RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Maszyna dzieląco-zaokrąglająca



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne 3
SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa 3
SEKCJA 3: Instalacja 4
SEKCJA 4: Budowa maszyny 5
SEKCJA 5: Obsługa 6
SEKCJA 6: Czyszczenie ostrza 7
SEKCJA 8: Konserwacja 9
SEKCJA 9: 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 urządzania 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 jakiekolwiek 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

	3-30	4-30
LICZBA KAWAŁKÓW	30	30
ZAKRES WAGI CIASTA [g]	25-80	40-120
MOC SILNIKA [kW]	0,75	0,75
WAGA NETTO MASZYNY [kg]	340	340
NAPIĘCIE	220/380V 3Ph 50Hz	
LICZBA PŁYT FORMUJĄCYCH	3	3

SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA

Ze względów bezpieczeństwa zwróć uwagę na następujący symbol umieszczony na maszynie:



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 przeszkolony 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 maszyny z wielką ostrożnością i nigdy nie rozpraszaj się.
4. Nie noś luźnej odzieży ani odzieży 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, zleć wymianę tak szybko, jak to konieczne, przez wykwalifikowany personel.
9. Zatrzymaj maszynę natychmiast po wystąpieniu wadliwego lub nieprawidłowego działania, pęknięcia, nieprawidłowych 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 producentem 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 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 użytku.

SEKCJA 4: Budowa maszyny



1. Dźwignia dociskowa
2. Śruba regulująca
3. Dźwignia tnąca
4. Płyta formująca
5. Dźwignia formująca
6. Kołek mocujący

SEKCJA 5: Obsługa

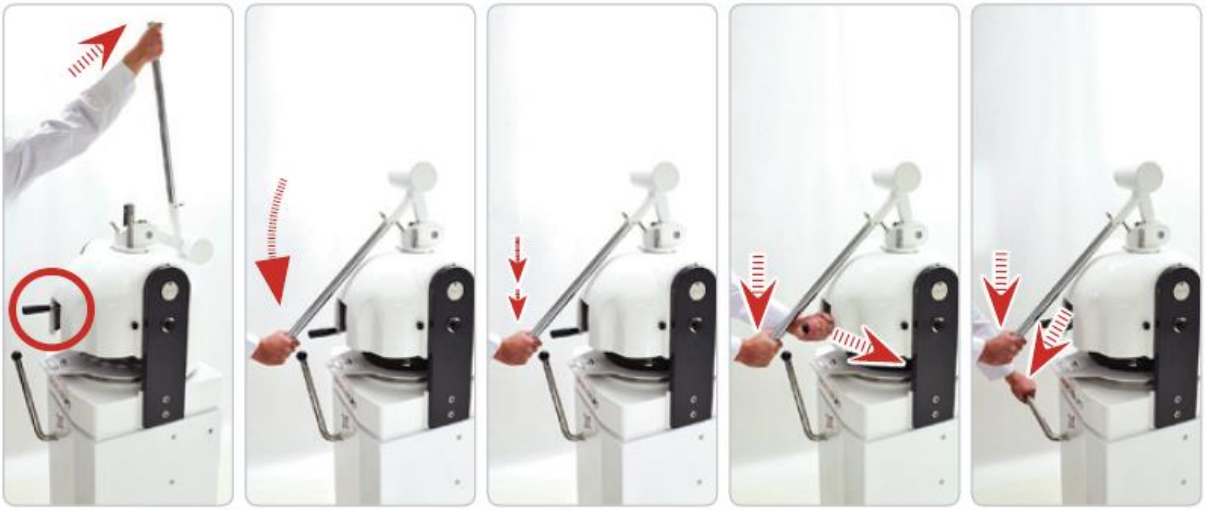
Nie opruszaj mąką płyty formującej.

Umieść kawałek ciasta na płycie formującej.

Wygładź ciasto na płycie formującej.

Umieść płytę formującą w maszynie.

Ustaw wysokość komory za pomocą śruby regulacyjnej ② odpowiednio do masy ciasta.



Ustaw dźwignię dociskową ① w pozycji pionowej i upewnij się, że dźwignia tnąca ③ jest zablokowana.

Pociągnij dźwignię dociskającą ① do końca, aby wycisnąć ciasto.

Kilkakrotnie pociągnij za dźwignię dociskającą ①, aby równomiernie docisnąć ciasto.

Nie puszczaj dźwigni dociskowej ① i pociągnij dźwignię tnącą ③ w prawo, aby odblokować noże.

Pociągnij dźwignię dociskającą ① jeszcze bardziej, aby pokroić ciasto.

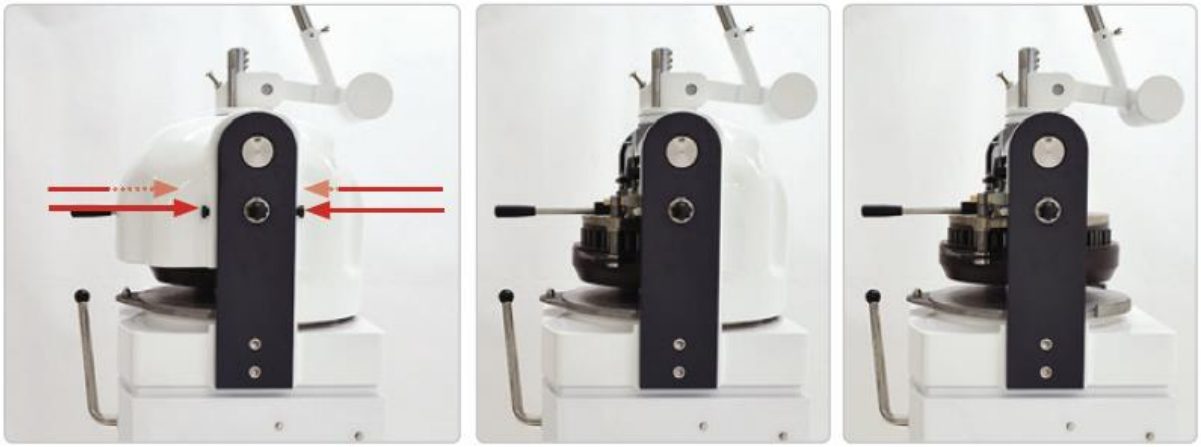
Przytrzymaj dźwignię dociskową ① i naciśnij dźwignię formującą ⑤ w dół.

Pozwól płytce formującej ④ obracać się przez 3-5 sekund i puść dźwignię formującą ⑤.

Podnieś dźwignię dociskową ① do pozycji początkowej i wyjmij płytę formującą ④ z podzielonymi i zaokrąglonymi kawałkami ciasta.

SEKCJA 6: Czyszczenie ostrza

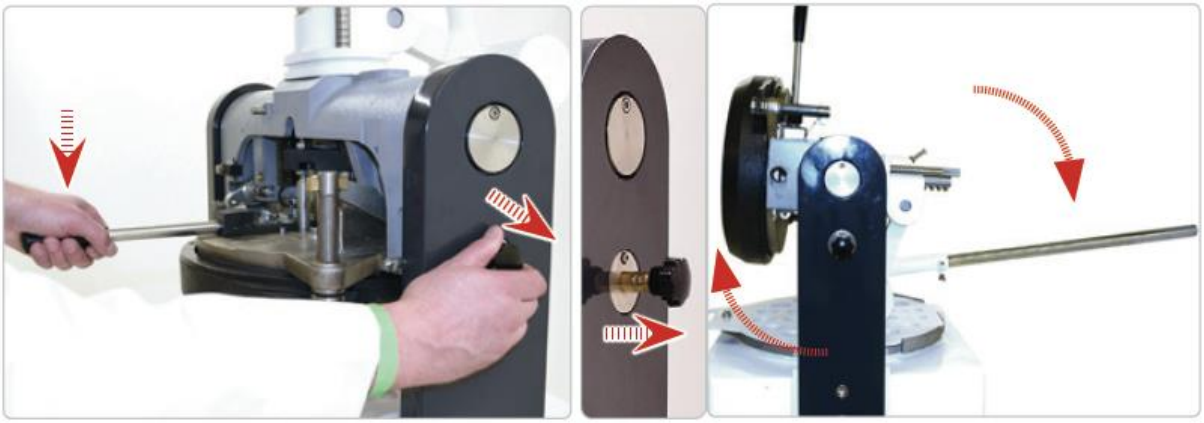
Pozycja czyszczenia ostrza



Odkręć i usuń dwie śruby mocujące na przedniej i tylnej pokrywie.

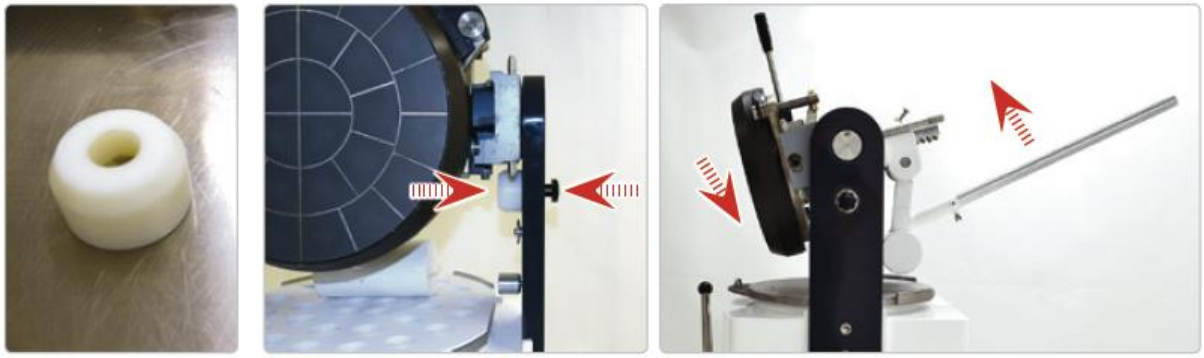
Zdejmij przednią pokrywę.

Zdejmij tylną pokrywę.



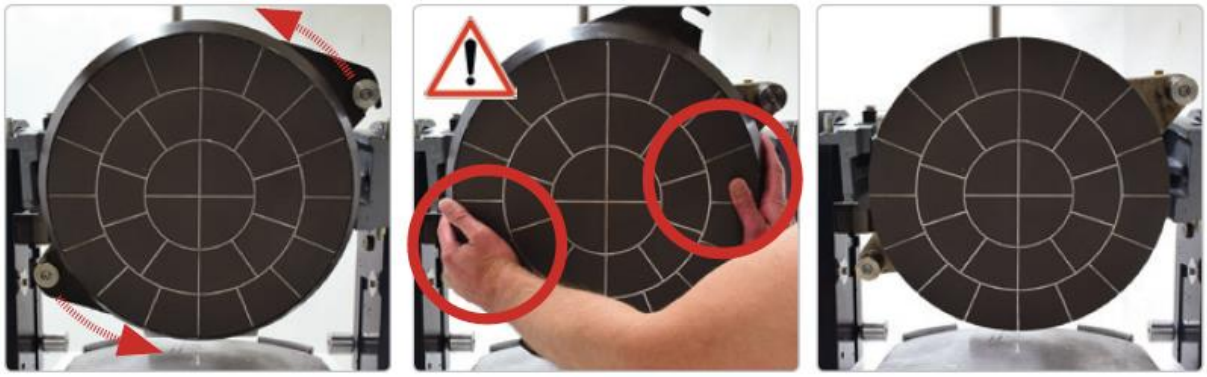
Dociśnij dźwignię tnącą ③ (nie odblokowuj noży) i wyciągnij kołek mocujący ⑥ , aby odblokować głowicę rozdzielającą.

Pociągnij dźwignię dociskową ① w dół, aby pochylić głowicę rozdzielającą.



Umieść pierścień blokujący i zamocuj go za pomocą kołka mocującego.

Obróć głowicę rozdzielającą i pozwól jej spocząć na pierścieniu blokowym.



Obróć pierścień ciasta w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż dwa haczyki się zwolnią.

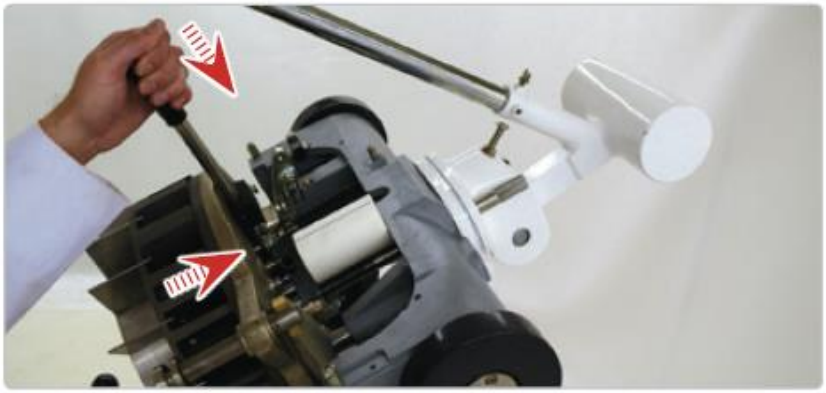
Ostrzeżenie: nie puszczaj pierścienia ciasta.

Usuń pierścień ciasta.



Pociągnij dźwignię dociskową ①, aby opuścić głowicę działową.

Umieść cylinder blokujący między głowicą rozdzielającą a ramą maszyny.



Pociągnij dźwignię tnącą ③, aby zwolnić noże.

Oczyść noże.

Powtórz kroki w odwrotnej kolejności, aby ustawić głowicę w pierwotnej pozycji roboczej.

SEKCJA 8: Konserwacja

CODZIENNIE

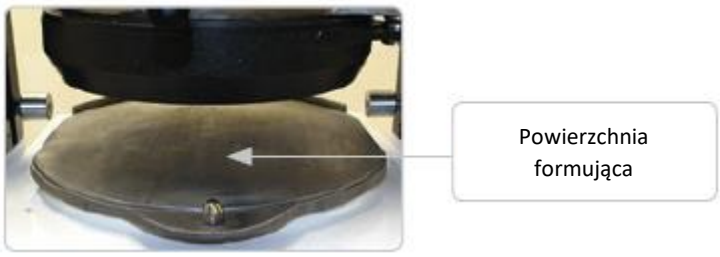
Czyszczenie płyt formujących

Nie używaj ostrych przedmiotów do skrobania lub czyszczenia płyt

Nie używaj bardzo gorącej wody.

Upewnij się, że okrągłe nacięcia są czyste, daje to lepszy wynik.

Upewnij się, że powierzchnia pod płytą formującą jest czysta, małe przylegające kawałki ciasta spowodują niestabilność płyty formującej i uszkodzą noże.



Czyść powierzchnię formującą, drobne kawałki ciasta mogą spowodować, że płyta formująca nie będzie ustawiona poziomo i uszkodzić noże.

Po użyciu, maszynę zawsze należy dokładnie wyczyścić. Głowicę należy ustawić w pozycji do czyszczenia ostrzy, a ostrza oczyścić z resztek ciasta. Nie używaj oleju roślinnego do smarowania ostrzy. Resztki ciasta twardnieją i mogą spowodować stopniowe uszkodzenie noży lub korozję maszyny.

MIESIĘCZNIE



Sprawdź, czy koła zębate są dobrze nasmarowane.

Wyjmij powierzchnię formującą i sprawdź, czy mechanizm jest dobrze nasmarowany.

Powierzchnię formującą należy prawidłowo odłożyć. Szczeliny w podstawie podstawy powierzchni formującej muszą pasować do górnych, ślizgowych powierzchni bocznych, a kołek wału napędowego musi pasować do łożyska kulkowego płyty formującej.

Najlepszym sposobem, aby to zrobić, jest przymocowanie powierzchni formującej z boku, a następnie podniesienie jednej strony, aby sprawdzić, czy wszystkie części zostały prawidłowo ustawione.

Przed montażem powierzchni formującej należy zamontować suwak zgodnie z dwoma czerwonymi oznaczeniami, które są widoczne na małej okładce. Następnie powierzchnię formującą można wsunąć pionowo od góry, aby kołek prowadzący i równoległa prowadnica suwaka pasowały do odpowiednich otworów i szczelin. Po zmontowaniu powierzchni formującej należy sprawdzić prawidłowe położenie za pomocą dźwigni formującej (5).

CO 3 MIESIĄCE

Napinanie pasów klinowych powinno być wykonywane od czasu do czasu, gdy maszyna zwalnia.





Nasmaruj złączki po obu stronach głowicy rozdzielającej za pomocą smarownicy.

SEKCJA 9: Rozwiązywanie problemów

Maszyna nie uruchamia się

- Fazy elektryczne są nieprawidłowe.

Kawałki ciasta są uszkodzone

- Za niska wysokość komory.
- Dzielarka zawiera pozostałości starego ciasta lub nie jest czysta.

Zły wynik zaokrąglenia

- Jedna ze sprężyn pod okrągłą powierzchnią jest złamana lub zużyta.
- Wysokość komory nie jest dostosowana do wagi ciasta.
- Zwiększanie / zmniejszanie czasu zaokrąglania.
- Sprawdź, czy masa ciasta jest zgodna z rodzajem głowicy dzielącej.
- Maszyna nie została wyczyszczona i zawiera pozostałości starego ciasta.

Ciasto jest wyciskane między pierścieniem ciasta a płytą formującą.

- Ciasto jest zbyt mocno sprasowane.
- Wysokość komory jest za niska.

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 Rzeczpospolitej 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. zmiękczacz 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**