RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Miesiarki spiralne

Model: SK10MO, SK20MO, SK30MO, SK40MO, SK50MO, SK20TR, SK30TR, SK40TR, SK50TR, SK202V, SK302V, SK402V, SK502V, RTF20MO, RTF30MO, RTF40MO, RTF50MO, RTF20TR, RTF30TR, RTF40TR, RTF50TR, RTF202V, RTF302V, RTF402V, RTF502V, RTS20MO, RTS30MO, RTS40MO, RTS50MO, RTS20TR, RTS30TR, RTS40TR, RTS50TR, RTS202V, RTS302V, RTS402V, RTS502V

Spis treści

Zasady bezpieczeństwa 3
Przeznaczenie urządzenia oraz części konstrukcyjne. 4
Dane techniczne urządzenia. 6
Instalacja urządzenia 7
Transport i obsługa. 8
Czyszczenie i konserwacja. 10
Ogólne warunki gwarancji 14

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Zasady bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi i konserwacji.
- Instrukcja obsługi powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu, blisko urządzenia w razie potrzeby skorzystania z niej.
- Błędna instalacja i wymiana części może uszkodzić produkt lub spowodować obrażenia u ludzi.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za umyślne uszkodzenie urządzenia, szkody wynikające z zaniedbania, nieprzestrzegania instrukcji i przepisów oraz nieprawidłowe połączenia.
- Nieautoryzowana interwencja urządzenia powoduje utratę gwarancji.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem: Mieszanie lub zagniatanie produktów spożywczych.
- Maszyna i wtyczka elektryczna muszą być trzymane z dala od wody i innych płynów. Jeśli zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i zlecić sprawdzenie urządzenia przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Urządzenie może być używane tylko w pomieszczeniach, w temp. do +40°C.
- Nie przemieszczaj urządzenia podczas pracy.
- Nie przykrywaj ani nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas jego pracy.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w obudowę lub otwory urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie używaj urządzenia po upadku lub w inny sposób uszkodzonego. W razie awarii, należy go sprawdzić i naprawić przez certyfikowanego technika.
- Osłona bezpieczeństwa: Osłona bezpieczeństwa musi być całkowicie zamknięta w celu aktywowania miksera. Jeśli osłona nie zostanie prawidłowo zamknięta, mikser nie uruchomi się. Jeśli osłona ochronna zostanie otwarta podczas użytkowania, mikser wyłączy się automatycznie.
- Przed wysłaniem maszyna przechodzi testy bezpieczeństwa w siedzibie producenta zgodnie z obowiązującymi normami. Co więcej, wszystkie zainstalowane komponenty przechodzą rygorystyczne testy wizualne i instrumentalne.
- Nie zdejmować zabezpieczeń, gdy urządzenie pracuje.
- Urządzenie należy czyścić wyłącznie po jego wyłączeniu i odłączeniu od źródła zasilania (od gniazda zasilania)
- NIE WOLNO URUCHAMIAĆ MASZYNY BEZ OBCIĄŻENIA.
- • UWAGA! Aby zmienić prędkość, najpierw zatrzymaj mikser. Po zatrzymaniu miksera można zmienić prędkość za pomocą przycisku prędkości lub uchwytu. Po wybraniu żądanej prędkości naciśnij przycisk start, aby ponownie włączyć mikser. Zmiana prędkości podczas pracy może spowodować uszkodzenie silnika i / lub skrzyni biegów.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy wyjąć wtyczkę z gniazda głównego oraz wyczyścić zgodnie z instrukcją.
- Pracodawca musi przeszkolić personel w zakresie ryzyka obrażeń, urządzeń bezpieczeństwa i ogólnych zasad zapobiegania wypadkom, przedstawionych w europejskich normach i przepisach obowiązujących w kraju instalacji urządzenia.
- Maszyna NIE ODPOWIEDNIA do:
  -pracy w środowisku zawierającym zanieczyszczenia, np. Kurz, żrący gaz itp., o potencjalnie wybuchowej atmosferze.
  -uruchamiania w środowiskach z promieniowaniem jonizującym, takich jak mikrofale, promienie ultrafioletowe, laserowe i podobne.
  -pracy w środowisku, w którym występują wibracje i ryzyko uderzeń. W razie potrzeby zamontuj mocowania „antywibracyjne "
- OSTRZEŻENIE! Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Może to spowodować sytuacje zagrażające życiu.

Poniżej znajdują się skróty i symbole związane z bezpieczeństwem użytkowania urządzenia, wraz z ich znaczeniami i opisami. Symbole zawarte w trójkącie oznaczają NIEBEZPIECZEŃSTWO.

Symbole zawarte w kole oznaczają OBOWIĄZKI / ZAKAZ

Symbol	Opis
	Ostrzeżenie dla operatorów, użytkowników, mechaników obsługujących urządzenie.
	Niebezpieczne napięcie
	Po usunięciu stałych osłon znajdują się niebezpieczne elementy ruchome
	Niebezpieczeństwo zmiażdżenia rąk
	Splątanie
	STOP
	Zabronione

Symbol	Opis
	Nie usuwaj elementów zabezpieczających
	Zabezpieczenie dróg oddechowych
	Hałas
	Ostrożność
	Maszyny przeznaczone do kontaktu z żywnością
	Opakowania, należy podzielić w zależności od zastosowanego materiału i utylizować je zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przeznaczenie urządzenia oraz części konstrukcyjne.
Maszyna jest przeznaczona do użytku przemysłowego i profesjonalnego, dlatego może być używana wyłącznie przez osoby, które zostały przeszkolone w zakresie obsługi i konserwacji urządzenia. Maszyna posiada tabliczkę znamionową z danymi i wskazówkami, do których należy się stosować. Maszyna przeznaczona jest do mieszania ciężkiego i lekkiego ciasta wytworzonego z mąki, soli, drożdży, tłuszczów, płynów (wody, jaj, itp.)

Maszyna składa się z następujących elementów:

- Dzieża – przeznaczona na produkty spożywcze przeznaczone do zmieszania
- Mieszadło.
- Osłona. Zatrzymuje niebezpieczne elementy mobilne po otwarciu.
- Dzieża porusza się w prawo i jest uruchamiana przez silnik elektryczny.
- Maszyna składa się z konstrukcji nośnej, która podtrzymuje i zawiera elementy silnika, przekładni i urządzeń sterujących.

Jednofazowe lub trójfazowe silniki elektryczne mogą mieć jedną lub więcej prędkości. Wszystkie części maszyny przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi są wykonane ze stali nierdzewnej. Maszyna dostarczona i opisana w tej instrukcji obsługi jest produkowana z częściami wskazanymi w deklaracji zgodności CE.

Dane techniczne urządzenia.

Model	Wymiary	Obj. misy	Pojemność	Prędkośći	Moc	prąd znamionowy	Zasilanie	Waga
SK 10 MO	235 x 156	7 lt.	6 kg	1	0.55 kW	3.5 A	230 - 1 - 50 Hz.	40 kg
SK 20 TR	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	1.61 A	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
SK 20 MO	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	5.3 A	230 - 1 - 50 Hz.	59 kg
SK 20 2V	360 x 210	21 lt.	17 kg	2	0.55 kW / 0.37 kW	1.6A/1.3A - 4/6 P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
SK 30 TR	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
SK 30 MO	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	90 kg
SK 30 2V	400 x 260	32 lt.	25 kg	2	1.10 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
SK 40 TR	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
SK 40 MO	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	104 kg
SK 30 2V	450 x 260	41 lt.	36 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
SK 50 TR	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg
SK 50 MO	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	109 kg
SK 50 2V	450 x 300	48 lt.	43 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg

Model	Wymiary	Obj. misy	Pojemność	Prędkośći	Moc	prąd znamionowy	Zasilanie	Waga
RTF 20 TR	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	1.61 A	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
RTF 20 MO	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	5.3 A	230 - 1 - 50 Hz.	59 kg
RTF 20 2V	360 x 210	21 lt.	17 kg	2	0.55 kW / 0.37 kW	1.6A/1.3A - 4/6 P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
RTF 30 TR	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
RTF 30 MO	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	90 kg
RTF 30 2V	400 x 260	32 lt.	25 kg	2	1.10 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
RTF 40 TR	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
RTF 40 MO	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	104 kg
RTF 30 2V	450 x 260	41 lt.	36 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
RTF 50 TR	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg
RTF 50 MO	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	109 kg
RTF 50 2V	450 x 300	48 lt.	43 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg

Model	Wymiary	Obj. misy	Pojemność	Prędkośći	Moc	prąd znamionowy	Zasilanie	Waga
RTS 20 TR	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	1.61 A	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
RTS 20 MO	360 x 210	21 lt.	17 kg	1	0.75 kW	5.3 A	230 - 1 - 50 Hz.	59 kg
RTS 20 2V	360 x 210	21 lt.	17 kg	2	0.55 kW / 0.37 kW	1.6A/1.3A - 4/6 P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	59 kg
RTS 30 TR	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
RTS 30 MO	400 x 260	32 lt.	25 kg	1	1.10 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	90 kg
RTS 30 2V	400 x 260	32 lt.	25 kg	2	1.10 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	90 kg
RTS 40 TR	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
RTS 40 MO	450 x 260	41 lt.	36 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	104 kg
RTS 30 2V	450 x 260	41 lt.	36 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	104 kg
RTS 50 TR	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg
RTS 50 MO	450 x 300	48 lt.	43 kg	1	1.50 kW	2.64 A	230 - 1 - 50 Hz.	109 kg
RTS 50 2V	450 x 300	48 lt.	43 kg	2	1.50 kW / 0.75 kW	2.5A/2.2A - 4/6P 1400/900	400 - 3 - 50 Hz.	109 kg

Instalacja urządzenia

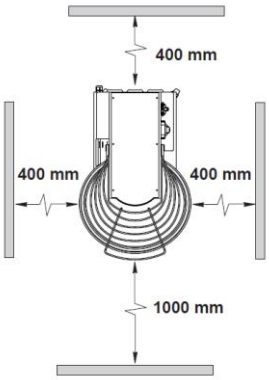
Uwaga: Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany i uprawniony personel, przestrzegając instrukcji producenta.

Instalacja elektryczna musi spełniać odpowiednie przepisy krajowe i lokalne. Przed włączeniem należy sprawdzić czy napięcie i częstotliwość prądu odpowiadają wartościom wskazanym na tabliczce znamionowej.

Urządzenie należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni. Z dala od bezpośredniego źródła ciepła, takiego jak kuchenka, piekarnik lub grzejnik oraz nie narażonej na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Należy zachować bezpieczną odległość między urządzeniem a ścianami lub innymi przedmiotami dla wentylacji i łatwości użytkowania. Należy pilnować, aby wtyczka była łatwo dostępna. Następnie można podłączyć wtyczkę do gniazdka.

Instalacja elektryczna musi być zgodna z obowiązującymi normami i musi być wyposażona w wydajny system uziemienia. Należy umieść omnipolarne urządzenie odłączające na linii zasilania, przed maszyną. Kable zasilające należy dobrać zgodnie z maksymalnym prądem wymaganym przez maszynę, tak aby całkowity spadek napięcia przy pełnym obciążeniu wynosił mniej niż 2%. Napięcie i częstotliwość mocy powinny odpowiadać wartościom z tabliczki znamionowej. Gniazdo musi być uziemione. Upewnij się, że kabel zasilający nie dotyka ostrych lub gorących przedmiotów i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda, zawsze ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel. Ponadto:

- Trzymaj kabel zasilający z dala od ciepła.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru w czasie pracy.
- Nigdy nie zbliżaj rąk do ruchomych części maszyny.
- Nigdy nie pozwalaj dzieciom korzystać z profesjonalnych maszyn bez nadzoru.
- Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane.
- UWAGA! Dopóki wtyczka znajduje się w gnieździe, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Przechowuj wszystkie opakowania z dala od dzieci. Opakowania usuwać zgodnie z przepisami władz lokalnych.
- Wyłącz urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka.
- Nigdy nie próbuj przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie używaj żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane wraz z urządzeniem.
- Unikaj przeciążania maszyny.
- Nie umieszczaj urządzenia na boku, do góry nogami ani nie przechylaj urządzenia o więcej niż 45 ° od pionu. Również podczas transportu urządzenia.



Przed uruchomieniem urządzenia należy także sprawdzić, czy wszystkie zabezpieczenia zostały poprawnie zamontowane. Należy też sprawdzić, czy spirala i dzieża obracają się w prawo.

Rysunek wskazuje minimalną odległość wymaganą od operatora lub technika do prawidłowego wykonywania pracy, konserwacji.

Transport i obsługa.
Maszyna może być transportowana w kontenerze. Opakowanie maszyny musi być chronione przed czynnikami atmosferycznymi. Skrzynia powinna być przenoszona i transportowana za pomocą wózka widłowego. Ładunek należy utrzymywać na minimalnej wysokości nad ziemią podczas czynności manipulacyjnych, aby poprawić stabilność ładunku. Czynności przenoszenia muszą być wykonywane przez upoważniony personel. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody na ludziach lub przedmiotach wynikające z nieprzestrzegania norm bezpieczeństwa w odniesieniu do podnoszenia i przenoszenia materiałów wewnątrz i na zewnątrz zakładu.

Przechowywanie.
Skrzynia maszyny musi być przechowywana w środowisku chronionym przed czynnikami atmosferycznymi. Surowo zabrania się umieszczania na nim innych skrzyń lub różnych materiałów.

Przed rozpakowaniem.
Po otrzymaniu materiału należy sprawdzić:
- numer skrzynki
-waga i wymiary
-korespondencja między tym wskazanym w dokumencie przewozowym a otrzymanym materiałem
-stan i integralność opakowania
-czy opakowanie nie doznało uszkodzeń podczas transportu.

Jeśli wszystko jest nienaruszone, należy ostrożnie usunąć opakowanie. W przypadku maszyny ważącej 12 kg - 18 kg musi być ona podniesiona przez dwóch operatorów. Wszystkie pozostałe modele należy podnosić za pomocą dźwigu lub wciągnika w następujący sposób: Włóż dwa pasy, odpowiednio zwymiarowane zgodnie z ciężarem maszyny, pod podstawą i podłącz je do haka, dźwigu lub wciągnika.

Nie należy wyrzucać opakowania, należy podzielić je w zależności od zastosowanego materiału i utylizować je zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W zależności od modeli i ze względów związanych z transportem, maszyny są zawsze dostarczane ze zdjętymi regulowanymi nóżkami / kółkami. Należy zamontować je w następujący sposób:

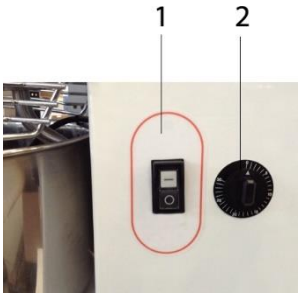
Montaż kół.
- Podnieś maszynę zgodnie ze wskazówkami w poprzednim akapicie.
- Poluzuj istniejące nóżki.
- Dokręć koła pod podstawą maszyny, koła hamulcowe należy dokręcić z przodu maszyny.

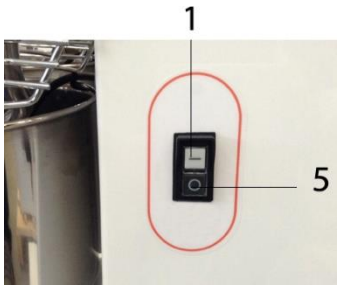
Kontrola połączenia elektrycznego.
W przypadku połączenia trójfazowego 230/400 V, upewnij się, że obroty silnika są prawidłowe, wykonując poniższą procedurę:

- Ustaw główny przełącznik przed maszyną w pozycji ON.
- Przekręć pokrętło regulatora czasowego (2) na "30 minut" (w modelach z timerem)
- Naciśnij przycisk (1) "I".
- Sprawdzić wizualnie, czy dzieża (3) obraca się w kierunku wskazanym przez strzałkę (4).
- Wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk "O" (5).
- Jeśli obrót jest przeciwny do kierunku wskazanego strzałką, w przeciwnym razie należy odwrócić fazy, zachowując wszelkie środki bezpieczeństwa.

Pierwsze uruchomienie. (RYS. 8)

- Ustaw główny przełącznik przed maszyną w pozycji ON.
- Przekręć pokrętło regulatora czasowego (2) na "30 minut" (w modelach z timerem)
- Naciśnij przycisk (1) "I".
- Uruchom maszynę bez obciążenia na kilka minut i upewnij się, że obroty są płynne.
- Wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk "O" (5).





Rys. 8

Panel sterowania.
Następujące elementy sterujące są umieszczone na panelu sterowania.

a) Umożliwia ręczną obsługę urządzenia; aby rozpocząć cykl, naciśnij "I" lub "II", w zależności od modeli; naciśnij "O", aby zatrzymać cykl.
b) Timer (opcjonalnie)
   Timer znajduje się w pozycji "OFF" na 0/30 minut
   pokrętło regulatora czasowego (1) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić minuty robocze (od 0 do 30 minut);
   następnie, aby rozpocząć cykl, naciśnij "I" lub "II", w zależności od modeli;
   cykl kończy się, gdy pokrętło timera (1) osiągnie pozycję "O"
c) prędkości (jeśli występuje)
   Selektor ma 3 pozycje:
   0. Operacja maszyny jest wyłączona
   1. Maszyna pracuje na standardowej prędkości
   2. Maszyna pracuje na drugiej prędkości

Po ustawieniu prędkości należy nacisnąć zielony przycisk startera "I", aby uruchomić maszynę.

Obsługa urządzenia.
Załadować składniki ciasta do dzieży, zamknąć pokrywę i włączyć obroty dzieży i spirali naciskając przycisk „ON”

Zatrzymywanie urządzenia.
Naciśnij czerwony przycisk "O" OFF, aby zatrzymać maszynę. W przypadku tymczasowego lub długotrwałego zatrzymania, usuń wszystkie składniki żywności znajdujące się wewnątrz urządzenia. W przypadku przedłużonego zatrzymania, odizoluj główny system od źródła zasilania, tj. ustawić przełącznik MAIN do "O" OFF.

Wyłączanie.
Aby wyłączyć urządzenie, wykonaj poniższą procedurę:
1. Zaczekaj, aż urządzenie zakończy operację, zanim ją wyłączysz
2. Zatrzymaj maszynę, włączając urządzenie sterujące "O" WYŁ
3. Wyjmij ciasto ze zbiornika
4. Ustaw przełącznik MAIN w pozycji "O" OFF
5. Wyczyść maszynę

Wyjmowanie Dzieży.
• Zatrzymaj maszynę, poluzuj uchwyty blokujące (1) i podnieś głowicę
• Przytrzymaj zbiornik i obróć go zgodnie z rysunkiem (2).Następnie ostrożnie należy podnieść dzieżę i wyjąć ją.
• Ustaw maszynę w pozycji roboczej, tj. Na swoim miejscu i obracaj, aż zostanie zablokowana.
• Obniż głowicę i zablokuj uchwyty głowicy (1).

Czyszczenie i konserwacja.
• Konserwacja i naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanych inżynierów.
• Regularnie sprawdzaj i czyść urządzenie, jego części i akcesoria (jeśli jest to możliwe).
• Jeśli wtyczka lub kabel są uszkodzone, nie używaj urządzenia.

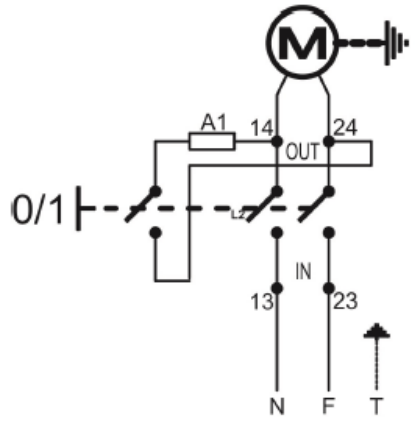
• Zawsze wyłączaj i odłączaj zasilanie przed czyszczeniem lub konserwacją.
• Regularnie sprawdzaj, czy połączenie misy, przekładnia i skrzynia biegów są odpowiednio nasmarowane. W razie potrzeby nałóż nowy smar (zdejmij górną pokrywę, aby uzyskać dostęp do przekładni i skrzyni biegów). Takie działanie wydłuży oczekiwaną długość życia i zagwarantuje płynne działanie.
• Regularnie sprawdzaj napięcie łańcucha napędowego. Jeśli jest luźny, dokręć go.
• **Uwaga:** Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących lub ściernych. Nie należy używać rozpuszczalników ani środków czyszczących na bazie benzyny. Niektóre środki czyszczące mogą pozostawić szkodliwe osady lub uszkodzić urządzenie. nie używaj żadnych szorujących i ostrych przedmiotów, może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
• Czyść urządzenie wilgotną ściereczką, ciepłą wodą i łagodną, bezpieczną detergentem. Po czyszczeniu należy zawsze osuszyć urządzenie i akcesoria za pomocą miękkiej ściereczki.
• **Uwaga:** Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie, zamiast tego wytrzeć zewnętrzną powierzchnię wilgotną ściereczką. Nie używaj do czyszczenia urządzenia pary.
• **Uwaga:** Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia lub zawilgocenia kabla zasilającego lub wtyczki sieciowej.

Naprężenie łańcucha.
• Zdejmij tylną obudowę, poluzowując odpowiednie śruby.
• Poluzuj nakrętki silnika przekładniowego i śrub
• Napnij łańcuch motoreduktora, rozciągnij łańcuch i dokręcić nakrętki.
• Nasmaruj łańcuch smarem odpowiednim do kół zębatych. Naprężanie łańcucha obrotowego spirali.
• Zdejmij tylną obudowę, poluzowując odpowiednie śruby.
• Zdjąć obudowę głowicy przez poluzowanie odpowiednich śrub; podnieś głowę, jeśli została dostarczona.
• Poluzować nakrętki wspornika łożyska i naciągnąć łańcuch. Dokręć nakrętki.
• W modelach wyposażonych w składaną głowicę wycentrować połączenie przekładni z odpowiednim zaczepem umieszczonym na konstrukcji maszyny.
• Aby dokonać regulacji, poluzuj nakrętki (9), sprawdź połączenie złącza i dokręć nakrętki (9).
• Nasmaruj łańcuch i wsporniki łożyska smarem odpowiednim do kół zębatych.

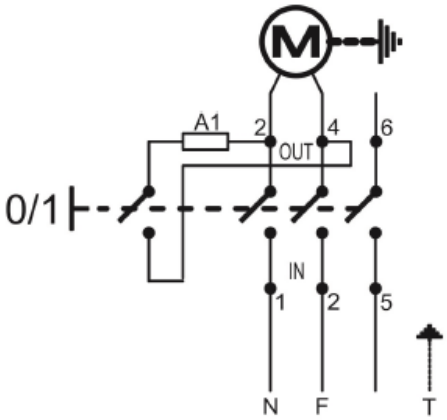
Usuwanie zużytych urządzeń.
Osuwając urządzenie, należy postępować zgodnie z zasadami i przepisami lokalnych władz. Urządzenie należy przekazać do punktów zbiórki odpadów lub firm zgodnie z obowiązującym prawem.

Schemat elektryczny.

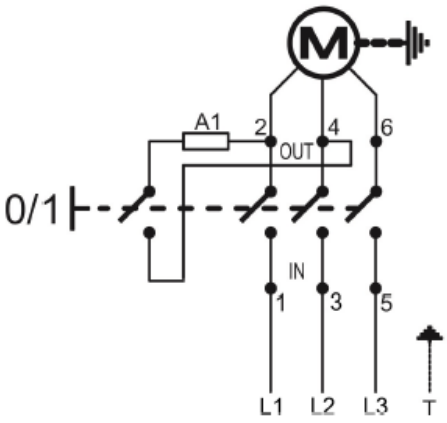
SK10
230/1 V - 50 Hz MONOPHASE 1 SPEED



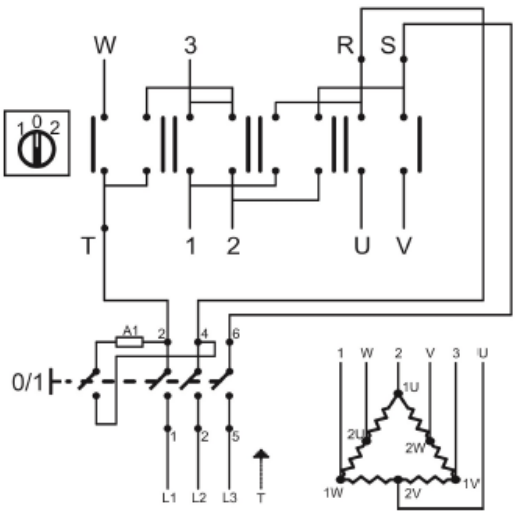
SK20 - SK30 - SK40 - SK50
RTF20 - RTF30 - RTF40 - RTF50
230/1 V - 50 Hz MONOPHASE 1 SPEED



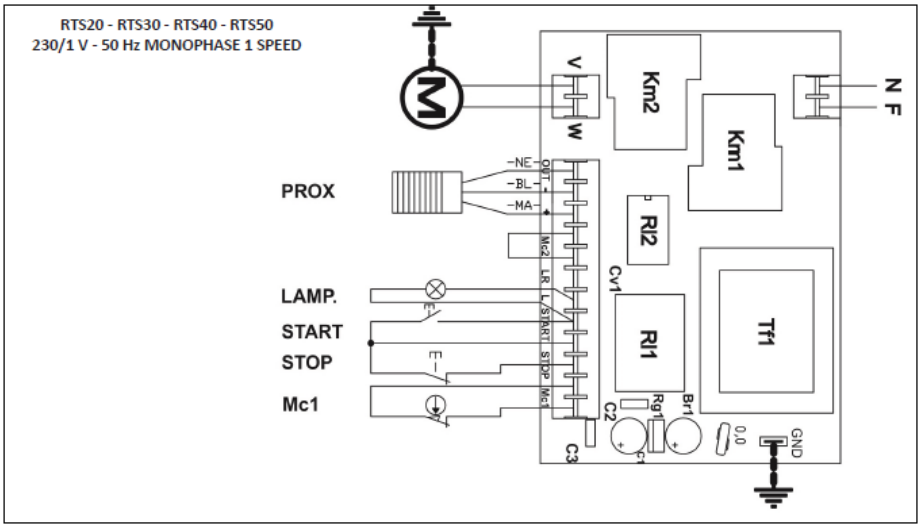
SK20 - SK30 - SK40 - SK50
RTF20 - RTF30 - RTF40 - RTF50
400/3 V - 50 Hz THREE-PHASE 1 SPEED



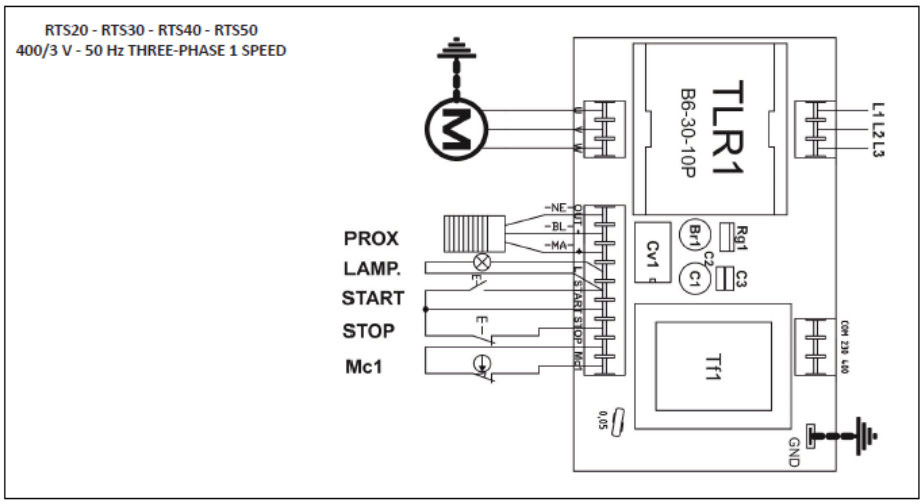
SK20 - SK30 - SK40 - SK50
RTF20 - RTF30 - RTF40 - RTF50
400/3 V - 50 Hz THREE-PHASE 2 SPEEDS



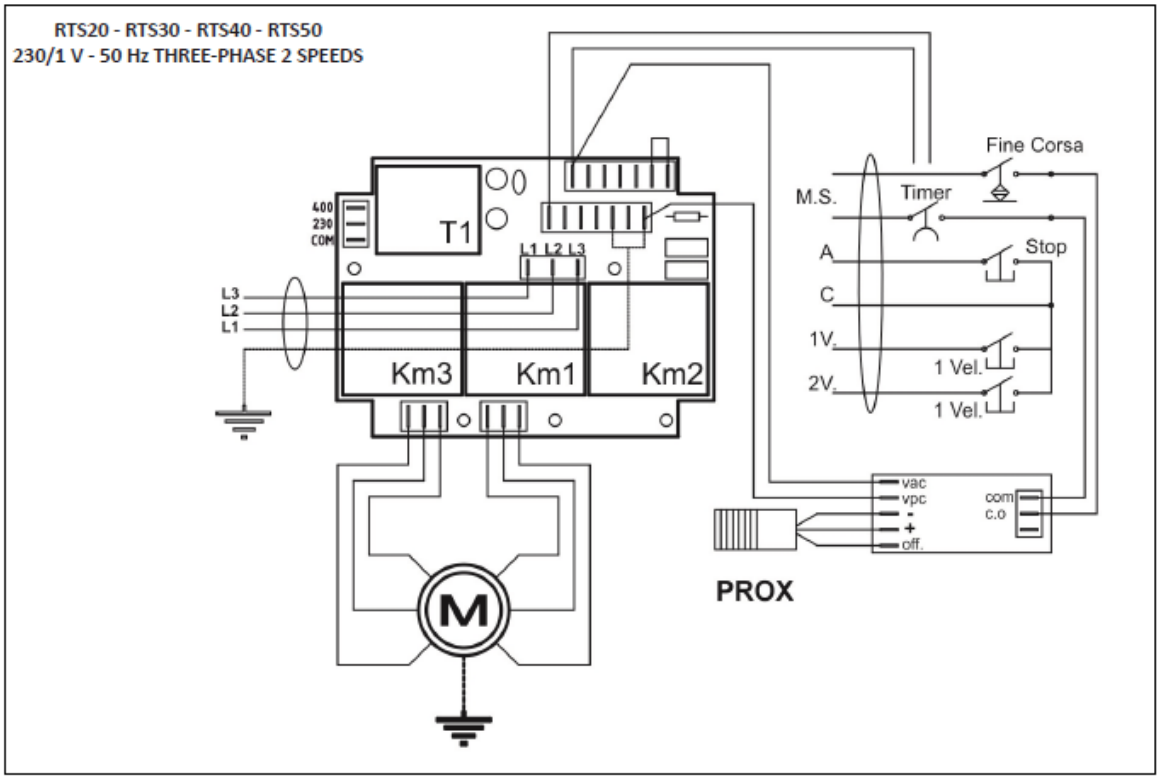
RTS20 - RTS30 - RTS40 - RTS50
230/1 V - 50 Hz MONOPHASE 1 SPEED



RTS20 - RTS30 - RTS40 - RTS50
400/3 V - 50 Hz THREE-PHASE 1 SPEED



RTS20 - RTS30 - RTS40 - RTS50
230/1 V - 50 Hz THREE-PHASE 2 SPEEDS



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 Rzeczpospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikły inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
    a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
    b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
    c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe
    o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
    a. uszkodzenia mechaniczne,
    b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
    c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
    d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
    e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
    f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
    g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.

h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz 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 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. zmiękczacz 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**