

Instrukcja obsługi

Naleśnikarka automatyczna

RQMCC190, RQMCC320



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.

Spis treści

1. **Zasady bezpieczeństwa**
 - 1.1 Informacje ogólne
 - 1.2 Zabronione zastosowania
 - 1.3 Zasady bezpieczeństwa
2. **Instalacja i przygotowanie**
 - 2.1 Specyfikacja techniczna
 - 2.2 Ustawienie urządzenia
 - 2.3 Instalacja przewodów zasilających
 - 2.4 Uwagi dotyczące pracy urządzenia
3. **Użytkowanie**
 - 3.1 Instrukcja użytkowania
 - 3.2 Czyszczenie urządzenia
4. **Konserwacja i inspekcja serwisowa**
 - 4.1 Harmonogram konserwacji
 - 4.2 Rozwiązywanie problemów
 - 4.3 Dodatkowe wyposażenie maszyny
5. **Ogólne warunki gwarancji**

1. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenie: Nieprzestrzeganie poniższych wymagań bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami ciała!

1.1 Informacje ogólne

Maszyny RQMCC190, RQMCC320 mogą być używane do produkcji różnych rodzajów ciasta, takich jak naleśniki, ciasto do sajonek czy ciasta warstwowe. Jeśli konsystencja masy (ciasta) nie spełnia wymagań dotyczących podawania do maszyny, należy dostosować skład według zaleceń producenta, np. zmniejszyć ilość płynu lub zwiększyć ilość mąki, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.

1.2 Zabronione zastosowania

Zabronione jest:

- Przetwarzanie materiałów innych niż żywność.
- Użycie substancji żrących i czynników korozyjnych.
- Przetwarzanie ciał stałych, takich jak kostki lodu, cukier krystaliczny, kości lub inne twarde materiały.

1.3 Zasady bezpieczeństwa

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i przestrzegać zawartych w niej wytycznych dotyczących bezpieczeństwa.
2. Upewnij się, że uziemienie urządzenia jest prawidłowe przed uruchomieniem.
3. Nie obsługuj urządzenia w wilgotnych warunkach ani na zewnątrz bez odpowiedniego zabezpieczenia przed deszczem.
4. Zapewnij dobre oświetlenie i wentylację w miejscu pracy.
5. Trzymaj dzieci i osoby postronne w odległości co najmniej 1 metra od maszyny.
6. Używaj odpowiedniego stroju – unikaj luźnej odzieży, biżuterii i innych przedmiotów, które mogą wkręcić się w ruchome części urządzenia.
7. Nigdy nie pozostawiaj maszyny bez nadzoru podczas pracy.
8. Wyłącz zasilanie przed czyszczeniem, naprawą lub regulacją maszyny.
9. Regularnie utrzymuj maszynę w czystości, szczególnie części mające kontakt z żywnością.
10. Użytkowanie maszyny niezgodne z jej przeznaczeniem zarówno w czasie pracy jak i w czasie czynności obsługowych może być przyczyną poważnych wypadków.
11. Nie uruchamiać maszyny i nie prowadzić prac obsługowych przed przeczytaniem instrukcji.
12. Brak przestrzegania zasad bezpieczeństwa przez operatora może stwarzać zagrożenie dla niego samego jak i dla osób trzecich.

2. Instalacja i przygotowanie

2.1 Specyfikacja techniczna

Model	RQMCC190	RQMCC320
Zasilanie	220V/50Hz	220V/50Hz
Moc	2400 W	4000 W
Średnica wypieku	0-190 mm	0-320 mm
Grubość ciasta	0,5-1,2 mm (w zależności od konsystencji masy)	0,5-1,2 mm (w zależności od konsystencji masy)
Zakres temperatury	150-200°C	150-200°C
Zakres czasu pieczenia	0-60 sekund (domyślnie 5 s przy 150°C)	0-60 sekund (domyślnie 5 s przy 150°C)
Wydajność	200-300 szt./godz.	300 szt./godz.
Waga urządzenia	30 kg	60 kg
Wymiary	500*350*350mm	650*630*430mm



2.2 Ustawienie urządzenia

2.2.1 Transport i przenoszenie

1. Transport urządzenia powinien być realizowany przez wykwalifikowany personel.
2. Należy zachować równowagę urządzenia podczas przenoszenia.
3. Maszyna nie może być transportowana w pozycji leżącej, odwróconej ani pod kątem większym niż 10 stopni.

2.2.2 Montaż urządzenia i wybór miejsca instalacji

1. Urządzenie powinno być umieszczone na płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
2. Należy zapewnić wystarczającą przestrzeń umożliwiającą łatwą konserwację i czyszczenie.
3. Unikaj ustawiania maszyny w miejscach nasłonecznionych lub w pobliżu źródeł ciepła.
4. Urządzenie należy umieścić w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od nadmiernego zapylenia. Temperatura otoczenia powinna wynosić od 5°C do 45°C, a wilgotność względna powinna mieścić się w przedziale od 30% do 90%.

2.3 Instalacja elektryczna

Ostrzeżenie! Instalację przewodów zasilających powinien przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany elektryk!

1. Przewody zasilające powinny być dobrane zgodnie z poniższą specyfikacją:

Model	RQMCC190	RQMCC320
Napięcie	220V	220V
Ochrona zewnętrzna	≥15 A	≥15 A
Średnica przewodu	2,0 mm ²	2,0 mm ²
Średnica przewodu uziemiającego	2,0 mm ²	2,0 mm ²
Przewód zasilania zewnętrznego	2,5 mm ²	2,5 mm ²

2. Upewnij się, że uziemienie urządzenia jest prawidłowe przed uruchomieniem.
3. Maszyna nie jest wyposażona we wtyczkę sieciową, dlatego użytkownik musi zainstalować odpowiednią zgodnie z wymaganiami stanowiska pracy.
4. Przed konserwacją należy upewnić się, że główny przełącznik zasilania jest w pozycji "O".

2.4 Uwagi dotyczące pracy urządzenia

1. Przed uruchomieniem sprawdź, czy silnik oraz jego elementy funkcjonują prawidłowo, w tym wskaźnik przełącznika I-O.
2. Przed podłączeniem zasilania upewnij się, że przewód uziemiający jest poprawnie podłączony.
3. Sprawdź, czy wszystkie pokrywy i osłony maszyny są prawidłowo zamontowane.
4. Jeśli przełącznik zasilania I nie działa, sprawdź, czy wtyczka jest poprawnie podłączona oraz czy wyłącznik główny nie jest wyłączony.
5. Włącz pokrętkę regulacji temperatury i ustaw odpowiednią wartość, aby rozgrzać maszynę (czas nagrzewania wynosi 10-15 minut).
6. Używaj urządzenia tylko w zakresie określonych parametrów technicznych.

3. Użytkowanie

Ostrzeżenie! Temperatura bębna wypiekowego jest bardzo wysoka. Nie dotykaj go bezpośrednio, aby uniknąć poparzeń. Nie modyfikuj zabezpieczeń maszyny bez zgody producenta.

3.1 Instrukcja użytkowania

1. Upewnij się, że wałek podający jest wysunięty i zabezpieczony w pozycji startowej.
2. Wlej przygotowaną masę do zbiornika na ciasto płynne, wypełniając go do około 80% pojemności. Zamknij zbiornik i umieść go na wsporniku maszyny.
3. Przełącz główny przełącznik zasilania na pozycję „I”.
4. Ustaw pokrętkę timera na żądany czas pieczenia (domyślnie 5-15 sekund).
5. Ustaw pokrętkę temperatury na odpowiednią wartość (zwykle 120-190°C).
6. Poczekaj, aż lampka na górnym panelu zmieni kolor z zielonego na czerwony – oznacza to, że maszyna osiągnęła ustawioną temperaturę i jest gotowa do pracy.
7. Wsuń wałek do wnętrza maszyny, aby rozpocząć produkcję. Masa będzie automatycznie podawana ze zbiornika.
8. Wyciągnięcie wałka pozwala chwilowo wstrzymać pracę maszyny. Wznowienie pracy może skutkować nieco ciemniejszym kolorem pierwszych kilku warstw ciasta. Po kilku cyklach kolory będą jednolite.

3.2 Czyszczenie urządzenia

Ostrzeżenie! Nie wlewaj wody na pas transmisyjny, wałek ani na bęben wypiekowy podczas czyszczenia. Używaj tylko wilgotnej ściereczki. Przed czyszczeniem upewnij się, że temperatura urządzenia spadła poniżej 40°C, aby uniknąć poparzeń.

1. Wytrzyj pas transmisyjny, wałek oraz bęben wypiekowy wilgotną i czystą ściereczką. Następnie osusz je suchą ściereczką. Elementy takie jak stojaki, pojemniki i korytka mogą być myte wodą.
2. Użyj wilgotnej ściereczki do czyszczenia zewnętrznej powierzchni maszyny. Unikaj stosowania rozpuszczalników organicznych, które mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.
3. Do dezynfekcji używaj metod termicznych, parowych lub chemicznych w zależności od wymagań. Oto sugerowane metody:
 - **Dezynfekcja termiczna:** Zanurz elementy w wodzie o temperaturze 85°C na 15 minut lub w 80°C na co najmniej 20 minut.
 - **Dezynfekcja parowa:** Użyj pary o temperaturze 76,7°C przez 15 minut lub 93,3°C przez co najmniej 5 minut.
 - **Dezynfekcja promieniowaniem UV:** Naświetlaj powierzchnie lampą UV przez minimum 2 minuty.
 - **Dezynfekcja chemiczna:** Upewnij się, że pozostałości zanieczyszczeń na pasie transmisyjnym, wałku podającym i korytkach zostały usunięte przed zastosowaniem środka dezynfekującego. Zaleca się stosowanie alkoholu spożywczego lub związków czwartorzędowych amoniaku (QAC).

4. Po 2500 godzinach pracy (około jednego roku) sprawdź wszystkie śruby, nakrętki i elementy mocujące urządzenia. W przypadku poluzowania dokręć je odpowiednimi narzędziami. W razie uszkodzeń lub nieznannej przyczyny usterki, skontaktuj się z producentem lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie rozbieraj maszyny samodzielnie, aby uniknąć obrażeń lub dalszych uszkodzeń urządzenia.
5. Rozmontowywanie elementów nadających się do czyszczenia należy wykonywać dopiero po schłodzeniu maszyny do temperatury poniżej 40°C.



Wyjmij osłonę bębna, unosząc ją do góry



Przesuń wałek w prawo jedną ręką, złap go drugą ręką, unieś do góry i wyjmij z tacy



Odłącz przednią część taśmy, wyciągając wałek przesuwając go w prawo i unosząc go do góry



Przesuń taśmę w lewo. Unieś wałek do góry, aby go wyjąć



Wyciągnij tackę na resztki, wysuwając ją na zewnątrz



Wyczyść ostrze za pomocą długiego skrobaka silikonowego, usuwając pozostałości z powierzchni

4. Konserwacja urządzenia.

Ostrzeżenie! Upewnij się, że zasilanie jest wyłączone przed rozpoczęciem jakiegokolwiek konserwacji maszyny!

4.1 Harmonogram konserwacji.

Czynności serwisowe	Codziennie	Co miesiąc	Co pół roku
Sprawdzenie poziomu hałasu i wentylacji	✓		
Sprawdzenie przycisków i przełączników	✓	✓	✓
Kontrola elektryki	✓	✓	✓
Czyszczenie zewnętrznych powierzchni	✓		
Kontrola i regulacja napięcia taśmy roboczej		✓	
Czyszczenie taśmy roboczej, wałka i bębna wypiekowego	✓		

4.2 Rozwiązywanie problemów

Problem	Objawy	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nie uruchamia się	Brak reakcji na przełącznik zasilania	Uszkodzony przełącznik lub silnik	Skontaktuj się z serwisem
Nietypowe hałasy	Hałasy podczas pracy	Poluzowane śruby	Dokręć wszystkie śruby
Nieregularna temperatura	Nagrzewanie bębna wypiekowego jest nierówne	Uszkodzone elementy grzewcze	Skontaktuj się z serwisem

4.3 Dodatkowe wyposażenie maszyny

Element	Liczba sztuk
Klucz płaski	1
Klucz sześciokątny	1
Olej do maszyny	1

Ostrzeżenie: Nieprzestrzeganie wymagań bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami ciała!!

5. 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