postawić odpowiednio duży pojemnik przy otworze,
2. odblokować i otworzyć boczne drzwiczki wyładowcze, pociągając uchwyt blokady w górę,
3. umieścić względem otworu wyładowczego bokiem, a nie przodem, lekko otworzyć boczne drzwiczki wyładunkowe, aby bezpośrednio doprowadzać produkty do zbiornika,
4. nacisnąć przycisk ciągłego działania „”, aby uruchomić obroty tarczy i ułatwić wyładowanie produktu.

W przypadku produktów spożywczych pozostałych na dnie zbiornika, można również otworzyć górną pokrywę i ręcznie nabrać produkt spożywczy górą.

### WYŁĄCZANIE

Następnie wyłączenie maszyny musi nastąpić zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Przed wyłączeniem maszyny należy opróżnić całkowicie zbiornik.
2. Zatrzymać pracę maszyny, naciskając przycisk „”.
3. Należy zakręcić zawór wody i odkręcić złącze rury doprowadzającej wodę.
4. Odłączyć wtyczkę maszyny z gniazdka.

Przeprowadzić czynności czyszczące.

## 10. KONSERWACJA, WYKRYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE

### 10.1 WYMAGANIA DOTYCZĄCE OSOBY ODPOWIADAJĄCEJ ZA KONSERWACJĘ

Pojęcia „**konserwacja**” nie należy rozumieć jako jedynie okresowego sprawdzania normalnego działania maszyny, ale także analizę i rozwiązanie problemów, które w jakikolwiek sposób wyłączają ją z użytku. Koniecznie należy **powierzać prace konserwacyjne, czyszczenie, wymiany części i wykrywanie usterki wyłącznie wykwalifikowanym pracownikom**, osobom kompetentnym i upoważnionym przez pracodawcę.

Wszystkie czynności **konserwacyjne, czyszczenie i wymianę części**, bez wyjątku, muszą być wykonywane przy całkowicie wyłączonej maszynie i oddzielonej od zewnętrznych źródeł zasilania.

### 10.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KONSERWACJI, WYKRYWANIA AWARII I CZYSZCZENIA

#### ➤ ZDEJMOWANIE ZABEZPIECZEŃ LUB URZĄDZEŃ ZABEZPIECZAJĄCYCH

W przypadku poniższych czynności nie trzeba zdejmować zarówno stałych, jak i ruchomych zabezpieczeń.

#### ➤ ODDZIELENIE OD ZEWNĘTRZNYCH ŹRÓDEŁ ZASILANIA

Przed przystąpieniem do wszelkich czynności konserwacyjnych, czyszczenia i wymiany części, należy oddzielić urządzenie od zewnętrznych źródeł zasilania:

1. Należy zmienić pozycję urządzenia zabezpieczającego umieszczonego przed przewodem zasilającym urządzeń elektrycznych na „zero”.
2. Odłączyć od rozdzielnic i zabezpieczyć odpowiednio wtyczkę.
3. Zakręcić zawór wody,
4. Poluzować i odkręcić całkowicie złącze giętkiej rury z wodą.

#### ➤ WYKRYWANIE AWARII LUB USZKODZEŃ I ODBLOKOWYWANIE RUCHOMYCH CZĘŚCI

Poniżej podano czynności związane z **wykrywaniem awarii lub uszkodzeń i odblokowywaniem ruchomych części**, które mogą być **wykonywane przez pracowników zajmujących się konserwacją**.

RODZAJ	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	PROCEDURA I SPRAWDZANIE
Brak napięcia sieciowego	Ogólna przerwa w dostawie prądu	Skontaktować się z dystrybutorem energii
	Bezpiecznik lub wyłącznik magneto-termiczny umieszczono powyżej przewodu zasilającego maszynę	Po wyeliminowaniu przyczyn, które spowodowały zadziałanie urządzenia zabezpieczającego, należy przywrócić zasilanie. W przypadku utrzymywania się problemów należy skontaktować się z serwisem.
Interwencja związana z działaniem	Interwencja na urządzeniu zabezpieczającym wewnątrz maszyny	Należy skontaktować się z elektrykiem: po wyeliminowaniu przyczyn, które spowodowały zadziałanie urządzenia zabezpieczającego, należy przywrócić zasilanie. <b>W przypadku interwencji związanej z bezpiecznikami, należy je wymienić na takie same modele, z taką samą kalibracją i krzywą interwencji.</b>
	Odblokowanie i otwarcie górnej pokrywy lub bocznych drzwiczek	Odblokowanie i otwarcie pokrywy lub drzwiczek powoduje natychmiastowe zatrzymanie maszyny ze względu na działanie mikroprzełączników

RODZAJ	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	PROCEDURA I SPRAWDZANIE
	wyładowczych (jeśli dotyczy)	bezpieczeństwa. Zamknąć i zablokować pokrywę oraz uchwyty drzwiczek.
	Przyczyna/przyczyny nie do zidentyfikowania	Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem
<b>Maszyna nie działa: tarcza się nie obraca</b>	Brak napięcia zasilania. Rozdzielnica w pozycji „O”. Brak ustawienia czasu pracy Zadziałały bezpieczniki lub niesprawny wyłącznik magneto-termiczny. Brak działania przycisków.  Uszkodzone mikroprzełączniki Wolny pasek napędowy oznacza również hałas lub trzaski	Sprawdzić i przywrócić energię elektryczną. Zmienić pozycję rozdzielnic na „ON” Ustawić timer na panelu sterowania  Wymienić bezpieczniki, sprawdzić stan wyłączników magneto-termicznych. Sprawdzić wydajność przycisków, a następnie skontaktować się bezpośrednio z serwisem. Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem
<b>Ziemniaki nie obierają się, a małe nie oczyszczają w sposób prawidłowy</b>	Zużyta powierzchnia tarczy  Powierzchnia materiału ściernego w zbiorniku jest zużyta	Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem w celu wymiany Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem w celu wymiany
<b>Brak wody wewnątrz zbiornika przy działaniu maszyny</b>	Giętka rura wodna nie jest podłączona Zakręcony zawór Zatkana dysza do wody w zbiorniku  Uszkodzenie w instalacji wewnątrz maszyny	Podłączyć giętką rurę wodociągową, przykręcając złącze rury do zaworu Obrócić górną część zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby poprawić przepływ wody Wyczyścić otwory dyszy zgodnie jak wskazano, gdy maszyna jest wyłączona i oddzielona od zewnętrznych źródeł zasilania Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem
<b>Zbyt duża ilość wody w zbiorniku, która nie spływa ani nie wylewa się z dolnej strefy maszyny</b>	Zatkany separator obierzyn  Źle włożony separator obierzyn w dolnej strefie obudowy  Wyciek z bocznego złącza rury spustowej	Wyczyścić jak pokazano w odpowiednim rozdziale  Włożyć dolną szufladę, tak aby woda spływała ze zbiornika całkowicie do szuflady  Nieprawidłowo włożona lub niezablokowana rura spustowa
<b>Obecność kropli wody lub</b>	Złącza giętkich rur do wody nie są prawidłowo przykręcone do zaworu lub urządzenia.	Wyłączyć maszynę, oddzielić ją od zewnętrznych źródeł zasilania i dokręcić złącza rur w odpowiednich miejscach W przypadku uszkodzenia gwintu złącza rury lub braku uszczelki należy skontaktować się

RODZAJ	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	PROCEDURA I SPRAWDZANIE
wyciągniętych przewodów na górnej lub dolnej powierzchni maszyny	Zużyta uszczelka górnej pokrywy Zużyta uszczelka dolnych drzwiczek w wersjach 10/18/30 kg Wyciek wody w obszarze krawędzi plastikowego opakowania Woda pryska z giętkiej rury lub przewodów	bezpośrednio z serwisem Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem w celu wymiany Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem w celu wymiany Należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem  W przypadku giętkiej rury z otworami lub pęknięciami, należy skontaktować się bezpośrednio z serwisem w celu wymiany. Wymienić rurę co najmniej co 3 lata

## 11. NADZWYCZAJNA KONSERWACJA

Za interwencję w zakresie **nadzwyczajnej konserwacji**, wynikającą z awarii, przeglądów lub uszkodzeń mechanicznych i elektrycznych (np. naciągnięcie pasków napędowych, itp.), konieczny jest bezpośredni kontakt z serwisem.

Instrukcje dotyczące nadzwyczajnej konserwacji nie znajdują się w niniejszej instrukcji obsługi i może udostępnić je producent na wyraźną prośbę.

## 12. CZYSZCZENIE



Nie wolno czyścić ręcznie ruchomych narzędzi i części.

Wszystkie czynności czyszczące należy rozpocząć tylko i wyłącznie **po opróżnieniu maszyny z żywności, odłączeniu od źródła zasilania i oddzieleniu od zewnętrznych źródeł energii.**

Nie można nigdy czyścić wodą ani żadnym strumieniem; zatem bez użycia „wiadra”, „węża” ani „ściereczek” maszyny, urządzeń elektrycznych oraz tarczy. Nigdy nie umieszczać urządzenia bezpośrednio w zlewie ani pod kranem.

Klasyfikacja poziomu higieny maszyny i powiązanych urządzeń, zgodnie z przewidzianym zastosowaniem, to **poziom 2**: maszyna, która po ocenie ryzyka związanego z higieną spełnia wymagania obowiązujących norm międzynarodowych, lecz wymaga zaplanowanego demontażu do czyszczenia.

CZĘSTOTLIWOŚĆ	PRACOWNIK	PROCEDURA
Na koniec każdej zmiany w pracy i przed codziennym użyciem	Operator	Wszystkie powierzchnie i części maszyny przeznaczone do kontaktu z żywnością lub <b>obszary bezpośredniego kontaktu z żywnością</b> (powierzchnia wewnętrzna zbiornika, górna pokrywa, boczne drzwiczki wyładunkowe, tarcze) oraz obszary narażone na zachłapanie (powierzchnia zewnętrzna zbiornika) muszą zostać wyczyszczone zgodnie z poniższymi metodami i w odpowiedniej kolejności: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. opróżnić zbiornik z wszystkich produktów spożywczych,</li> <li>2. zamknąć i zablokować górną pokrywę oraz boczne drzwiczki wyładunkowe i przeprowadzić cykl pracy trwający co najmniej 10 sekund z podłączeniem do wody, ale bez produktów spożywczych,</li> <li>3. odblokować i otworzyć pokrywę oraz boczne drzwiczki i wyjąć zarówno płaskie dno zbiornika, jak i materiał ścierny z wewnętrznej powierzchni zbiornika,</li> <li>4. łatwe wyjęcie następuje po podniesieniu papieru najpierw z przodu</li> </ol>

CZĘSTOTLIWOŚĆ	PRACOWNIK	PROCEDURA
		<p>obok otworu, a następnie z innych części maszyny,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. zamknąć i zablokować pokrywę oraz boczne drzwiczki wyładunkowe i przeprowadzić cykl pracy trwający co najmniej 10 sekund z podłączeniem do wody, ale bez produktów spożywczych,</li> <li>6. wyjąć szufladę ze stalowej blachy od dolnej krawędzi i opróżnić obierzyny. Jeśli model zawiera odpływ boczny, należy wykonać to samo z separatorem obierzyn podłączonym do rury spustowej,</li> <li>7. umyć tarczę i materiał ścierny pod strumieniem wody,</li> <li>8. Nie wolno myć tarczy ścierniej w zmywarce</li> <li>9. odblokować i otworzyć pokrywę i boczne drzwiczki wyładunkowe: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Należy wyszorować powierzchnie z możliwych resztek żywności (na przykład za pomocą plastikowej skrobaczki);</li> <li>&gt; <b>Wyczyścić wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością oraz dysze wilgotną ściereczką</b> (nieociekającą wodą) <b>z rozcieńczonym środkiem czyszczącym w gorącej wodzie</b> (można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń). Nie moczyć ich. Wyczyścić ściereczką wewnątrz otworu ściernego. Stosować produkty przeznaczone do stali w postaci płynnej (nie należy stosować produktów w kremie ani past, ponieważ mają właściwości ścierające) i przede wszystkim nie mogą zawierać chloru. Aby usunąć tłuste substancje, należy użyć denaturatu.</li> <li>&gt; <b>Przeplukać czystą, gorącą wodą i następnie osuszyć wszystkie powierzchnie obszarów mających kontakt z żywnością i dysze</b> miękkimi ściereczkami niepozostawiającymi włókien</li> <li>&gt; <b>Ponowny montaż</b> należy przeprowadzić wyłącznie w przypadku potrzeby uruchomienia urządzenia. Zdemontowane elementy należy przechowywać owinięte w suchą, miękką tkaninę, która nie pozostawia włókien.</li> </ul> </li> </ol>
		<p><b>OKRESY DŁUGIEGO PRZESTOJU</b>  W trakcie <b>długich okresów przestoju</b> maszyny należy przetrzeć energicznie wszystkie powierzchnie stalowe (szczególnie nierdzewne) wilgotną ściereczką nasączoną olejem wazelinowym, aby stworzyć warstwę ochronną.</p>
		<p><b>CZYNNOŚCI NIEDOZWOLONE PRZED ROZPOCZĘCIEM I W TRAKCIE CZYSZCZENIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Rozpoczęcie pracy nad ruchomymi częściami bez wcześniejszego sprawdzenia, czy maszyna jest wyłączona;</li> <li>&gt; Rozpoczęcie pracy nad ruchomymi częściami bez wcześniejszego wyłączenia (blokada w pozycji „zero” rozdzielnicy zasilania)</li> </ul> <p><b>ŚRODKI NIEDOPUSZCZALNE DO UŻYCIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Strumienie sprężonego powietrza kierowane w stronę maszyny;</li> <li>&gt; Myjka wysokociśnieniowa lub cięty strumień wody;</li> <li>&gt; Parownice lub strumienie wody pod ciśnieniem;</li> <li>&gt; Środki czyszczące zawierające <b>CHLOR</b> (nawet rozcieńczony) lub jego związki, takie jak: wybielacz, kwas solny, produkty do udrażniania rur, produkty do czyszczenia marmuru, ogólnie środki do usuwania kamienia, itp., mogą uszkodzić strukturę stali, co spowoduje nieodwracalne plamy i utlenienie materiału. Powyższe środki mogą wytwarzać opary utleniające i przyczynić się do oddziaływania korozyjnego na stal;</li> <li>&gt; Wata stalowa, szczotki lub tarcze ściernie wytwarzane z innymi metalami lub stopami (np. stal powszechna, aluminium, mosiądz, itp.) lub narzędzia, które wcześniej czyściły inne metale lub stopy, które mogą skutkować zarysowaniem powierzchni.</li> <li>&gt; Środki czyszczące ze ściernym pyłem;</li> <li>&gt; Benzyna, rozpuszczalniki lub płyny łatwopalne lub żrące;</li> </ul> <p>Substancje używane do czyszczenia srebra.</p>

### 13. UTYLIZACJA



Przekreślony symbol kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu oznacza, że produkt, po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy zutylizować oddzielnie od innych odpadów.



Po podjęciu decyzji zaprzestania korzystania z maszyny z powodu jej długiego czasu użycia, uszkodzenia lub zużycia, jej utylizacja musi być powierzona odpowiedniej firmie. Po zdemontowaniu urządzenia wszystkie tabliczki identyfikacyjne i znamionowe muszą zostać zniszczone. Maszyna może zostać zutylizowana bez konieczności demontażu na małe części; wystarczy odłączyć główne zespoły, które ją tworzą, i przekazać je do złomowania.

Nie utylizować maszyny wraz z odpadami zmieszanyymi, należy dokonać segregacji odpadów. Maszynę można oddać:

- do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów
- do dystrybutora maszyny przy zakupie równoznacznej nowej maszyny.

Urządzenie nie zawiera żadnych niebezpiecznych substancji, które mogą mieć negatywny wpływ na środowisko i zdrowie człowieka. To ważne, aby nabywcy przyczyniali się do ponownego wykorzystywania, recyklingu i innego rodzaju odnawiania maszyn. Obowiązkiem pracodawcy jest zaznajomienie się z obowiązującymi przepisami krajowymi i w miejscu pracy, zgodne z tymi regulacjami.



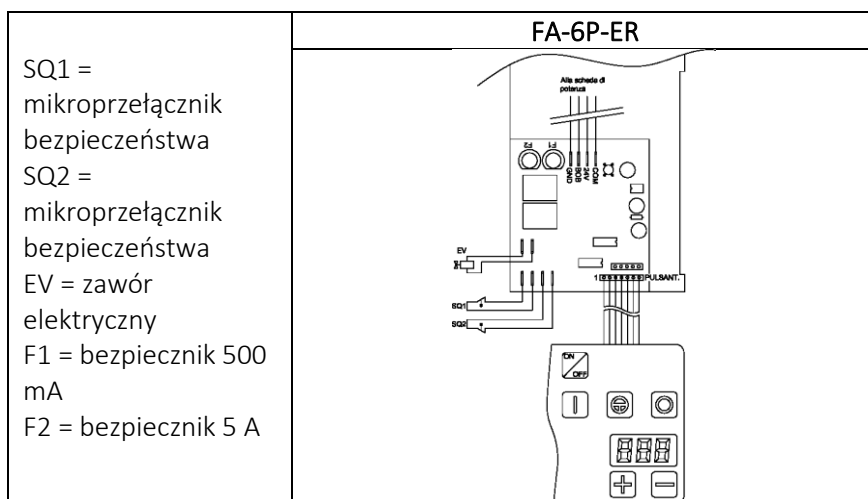
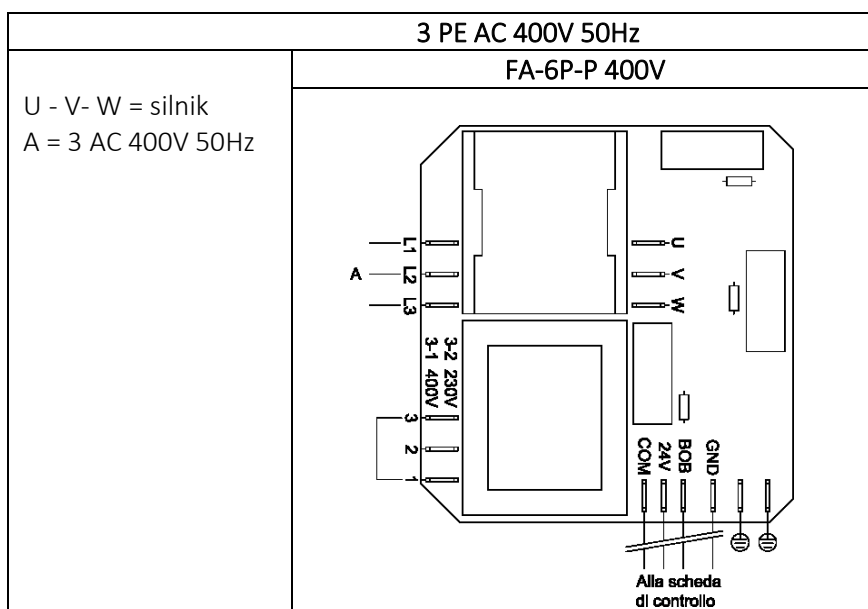
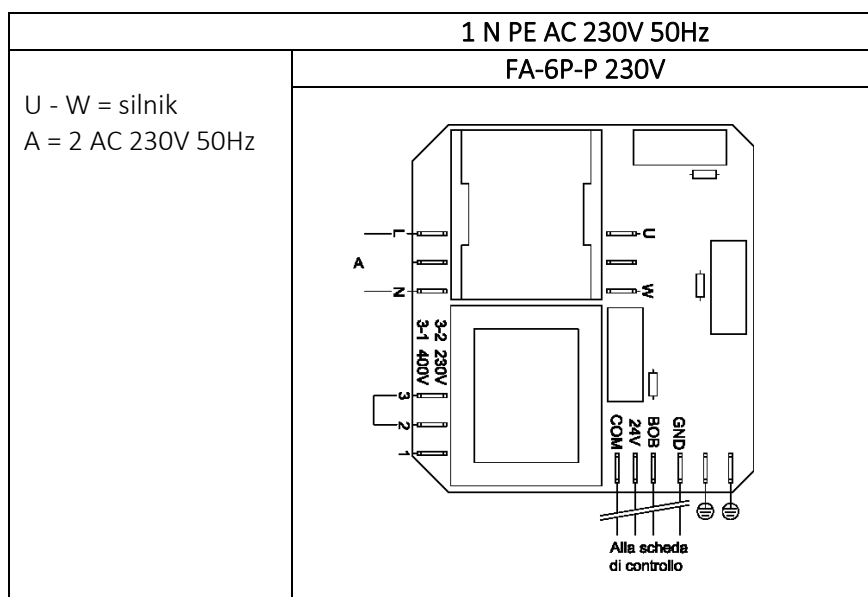
**Nie wolno wyrzucać maszyny i sprzętu elektrycznego do środowiska może to podlegać nałożeniem grzywny.**

### 14. MATERIAŁY PRODUKCYJNE

Zgodnie z wymaganiami dotyczącymi działania i produkcji, maszyna może być zbudowana z różnych typów materiałów produkcyjnych.

CZĘŚĆ	OPIS MATERIAŁÓW		
	Anodowane aluminium	Stal nierdzewna AISI 304	Tworzywo sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością
Obudowa i zbiornik maszyny		●	
Otwór spustowy w wersjach 10/18/30 kg		●	
Metalowa górna pokrywa		●	
Przezroczysta górna pokrywa			●
Giętka rura do doprowadzania wody			●
Drzwiczki boczne odpływu			●
Separator do obierzyn		●	
Tarcza do obierania	●		
Tarcza do czyszczenia maź			●

## 15. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



## 16. 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](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 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 Urzędów:

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](mailto:info@restoquality.pl)

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

[www.restoquality.pl](http://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](mailto:info@restoquality.pl)



[www.restoquality.pl](http://www.restoquality.pl)