

Instrukcja obsługi

Wałkowarka do ciasta nablutowa

RQSJ-400, RQSJ-550



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 RQSJ-400, RQSJ-550 - 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.

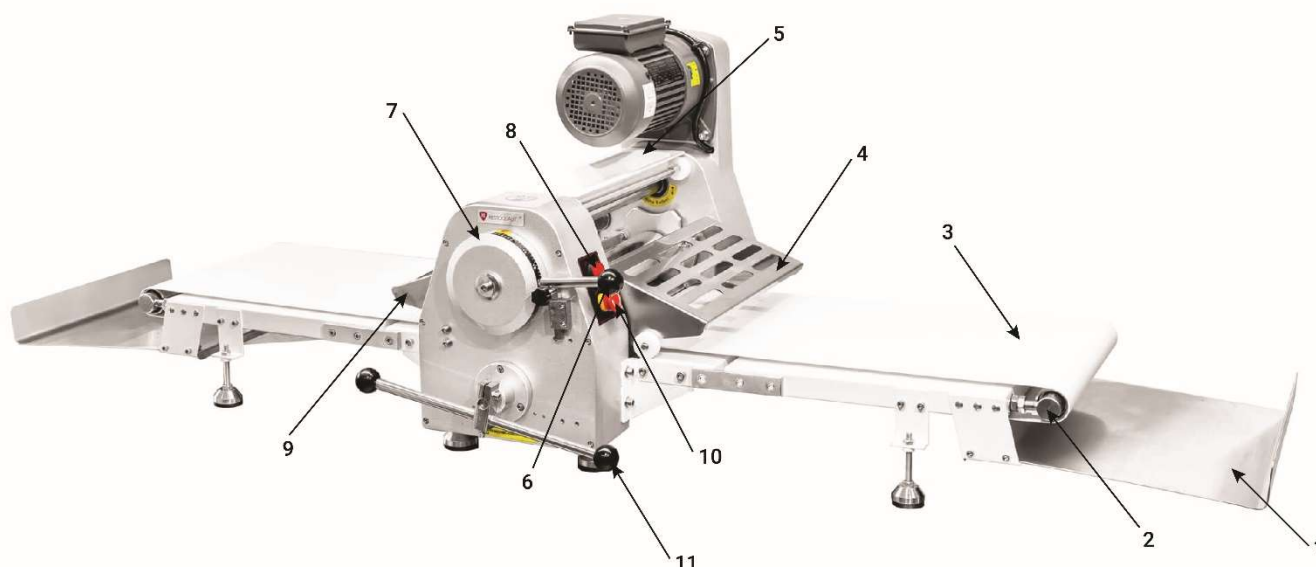
Może być wykorzystywana do produkcji cienkich warstw ciasta do pieczenia.

Charakteryzuje się niezawodnością działania, solidnością konstrukcji oraz wysokim stopniem automatyzacji. 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	RQSJ-400	RQSJ-550
Zasilanie	220V/50Hz	220V/50Hz
Moc	400W	400W
Zakres regulacji	1-35 mm	1-35 mm
Maksymalny wsad	4 kg	5 kg
Wymiary taśmy	400x1620 mm	500x2020 mm
Wymiary złożonego urządzenia szerokość/wysokość	660x710 mm	880x700 mm
Waga urządzenia	130 kg	150 kg
Wymiary	2260x810x680 mm	2610x900x680 mm

BUDOWA URZĄDZENIA:



1. Przegroda kierunkowa
2. Wał napędowy taśmy transportowej
3. Taśma transportowa
4. Osłona zabezpieczająca
5. Lej zasypowy na mąkę
6. Pokrętko regulacji grubości ciasta
7. Kołek pozycjonujący rozstaw rolek
8. Kontrolka zasilania
9. Przełącznik trybu pracy
10. Przycisk zatrzymania awaryjnego
11. Drażek rewersyjny

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

- **Instalacja urządzenia:**
 - Ustaw maszynę na stabilnej, suchej i poziomej powierzchni w miejscu z odpowiednią wentylacją.
 - Upewnij się, że w pobliżu znajduje się gniazdo zasilające zgodne z wymaganiami urządzenia.
 - Wyreguluj nóżki stabilizujące, aby zapewnić prawidłowe poziomowanie maszyny.
- **Podłączenie do sieci elektrycznej:**
 - Sprawdź, czy napięcie zasilania i częstotliwość prądu odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
 - Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania, upewniając się, że przewód uziemiający jest prawidłowo podłączony.
- **Kontrola przed uruchomieniem:**
 - Sprawdź, czy wszystkie osłony i elementy zabezpieczające są prawidłowo zamocowane.
 - Upewnij się, że wałki robocze oraz pozostałe ruchome elementy są czyste i wolne od zanieczyszczeń.
 - Skontroluj, czy przyciski sterujące i przełączniki działają bez zacięć.
- **Uruchamianie:**

Operatorzy muszą znajdować się w wyznaczonych miejscach w zależności od rodzaju prowadzonej czynności:

- Z przodu maszyny: Obsługa panelu sterowania, wybór grubości ciasta, zmiana kierunku ruchu taśm transportowych.
- Z lewej strony: Załadunek ciasta.
- Z prawej strony: Odbiór ciasta.

Kontrola Przed Uruchomieniem

- Upewnij się, że w pobliżu maszyny nie znajdują się osoby nieuprawnione.
- Sprawdź wizualnie stan maszyny.
- Zweryfikuj poprawność montażu osłon ochronnych i elementów ruchomych.

Uruchamianie Maszyny

- Podłącz maszynę do zasilania.
- Upewnij się, że wszystkie osłony ochronne są prawidłowo zamontowane.
- Ustaw pokrętkiem żadaną grubość ciasta.
- Włącz maszynę przyciskiem START.
- Umieść ciasto na lewym stole roboczym i rozpocznaj laminację. Przeprowadzaj ciasto przez maszynę kilkukrotnie, zmniejszając stopniowo grubość walcowania.

Zatrzymanie Maszyny

- Zakończ proces laminacji i upewnij się, że ciasto znajduje się poza strefą wałków.
- Ustaw przełącznik ogólny w pozycji "0" (OFF).
- Odłącz maszynę od zasilania.
- Oczyść powierzchnie robocze i upewnij się, że maszyna jest gotowa do kolejnego użycia.

5. Czyszczenie i konserwacja urządzenia

1. Codzienna konserwacja:

- Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Użyj wilgotnej ściereczki do wytarcia resztek ciasta z wałków i powierzchni roboczych.
- Unikaj stosowania ostrych narzędzi lub środków chemicznych mogących uszkodzić powierzchnie ze stali nierdzewnej.

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 lub zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Rozwiązywanie problemów:

• Brak reakcji urządzenia na uruchomienie:

1. Zweryfikuj poprawność podłączenia przewodów elektrycznych.
2. Sprawdź działanie zabezpieczeń elektrycznych (np. wyłącznika różnicowoprądowego).

• Awaria systemu zabezpieczeń:

1. Skontroluj podłączenie przełącznika bezpieczeństwa.
2. Sprawdź ciągłość obwodu elektrycznego przełącznika.

• Przegrzewanie się urządzenia:

1. Zbyt długi, ciągły czas pracy urządzenia bez przerw.
2. Niewłaściwe napięcie zasilania (zbyt niskie).
3. Przeciążenie układu napędowego wynikające z nieprawidłowego użytkowania.

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.

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. 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 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. zmiękczac 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 zwrótnie 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. zwrótny 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