



RESTOQUALITY

## Instrukcja obsługi

### Wałkowarka piekarnicza do ciasta

Model: SM520S, SM520F



## Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne .....	3
SEKCJA 2: Instalacja .....	3
SEKCJA 3: Połączenie elektryczne.....	4
SEKCJA 4: Obsługa .....	4
SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja .....	8
SEKCJA 7: Rozwiązywanie problemów .....	10
SEKCJA 8: Ogólne warunki gwarancji .....	11

**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.

## **SEKCJA 2: Instalacja**

Po rozpakowaniu wykrawarki do ciasta sprawdź, czy posiadasz:

- Dwa stoły przenośnikowe
- Jeden wałek do ciasta
- Dwie podpory stołu przenośnika

### **ZMONTUJ MASZYNĘ W NASTĘPUJĄCY SPOSÓB:**

1. Przykręcić śruby wysięgników, następnie mocno przykręć je śrubami pod skrzynką ramy.
2. Zamocuj stoły przenośnika.
3. Sprawdź, czy skrobaki górne i dolne są prawidłowo zamocowane.
4. Dopasuj plastikowy pojemnik na mąkę.
5. Podłącz maszynę, musi to być wykonane przez elektryka. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami i schematem połączeń.

**WAŻNE:** Bardzo ważne jest, aby upewnić się, że po naciśnięciu prawego przycisku / dźwigni przenośniki przesuwały się w prawo, a po naciśnięciu lewego przycisku / dźwigni poruszają się w lewo. Należy ściśle przestrzegać kolejności faz. Jeśli maszyna jest podłączona do innego gniazdka, należy natychmiast sprawdzić, czy przenośniki taśmowe pracują we właściwym kierunku. Kontrola bezpieczeństwa pod kątem prawidłowego działania kratki ochronnej: gdy kratka po stronie podawania zostanie podniesiona, maszyna powinna natychmiast się zatrzymać.

**UWAGA:** Przed montażem lub demontażem stołów przenośnika: zawsze odłącz zasilanie elektryczne na głównym wyłączniku lub odłącz maszynę.

**PRODUCENT NIE PRZYJMUJE ROSZCZEŃ Z TYTUŁU USZKODZEŃ LUB WYPADKÓW WYNIKAJĄCYCH Z NIEPRZESTRZEGANIA NINIEJSZYCH INSTRUKCJI.**

### SEKCJA 3: Połączenie elektryczne



UWAGA: Przed wykonaniem jakichkolwiek połączeń elektrycznych upewnij się, że system zasilania elektrycznego jest zgodny ze specyfikacjami elektrycznymi maszyny.

Standardowe specyfikacje to: 3 fazy, 50 Hz, 8,0 A.

Odwracalna krajarka do ciasta jest wyposażona w zainstalowany fabrycznie sześciostopowy przewód zasilający. Przekrawacz jest również wyposażony w obrotowy włącznik / wyłącznik, który uruchamia stycznik z termicznym i magnetycznym zabezpieczeniem przed przeciążeniem, aby automatycznie rozłączyć silnik w przypadku przeciążenia elektrycznego lub awarii. Aby zresetować, ustaw przełącznik w pozycji WŁ.

### SEKCJA 4: Obsługa

#### USTAWIANIE LUZÓW MIĘDZY ROLKAMI

Wciśnij dźwignię blokującą na uchwycie dźwigni regulacji rolki. Obróć dźwignię regulacji rolki, aby zmienić położenie górnej rolki dociskowej. Tarcza skali wskazuje wartość ustawienia luzu rolkowego.

#### KONTROLA GRUBOŚCI CIASTA

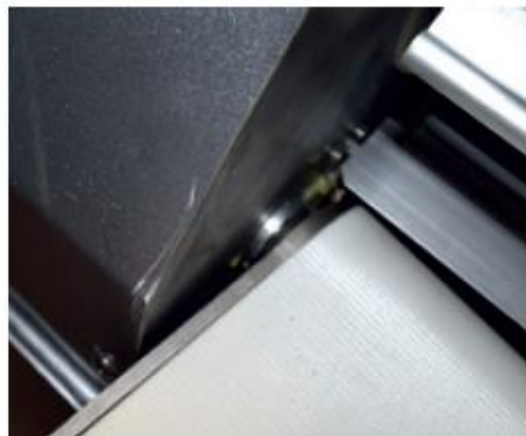
- Ustaw dźwignię regulacyjną na żądaną grubość.
- Odkręć radełkowane pokrętło i przesunij blokadę przesuwną, aż oprze się o dźwignię.
- Dokręć radełkowane pokrętło.



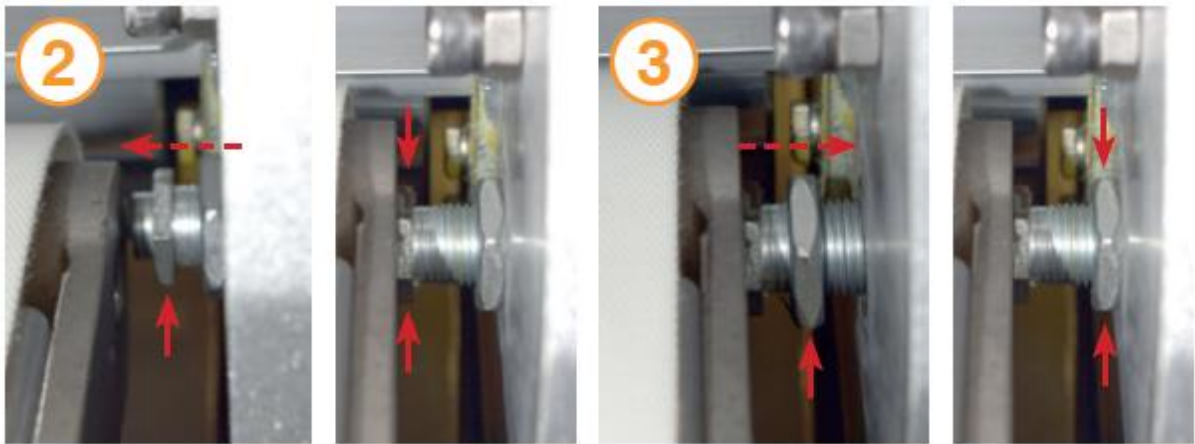
### MOCOWANIE I ZDEJMOWANIE STOŁÓW PRZENOŚNIKA

UWAGA: Do prawidłowego zainstalowania maszyny potrzebne będą dwie osoby.

1. Dociśnij stół do stożkowej śruby mocującej rolkę, aż STOŻEK po przeciwnej stronie maszyny zatrzaśnie się. UCHWYT JAZDY musi zatrzasnąć się w sworzniu zaczepu.



2. Zamocuj dwa wsporniki stołu przenośnika i mocno dokręć.
3. Dociśnij kołnierz blokujący, umieszczony na sprężynowym sworzniu stożkowym, ściśle do głowicy maszyny. Następnie dokręć dwie śruby dociskowe



4. Połóż stół na ramie nośnej

### ZDEJMOWANIE I MOCOWANIE SKROBAKÓW

- A. Mocowanie górnych skrobaków
  - Umieść skrobak na górnej rolce dociskowej.
  - Wyciągnij zamontowane na sprężynie dźwignie ustalające na tyle, aby dało się przesuwać pod kątem pod spodem.
  - Ustaw dźwignie mocujące tak, aby zaczepiły się o skrobak.
- B. Zdejmowanie górnego skrobaka
  - Podnieś dźwignie mocujące, aby umożliwić wysunięcie się skrobaka.
- C. Mocowanie dolnego skrobaka
  - W przestrzeni między rolkami dociskowymi i przenośnikowymi umieścić zgarniacz stożkowy hakami skierowanymi w dół.
  - Wepchnij t-irony do oporu w prowadnice boczne.
  - Zamocuj pręty sprężynowe, pod stołem rolkowym, do haków.
- D. Zdejmowanie skrobaka dolnego
  - Procedura odwrotna, opisana w podpunkcie C.



## SIATKA OCHRONNA

- A. Podnoszenie
  - Po podniesieniu kratki ochronnej drążek zatrząskuje się w zapadce sprężynowej.
- B. Opuszczanie
  - Chwyć kratkę ochronną za górną belkę i opuść ją.

## WALEC RĘCZNY

Ciasto w arkuszach jest nawijane na ręczny wałek, aby zebrać je i przygotować do dalszej obróbki.



## CIASTO ZWIJANE W ARKUSZACH

- Podnieś mocowanie rolki do pozycji pionowej.
- Umieść rolkę ręczną w mocowaniach rolek.
- Pracuj maszyną zgodnie z kierunkiem strzałki.
- Wciśnij początek paska ciasta na wałek.
- Niech ciasto nawinie się na wałek.
- Po nawinięciu wyjmij ciasto do dalszej obróbki.





## SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja

UWAGA: Zawsze wyłączaj i odłączaj zasilanie od maszyny przed otwarciem pokryw.

To urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o prostym czyszczeniu i bezproblemowym utrzymaniu w zgodności z wymogami sanitarnymi. Jeśli regularnie i prawidłowo serwisujesz maszynę, pozostanie ona w dobrym stanie.

### Demontaż przenośnika taśmowego

- Zdejmij stół maszyny.
- Obróć dwie nakrętki ręczne, aby zwolnić napięcie paska za pomocą dostarczonego narzędzia.
- Zdejmij pasek ze stołu.
- Wyczyść taśmy przenośnikowe

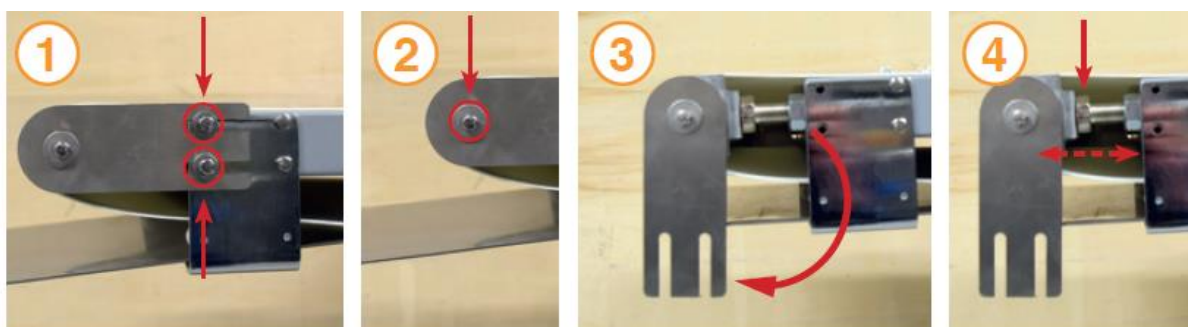
Paski należy czyścić szczotką i tylko wtedy, gdy są suche. Nigdy nie czyść pasków, gdy są mokre!

### Regulacja naciągu taśm przenośnikowych

- Przed uruchomieniem maszyny zawsze upewnij się, że napięcie paska jest właściwie wyregulowane. Robi się to poprzez odpowiednią regulację nakrętek ręcznych.
- Uruchom maszynę od lewej do prawej.
- Pasy muszą zawsze przebiegać prosto. Jeśli pasek ma tendencję do przesuwania w jedną stronę, należy zwiększyć naprężenie po tej stronie lub poluzować nakrętki ręczne po przeciwnej stronie. Użyj dołączonego narzędzia do napinania nakrętek.
- Uruchom maszynę od prawej do lewej i wyreguluj w ten sam sposób.
- Nie napinaj taśm przenośnikowych zbyt mocno.

UWAGA: Ustawienie odpowiedniego napięcia pasów i utrzymanie tego stanu znacznie wydłuży żywotność pasów.

### Kolejne kroki



1. Odkręć dwie śruby z bocznych osłon po obu stronach maszyny.
2. Odkręć nieco śrubę wału.
3. Obróć boczną pokrywę w dół, zobaczysz śrubę nastawczą. Obracając tą śrubą, możesz dostosować napięcie taśmy przenośnika.
4. Aby zwiększyć naciąg, śrubę należy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a w celu zmniejszenia naprężenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. Po ustawieniu naprężenia ponownie podnieś osłonę boczną do góry i przykręć śruby.



### Czyszczenie skrobaków

- Zdejmij górne i dolne skrobaki do czyszczenia.
- Przetrzyj skrobaki wilgotną szmatką i wymień.



**WAŻNE:** Nie używaj ostrych, ani spiczastych narzędzi do zeszkrobывania kawałków ciasta, które stwardniały na skrobaku.

### Smarowanie

Głowica maszyny wypełniona jest wysokowydajnym półpłynnym smarem. Musi być on zmieniany co 5 lat (zalecenie wyliczone w założeniu, że dzień roboczy trwa 8 godzin).

### Czyszczenie dozownika mąki

Usuń całą mąkę znajdującą się w pojemniku. Wyczyść dozownik i umieść go z powrotem w maszynie. Wykonuj tę czynność codziennie.



## SEKCJA 7: Rozwiązywanie problemów

Maszyna nie działa:

- Sprawdź, czy główny wyłącznik jest włączony.
- Sprawdź, czy taśmy przenośnika i osłony ochronne znajdują się we właściwych pozycjach.
- Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest prawidłowo włożona.
- Poproś wykwalifikowanego elektryka o sprawdzenie wszystkich połączeń zasilania i dwukrotnie sprawdzenie prawidłowego podłączenia przewodu neutralnego.
- Sprawdź wszystkie bezpieczniki w obwodzie.
- Sprawdź mikroprzełączniki.

Maszyna nie działa płynnie:

- Sprawdź wtyczkę pod kątem słabych styków lub luźnych przewodów.
- Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
- Sprawdź obwód zasilania pod kątem wahań prądu.
- Sprawdź osłony ochronne pod kątem prawidłowej regulacji, w razie potrzeby wyreguluj wyłączniki krańcowe znajdujące się pod tylną pokrywą.

Wałki nie przeciągną ciasta:

- Ponownie naciągnij paski klinowe od silnika do maszyny.

Pasy przenośnika ślizgają się:

- Ponownie naciągnij paski klinowe od silnika do maszyny.

Nie działa wsteczny przenośnik taśmowy:

- Sprawdź odpowiednie przełączniki.
- Sprawdź napięcie paska klinowego.

Maszyna brzęczy i nie działa lub ma niską moc:

- Poproś elektryka o sprawdzenie, czy silnik działa na wszystkich 3 fazach.
- Sprawdź wszystkie bezpieczniki w obwodzie

## SEKCJA 8: Ogólne warunki gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę **Resto Quality sp. z o.o.** na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikły inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
  - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
  - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
  - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe 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. 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 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**

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