

Instrukcja obsługi

Wałkowarka do ciasta wolnostojąca

RQSM-550, RQSM-650



Spis treści

1. Informacje ogólne
2. Specyfikacja techniczna
3. Zasady konserwacji
4. Procedura montażu i uruchamiania
5. Czyszczenie i konserwacja urządzenia
6. Rozwiązywanie problemów
7. Instrukcje bezpieczeństwa użytkowania
8. Ogólne warunki gwarancji

Wprowadzenie

Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Użytkownik jest zobligowany do zapewnienia właściwego i bezpiecznego użytkowania urządzenia. W celu wyeliminowania ryzyka wystąpienia chorób przenoszonych drogą pokarmową, wszystkie komponenty urządzeń gastronomicznych mające kontakt z żywnością muszą być czyszczone zgodnie z wymogami lokalnych i regionalnych przepisów sanitarno-epidemiologicznych.

1. Informacje ogólne.

Wałkowarka do ciasta - modele RQSM-550, RQSM-650 - została zaprojektowana z myślą o zapewnieniu wysokiej wydajności w procesach wałkowania ciasta.

Maszyna jest przeznaczona do wałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a także do przygotowywania wszystkich rodzajów kruchych spodów.

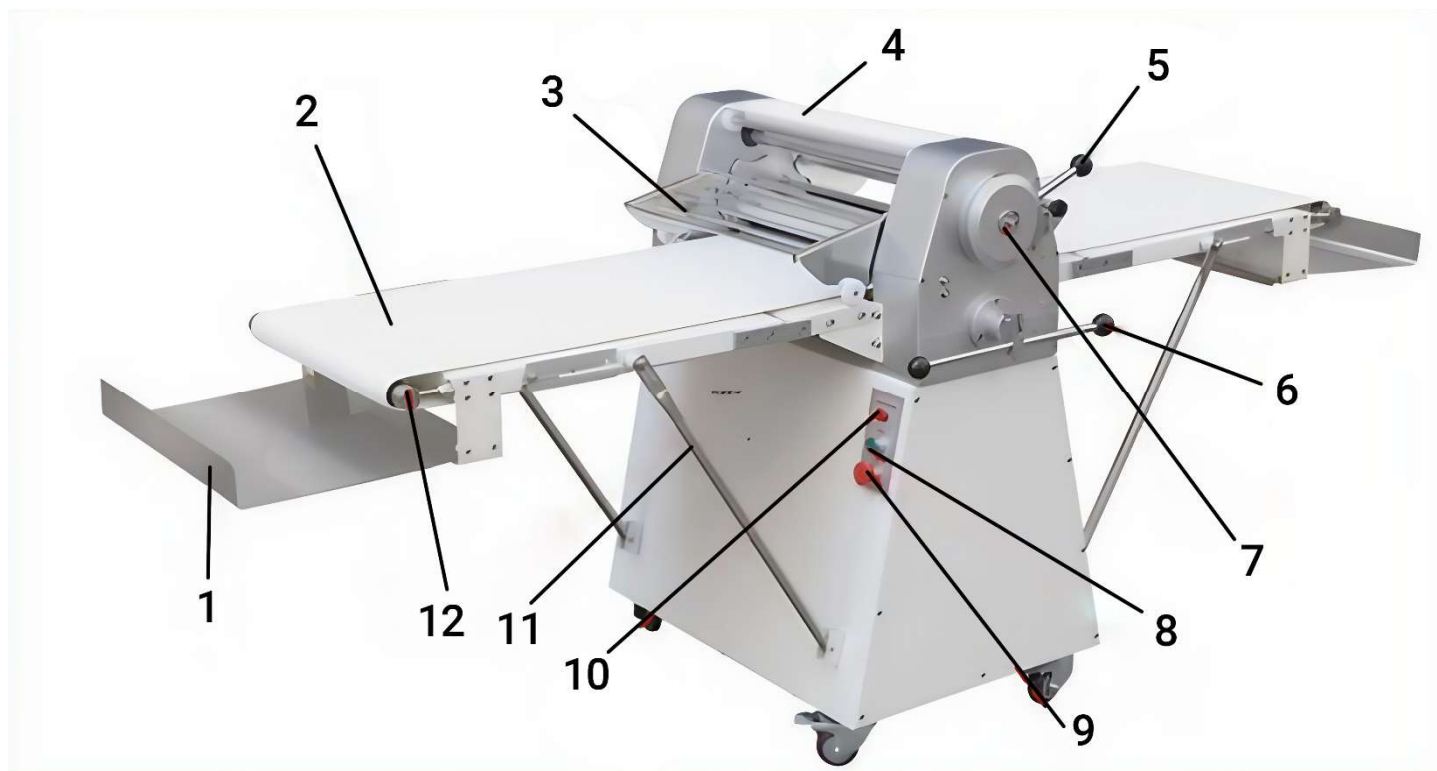
Może być wykorzystywana do produkcji cienkich warstw ciasta do pieczenia.

Charakteryzuje się niezawodnością działania oraz solidnością konstrukcji. Produkt spełnia wymagania sanitarne, a wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonano z materiałów zgodnych z normami higienicznymi. Maszyna znajduje zastosowanie w hotelach, restauracjach oraz w obiektach zbiorowego żywienia.

2. Specyfikacja techniczna

Model	RQSM-550	RQSM-650
Zasilanie	220V/50Hz	220V/50Hz
Moc	750W	750W
Zakres regulacji	1-35 mm	1-35 mm
Maksymalny wsad	5 kg	7 kg
Wymiary taśmy	500x2020 mm	630x2820mm
Wymiary urządzenia złożonego szerokość/ wysokość	900x1520 mm	1000x1930mm
Waga urządzenia	210 kg	260 kg
Wymiary	2610x900x1100mm	3410x1000x1100mm

BUDOWA URZĄDZENIA:



1. Przegroda kierunkowa
2. Taśma transportowa
3. Osłona ochronna
4. Zasobnik na mąkę
5. Uchwyt do regulacji grubości ciasta
6. Dźwignia do zmiany kierunku ciągu
7. Pin pozycjonujący rozstaw wałków
8. Włącznik główny startu
9. Wyłącznik awaryjny
10. Lampka sygnalizacyjna
11. Drążek wspornikowy
12. Wał napędowy pasa

3. Zasady konserwacji:

UWAGA: Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

1. Po zakończeniu każdego cyklu pracy dokładnie wyczyść wszystkie części urządzenia mające kontakt z żywnością, aby zapobiec gromadzeniu się resztek i rozwojowi drobnoustrojów.
2. Co sześć miesięcy smaruj ruchome części za pomocą odpowiedniego środka smarnego.
3. Raz w miesiącu sprawdzaj napięcie łańcucha napędowego i w razie potrzeby dokonaj regulacji.
4. Co sześć miesięcy przeprowadzaj inspekcję instalacji elektrycznej urządzenia.

4. Procedura montażu i uruchamiania

Instrukcja Instalacji

- **Wybór miejsca instalacji:**
 - ❖ Upewnij się, że miejsce instalacji jest płaskie, stabilne i zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą wokół maszyny.
 - ❖ Unikaj ustawiania urządzenia w pobliżu źródeł wilgoci, kurzu lub wysokich temperatur.
- **Rozpakowanie urządzenia:**
 - ❖ Ostrożnie usuń opakowanie, zwracając uwagę, aby nie uszkodzić konstrukcji maszyny.
 - ❖ Sprawdź, czy wszystkie elementy są kompletne.
 - ❖ W przypadku braków lub uszkodzeń skontaktuj się ze sprzedawcą.
- **Montaż urządzenia:**
 - ❖ Umieść maszynę w wybranym miejscu, upewniając się, że jest stabilna i równo ustawiona.
 - ❖ Zabezpiecz urządzenie za pomocą dołączonych śrub mocujących, jeśli są wymagane.
 - ❖ Zainstaluj wszelkie dodatkowe elementy, takie jak osłony ochronne lub podajniki
- **Podłączenie zasilania:**
 - ❖ Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada wymaganiom urządzenia (sprawdź tabliczkę znamionową).
 - ❖ Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazda z uziemieniem.
 - ❖ Unikaj używania przedłużaczy, jeśli nie są absolutnie konieczne.
- **Test działania:**
 - ❖ Włącz urządzenie włącznikiem głównym i sprawdź, czy lampka kontrolna świeci się, sygnalizując poprawne działanie.
 - ❖ Uruchom maszynę na biegu jałowym, testując ruch w przód i w tył, aby upewnić się, że wszystkie mechanizmy działają prawidłowo.
- **Uwagi:**
 - ❖ W razie wykrycia jakichkolwiek nieprawidłowości podczas instalacji (np. nietypowych dźwięków lub problemów z zasilaniem), natychmiast wyłącz urządzenie i skontaktuj się z serwisem.
 - ❖ Regularnie sprawdzaj stabilność urządzenia oraz stan przewodu zasilającego, aby zapewnić bezpieczną eksploatację.

Instrukcja Użytkowania

- Przygotowanie do pracy:
 - ❖ Opuść taśmy transportowe oraz osłony ochronne znajdujące się po obu stronach maszyny.
 - ❖ Włącz zasilanie włącznikiem głównym.
 - ❖ Uruchom wałkownicę bez obciążenia, testując ruch w przód i w tył, aby upewnić się, że działa płynnie.
 - ❖ Ustaw szczelinę między wałkami na odpowiednią grubość początkową.
- **Proces wałkowania ciasta:**
 - ❖ Umieść ciasto na taśmie.
 - ❖ Rozwałkuj je kilkukrotnie, za każdym razem zmniejszając szczelinę między wałkami, aż do uzyskania żądanej grubości ciasta.
 - ❖ W trakcie wałkowania posypuj powierzchnię ciasta niewielką ilością mąki, co ułatwia pracę i zapobiega przywieraniu. Ilość mąki dostosuj do potrzeb.
- **Sterowanie ruchem przenośnika:**
 - ❖ Dźwignia sterująca ruchem przenośnika w przód i w tył jest poziomą długą dźwignią z uchwytyami kulowymi na obu końcach.
 - ❖ Przesunięcie jednego z końców powoduje ruch przenośnika w odpowiednim kierunku.
- **Regulacja grubości ciasta:**
 - ❖ Uchwyt regulacji grubości znajduje się w górnej części maszyny.
 - ❖ Reguluj grubość tylko wtedy, gdy dźwignia sterująca jest w pozycji poziomej. Po ustawieniu uchwyt blokuje się automatycznie.
- **Uwagi:**
 - ❖ Nie wałkuj ciasta o zbyt dużej twardości (np. zamrożonego) ani w zbyt dużych ilościach jednorazowo, aby uniknąć przeciążenia maszyny.
 - ❖ Przy cięższych ciastach dostosuj proces, stopniowo zmniejszając grubość o 1–5 mm w zależności od początkowej grubości ciasta.

5. Czyszczenie i konserwacja urządzenia

1. Codzienna konserwacja:

- Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Usuń pozostałości ciasta i mąki z powierzchni taśmy oraz wałków za pomocą miękkiej szczotki lub ściereczki.
- Przetrzyj obudowę maszyny wilgotną, miękką szmatką, unikając kontaktu wody z elementami elektrycznymi.

Czyszczenie wałków:

- Użyj delikatnej szczotki lub szmatki, aby oczyścić wałki z resztek ciasta.
- Jeśli na wałkach osadziła się mąka lub tłuszcz, przetrzyj je wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie osusz.

Czyszczenie pasa przenośnika:

- Usuń resztki ciasta i mąki za pomocą szczotki o miękkim włosiu.
- Przetrzyj pas wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osusz, aby zapobiec rozwojowi pleśni.

Czyszczenie elementów ochronnych:

- Zdejmij osłony ochronne (jeśli to możliwe) i oczyść je z użyciem wilgotnej ściereczki.
- Upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche przed ponownym montażem.

Uwagi dotyczące czyszczenia:

- Unikaj stosowania ostrych narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.
- Nie używaj myjek ciśnieniowych ani nadmiernej ilości wody, aby zapobiec uszkodzeniu elementów elektrycznych.
- Regularnie sprawdzaj stan wałków, taśmy i innych elementów, aby zapewnić prawidłowe działanie maszyny.

2. Czyszczenie okresowe:

- Co tydzień zdemontuj wałki oraz osłony zabezpieczające w celu dokładnego wyczyszczenia.
- Użyj specjalistycznych środków czyszczących przeznaczonych do urządzeń gastronomicznych, które są bezpieczne dla powierzchni mających kontakt z żywnością.
- Po czyszczeniu dokładnie osusz wszystkie elementy przed ponownym montażem.

3. Smarowanie:

- Nałóż smar na łożyska i inne ruchome części urządzenia co sześć miesięcy

6. Rozwiązywanie problemów:

- Maszyna nie uruchamia się:
Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
Upewnij się, że przełącznik zasilania jest w pozycji „Włącz”.
Sprawdź bezpieczniki oraz kabel zasilający pod kątem uszkodzeń.
- Pas przenośnika nie porusza się:
Sprawdź napięcie pasa przenośnika i w razie potrzeby wyreguluj go.
Upewnij się, że nie ma zablokowanych obcych przedmiotów na przenośniku.
Skontroluj wałki i napęd pod kątem zużycia lub uszkodzeń.
- Nierówna grubość wałkowanego ciasta:
Upewnij się, że wałki są czyste i wolne od zanieczyszczeń.
Sprawdź uchwyt regulacji grubości i jego mechanizm blokujący.
- Nietypowe dźwięki podczas pracy:
Sprawdź, czy wszystkie części są odpowiednio nasmarowane.
Upewnij się, że śruby mocujące są dobrze dokręcone.
Skontroluj łańcuch napędowy i pasy pod kątem zużycia.
- Maszyna wyłącza się podczas pracy:
Sprawdź, czy napięcie zasilania jest stabilne.
Upewnij się, że osłony ochronne są prawidłowo zamontowane.
Sprawdź, czy system bezpieczeństwa nie został przypadkowo aktywowany.
- **Uwagi:**
W przypadku poważniejszych problemów, które nie mogą zostać rozwiązane samodzielnie, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem lub serwisem producenta.

7. Instrukcje bezpieczeństwa użytkownika

1. Nie dotykaj ruchomych elementów urządzenia podczas pracy.
2. Zawsze odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia.
3. Nie stosuj maszyny do przetwarzania materiałów innych niż ciasto, aby zapobiec uszkodzeniu mechanizmów.
4. Utrzymuj otoczenie urządzenia w czystości i wolne od przeszkód, aby uniknąć wypadków.
5. Przestrzegaj zalecanych okresów pracy i przerw, aby zapobiec przegrzewaniu się silnika.
6. Operatorzy muszą stosować środki ochrony indywidualnej zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.
7. Nie wałkuj ciasta o nadmiernej twardości (np. zamrożonego) ani w zbyt dużej ilości jednorazowo, aby nie wpływać negatywnie na stabilność pracy i żywotność urządzenia.
8. Jeśli grubość ciasta przekracza 10 mm, zmniejszaj ją stopniowo, o około 5 mm na jeden cykl wałkowania.
9. Gdy grubość ciasta wynosi od 5 do 10 mm, zmniejszaj grubość o około 2 mm na jeden cykl wałkowania.
10. Przy grubości mniejszej niż 5 mm zmniejszaj ją stopniowo, o około 1 mm na jeden cykl wałkowania.
11. Jeśli jakkolwiek osłona ochronna zostanie podniesiona, zatrzymaj proces formowania.
12. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na taśmie.
13. W przypadku wykrycia nieprawidłowych dźwięków natychmiast wyłącz urządzenie i poinformuj serwis.

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 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, 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 nieobjętym 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

E-mail: info@restoquality.pl

Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909

www.restoquality.pl



Resto Quality Sp. z o.o.
Ul. Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



tel. 12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl