



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Wałkowarka piekarnicza do ciasta

Model: tablo



Spis treści

| | |
|---|---|
| SEKCJA 1: Informacje ogólne | 3 |
| SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa | 3 |
| SEKCJA 3: Instalacja | 4 |
| SEKCJA 4: Obsługa | 5 |
| SEKCJA 5: Odłączanie i mocowanie skrobaków | 6 |
| SEKCJA 6: Czyszczenie i konserwacja | 7 |
| SEKCJA 7: Ogólne warunki gwarancji | 8 |

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.



SEKCJA 1: Informacje ogólne

Wprowadzenie

Przed rozpoczęciem użytkowania i instalacji danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

Specyfikacja urządzenia

| | |
|---------------------------|------------|
| SZEROKOŚĆ ROBOCZA | 520 mm |
| DŁUGOŚĆ PŁYTKI | 2 x 485 mm |
| PRZESTRZEŃ MIĘDZY ROLKAMI | 0 - 50 mm |
| WAGA MASZINY NETTO | 60 kg |

SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Maszyna może być obsługiwana wyłącznie przez personel odpowiednio przeszkolony do tego celu i 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 maszynę z zachowaniem ostrożności i nigdy nie rozpraszaj się.
4. Nie noś luźnej odzieży, ani takiej 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. Zatrzymaj maszynę natychmiast po wystąpieniu wadliwego lub nieprawidłowego działania, pęknięcia, niewłaściwych ruchów lub nietypowych dźwięków.
8. Do czyszczenia i konserwacji używaj ochronnych rękawic roboczych.
9. W przypadku nadzwyczajnej konserwacji skonsultuj się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym i upoważnionym personelem.

10. Do czyszczenia maszyny nie używaj strumieni wody, ani sprayu.
11. 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.

Ustaw maszynę na stabilnej powierzchni, aby móc obsługiwać maszynę w ergonomiczny sposób.

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.

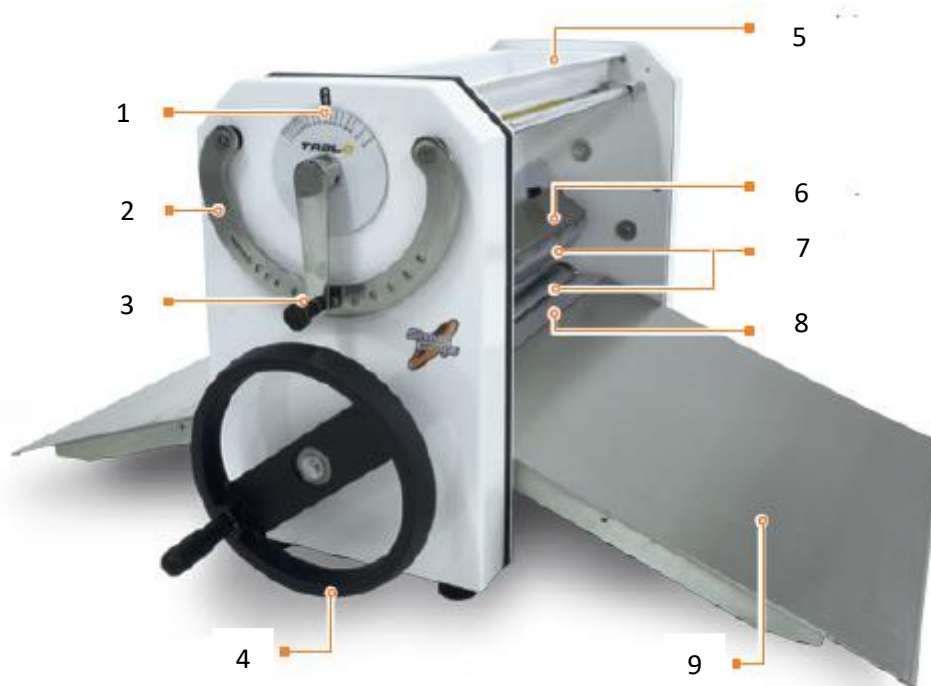
SEKCJA 4: Obsługa

Maszyna jest przeznaczona do formowania ciasta w arkusze do wszelkiego rodzaju ciast, takich jak ciastka biszkoptowe, ciasto francuskie, rolfondant itp.

Po obu stronach tej maszyny znajdują się dwie płyty ze stali nierdzewnej.

Aby ułatwić operację, przed uformowaniem ciasta, sugerujemy posypanie talerza mąką.

BUDOWA



1. Tarcza od skali
2. Płytką regulacyjną
3. Dźwignia regulacyjna - Za pomocą dźwigni regulacyjnej ustaw żądaną grubość rozwałkowania ciasta lub pasty.
4. Koło sterujące - Obracając kółkiem obrotowym, ciasto rozwałkowuje się coraz cienie, w zależności od kierunku, pomiędzy stalowymi walcami, aż do osiągnięcia żądanej grubości końcowej.
5. Pojemnik na mąkę
6. Skrobak górny
7. Rolki ze stali nierdzewnej
8. Dolny skrobak
9. Płyta ze stali nierdzewnej

Ustawianie luzów między rolkami: żądaną grubość wałkowania możesz odczytać na tarczy skali, którą wybiera się za pomocą dźwigni regulacyjnej na płycie regulacyjnej.

PRZYGOTOWANIE

Każdego dnia, przed rozpoczęciem pracy z maszyną, sprawdź następujące elementy:

- Czy maszyna jest czysta?
- Czy maszyna jest ustawiona na wystarczająco stabilnym stole?
- Sprawdź, czy skrobaki górne i dolne są prawidłowo zamontowane.
- Czy płytki ze stali nierdzewnej są we właściwej pozycji?
- Czy rączka na kierownicy została rozłożona?

OBSŁUGA MASZINY

- Pociągnij w dół obie płyty maszyny.
- Posyp mąką talerze.
- Rozłóż ciasto na talerzu.
- Ciasto posyp mąką.
- Dostosuj odstęp między rolkami, według uznania.
- Włóż wolny koniec ciasta między rolki dociskowe.
- Obróć pokrętko, aby rozwałkować ciasto na ustaloną grubość.
- W razie potrzeby posyp dodatkowo mąką ciasto lub talerze.
- Zmniejsz odległość między rolkami.
- Powtarzaj kroki, aż ciasto uzyska pożądaną grubość.

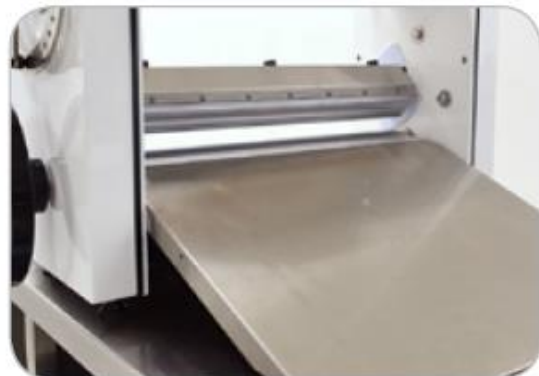
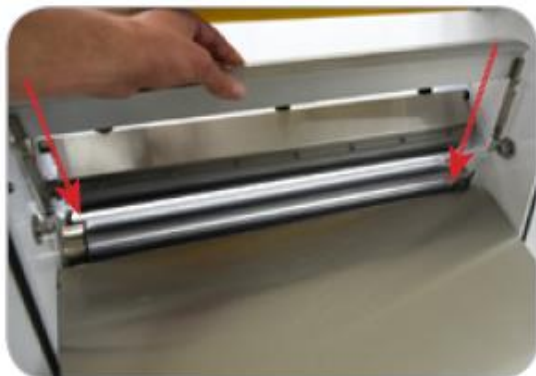
SEKCJA 5: Odłączanie i mocowanie skrobaków

MOCOWANIE GÓRNYCH SKROBAKÓW



- Wsuń górny skrobak na górną rolkę dociskową.
- Zamocuj górny skrobak za pomocą 3 śrub.

MOCOWANIE DOLNYCH SKROBAKÓW





- Umieścić zgarniacz stożkowy, z hakami skierowanymi w dół, w przestrzeni między dolnym walcem a płytą.
- Podnieś płytę do stałej pozycji.
- Zamocuj pręty sprężynowe za 2 śrubami.
- Pociągnij talerz na powierzchnię stołu.

SEKCJA 6: Czyszczenie i konserwacja

Nie można czyścić maszyny za pomocą bieżącej wody.

Aby chronić skrobak i tackę na mąkę przed odkształceniem, nie używaj do czyszczenia jej gorącej wody.

SKROBAKI

- Zdejmij górne i dolne skrobaki, aby je wyczyścić.
- Przetrzyj skrobaki wilgotną szmatką.

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

TALERZ NA CIASTO

Po codziennym użyciu wyjmij talerz, usuń wszystkie pozostałe kawałki ciasta za pomocą wody i wysusz.

POJEMNIK NA MĄKĘ

Po codziennym użyciu wyczyść pojemnik. Możesz go wyjąć, usuń pozostałe resztki mąki z tacy za pomocą wody i wysusz.

WAŁEK

Wyczyść rolki za pomocą wilgotnej szmatki.

SEKCJA 7: Ogólne warunki gwarancji

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

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikły inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. 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 nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.

- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
Tel.: 12-307-06-72
Tel2.: 791 003 909
Email: info@restoquality.pl
Serwis: 577 609 633
Email: serwis@restoquality.pl