



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Pionowy toster przenośnikowy

Model: SEKM40



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	2
SEKCJA 2: Specyfikacja techniczna	3
SEKCJA 2: Instalacja	4
SEKCJA 3: Obsługa	5
SEKCJA 3: Czyszczenie	7
SEKCJA 4: Rozwiązywanie problemów	8
SEKCJA 5: Części.....	9
SEKCJA 6: Diagramy elektryczne	13
SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji	14

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

SEKCJA 1: Informacje ogólne
WPROWADZENIE



Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

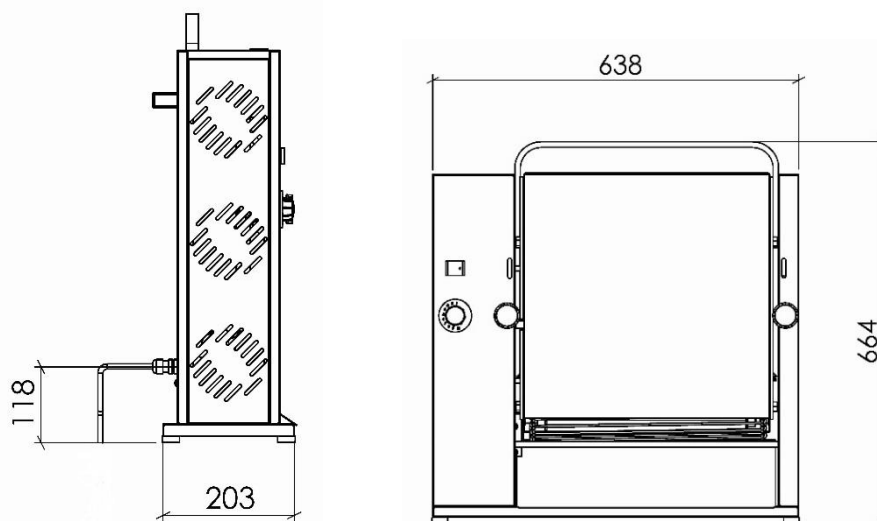
Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

SEKCJA 2: Specyfikacja techniczna

Szerokość (mm)	Wysokość (mm)	Głębokość (mm)	Waga (kg)	Maksymalna wysokość crown bread (cm)	Maksymalna wysokość piętki chleba (cm)	Czas wyjścia chleba	Maks. Średnica chleba
635	664	203	37,2	4	3	20 s	Ø20 cm

Wyjście i energia elektryczna:

- Wyjście: 1400
- 230 V
- 50-60 Hz
- 1700 Watt
- 7,5 A



SEKCJA 2: Instalacja

1. Po wyjęciu tostera z przenośnikiem pionowym z opakowania należy sprawdzić urządzenie pod kątem oznak uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia w urządzeniu:
 - Zachowaj materiały opakowaniowe.
 - Skontaktuj się z producentem lub firmą, w której zakupiono urządzenie.
 - Sprawdź, czy otrzymano wszystkie części
2. Pionowa instalacja przenośnika tostowego:
 - Taca na okruchy jest podłączona do przedniej strony przenośnika.
 - Umieścić toster z przenośnikiem pionowym na płaskiej powierzchni. Zdejmij osłonę ochronną.
 - Zainstaluj warstwę teflonową na płycie grzewczej.
3. Podnieś przenośnik z prowadnic przenośnika i odłóż na bok.

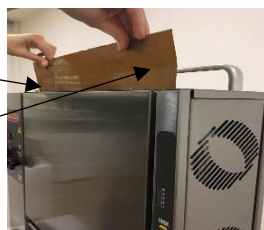
Prowadnice
przenośnika



4. Umieścić arkusz teflonowy na płycie grzewczej, upewnić się, że wystaje 75 mm

Zwis 75 mm

Powłoka
teflonowa



5. Umieścić arkusz kompresyjny i dławik teflonowy razem, na płycie grzewczej

Arkusz kom-
presyjny



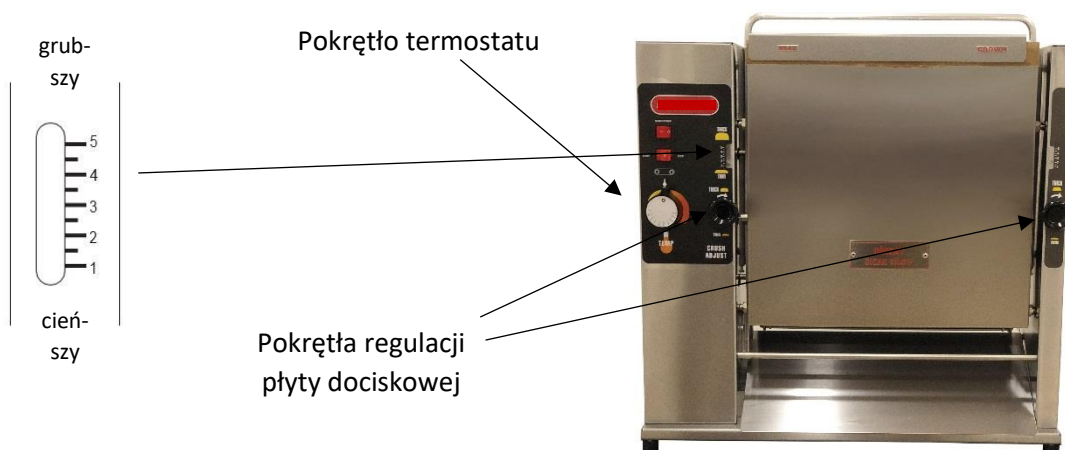
6. Przymocuj przenośnik do przenośnika urządzenia, umieszczając go przez szyny prowadzące. Upewnij się, że gniazdo przenośnika jest mocno osadzone.
7. Zawieś tylny koniec tacki na okruchy na pręcie pod zespołem przenośników.
8. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazda.

SEKCJA 3: Obsługa

1. Ustaw główny wyłącznik zasilania w pozycji „Włączony”. Odczekaj 30 minut, aż płyta nagrzej się do temperatury roboczej.
2. Naciśnij przycisk Start-Stop przenośnika pod głównym wyłącznikiem zasilania, aby przesunąć przenośnik taśmowy.



3. Umieść próbny produkt na górze obudowy przenośnika. Strona do opiekania powinna być skierowana w stronę płyty grzewczej.
4. Oprażony produkt zostanie przeniesiony automatycznie z dolnej części przenośnika.
5. Sprawdź, czy produkt spełnia akceptowalne standardy. Jeśli nie, zobacz sekcję dotyczącą regulacji.
6. Toster z przenośnikiem pionowym można regulować, aby zapewnić niezbędną kompresję dla różnych produktów.
7. Obróć dwa przyciski regulacji rolek w prawo, aby uzyskać grubsze produkty. Obróć dwa pokrętki regulacji rolek w lewo, aby uzyskać drobne produkty.
8. Ustawienie liczb wskaże 1 dla najcieńszego produktu, 5 dla najgrubszego
- 9.



10. Temperaturę płyty można regulować, aby skompensować ciemniejsze lub jaśniejsze wymagania smażenia. Obróć pokrętło regulacji termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać większe wysmażenie. Obróć pokrętło regulacji termostatu w lewo, aby uzyskać mniejsze wysmażenie.

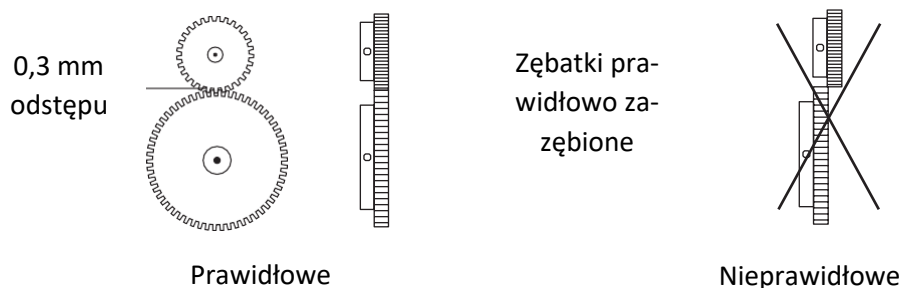
WAŻNE: Po wyregulowaniu termostatu odczekaj 15 minut, aby ustabilizować poziom tostera.

Opcjonalne

Przekładnia ustawiona na maszynie jest przeznaczona do obracania taśmy przenośnika z prędkością do 2 obrotów / min. W przypadku chęci zwiększenia prędkości taśmy przenośnika prosimy o kontakt ze sprzedawcą

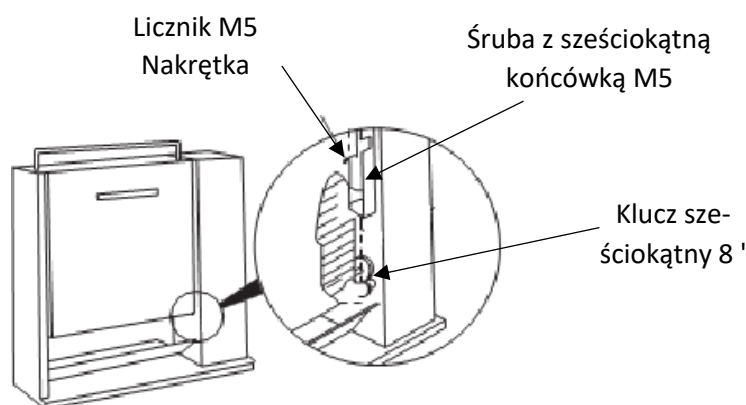
Przekładnie przenośnika i silnika

Po prawidłowym wyrównaniu pomiędzy przenośnikiem a przekładnią silnika będzie luz 0,3 mm. Nieprawidłowe wyrównanie powoduje okresowe zacinanie się przenośnika.



Potrzebne narzędzia: klucz imbusowy 2,5

1. Pracując od „tylnej strony” urządzenia, poluzuj 2 śruby dociskowe na dole prowadnicy przenośnika, aż przenośnik się zatrzyma. Uwaga: W celu ułatwienia dostępu może być konieczne zdjęcie zespołu przenośnika.
2. Przymocuj śrubę dociskową do przenośnika taśmowego i dokręć kluczem sześciokątnym



3. Dokręć śrubę ustalającą, aż górna część obudowy przenośnika będzie równoległa do podstawy maszyny.
4. Ostrożnie dokręć śrubę ustalającą o 1/2 obrotu, aż do uzyskania równoległości.
5. Zdejmij zespół przenośnika.
6. Nałóż kroplę smaru na obie śruby dociskowe.
7. Wymień zespół przenośnika.

SEKCJA 3: Czyszczenie

UWAGA: Nie należy czyścić przez rozpylanie wody.

UWAGA: Nie zanurzaj kończyn w wodzie.

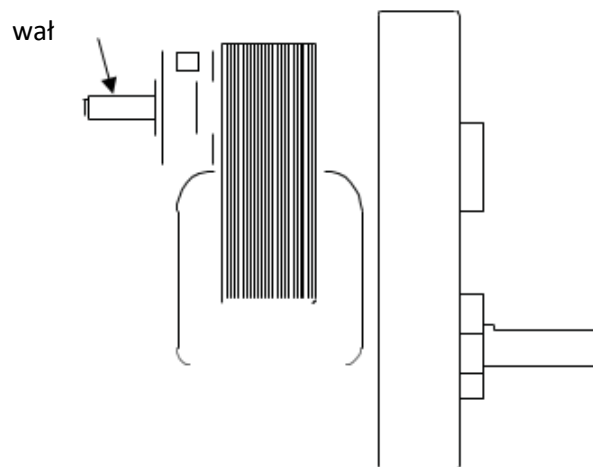
Instrukcje dot. czyszczenia

1. Wyłącz główny wyłącznik zasilania i wyjmij przenośnik.
2. Przed czyszczeniem odczekaj 60 minut, aż przenośnik ostygnie.
3. Zdejmij zespół przenośnika.
4. Wytrzyj przenośnik wilgotną szmatką. Użyj miękkiej szczotki do łańcucha.
5. Usuń wewnętrzny arkusz z przenośnika i połóż go na płaskiej powierzchni. Oczyść wszystkie pozostałości. Wyczyść obie strony prześcieradła wilgotną szmatką i pozostaw do wyschnięcia.
6. WAŻNE: Obracaj powłokę teflonową dwa razy dziennie, aby wydłużyć żywotność. Ścierczkę teflonową należy wymieniać zgodnie z codziennym użytkowaniem średnio w okresie 4-6 miesięcy.
7. Za pomocą wilgotnej szmatki usuń pozostałości z przenośnika.

WAŻNE: Nie używaj ostrych przedmiotów, twardych szczotek drucianych, drutów do zmywarek ani ściernych środków czyszczących na płycie. W przeciwnym razie może dojść do nieodwracalnych uszkodzeń.

Konserwacja zapobiegawcza

Aby przedłużyć żywotność silnika, wałek silnika należy napełnić 2-3 kroplami oleju co 3000 godzin.



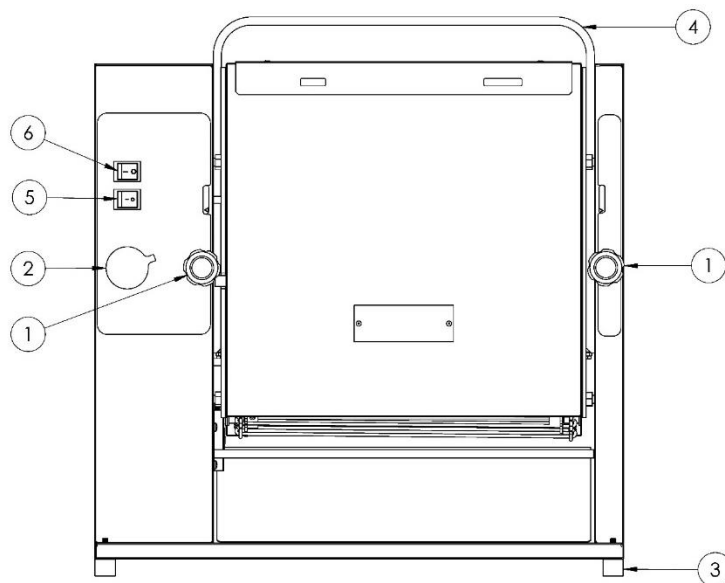
WAŻNE: Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć maszynę z sieci

SEKCJA 4: Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się. Główny wyłącznik zasilania na zewnątrz. Światło nie świeci	Brak zasilania w urządzeniu. Główny przewód zasilający jest uszkodzony. W głównym wyłączniku zasilania jest luźne połączenie.	Upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony do odpowiedniego gniazda i wejścia zasilania. Wymień przewód zasilający. Dokręć połączenia głównego wyłącznika zasilania. Zmień główny włącznik zasilania.
Urządzenie się nie nagrzewa. Główny włącznik zasilania włączony. Światło nie świeci.	Termostat działa nieprawidłowo. Wał obrotowy przenośnika nie działa. Przełącznik zasilania jest uszkodzony	Zmień termostat. Wymień wrzeciono obrotowe przenośnika.
Urządzenie się nagrzewa, ale przenośnik nie działa.	Kluczyk silnika jest luźno podłączony. Wadliwy silnik. Napędzane koła zębate są zużyte. Przerzutka łańcuchowa jest luźna. Klucz silnika	Dokręć połączenie kluczyka silnika. Wymień silnik. Wymień koło zębate. Wyreguluj i dokręć koła zębate. Ustaw ściskanie śrub wykrywających przenośnik. Zmień klucz.
Urządzenie przegrzewa się bardziej lub mniej (termostat nie działa).	Usterka termostatu.	Zmień termostat
Chleb nie rumieni się	Sprawdź temperaturę płyty	Wyreguluj płytkę, aby uzyskać odpowiednią kompresję. Ustaw termostat na odpowiednią temperaturę.

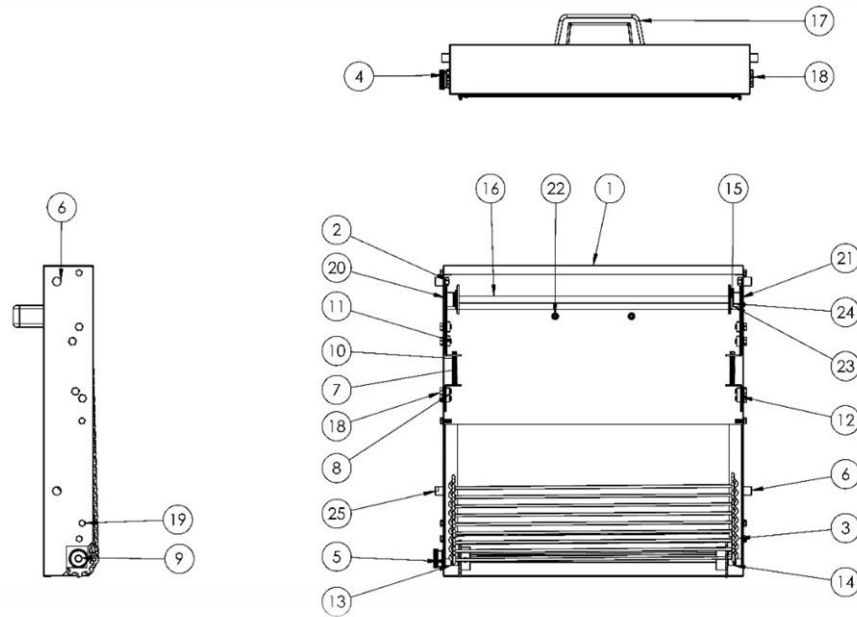
SEKCJA 5: Części

Widok od frontu



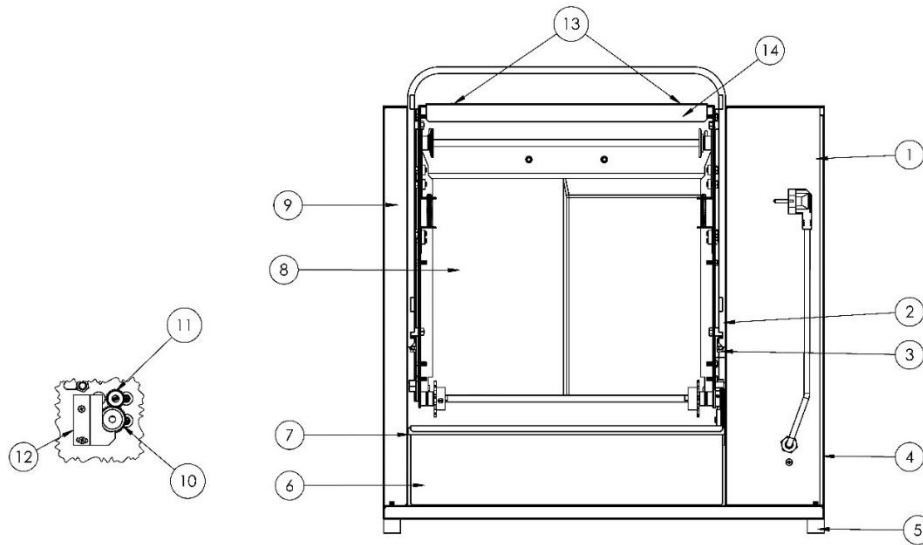
NR.	NUMER CZĘŚCI ZAMIENNEJ	OPIS CZĘŚCI	ILOŚĆ
1	05057	POKRĘTŁO REGULACJI PŁYTKI	2
2	05073	KOŁO REGULACYJNE TERMOSTATU	1
3	05064	NÓŻKA	4
4	05046	ELEMENT ŁĄCZĄCY	1
5	05000	PRZYCISK	1
6	08091	PRZYCISK	1

Instalacja przenośnika



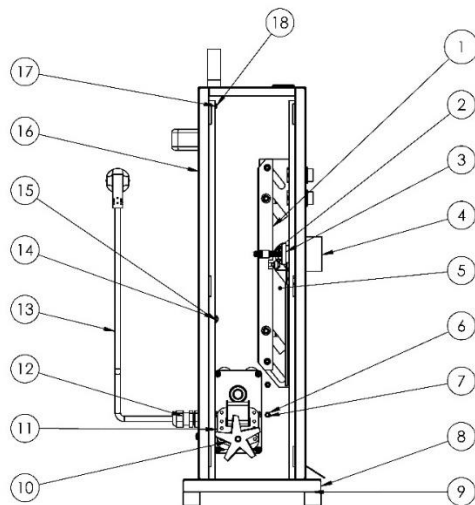
ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT	ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	00288M	CONVEYOR BOX	1	14	05016	THIMBLE	2
2	03086	NUT	4	15	05029	WASHER	3
3	00286M	WIRE BELT	1	16	00283M	CONVEYOR SHAFT	1
4	05059	GEARWHEEL	1	17	01549	COVER WASHER	1
5	05062	SETSCREW	1	18	01818	BOLT	8
6	05056	BOLT	3	19	01819	BOLT	8
7	00297M	SHAFT FIXING GROUP	1	20	05031	CONVEYOR SHAFT BEARING	1
8	05060	BEARING	2	21	05032	CONVEYOR SHAFT SHEET	1
9	0299M	WIRE BELT SHAFT GROUP	1	22	00340	BOLT	2
10	05055	SPRING	2	23	05069	THIMBLE	2
11	05042	NUT	4	24	05070	THIMBLE	2
12	00298M	SHAFT FIXING GROUP	1	25	05087	BOLT	1
13	05035	ALCOVE	2				

Widok od tyłu



ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	05026	CONTROL BOX	1
2	05046	JOINING SHEET	1
3	04073	BOLT	2
4	05002	SIDE COVER	2
5	05064	FOOT	4
6	05005	CRUMB TRAY	1
7	05012	CRUMB TRAY SUPPORT SHAFT	2
8	00290M	RESISTOR	1
9	05014	CONTROL BOX	1
10	05067	GEARWHEEL	1
11	05059	GEARWHEEL	1
12	00287M	CONVEYOR BOX	1
13	02342	BOLT	2
14	05004	COMPRESSION SHEET	1

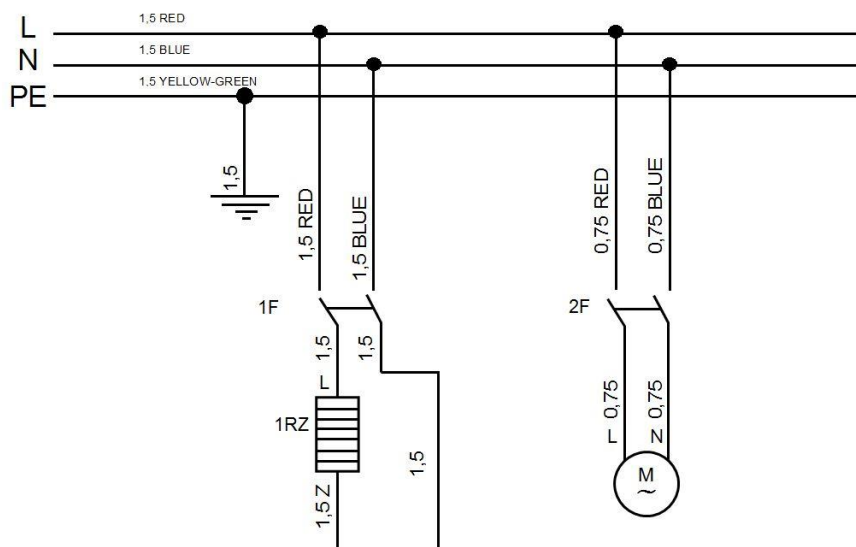
Elementy wewnętrzne



ITEM	SPARE PARTS NUMBER	SPARE PARTS DESCRIPTION	UNIT
1	05006	CONVEYOR SUPPORT SHEET	2
2	05058	HOLDER SHAFT	2
3	05088	THERMOSTAT	1
4	05073	THERMOSTAT ADJUSTING WHEEL	1
5	05030	CONVEYOR SUPPORT SHEET	1
6	00335	FIX	2
7	00046	BOLT	5
8	05025	BASE SHEET	1
9	00336	FIX	4
10	05082	ENGINE PROPELLER	1
11	05080	CONVEYOR ENGINE	1
12	00097	RECORD	1
13	00403	POWER CORD	1
14	05068	PIN	2
15	03086	NUT	2
16	05026	CONTROL BOX	1
17	02688	BOLT	2
18	00053	NUT	7

SEKCJA 6: Diagramy elektryczne

Diagram podłączenia



SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę Resto Quality sp. z o.o. na sprzedawane Towary. Określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej znajdują zastosowanie do przypadków gdy gwarancja na Towar udzielana jest przez Resto Quality sp. z o.o. i jest gwarancją przywołanej spółki – nie wpływa tym samym na równoległą ochronę ze strony ewentualnych innych podmiotów.

1. Gwarancja udzielana jest na okres:
 - a. 12 miesięcy od momentu zakupu – dla urządzeń sprzedawanych w całości jako fabrycznie nowe
 - b. 3 miesiące od momentu zakupu – dla części zamiennych
 - c. gwarancja nie jest udzielana dla towarów używanych, powystawowych i innych sprzedawanych w obniżonej cenie
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikły inne przyczyny skutkujące 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 Towarów (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe, sprężyny 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. korozja obudowy lub elementów urządzenia,
 - g. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - h. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.

- i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą
9. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów
10. Resto Quality nie ponosi odpowiedzialności za niezgodności wynikłych z:
 - a. dokonania jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw, montażu czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenia plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenia uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
11. Składanie reklamacji
 - a. do składania reklamacji uprawnieni są tylko partnerzy handlowi, określani dalej jako Nabywca. Resto Quality nie prowadzi sprzedaży bezpośredniej do klientów końcowych.
 - b. w przypadku wystąpienia wady produktu, nabywca zobowiązany jest dokonać zgłoszenia reklamacyjnego przez formularz znajdujący się na stronie <https://restoquality.pl/pl/contact>.
 - c. zgłoszenia reklamacyjne kierowane do Resto Quality powinny być dokonywane bezpośrednio przez Dystrybutora bądź osobę przez niego upoważnioną.
 - d. Wprowadzając zgłoszenie reklamacyjne należy podać dane firmy, numer seryjny produktu, kod produktu, numer faktury zakupu, adres do interwencji wraz z numerem telefonu.
 - e. po wprowadzeniu reklamacji do systemu Nabywca otrzymuje potwierdzenie przyjęcia zgłoszenia reklamacyjnego lub prośbę o korektę danych w zgłoszeniu. Brak uzupełnienia danych będzie skutkowało odrzuceniem reklamacji.
 - f. składając reklamację Nabywca jest zobowiązany przekazać dokumentację pozwalającą na jej uzasadnienie, tj. zdjęcie tabliczki znamionowej, protokół szkody, zdjęcia towaru, zdjęcia opakowania.
 - g. wszelkie dokumentacje należy przysyłać na serwis@restoquality.pl.
12. Uszkodzenia w transporcie
 - a. w przypadku szkody wyrządzonej podczas transportu należy niezwłocznie i w obecności kuriera spisać protokół szkody i przesać jego skan na serwis@restoquality.pl
 - b. w przypadku szkody jawnej należy przesać dokumentację zdjęciową opakowania oraz urządzenia
 - c. podpisując protokół szkody odbiorca przesyłki potwierdza zgodność zawartych w nim danych. W przypadku błędnie spisanego protokołu, czyli nie pozwalającego na uznanie uszkodzenia w transporcie lub niezgodnego ze stanem rzeczywistym, reklamacja może zostać uznana za niezasadną.
 - d. reklamacje z tytułu szkody ukrytej powinny być zgłoszone niezwłocznie po ich zdiagnozowaniu. Na odbiorcy przesyłki spoczywa obowiązek udowodnienia, że szkoda nie powstała w czasie od przyjęcia przez niego przesyłki bez zastrzeżeń do momentu złożenia reklamacji w Resto Quality.
 - e. w przypadku, gdy odbiorca przetransportuje towar w inne miejsce niż miejsce doręczenia towaru przez Resto Quality, odpowiedzialność Spółki za uszkodzenia w transporcie wygasa.
13. Inne reklamacje

- a. w przypadku niezgodności produktu z zamówieniem lub katalogiem, niezgodności ceny oraz pozostałych niezgodności należy niezwłocznie zgłosić reklamację po ich zauważeniu, jednak nie później niż w ciągu 2 dni roboczych
14. Czas rozpatrywania reklamacji:
- a. Resto Quality zobowiązuje się do rozpatrzenia reklamacji w najkrótszym możliwym czasie
15. Resto Quality nie ponosi odpowiedzialności za niezgodności wynikłych z:
- a. dokonania jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw, montażu czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenia plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenia uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
16. Zgłoszenie reklamacji nie zwalnia Nabywcy z konieczności opłacenia faktury w terminie.
17. Nabywca przyjmuje do wiadomości, iż każde urządzenie, które ma kontakt z wodą, np. zmywarka, piec konwekcyjno-parowy, ekspres do kawy, kocioł warzelny musi pracować na wodzie o twardości poniżej 6 stopni w skali niemieckiej.

Spółka

Klient

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
Tel.: 12-307-06-72
Tel2.: 791 003 909
Email: info@restoquality.pl
Serwis: 577 609 633
Email: serwis@restoquality.pl