



RESTOQUALITY

# Instrukcja obsługi

## Maszynka do makaronu z odcinającym

Model: PF40E



# ZNACZENIE SYMBOLI

## Znaczenie zagrożeń i symboli zagrożeń zastosowanych w niniejszej instrukcji

Każdy z symboli użytych w tej instrukcji odpowiada określonemu znaczeniu.

### **I** OSTRZEŻENIE

Aby wskazać szczególnie ważne i wrażliwe operacje, które, jeśli nie zostaną prawidłowo wykonane, mogą spowodować uszkodzenie sprzętu i/lub materiałów w nim używanych.

### **a** OSTROŻNOŚĆ! ZARYZYKOWAĆ

Aby wskazać operacje, które mogą spowodować obrażenia o charakterze ogólnym lub które mogą spowodować nieprawidłowe działanie lub uszkodzenie sprzętu i/lub materiałów przez nie używanych, jeśli nie zostaną wykonane prawidłowo; wymagają zatem należytej uwagi i odpowiedniego przygotowania.

### **f** OSTROŻNOŚĆ! ZAGROŻENIE PORAZENIEM ELEKTRYCZNYM

Aby wskazać operacje, które mogą spowodować obrażenia w wyniku wypadków elektrycznych lub które mogą spowodować nieprawidłowe działanie lub uszkodzenie sprzętu i/lub używanych przez niego materiałów, jeśli nie zostaną wykonane prawidłowo; wymagają zatem należytej uwagi i odpowiedniego przygotowania.

### **d** JEST ZABRONIONE

Aby wskazać operacje, których NIE WOLNO wykonywać.

## Zgodność

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami niezbędnymi do prawidłowego wprowadzenia na rynek. Pełny tekst deklaracji zgodności zawarty jest w dokumentacji dostarczanej wraz z urządzeniem.

# BEZPIECZEŃSTWO

## 1 BEZPIECZEŃSTWO

### 1.1 Ważna, bezpieczna informacja

#### 1.1.1 Ogólne ostrzeżenia

### OSTRZEŻENIE

– Niniejsza instrukcja jest własnością producenta sprzętu; powielanie lub przekazywanie jego treści osobom trzecim jest zabronione. Wszelkie prawa zastrzeżone. Jest integralną częścią produktu; upewnij się, że jest on zawsze dostarczany wraz ze sprzętem, nawet jeśli został sprzedany/przekazany innemu właścicielowi, tak aby użytkownik lub upoważniony personel mógł z niego skorzystać w celu konserwacji i napraw. Zdjęcia i rysunki podano jako przykłady. Producent może wprowadzać zmiany bez wcześniejszego powiadomienia w ramach swojej polityki ciągłego rozwoju i aktualizacji produktów.

- Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, aby zapewnić bezpieczną pracę.
- Produkt dostarczany jest w jednym opakowaniu. Upewnij się, że dostawa jest nienaruszona i skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem, który sprzedał Ci sprzęt, jeśli coś jest uszkodzone lub brakuje.
- Jeżeli opakowanie jest uszkodzone, należy niezwłocznie poinformować o problemie przewoźnika i dostawcę.
- Urządzenie przeznaczone jest do wyrabiania i wytłaczania ciasta w różnych formatach. Wyklucza się jakąkolwiek odpowiedzialność umowną i pozaumowną producenta za szkody wyrządzone ludziom, zwierzętom lub mieniu w wyniku błędów w regulacji, konserwacji lub niewłaściwego użytkowania.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do masowej lub przemysłowej produkcji żywności.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w miejscach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie sprzętu, umieść go w stabilnej pozycji na mocnej, stabilnej, równej powierzchni, którą można oczyścić i odkazić, aby uniknąć ryzyka gromadzenia się brudu i skażenia artykułami spożywczymi.

# BEZPIECZEŃSTWO

---

- W przypadku wątpliwości co do stanu i/lub funkcjonalności sprzętu i jego części, prosimy o kontakt z lokalnym dystrybutorem w celu uzyskania dalszych informacji.
- Warunki wymagane do prawidłowego działania urządzeń to:
  - Temperatura otoczenia nie niższa niż 5°C.
  - Wilgotność względna od 50% (wykrywana przy 40°C) do 90% (wykrywana przy 20°C).
- Przed pierwszym uruchomieniem usunąć z urządzenia wszelkie przybory kuchenne.
- Nieużywane przybory kuchenne należy odłożyć na półkę w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieupoważnionych.
- Zawsze należy zachować bezpieczną odległość od ruchomych części.
- Po pierwszym uruchomieniu należy powiadomić dostawcę produktu o wszelkich napotkanych usterkach lub awariach.
- Zapewnij odpowiednie oświetlenie miejsca pracy. Aby zapewnić odpowiednio bezpieczne warunki pracy, ważne jest odpowiednie oświetlenie.
- Regularnie sprawdzać kabel zasilający, wtyczkę i gniazdko. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, może go wymienić wyłącznie producent lub lokalny dystrybutor, który sprzedał sprzęt, lub personel upoważniony do przeprowadzania konserwacji i napraw.
- W przypadku dłuższego nieużywania urządzenia należy wykonać co najmniej następujące czynności:
  - ustawić główny wyłącznik urządzenia w pozycji „OFF”
  - wyjąć wtyczkę z gniazdka. Jeżeli wtyczka nie jest łatwo dostępna, należy odłączyć wyłącznik wielobiegunowy odpowiadający gniazdku, do którego podłączone jest urządzenie
  - całkowicie opróżnić i oczyścić.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych lub zatwierdzonych przez producenta, aby zapobiec uszkodzeniu produktu.
- Jeśli wykwalifikowana osoba wykryje lub podejrzewa usterkę, która może zagrozić bezpieczeństwu użytkownika, urządzenie należy natychmiast zatrzymać i można go ponownie używać dopiero po przeprowadzeniu napraw.

# BEZPIECZEŃSTWO

---

## 1.1.2 Zakazy

**d**

### **JEST ZABRONIONE**

- NIE wprowadzaj zmian i/lub nie próbuj naprawiać produktu. Dokonanie zmian spowoduje unieważnienie Deklaracji zgodności urządzenia. Za wszelkie szkody powstałe na skutek nieprawidłowego użytkownika odpowiada wyłącznie użytkownik. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- NIE pozostawiać urządzenia narażonego na działanie czynników atmosferycznych.
- NIE zatykać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- NIE dotykaj urządzenia bosymi stopami lub częściami ciała, które są mokre/wilgotne. W przypadku wykrycia rozproszenia prądu w kontakcie z metalowymi częściami urządzenia, wyłącz przełącznik, odłącz urządzenie i skontaktuj się z autoryzowanym sprzedawcą.
- NIE pozwalaj dzieciom ani osobom o ograniczonych możliwościach lub nieposiadającym wymaganego doświadczenia lub wiedzy na korzystanie ze sprzętu, chyba że są one nadzorowane przez wykwalifikowaną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- NIE pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- NIE pozostawiać materiału opakowaniowego w środowisku lub w zasięgu dzieci, gdyż może to stanowić potencjalne źródło zagrożenia. Pozbądź się go zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- NIE usuwaj żadnych splełanych materiałów z działającego urządzenia ani nie wprowadzaj ciał obcych w trakcie cyklu pracy.
- NIE WOLNO używać urządzenia, jeśli jego połączenia elektryczne są uszkodzone. Może to spowodować niebezpieczne zwarcie.
- NIE WOLNO używać urządzenia, jeśli jego osłony zabezpieczające nie są prawidłowo umieszczone lub nie są w idealnym stanie.
- NIE kłaść niczego na urządzeniu, gdy ono pracuje lub znajduje się w stanie gotowości.
- NIE WOLNO używać urządzenia w niewłaściwy sposób.

- Przed i w trakcie pracy nie spożywaj napojów alkoholowych ani leków, które mogą powodować zmęczenie i/lub senność.
- N  
I – NIE WOLNO używać siły podczas pracy urządzenia.  
G  
D Zawsze używaj go w odpowiednich warunkach pracy.

## BEZPIECZEŃSTWO

- NIE usuwaj ani nie uszkodzaj żadnej tabliczki znamionowej ani znaku bezpieczeństwa znajdującego się na urządzeniu.
- NIGDY nie ciągnij, nie odłączaj ani nie skręcaj przewodów elektrycznych wystających z urządzenia, nawet jeśli jest ono odizolowane od źródła zasilania elektrycznego.

### 1.2 Symbole na sprzęcie

Piktogramy bezpieczeństwa są umieszczone na sprzęcie w miejscach, w których występuje RYZYKO RESZTKOWE.

Poniżej przedstawiono piktogramy i ich znaczenie.



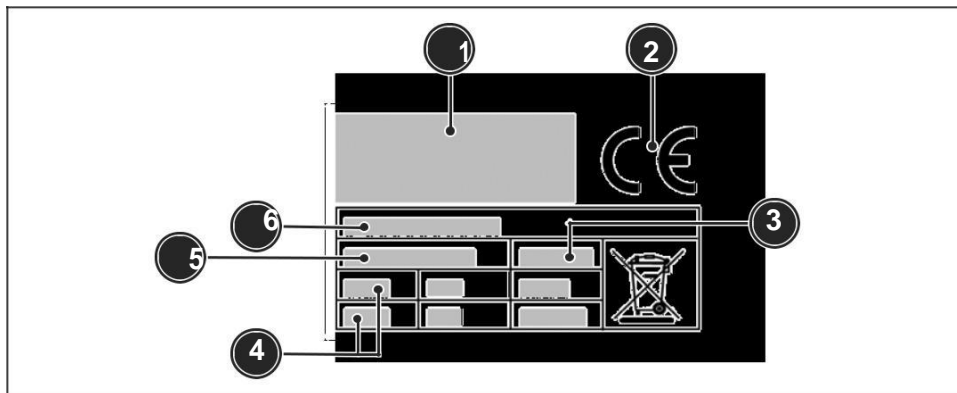
**Zagrożenie porażeniem elektrycznym:** wskazuje, że przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć zasilanie sieciowe (lub wyjąć wtyczkę).

# PREZENTACJA SPRZĘTU

## 2 Prezentacja sprzętu

### 2.1 Identyfikacja

Urządzenie jest wyposażone w tabliczkę znamionową zawierającą dane produktu. Upewnij się, że tabliczka znamionowa jest zamontowana. Jeżeli nie, należy natychmiast poinformować producenta i/lub sprzedawcę. Nie wolno używać sprzętu bez tabliczki znamionowej, gdyż w przeciwnym razie producent utraci wszelką odpowiedzialność.



- 1 Identyfikacja producenta
- 2 Znak zgodności CE
- 3 Rok produkcji
- 4 Dane techniczne
- 5 Numer seryjny  
Model
- 6 wyposażenia

### **OSTRZEŻENIE**

Produkty bez tabliczki znamionowej należy uważać za anonimowe i potencjalnie niebezpieczne.

### 2.2 Środowisko pracy

Urządzenie może pracować w lokalizacjach o następujących warunkach środowiskowych:

- temperatura otoczenia: od +4°C do +40°C
- wilgotność: max 90%
- oświetlenie: miejsce musi być wystarczająco oświetlone (patrz obowiązujące normy techniczne).  
w kraju użytkowania)

– wysokość: maks. 2000 m n.p.m. (w sprawie zastosowania powyżej należy skontaktować się z producentem). Wysokość).

## PREZENTACJA SPRZĘTU

### 2.3 Dane techniczne i wymiary

Opis	PF15E	PF25E	PF40E	U/M
Moc	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	kW (KM)
Zasilanie elektryczne	230/1/50 Hz	230-400 V/3/50 Hz		V/faza/Hz
Nominalna pojemność zbiornika	1,5	2,5	4	kg
Zalecana pojemność zbiornika	1,3	2	3,5	kg
Maksymalna wydajność godzinowa (*)	5	8	13	kg/godz
Średnica matrycy wyłaczarki	Ø 50	Ø 57		mm
Wymiary urządzenia (DxGxW)	253x472,5x 316-450	285x540x 420-540	305x600x 525-625	mm
Waga netto	16	35	48	kg
Rodzaj instalacji	Montaż blatu			
Poziom hałas	< 70			dB(A)

(\*) Przybliżone szacunki, wydajność zależy od rodzaju wyłaczania i użytej mąki.

### 2.4 Opis

„Maszyny do świeżego makaronu” są projektowane i produkowane do ugniatania i wyłaczania ciasta w różnych formatach do spożycia przez ludzi.

Sprzęt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego i przeznaczony do instalacji w obiektach komercyjnych (barach, pizzeriach, restauracjach itp.). Nie jest wymagane żadne specjalne szkolenie, ale niezbędna jest wiedza i umiejętności specyficzne dla branży hotelarsko-gastronomicznej.

#### **OSTRZEŻENIE**

Każde użycie inne niż wskazane przez producenta należy uznać za NIEWŁAŚCIWE UŻYCIĘ.

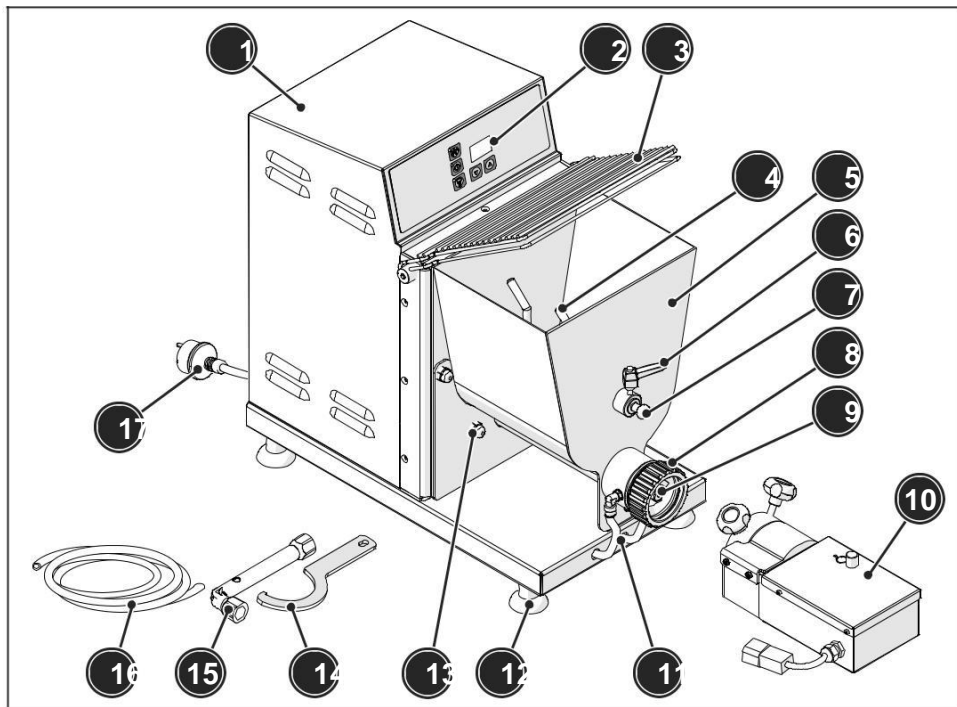
Urządzenia wykonane są z wyselekcjonowanych materiałów konstrukcyjnych, zapewniających maksymalną higienę, odporność na utlenianie, znaczną oszczędność energii i bezpieczną pracę.

Wszystkie części mające kontakt z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów.



# PREZENTACJA SPRZĘTU

PF40E



- 1 **Obudowa** zakrywanie części elektrycznych
- 2 **Selektor funkcji** (ugniatanie – cykl STOP/START – wyciskanie)
- 3 **Ośłona zbiornika** wyposażone w urządzenie zabezpieczające, które zatrzymuje urządzenie po otwarciu
- 4 **Ugniatacz ciasta**
- 5 **Zbiornik** do przechowywania ugniatanej żywności
- 6 **Trzpień blokujący ugniatacz**
- 7 **Walek wyrównujący ugniatacza**
- 8 **Nakrętka pierścieniowa** do blokowania matrycy
- 9 **Śmigło spżywcze**
- 10 **Nóż elektryczny** do krojenia makaronu (opcjonalnie)
- 11 **Obieg wody** do chłodzenia wytłaczarki
- 12 **Regulowany spód** do wypoziomowania sprzętu na blacie
- 13 **Nakrętka** do demontażu zbiornika
- 14 **Klucz do nakrętek** do odkręcania nakrętki pierścieniowej
- 15 **Klucz nasadowy** do odkręcania nakrętek zbiornika
- 16 **Rurydo** podłączenia obiegu wodnego
- 17 **Wtyczka zasilająca**

# KORZYSTANIE Z SPRZĘTU

## 3 Korzystanie ze sprzętu

### 3.1 Odbiór produktu

Sprzęt dostarczany jest w jednym opakowaniu, chronionym pudełkiem kartonowym i stabilizowanym materiałem odpornym na uderzenia, aby zapewnić, że pozostanie nienaruszony. Opakowanie może być przymocowane do palety w zależności od właściwości wyposażenia i ułatwienia manipulacji.

W plastikowej torbie wewnątrz opakowania znajdują się następujące materiały:

- Klucz do luzowania nakrętki pierścieniowej
- Klucz nasadowy do odkręcania nakrętek zbiornika
- Rury do podłączenia obiegu wodnego (tylko modele PF40E)
- Nóż elektryczny do krojenia makaronu (standard w modelach PF40E, opcjonalnie w modelach PF25E).

#### OSTRZEŻENIE

Po otrzymaniu urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie elementy są nienaruszone. Jeśli jakiegokolwiek części są uszkodzone lub ich brakuje, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą, aby uzgodnić dalsze postępowanie.

Do sprzętu dołączona jest instrukcja i dokumentacja podsumowana w rozdziale „6 Załączników” na stronie 28.

#### OSTRZEŻENIE

Należy uważnie przeczytać i przechowywać całą dokumentację dostarczoną wraz ze sprzętem.

### 3.2 Transport i obsługa

#### a OSTROŻNOŚĆ! ZARYZYKOWAĆ

- Urządzenie musi być transportowane przez wykwalifikowany personel, uważając, aby nie spowodować uszkodzenia jego części w wyniku uderzenia lub naprężeń spowodowanych nieprawidłowym podnoszeniem.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń sprzętu powstałych podczas transportu i przenoszenia.
- Naprawy lub wymiany uszkodzonych części pokrywa klient i muszą być przeprowadzane przez personel upoważniony przez producenta przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

# KORZYSTANIE Z SPRZĘTU

- Z zapakowanym produktem należy postępować zgodnie z jego właściwościami (waga, wymiary itp.). Jeśli waga i wymiary są niewielkie, produkt można przenosić ręcznie. W przeciwnym razie należy zastosować odpowiedni sprzęt do podnoszenia.
- Podnoszenie ręczne muszą wykonywać co najmniej dwie osoby.

Po usunięciu opakowania należy obchodzić się ze sprzętem zgodnie z instrukcjami załadunku i rozładunku podanymi na opakowaniu.

## d JEST ZABRONIONE

Pozostawić materiał opakowaniowy w środowisku lub w zasięgu dzieci, gdyż może stanowić potencjalne źródło zagrożenia. Należy go zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## 3.3 Pierwsze uruchomienie

### OSTRZEŻENIE

- Pierwsze uruchomienie musi zostać przeprowadzone przez autoryzowany, wykwalifikowany personel, który musi wcześniej upewnić się, że linia zasilająca jest zgodna z obowiązującymi przepisami, normami i specyfikacjami obowiązującymi w kraju użytkowania. Należy przeprowadzić kontrolę, aby upewnić się, że instalacja elektryczna jest prawidłowo uziemiona oraz że napięcie i częstotliwość sieci odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy wybrana lokalizacja spełnia wymagania określone w rozdziale „2.2 Praca środowisko”
- Sprawdź, czy powierzchnia robocza jest w stanie wytrzymać ciężar i właściwości sprzętu, czy jest stabilna, równa i czy można ją łatwo oczyścić, aby uniknąć ryzyka gromadzenia się brudu i zanieczyszczenia produktami spożywczymi. Do wypoziomowania urządzenia użyj regulowanych nóg.

- niezastosowanie się do tych instrukcji naraża użytkownika na ryzyko awarii sprzętu i wypadków wynikających z bezpośredniego lub pośredniego kontaktu.

# KORZYSTANIE Z SPRZĘTU

## **f** OSTROŻNOŚĆ! ZAGROŻENIE PORAZENIEM ELEKTRYCZNYM

- Szkody w mieniu, zwierzętach i ludziach spowodowane brakiem płytki uziemiającej nie są objęte gwarancją, a wszelka odpowiedzialność spada wyłącznie na operatora, który nie sprawdził obecności płytki uziemiającej oraz prawidłowo zainstalowanego i skalibrowanego mechanizmu różnicowego przełącznik bezpieczeństwa.
- Jeśli do gniazdka elektrycznego używany jest adapter, należy sprawdzić jego właściwości, aby upewnić się, że nie są gorsze od parametrów urządzenia.
- Nigdy nie używaj kilku gniazdek.

### 3.3.1 Wstępne czyszczenie

Przed użyciem należy oczyścić i zdezynfekować sprzęt.

## **f** OSTROŻNOŚĆ! ZAGROŻENIE PORAZENIEM ELEKTRYCZNYM

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.

## **I** OSTRZEŻENIE

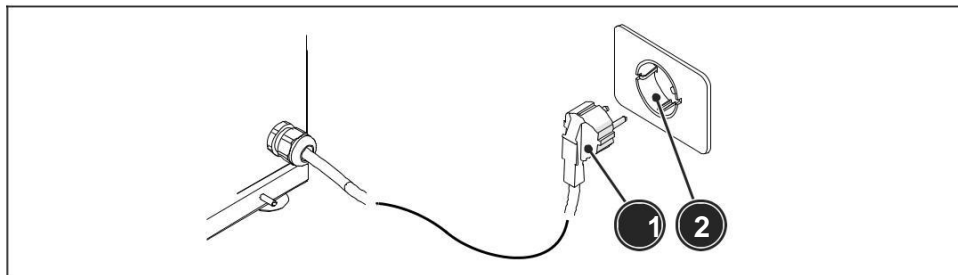
Używaj wyłącznie odpowiednich środków czyszczących. Nigdy nie używaj żrących lub łatwopalnych środków czyszczących lub produktów zawierających substancje szkodliwe dla zdrowia ludzkiego. Nie należy używać środków przeznaczonych do czyszczenia i polerowania srebra, miedzi lub innych niezatwierdzonych produktów.

### 3.3.2 Połączenie elektryczne

## **f** OSTROŻNOŚĆ! ZAGROŻENIE PORAZENIEM ELEKTRYCZNYM

Podłączenie elektryczne maszyny i związany z nim wstępny test muszą być wykonane wyłącznie przez wyspecjalizowanego instalatora posiadającego odpowiednie przeszkolenie i narzędzia.

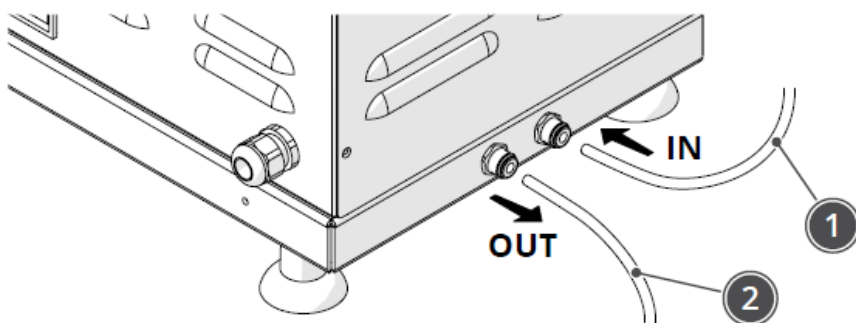
# KORZYSTANIE Z SPRZĘTU



Aby podłączyć sprzęt do sieci, wystarczy włożyć wtyczkę (1) do przygotowanego gniazdka (2).

## 3.3.3 Podłączenie wody (tylko modele PF40E)

**PF40E** modele wyposażone są w układ chłodzenia cieczą, który zapobiega przegrzaniu złączki i nakrętki pierścieniowej podczas wytłaczania makaronu. Ten system chłodzenia zapobiega przegrzaniu ciasta wewnątrz złączki i utracie odpowiedniej konsystencji.



Aby podłączyć do źródła wody:

- podłączyć dostarczoną rurkę doprowadzającą wodę (1) do źródła wody na jednym końcu i do szybkozłączka „IN” z tyłu urządzenia
- podłączyć dostarczoną rurę odprowadzającą wodę (2) do odpływu na jednym końcu i do szybkozłączki „OUT” z tyłu urządzenia
- powoli odkręcaj kran i sprawdzaj, czy nie ma wycieków.

Aby połączyć rury z szybkozłączkami, wystarczy wcisnąć rurę do końca w otwór, a następnie pociągnąć ją do siebie, aby sprawdzić, czy jest dobrze zamocowana.

Aby zdjąć rury, wystarczy całkowicie wcisnąć ruchomą część wokół szybkozłączki, a następnie pociągnąć rurę do siebie.

### **OSTRZEŻENIE**

Zamontować zawór odcinający przed wlotem wody.

## KORZYSTANIE Z SPRZĘTU

---

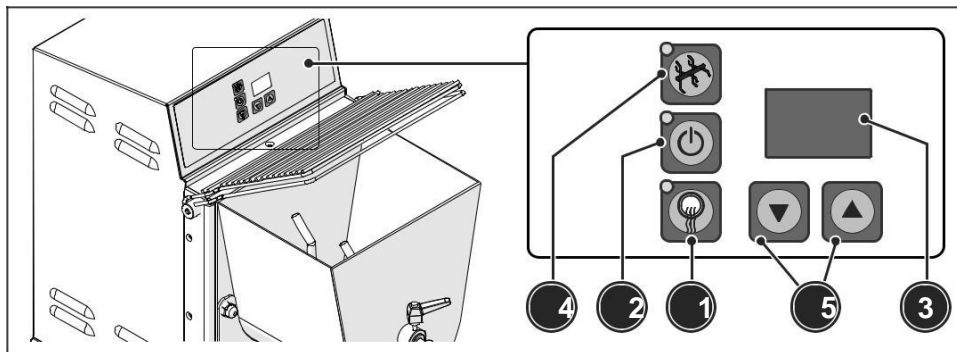
### 3.4 Używać

#### **a OSTROŻNOŚĆ! ZARYZYKOWAĆ**

- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że górne osłony są nienaruszone i że blokada jest sprawna. Nie próbuj usuwać blokady ani manipulować przy niej.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, gdy jest puste.
- W pobliżu urządzenia nie palić ani nie używać urządzeń z otwartym płomieniem.
- Przyciski są obsługiwane mechanicznie; mocno naciśnij ich środek.

# KORZYSTANIE Z SPRZĘTU

PF25E - PF40E



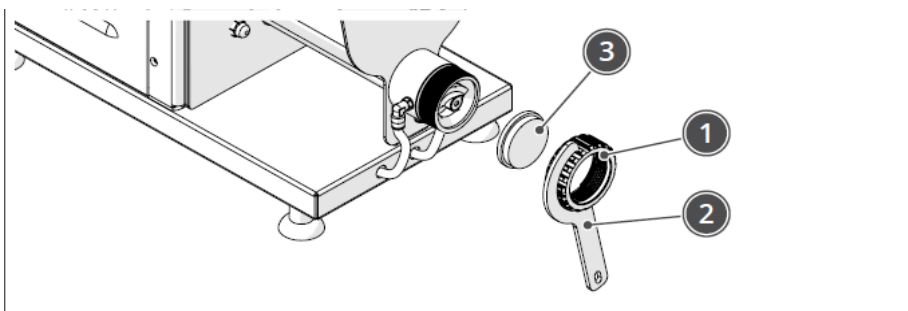
- 1 Selektor cyklu wytłaczania
- 2 **Przełącznik cyklu start/stop**: rozpoczyna lub kończy cykl ugniatania
- 3 **Wyświetlacz**: wyświetla czas w trakcie cyklu ugniatania
- 4 **Przełącznik cyklu ugniatania**
- 5 Ustaw przyciski czasu trwania timera.

Dioda LED znajdująca się z boku przełączników (1) i (4) wskazuje aktualnie aktywną funkcję. Dioda LED z boku selektora (2) wskazuje, że zasilanie jest włączone.

**OSTRZEŻENIE** Cykl WYCIĄGANIA aktywuje się dopiero po co najmniej jednej minucie ugniatania.



### 3.4.2 Matryca wyłaczarki

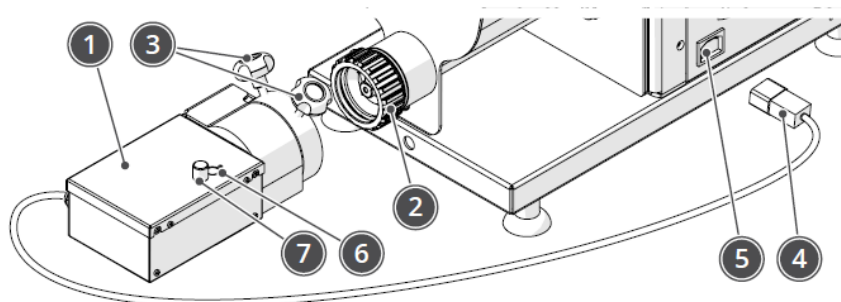


Aby zainstalować lub wymienić matrycę wyłaczarki:

- odkręcić nakrętkę pierścieniową (1) za pomocą dołączonego klucza (2).
- wymienić matrycę wyłaczarki (3) na odpowiednią dla wybranego procesu
- ponownie założyć i dokręcić nakrętkę pierścieniową (1).

# KORZYSTANIE Z SPRZĘTU

## 3.4.3 Nóż elektryczny (opcja dla PF25E - standard dla PF40E)



Aby zainstalować nóż elektryczny:

- sprawdzić, czy nakrętka pierścieniowa (2) jest prawidłowo dokręcona
- nałożyć zespół noży (1) na nakrętkę pierścieniową (2) i zabezpieczyć dokręcając obydwie pokrętki (3)
- włożyć wtyczkę zasilania noża (4) do gniazdka (5).

Aby aktywować nóż:

- sprawdzić, czy urządzenie jest włączone, a pokrywa zbiornika jest zamknięta
- nacisnąć przycisk (6)
- obrócić regulator (7) aby zmienić prędkość cięcia (w zależności od wybranego procesu)
- wciśnij ponownie przycisk (6), aby zatrzymać nóż.

## OSTRZEŻENIE

–Nóż zatrzymuje się po zatrzymaniu sprzętu.

- Jeżeli nóż ma być używany po raz pierwszy, przed jego zamontowaniem należy zdjąć folię ochronną i dokładnie oczyścić go za pomocą odpowiednich środków czyszczących. Nigdy nie używaj żrących lub łatwopalnych środków czyszczących lub produktów zawierających substancje szkodliwe dla zdrowia ludzkiego.

# KORZYSTANIE Z SPRZĘTU

---

## 3.4.4 Używanie

Poniżej wymieniono główne fazy normalnego użytkowania sprzętu.

- Dopasuj przybory do wybranego procesu (wyłaczanie patrz rozdz.,*3.4.2 Matryca wyłaczarki*”, aby użyć noża, patrz rozdział,*3.4.3 Nóż elektryczny (opcja dla PF25E - standard dla PF40E)*”).
- Podnieść pokrywę zbiornika
- Dodać mąkę, a następnie płyn (nie dodawać najpierw płynu, gdyż może wyciekać przez otwory wyłaczarki)
- Zamknąć pokrywę zbiornika.

### CYKL Ugniatania

- Wybrać cykl ugniatania za pomocą przełącznika
- W przypadku modeli wyposażonych w WYŚWIETLACZ: na wyświetlaczu pojawia się migająca liczba, wskazująca czas trwania cyklu ugniatania w minutach. Czas można ustawić za pomocą wyznaczonych przycisków
- Rozpocząć cykl ugniatania za pomocą przełącznika START CYCLE
- W przypadku modeli z WYŚWIETLACZEM: pokazywane są minuty pozostałe do zakończenia cyklu
- Podczas cyklu ugniatania urządzenie można zatrzymać za pomocą przełącznika STOP CYCLE lub podnosząc pokrywę zbiornika. Można to zrobić, aby poprawić konsystencję ciasta (jeśli to konieczne) poprzez dodanie mąki lub płynu, aby uzyskać ziarniste ciasto potrzebne do wyłaczania. Cykl ugniatania trwa około 8-10 minut. Urządzenie wznowia cykl pracy tylko wtedy, gdy pokrywa jest opuszczona i używany jest przełącznik START CYKLU. Kontynuuj, aż ciasto osiągnie odpowiednią konsystencję
- Zatrzymaj cykl ugniatania za pomocą przełącznika STOP CYCLE

### CYKL WYCIĄGANIA

- Wybierz cykl wyłaczania, naciskając i przytrzymując odpowiedni przełącznik przez 3 sekundy
- W przypadku modeli z WYŚWIETLACZEM: na wyświetlaczu pojawiają się dwie kreski (- -), ponieważ jest to funkcja ręczna
- Rozpocznij cykl wyłaczania za pomocą przełącznika START CYCLE i sprawdź, czy żądany rodzaj makaronu wychodzi z otworów ekstruzyjnych
- W przypadku modeli z WYŚWIETLACZEM: na wyświetlaczu pokazywana jest liczba minut od uruchomienia silnika
- Na koniec procesu zatrzymaj cykl wyłaczania za pomocą przełącznika STOP CYCLE.

# KORZYSTANIE Z SPRZĘTU

---

## DAWKI NA 1,3 KG CIASTA

0,85 kg mąki typu 00 + 7-8 jajek (jedno jajko odpowiada około 50 g lub 50 ml) lub 350-400 ml płynu pomiędzy jajkami i wodą (użyj co najmniej 3 jajek, aby uzyskać konsystencję ciasta).

Cykl ugniatania trwa około 8-10 minut.

Ciasto uzyskane jest w kształcie granulatu



Jeśli pod koniec cyklu ciasto straci swoje właściwości ziarniste, należy dodawać małymi porcjami

płynu lub mąki do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

W urządzeniu można używać kilku rodzajów mąki (00, pszenna durum, orkisz, kamut, cała mąka); w takich przypadkach dozowanie części płynnej wskazanej powyżej (jajka lub

jaja i woda) należy modyfikować, aby uzyskać odpowiednią konsystencję ciasta (granulkowa).

Zalecane dawkowanie ma charakter wyłącznie orientacyjny, nawet jeśli zostało sprawdzone podczas fazy inspekcji.

---

# CZYSZCZENIE SPRZĘTU

## 4 Czyszczenie sprzętu

**f** **OSTROŻNOŚĆ! ZAGROŻENIE PORAZENIEM ELEKTRYCZNYM**  
Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.

### **OSTRZEŻENIE**

- Wszystkie czynności czyszczenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, który przeczytał niniejszą instrukcję i został przeszkolony w zakresie obsługi urządzenia.
- Stosować wyłącznie odpowiednie środki czyszczące. Nigdy nie używaj żrących lub łatwopalnych środków czyszczących lub produktów zawierających substancje szkodliwe dla zdrowia ludzkiego. Nie używaj środków przeznaczonych do czyszczenia i polerowania srebra, mosiądzu lub innych niezatwierdzonych produktów.
  - Nie myć urządzenia za pomocą urządzeń ciśnieniowych, natryskowych lub zanurzeniowych.
  - Do czyszczenia urządzenia nie używać urządzeń parowych.
  - Nie używać gąbek, podkładek ściernych ani przyborów używanych wcześniej do czyszczenia metali lub stopów metali.
  - Przed czyszczeniem upewnić się, że urządzenie jest całkowicie puste.
  - Częstotliwość czyszczenia sprzętu zależy od środowiska użytkowania i rodzaju przetwarzanej żywności.
  - Nigdy nie pozostawiaj brudnego sprzętu pomiędzy procesami.

### 4.1 Czyszczenie na koniec procesu

Na koniec każdego procesu sprzęt należy odpowiednio oczyścić, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia z jego powierzchni.

Czyszczenie można przeprowadzić ręcznie lub przy użyciu zmywarki.

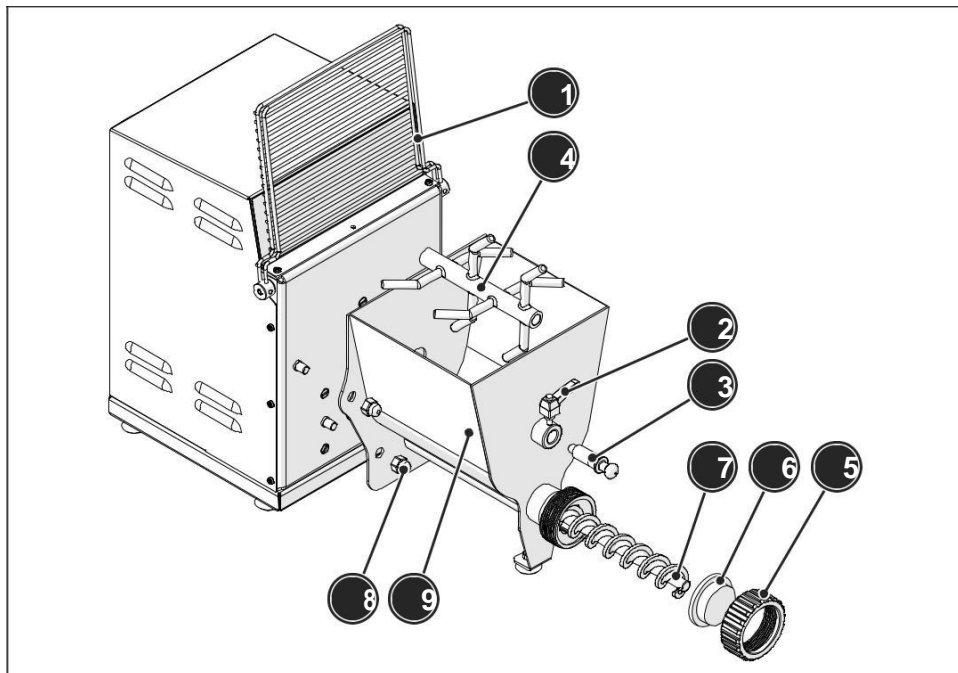
Zewnętrzne powierzchnie można przecierać miękką, wilgotną szmatką lub gąbką.

Dokładnie oczyść powierzchnię roboczą i wszystkie otaczające ją obszary.

# CZYSZCZENIE SPRZĘTU

## 4.1.1 Demontaż komponentów w celu łatwiejszego czyszczenia

Niektóre elementy można zdemontować w celu łatwiejszego czyszczenia.



Aby to zrobić:

- podnieść zabezpieczenie zbiornika (1)
- poluzować zacisk (2) i wyjąć wał (3)
- wyjąć ugniatarkę (4)
- poluzować i zdjąć nakrętkę pierścieniową (5)
- wyjąć matrycę (6) i wyjąć śmigło (7)
- odkręcić nakrętki (8) i zdjąć zbiornik (9).

### **OSTRZEŻENIE**

Matryc nie można myć w zmywarce i należy je myć ręcznie. Po użyciu należy je namoczyć w gorącej wodzie, aby zapobiec tworzeniu się zaschniętego ciasta.

Po ręcznym umyciu zdemontowanych elementów można je umieścić w zmywarce (z wyjątkiem wykrojników, które należy myć wyłącznie ręcznie). W przypadku czyszczenia ręcznego elementy można namoczyć w gorącej wodzie, aby ułatwić usunięcie resztek ciasta.

Po czyszczeniu sprawdź, czy wszystkie elementy są idealnie czyste i suche, a następnie zamontuj je w odwrotnej kolejności do demontażu.

# CZYSZCZENIE SPRZĘTU

## **OSTRZEŻENIE**

Po zdjęciu zbiornika należy zwrócić uwagę na górną pokrywę. Po wyjęciu zbiornika pokrywa musi znajdować się w pozycji całkowicie otwartej, a NIE zamkniętej.

Przestrzegaj następujących ostrzeżeń:

- NIE zamykać pokrywy bez zbiornika;
- NIE NALEŻY na siłę ani opierać się o pokrywę podczas zamykania, jeśli nie ma zbiornika;
- NIE umieszczać niczego na pokrywie bez zbiornika, aby zapobiec uszkodzeniu mikroprzełącznika bezpieczeństwa.
- Po wyjęciu zbiornika należy sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo otwarta aż do końca skoku.

## **4.1.2 Czyszczenie noża elektrycznego**

Noż elektryczny można przecierać miękką, wilgotną szmatką lub gąbką.

## **f OSTROŻNOŚĆ! ZAGROŻENIE PORĄŻENIEM ELEKTRYCZNYM**

Nie umieszczaj noża elektrycznego pod bezpośrednim strumieniem wody, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego części elektrycznych.

## **d JEST ZABRONIONE**

umyj nóż elektryczny w zmywarce.

## **4.2 Długie okresy bezczynności**

Jeśli sprzęt nie będzie używany przez dłuższy okres:

- odłączyć go od zasilania
- przeprowadzić ogólne czyszczenie sprzętu
- przykryć sprzęt prześcieradłem, aby zabezpieczyć go przed kurzem i brudem.

# KONSERWACJI SPRZĘTU

## 5 Konserwacja sprzętu

**f OSTROŻNOŚĆ! ZAGROŻENIE PORAŻENIEM ELEKTRYCZNYM**  
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.

### 5.1 Zaplanowana konserwacja

Regularna konserwacja jest niezbędna do utrzymania wydajności sprzętu i zagwarantowania jego bezpiecznego działania przez długi czas.

#### 5.1.1 Tabela zaplanowanych konserwacji

Opis	Kontrola	Częstotliwość	Działanie
Sprawdź obszar roboczy	Kontrola wizualna	Codziennie	- Postępuj zgodnie z instrukcją na temat czyszczenia sprzętu i miejsce pracy
Wyczyść maszynę	Kontrola wizualna	Codziennie	
Sprawdź urządzenia zabezpieczające	Kontrola wizualna	Codziennie	- Przeprowadź wizualizację inspekcja w celu sprawdzenia bezpieczeństwa i ochrona urządzenia są nienaruszone
	Kontrola Funkcjonalna	Codziennie	- Przeprowadź kontrolę działania urządzeń zabezpieczających, zablokuj i uruchom i elementy zatrzymujące
Sprawdź tabliczki znamionowe i piktogramy bezpieczeństwa są nienaruszone	Kontrola wizualna	Co tydzień	- Przeprowadź wizualizację inspekcja w celu sprawdzenia tabliczki znamionowe i bezpieczeństwo piktogramy są nienaruszone.  Jeśli są nieczytelne lub wyszli, proszę kopie z instrukcji faktor

**a OSTROŻNOŚĆ! ZARYZYKOWAĆ**



żeli urządzenia zabezpieczające działają nieprawidłowo, są uszkodzone lub nie zadziałają, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, nie używać go i skontaktować się z producentem.

# KONSERWACJI SPRZĘTU

## 5.2 Nadzwyczajna konserwacja

### a OSTROŻNOŚĆ!

- Nadzwyczajne czynności konserwacyjne wymagają szczególnych umiejętności i muszą być wykonywane przez producenta, który zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tej instrukcji.
- Wszelkie czynności wymagające demontażu części mechanicznych, urządzeń ochronnych, urządzeń zabezpieczających lub dostępu do instalacji elektrycznej lub płytek elektronicznych mogą być wykonywane wyłącznie przez producenta.

## 5.3 Możliwe błędy w działaniu

W tej części znajdują się rozwiązania problemów, które mogą pojawić się podczas użytkowania sprzętu.

### a OSTROŻNOŚĆ!

Ważne jest, aby interweniować wyłącznie po szczegółowym przeczytaniu niniejszej instrukcji.

Wada	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Sprzęt nie uruchamia się.	Brak prądu zasilacz	- Sprawdź, czy napięcie sieciowe osiąga wartość i czy gniazdo działa
		- Sprawdź, czy sprzęt jest prawidłowo zamontowany podłączony do źródła zasilania
		- Sprawdź, czy zasilanie do gniazdka jest prawidłowe i jego specyfikacje odpowiadają tym podanym na tabliczce znamionowej
		- Sprawdź, czy system blokad jest zamknięty
	Pokrywa zbiornika nie jest zamknięta prawidłowo	- Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta
	Silnik jest uszkodzony	- Skontaktuj się z producentem

# KONSERWACJI SPRZĘTU

Wada	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Gwałtowne uderzenie	Przypadkowy upadek	- Sprawdź stan urządzenia zabezpieczającego (brak pęknięć i deformacji). Jeśli urządzenia zabezpieczające są uszkodzone, NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA i skontaktuj się z producentem
		- Sprawdź działanie urządzeń zabezpieczających Jeśli urządzenia zabezpieczające są uszkodzone lub nie działają, NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA i skontaktuj się z producentem
		- Sprawdź, czy nie występują nietypowe dźwięki lub wady. W przypadku nietypowego hałasu NIE UŻYWAJ SPRZĘTU i skontaktuj się z producentem

## OSTRZEŻENIE

Jeśli po zastosowaniu sugerowanych rozwiązań urządzenie w dalszym ciągu nie uruchamia się, skontaktuj się z producentem.

## 5.4 Sprzedaż

Podobnie jak w przypadku pierwszego uruchomienia i czynności konserwacyjnych, utylizacja sprzętu po zakończeniu jego okresu eksploatacji musi być również przeprowadzana przez wykwalifikowany personel.

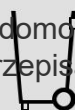
Ten produkt składa się z różnych rodzajów materiałów: niektóre nadają się do recyklingu; inne należy wyrzucić. Dowiedz się o systemach recyklingu lub utylizacji przewidzianych przepisami obowiązującymi na Twoim obszarze dla tej kategorii produktów.

## a OSTROŻNOŚĆ!

- Niektóre części produktu mogą zawierać substancje zanieczyszczające lub niebezpieczne, które w przypadku uwolnienia do środowiska mogą szkodzić środowisku i zdrowiu ludzkiemu.
- Obowiązujące przepisy lokalne mogą nakładać surowe kary w przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu.

## OSTRZEŻENIE

nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. To należy poddać recyklingowi zgodnie z lokalnymi przepisami



## 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. 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, Strona ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strona 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\*\*](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 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**