



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Wałkowarka piekarnicza do ciasta

Model: SM520A



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa	3
SEKCJA 3: Instalacja	4
SEKCJA 4: Obsługa	5
SEKCJA 5: Montaż i demontaż skrobaków	7
SEKCJA 6: Czyszczenie i konserwacja	8
SEKCJA 7: Ogólne warunki gwarancji	9

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



SEKCJA 1: Informacje ogólne

Wprowadzenie

Przed rozpoczęciem użytkowania i instalacji 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.

Specyfikacja urządzenia

MOC	0,37 kW
WAGA NETTO MASZINY	80 kg
SZEROKOŚĆ ROBOCZA	520 mm
DŁUGOŚĆ PŁYTKI	2 x 420 mm
PRZESTRZEŃ MIĘDZY ROLKAMI	1 - 30 mm
NAPIĘCIE	220/380 V, 3 Ph, 50 Hz

SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA

Ze względów bezpieczeństwa zwróć uwagę na następujący symbol:

Ta etykieta ostrzega, że tylko wykwalifikowany personel serwisowy ma dostęp do tego miejsca i operator musi odłączyć zasilanie przed przystąpieniem do czyszczenia lub serwisowania.



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Maszyna może być obsługiwana wyłącznie przez personel odpowiednio przeszkolony do tego celu i w zakresie treści niniejszej publikacji.

ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZNĄ PRACĘ, PRZESTRZEGAJ NASTĘPUJĄCYCH INSTRUKCJI:

1. Zainstaluj maszynę zgodnie z wymogami BHP.
2. Nie umieszczaj maszyny w pobliżu źródła ciepła, także nie wolno jej używać w miejscu, w którym otaczające środowisko może grozić wybuchem.
3. Używaj maszynę z zachowaniem ostrożności i nigdy nie rozpraszaj się.
4. Nie noś luźnej odzieży, ani takiej z szerokimi lub otwartymi rękawami.
5. Nie usuwaj, nie zakrywaj, ani nie modyfikuj tabliczek identyfikacyjnych umieszczonych na korpusie maszyny.

6. Nie używaj maszyny jako powierzchni lub obszaru roboczego i nie stawiaj na niej żadnych przedmiotów, które nie są potrzebne do normalnej pracy.
7. Nie używaj maszyny z tymczasowymi połączeniami elektrycznymi lub nieizolowanymi kablami.
8. Okresowo sprawdzaj stan kabla zasilającego i zacisku kablowego na korpusie maszyny, w razie potrzeby zleć autoryzowanemu serwisowi wymianę tak szybko, jak to konieczne.
9. Zatrzymaj maszynę natychmiast po wystąpieniu wadliwego lub nieprawidłowego działania, pęknięcia, niewłaściwych ruchów lub nietypowych dźwięków.
10. Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz maszynę od sieci elektrycznej.
11. Do czyszczenia i konserwacji używaj ochronnych rękawic roboczych.
12. W przypadku nadzwyczajnej konserwacji skonsultuj się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym i upoważnionym personelem.
13. Do czyszczenia maszyny nie używaj strumieni wody, ani sprayu.
14. Podczas manipulowania ostrymi akcesoriami używaj rękawic odpornych na przecięcie.

SEKCJA 3: Instalacja

OGÓLNE WYMAGANIA INSTALACYJNE

UWAGA: Najważniejsze jest, aby to urządzenie zostało poprawnie zainstalowane i aby działało poprawnie przed użyciem. Instalacja musi być zgodna z lokalnymi wymogami dotyczącymi instalacji elektrycznej, przeciwpożarowej, zdrowia i bezpieczeństwa

Ta maszyna została zaprojektowana tak, aby zapewnić lata satysfakcjonującej pracy. Prawidłowa instalacja jest niezbędna do uzyskania najlepszej wydajności i bezproblemowej pracy.

INSTALACJA

Niniejsze urządzenie należy zainstalować z odpowiednią wentylacją, aby zapobiec występowaniu w pomieszczeniu niedopuszczalnych stężeń substancji szkodliwych dla zdrowia.

Instalacje mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy. Niezainstalowanie sprzętu zgodnie z odpowiednimi kodami i specyfikacjami producenta spowoduje unieważnienie gwarancji.

Komponenty, których regulacja jest zabezpieczona (np. lakierowana) przez producenta, mogą być regulowane tylko przez autoryzowany serwis. Nie mogą być regulowane przez instalatora.

Obowiązkiem właściciela jest dostarczenie i zorganizowanie podłączenia wszystkich usług do maszyny.

ROZPAKOWANIE

Przy odbiorze maszyny wykonaj następujące czynności: zdejmij całe opakowanie i zabezpieczenia transportowe, w tym wszystkie plastikowe osłony ochronne z paneli zewnętrznych.

Sprawdź sprzęt i części pod kątem uszkodzeń. Natychmiast zgłoś wszelkie uszkodzenia przewoźnikowi i sprzedawcy. Nigdy nie próbuj obsługiwać maszyny z uszkodzonymi częściami.

LOKALIZACJA

1. Wybierz miejsce na maszynę z co najmniej 0,6 m przestrzeni wokół maszyny do obsługi, czyszczenia i serwisowania.
2. Ustaw maszynę we właściwej pozycji roboczej. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, solidnej i suchej podłodze.
3. Zaleca się, aby maszyna była wypoziomowana od przodu do tyłu i z boku na bok. Zapewni to największą stabilność.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Zasilanie elektryczne powinno być dostępne w zasięgu dołączonego przewodu zasilającego. Nie używaj przedłużaczy do podłączenia przewodu zasilającego urządzenia do źródła zasilania.
2. Przed wykonaniem połączeń elektrycznych należy przeczytać specyfikacje na tabliczce znamionowej, aby upewnić się, że są one zgodne ze specyfikacjami zasilania elektrycznego. Podłączenie elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany technik serwisowy, który będzie przestrzegał wszystkich obowiązujących przepisów bezpieczeństwa oraz krajowych przepisów elektrycznych.
3. Sprawdź prawidłowe połączenie (obrót) maszyny. W przypadku nieprawidłowego podłączenia silnik będzie działał, ale noże i płyta dociskowa nie będą się poruszać. W razie potrzeby będziesz musiał zamienić położenie 2 przewodów fazowych.

Podczas podłączania maszyny do zasilania sieciowego upewnij się, że wykonano następujące czynności:

1. W odległości 2 m od maszyny znajduje się wyłącznik.
2. Przelotka / dławnica jest zamontowana wokół otworu wejściowego przewodu zasilającego do maszyny.
3. Wszystkie połączenia przewodów muszą być sprawdzone i dokręcone.

Po wykonaniu podłączenia elektrycznego maszyna jest gotowa do użycia.

SEKCJA 4: Obsługa

Wałkownica do ciasta powstała w celu wydłużania i formowania ciasta w arkusze na ciasta duńskie, rogaliki, ciasta francuskie itp.

Po obu stronach tej maszyny znajdują się dwie płyty ze stali nierdzewnej.

Aby ułatwić operację, sugerujemy posypanie talerza mąką przed uformowaniem ciasta.

BUDOWA



Włącznik zasilania

Przyciski 1 po obu stronach pokrywy bocznej maszyny mogą zmieniać kierunek obrotu rolki. Po naciśnięciu górnego przycisku 2 maszyna powinna natychmiast się zatrzymać.

Podzespół rękojeści

Dźwignia regulacyjna 3 służy do regulacji luzu między rolkami.

Ustawianie luzów między rolkami

Naciśnij dźwignię blokującą na dźwigni regulacyjnej.

Obróć dźwignię regulacyjną do żądanej pozycji.

Tarcza skali wskazuje wartość ustawienia luzu rolkowego.

Kontrola zatrzymania grubości ciasta

- Ustaw dźwignię regulacyjną na żądaną grubość.
- Odkręć radełkowane pokrętło 5 i przesunij blokadę przesuwającą, aż oprze się o dźwignię regulacyjną.
- Dokręć radełkowane pokrętło.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI MASZINY

Każdego dnia, przed rozpoczęciem pracy z wałkownicą do ciasta, sprawdź następujące elementy:

- Czy maszyna jest czysta?
- Czy wszystkie osłony są na miejscu i czy działają?
- Sprawdź, czy skrobaki górne i dolne są prawidłowo zamontowane.

OBSŁUGA MASZYNY

1. Pociągnij w dół obie płyty maszyny.
2. Zamocuj tackę na mąkę pod rolkami dociskowymi.
3. Opuść kratkę zabezpieczającą.
4. Ułóż ciasto po prawej stronie talerza, włóż wolny koniec ciasta do rolki dociskowej.
5. Dostosuj odstęp między rolkami według własnego uznania.
6. Posyp ciasto mąką.
7. Naciśnij prawy przełącznik, aby ciasto na talerzu przesunęło się od prawej do lewej.
8. Naciśnij górny przycisk, aby zatrzymać maszynę. Ustaw uchwyt na kolejną skalę i ponownie posyp ciasto mąką.
9. Naciśnij lewy przełącznik, aby ciasto na talerzu przesunęło się od lewej do prawej.
10. Powtarzaj kroki od 5 do 9, aż ciasto będzie miało pożądaną grubość, następnie składaj ciasto raz po raz do poziomów, których potrzebujesz.

Upewnij się, że maszyna zatrzymała się po podniesieniu kratki ochronnej.

Nigdy nie czyść maszyny bieżącą wodą.

Aby chronić skrobak i tackę na mąkę przed odkształceniem, nie używaj do ich czyszczenia gorącej wody.

Boczna pokrywa maszyny musi być zamknięta.

Jeśli chcesz podnieść płytę, gdy maszyna nie pracuje, powinieneś najpierw podnieść kratkę zabezpieczającą.

SEKCJA 5: Montaż i demontaż skrobaków

1. Mocowanie górnych skrobaków
 - Umieścić skrobak na górnej rolce dociskowej.
 - Wyciągnij zamontowane na sprężynie dźwignie ustalające na tyle, aby umożliwić przesuwanie pod spodem.



- Ustaw dźwignie ustalające, aby móc zacześć skrobak.

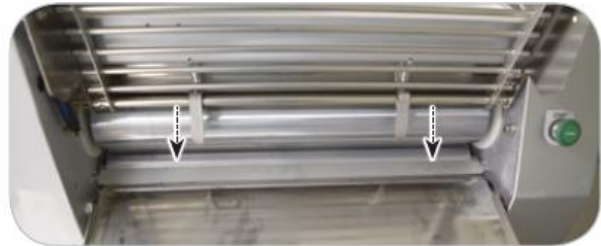


2. Zdejmowanie górnego skrobaka

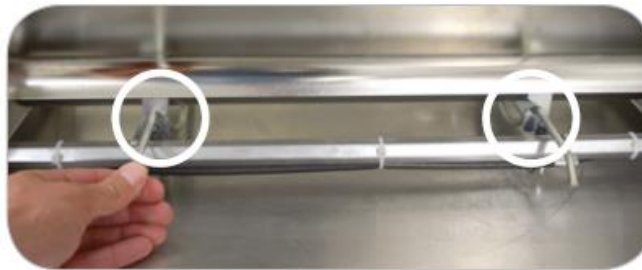
- Podnieś dźwignie mocujące, aby umożliwić wysunięcie się skrobaka.

3. Mocowanie dolnego skrobaka

- Umieścić zgarniacz stożkowy hakami skierowanymi w dół, w przestrzeni między rolkami dociskowymi i przenośnikowymi.
- Wciśnij pręty teowe, do oporu, w prowadnice boczne.



- Pod stołem rolkowym zamocuj do haków pręty sprężynowe



4. Zdejmowanie skrobaka dolnego

- Wykonaj procedurę odwrotną opisaną w 3.

SEKCJA 6: Czyszczenie i konserwacja SKROBAKI

Zdejmij górne i dolne skrobaki do czyszczenia.

Przetrzyj skrobaki wilgotną szmatką.

Nie używaj ostrych ani spiczastych narzędzi do usuwania kawałków ciasta, które stwardniały na skrobakach.

TALERZ NA CIASTO

Po codziennym użyciu wyczyść talerz. Zdejmij go, usuń wszystkie pozostałe kawałki ciasta za pomocą wody i wysusz go.

TACA NA MAKĘ

Po codziennym użyciu wyczyść tacę. Możesz ją wyciągnąć, usuń wszystkie pozostałe kawałki ciasta za pomocą wody i wysusz ją.

WAŁEK

Wyczyść wałek za pomocą wilgotnej szmatki.

MIEJSCE PRACY

Staraj się utrzymywać miejsce pracy czyste i wentylowane.

SEKCJA 7: 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 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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
 9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
 10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony 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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
 15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie

przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).

- d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient

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