

Instrukcja obsługi

Maszyna do makaronu rzemieślniczego

Model: PF25E



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. BEZPIECZEŃSTWO	3
1.1 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	3
1.1.1 <i>Ogólne ostrzeżenia</i>	3
1.1.2 <i>Zakazy</i>	3
1.2 Symbole na urządzeniu	4
2. OPIS URZĄDZENIA	4
2.1 Identyfikacja.....	4
2.2 Środowisko pracy.....	5
2.3 Dane techniczne	5
2.4 Opis.....	6
2.4.1 <i>Główne elementy urządzenia</i>	6
3. UŻYTKOWANIE	7
3.1 Odbiór produktu.....	7
3.2 Transport i przemieszczanie	7
3.3 Pierwsze uruchomienie.....	8
3.3.1 <i>Czyszczenie wstępne</i>	8
3.3.2 <i>Podłączenie elektryczne</i>	8
3.4 Zasady obsługi.....	9
3.4.1 <i>Opis elementów sterujących</i>	9
3.4.2 <i>Montaż i wymiana matrycy</i>	10
3.4.3 <i>Nóż elektryczny (wyposażenie opcjonalne)</i>	10
3.4.4 <i>Przebieg pracy</i>	11
4. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	12
4.1 Czyszczenie po zakończeniu pracy	13
4.1.1 <i>Demontaż elementów w celu ułatwienia czyszczenia</i>	13
4.1.2 <i>Czyszczenie noża elektrycznego</i>	14
4.2 Dłuższe okresy nieużytkowania	14
5. KONSERWACJA	14
5.1 Konserwacja planowa	14
5.1.1 <i>Tabela konserwacji planowej</i>	15
5.2 Konserwacja nadzwyczajna	15
5.3 Możliwe usterki podczas eksploatacji	16
5.4 Utylizacja.....	17
6. ZAŁĄCZNIKI	17
7. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	18

1. BEZPIECZEŃSTWO

1.1 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

1.1.1 Ogólne ostrzeżenia

OSTRZEŻENIE

1. Niniejsza instrukcja stanowi własność producenta urządzenia. Zabrania się jej powielania oraz przekazywania jej treści osobom trzecim. Wszelkie prawa zastrzeżone.
2. Niniejsza instrukcja stanowi integralną część produktu. Należy upewnić się, że zawsze jest przechowywana wraz z urządzeniem, również w przypadku jego sprzedaży lub przekazania innemu właścicielowi, tak aby użytkownik lub upoważniony personel miał do niej dostęp podczas wykonywania czynności konserwacyjnych i naprawczych.
3. Zdjęcia i rysunki zamieszczone w instrukcji mają charakter poglądowy. W ramach polityki ciągłego rozwoju i aktualizacji produktów producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.
4. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji.
5. Urządzenie jest przeznaczone do wyrabiania i wyłaczania ciasta w różnych formatach. Producent nie ponosi odpowiedzialności umownej ani pozaumownej za szkody wyrządzone osobom, zwierzętom lub mieniu wskutek nieprawidłowej regulacji, niewłaściwej konserwacji lub użytkowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
6. Urządzenie nie jest przeznaczone do masowej ani przemysłowej produkcji żywności.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania w miejscach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
8. Przed pierwszym uruchomieniem należy wyjąć z urządzenia wszystkie przybory kuchenne.
9. Nieużywane przybory należy przechowywać na półce poza zasięgiem dzieci i osób nieupoważnionych.
10. Należy zawsze zachowywać bezpieczną odległość od ruchomych części urządzenia.
11. Po pierwszym uruchomieniu należy powiadomić dostawcę produktu o wszelkich stwierdzonych usterkach lub nieprawidłowościach w działaniu.
12. Należy zapewnić odpowiednie oświetlenie miejsca pracy. Właściwe oświetlenie jest niezbędne do zapewnienia bezpiecznych warunków pracy.
13. Należy regularnie sprawdzać stan przewodu zasilającego, wtyczki i gniazda elektrycznego. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę może przeprowadzić wyłącznie producent, lokalny dystrybutor, który sprzedał urządzenie, lub personel upoważniony do wykonywania czynności konserwacyjnych i naprawczych.
14. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne lub części zatwierdzone przez producenta, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.
15. W przypadku stwierdzenia lub podejrzenia przez wykwalifikowaną osobę usterki, która mogłaby zagrażać bezpieczeństwu użytkowania, urządzenie należy natychmiast wyłączyć. Ponowne użytkowanie jest dozwolone dopiero po przeprowadzeniu odpowiedniej naprawy.

1.1.2 Zakazy

1. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia ani podejmować samodzielnych prób jego naprawy. Wprowadzenie modyfikacji powoduje unieważnienie deklaracji zgodności urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za wszelkie szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
2. Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia.
3. Nie wolno dotykać urządzenia bosymi stopami ani mokrymi lub wilgotnymi częściami ciała. W przypadku stwierdzenia przepływu prądu podczas kontaktu z metalowymi częściami

urządzenia należy wyłączyć zasilanie, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą.

4. Nie wolno zezwalać na użytkowanie urządzenia przez dzieci, osoby o ograniczonych zdolnościach ani osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem wykwalifikowanej osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
5. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
6. Nie wolno pozostawiać materiałów opakowaniowych w miejscu użytkowania urządzenia ani w zasięgu dzieci, ponieważ mogą stanowić źródło zagrożenia. Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Podczas pracy urządzenia nie wolno usuwać z niego zaplątanych materiałów ani wprowadzać do niego ciał obcych w trakcie cyklu roboczego.
8. Nie wolno używać urządzenia w przypadku uszkodzenia jego połączeń elektrycznych. Uszkodzenie może spowodować niebezpieczne zwarcie.
9. Nie wolno używać urządzenia, jeżeli jego osłony zabezpieczające nie są prawidłowo zamontowane lub znajdują się w niewłaściwym stanie.
10. Nie wolno używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
11. Przed rozpoczęciem pracy ani podczas jej wykonywania nie wolno spożywać napojów alkoholowych ani przyjmować leków mogących powodować zmęczenie lub senność.
12. Nie wolno przeciążać urządzenia podczas pracy. Urządzenie należy zawsze użytkować w odpowiednich warunkach eksploatacyjnych.
13. Nie wolno usuwać ani uszkadzać tabliczek znamionowych ani znaków bezpieczeństwa umieszczonych na urządzeniu.

1.2 Symbole na urządzeniu

Piktogramy bezpieczeństwa umieszczono na urządzeniu w miejscach, w których występuje RYZYKO RESZTKOWE. Poniżej przedstawiono piktogramy oraz ich znaczenie.



Zagrożenie elektryczne: oznacza konieczność odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej (lub wyjęcia wtyczki z gniazda) przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji.



Obowiązek zapoznania się z instrukcją obsługi: przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.



Ostry przedmiot: oznacza konieczność zachowania szczególnej ostrożności w pobliżu ostrych elementów.



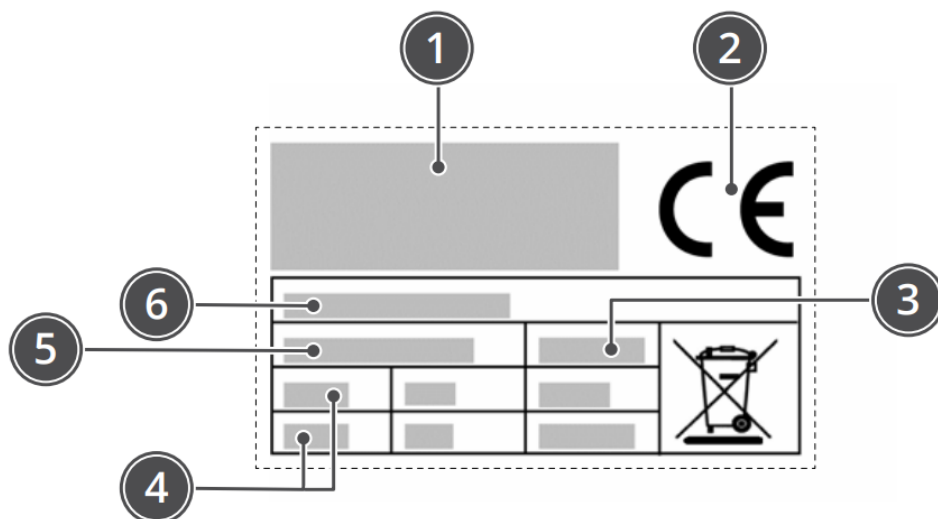
Uwaga – obracające się rolki: oznacza obecność rolek obracających się podczas pracy urządzenia.

2. OPIS URZĄDZENIA

2.1 Identyfikacja

Urządzenie jest wyposażone w tabliczkę znamionową zawierającą dane identyfikacyjne produktu. Należy upewnić się, że tabliczka znamionowa jest zamontowana na urządzeniu. W przypadku jej braku należy niezwłocznie poinformować producenta i/lub sprzedawcę.

Nie wolno użytkować urządzenia bez tabliczki znamionowej. W przeciwnym razie producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki użytkowania urządzenia.



1. Dane identyfikacyjne producenta
2. Oznaczenie zgodności CE
3. Rok produkcji
4. Dane techniczne
5. Numer seryjny
6. Model urządzenia

OSTRZEŻENIE

Urządzenia bez tabliczki znamionowej należy traktować jako niezidentyfikowane i potencjalnie niebezpieczne.

2.2 Środowisko pracy

Urządzenie może być użytkowane w miejscach, w których panują następujące warunki środowiskowe:

- temperatura otoczenia: od +4°C do +40°C;
- wilgotność: maks. 90%;
- oświetlenie: miejsce pracy musi być odpowiednio oświetlone (zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi kraju użytkowania);
- wysokość: maks. 2000 m n.p.m. W przypadku użytkowania urządzenia powyżej tej wysokości należy skontaktować się z producentem.

2.3 Dane techniczne

Parametr	PF25E
Moc	0,37 (0,5) kW (HP)
Zasilanie elektryczne	230/1/50 V/Ph/Hz
Nominalna pojemność zbiornika	2,5 kg
Zalecana pojemność zbiornika	2 kg
Maksymalna wydajność godzinowa (*)	8 kg/h
Średnica matrycy wyciarczarki	Ø 57 mm
Wymiary urządzenia (dł. × gł. × wys.)	310 × 550 × 420–540 mm
Masa netto	27 kg
Sposób montażu	Montaż na blacie
Poziom hałasu	< 70 dB(A)

2.4 Opis

Maszyny do produkcji świeżego makaronu zostały zaprojektowane i wykonane z przeznaczeniem do wyrabiania oraz wytłaczania ciasta w różnych formatach w celu produkcji makaronu przeznaczonego do spożycia przez ludzi.

Urządzenia są przeznaczone do użytku profesjonalnego i powinny być instalowane w lokalach gastronomicznych, takich jak bary, pizzerie, restauracje itp.

Do obsługi urządzenia nie jest wymagane specjalistyczne szkolenie, jednak niezbędne są wiedza i umiejętności typowe dla branży gastronomicznej.

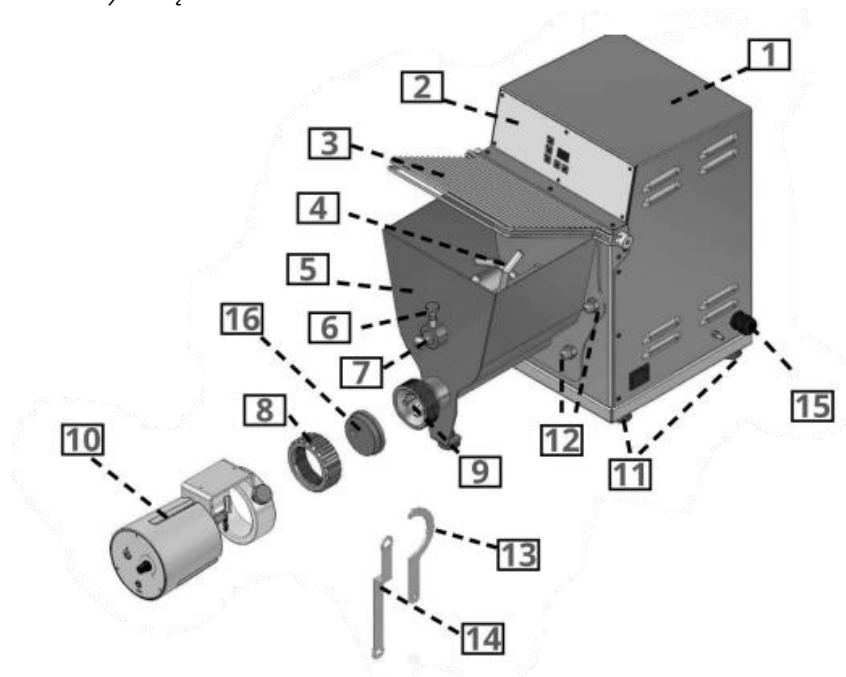
OSTRZEŻENIE

Każdy sposób użytkowania inny niż wskazany przez producenta należy uznać za UŻYTKOWANIE NIEZGODNE Z PRZEZNACZENIEM.

Urządzenie wykonano z odpowiednio dobranych materiałów konstrukcyjnych, zapewniających wysoki poziom higieny, odporność na utlenianie, oszczędność energii oraz bezpieczną eksploatację.

Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonano z materiałów odpowiednich do kontaktu z żywnością.

2.4.1 Główne elementy urządzenia



1. Osłona elementów elektrycznych
2. Przełącznik trybu pracy (wyrabianie – START/STOP cyklu – wytłaczanie)
3. Pokrywa zbiornika wyposażona w zabezpieczenie zatrzymujące urządzenie po jej otwarciu
4. Mieszadło do wyrabiania ciasta
5. Zbiornik do wyrabiania ciasta
6. Sworzeń blokujący mieszadło
7. Wał ustalający mieszadła
8. Nakrętka pierścieniowa mocująca matrycę
9. Ślimak do ciasta
10. Nóż elektryczny do cięcia makaronu (wyposażenie opcjonalne)
11. Regulowane nóżki służące do wypoziomowania urządzenia na blacie roboczym
12. Nakrętki zwalniające umożliwiające demontaż zbiornika
13. Klucz do odkręcania nakrętki pierścieniowej
14. Klucz do odkręcania nakrętek mocujących zbiornik
15. Wtyczka zasilająca
16. Matryca wytłaczarki

3. UŻYTKOWANIE

3.1 Odbiór produktu

Urządzenie jest dostarczane w jednym opakowaniu zabezpieczonym kartonem i materiałem amortyzującym, chroniącym je przed uszkodzeniem.

W zależności od właściwości urządzenia opakowanie może być przymocowane do palety w celu ułatwienia transportu.

W opakowaniu znajdują się następujące elementy:

- klucz do odkręcania nakrętki pierścieniowej;
- klucz do odkręcania nakrętek mocujących zbiornik;
- nóż elektryczny do cięcia makaronu (wyposażenie opcjonalne modelu PF25E).

Matrycę należy zamówić oddzielnie. Nie wolno uruchamiać maszyny do produkcji świeżego makaronu bez uprzedniego zamontowania matrycy.

OSTRZEŻENIE

Po otrzymaniu urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie jego elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub braku któregośkolwiek elementu należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą w celu ustalenia dalszego postępowania.

OSTRZEŻENIE

Należy uważnie zapoznać się z całą dokumentacją dostarczoną wraz z urządzeniem i zachować ją do późniejszego wykorzystania.

3.2 Transport i przemieszczanie



UWAGA! ZAGROŻENIE

- Transport urządzenia musi być wykonywany przez wykwalifikowany personel. Podczas transportu należy zachować odpowiednią ostrożność, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia wskutek uderzeń lub obciążeń spowodowanych nieprawidłowym podnoszeniem.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń urządzenia powstałych podczas transportu i przemieszczania.
- Koszty naprawy lub wymiany uszkodzonych części ponosi klient. Czynności te muszą być wykonywane przez personel upoważniony przez producenta, z zastosowaniem wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Zapakowane urządzenie należy przemieszczać z uwzględnieniem jego parametrów, w szczególności masy i wymiarów. Jeżeli masa i wymiary urządzenia na to pozwalają, może ono być przenoszone ręcznie. W przeciwnym razie należy zastosować odpowiednie urządzenie podnoszące.
- W przypadku ręcznego podnoszenia urządzenia czynność tę muszą wykonywać co najmniej dwie osoby.

Po usunięciu opakowania urządzenie należy przemieszczać zgodnie z instrukcjami dotyczącymi załadunku i rozładunku podanymi na opakowaniu.

ZABRANIA SIĘ

Nie wolno pozostawiać materiałów opakowaniowych w miejscu użytkowania urządzenia ani w zasięgu dzieci, ponieważ mogą stanowić źródło zagrożenia.

Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3.3 Pierwsze uruchomienie

OSTRZEŻENIE:

1. Pierwsze uruchomienie musi zostać przeprowadzone przez upoważniony i wykwalifikowany personel.
2. Przed uruchomieniem należy sprawdzić, czy instalacja zasilająca jest zgodna z obowiązującymi przepisami, normami i wymaganiami technicznymi kraju użytkowania.
3. Należy również sprawdzić prawidłowość uziemienia instalacji elektrycznej oraz zgodność napięcia i częstotliwości sieci z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Należy uważnie przeczytać i zachować całą dokumentację dostarczoną wraz z urządzeniem.
5. Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy wybrane miejsce instalacji spełnia wymagania określone w punkcie „2.2 Środowisko pracy”.
6. Należy sprawdzić, czy powierzchnia robocza:
 - jest odpowiednia do masy i parametrów urządzenia;
 - jest stabilna i wypoziomowana;
 - umożliwia łatwe czyszczenie, tak aby zapobiec gromadzeniu się zanieczyszczeń i skażeniu produktów spożywczych.
7. Do wypoziomowania urządzenia należy użyć regulowanych nóżek.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować awarię urządzenia oraz doprowadzić do wypadków związanych z kontaktem bezpośrednim lub pośrednim.



UWAGA! ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

1. Szkody materialne oraz obrażenia ludzi lub zwierząt spowodowane brakiem prawidłowego uziemienia nie są objęte gwarancją.
2. Odpowiedzialność ponosi operator, który nie sprawdził prawidłowego uziemienia oraz obecności prawidłowo zainstalowanego i odpowiednio dobranego wyłącznika różnicowoprądowego.
3. W przypadku stosowania przejściówki do gniazda elektrycznego należy sprawdzić jej parametry. Nie mogą być one niższe od parametrów wymaganych przez urządzenie.
4. Nie wolno używać gniazd wielokrotnych.

3.3.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem urządzenie należy wyczyścić i zdezynfekować.



UWAGA! ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego.

OSTRZEŻENIE

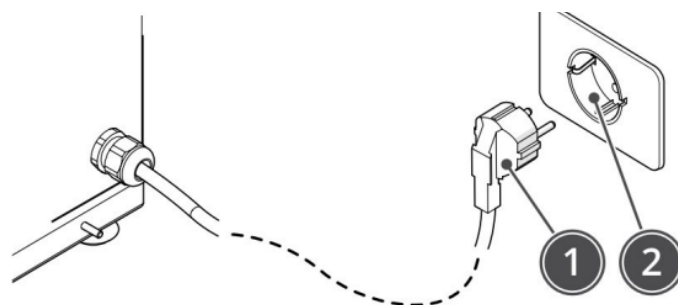
1. Należy stosować wyłącznie odpowiednie środki czyszczące.
2. Nie wolno stosować środków czyszczących o działaniu korozyjnym lub łatwopalnym ani produktów zawierających substancje szkodliwe dla zdrowia.
3. Nie należy stosować środków przeznaczonych do czyszczenia lub polerowania srebra i mosiądzu ani innych produktów, które nie zostały zatwierdzone do tego zastosowania.

3.3.2 Podłączenie elektryczne

UWAGA! ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE



1. Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej oraz związane z nim wstępne testy mogą być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowanego instalatora posiadającego odpowiednie kwalifikacje i narzędzia.



W celu podłączenia urządzenia do sieci zasilającej należy włożyć wtyczkę (1) do przygotowanego gniazda elektrycznego (2).

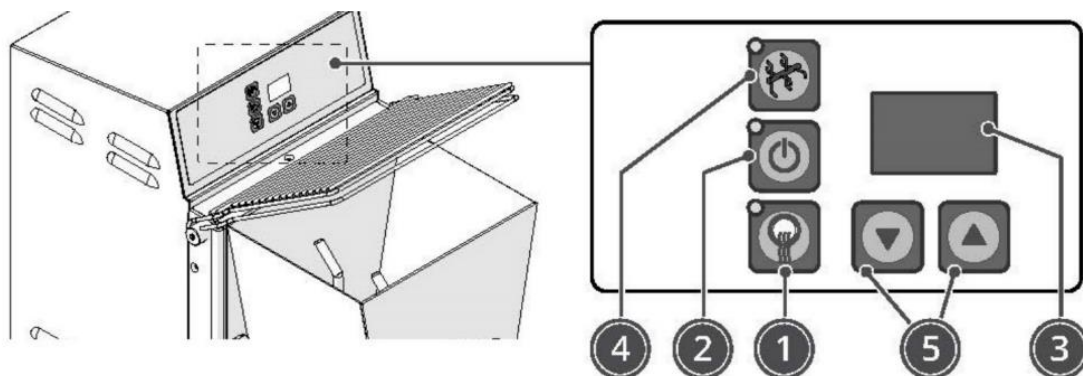
3.4 Zasady obsługi

UWAGA! ZAGROŻENIE

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy sprawdzić, czy górne osłony są nieuszkodzone oraz czy blokada bezpieczeństwa działa prawidłowo. Nie wolno usuwać, wyłączać ani modyfikować blokady bezpieczeństwa.
2. Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia.
3. W pobliżu urządzenia nie wolno palić tytoniu ani używać urządzeń z otwartym płomieniem.
4. Przyciski są uruchamiane mechanicznie. Należy zdecydowanie naciskać ich środkową część.

3.4.1 Opis elementów sterujących

PF25E



1. Przełącznik cyklu wytłaczania – służy do wyboru cyklu wytłaczania.
2. Przełącznik uruchamiania/zatrzymywania cyklu – służy do uruchamiania lub zatrzymywania cyklu pracy.
3. Wyświetlacz – wskazuje czas trwania cyklu wyrabiania.
4. Przełącznik cyklu wyrabiania – służy do wyboru cyklu wyrabiania ciasta.
5. Przyciski ustawiania czasu pracy – służą do ustawiania czasu trwania cyklu.

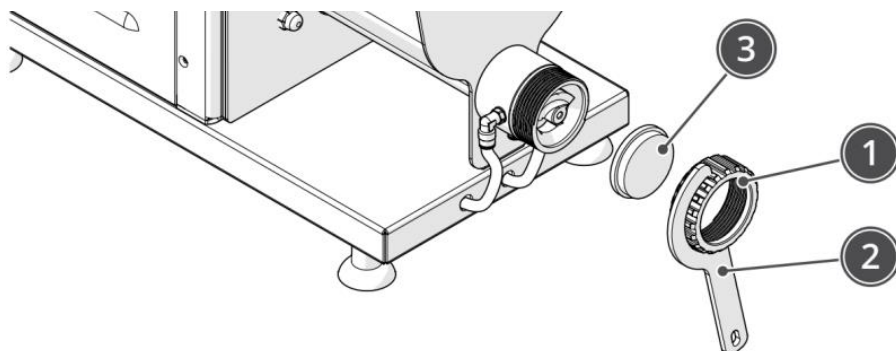
Dioda LED znajdująca się obok przełączników (1) i (4) wskazuje aktualnie wybraną funkcję.

Dioda LED znajdująca się obok przełącznika (2) wskazuje, że urządzenie jest podłączone do zasilania.

OSTRZEŻENIE

Cykl WYTŁACZANIA należy uruchomić dopiero po co najmniej jednej minucie wyrabiania ciasta.

3.4.2 Montaż i wymiana matrycy



W celu zamontowania lub wymiany matrycy należy:

1. odkręcić nakrętkę pierścieniową (1) za pomocą dołączonego klucza (2);
2. wyjąć matrycę (3) i zastąpić ją matrycą odpowiednią do wybranego rodzaju makaronu;
3. ponownie założyć i dokręcić nakrętkę pierścieniową (1).

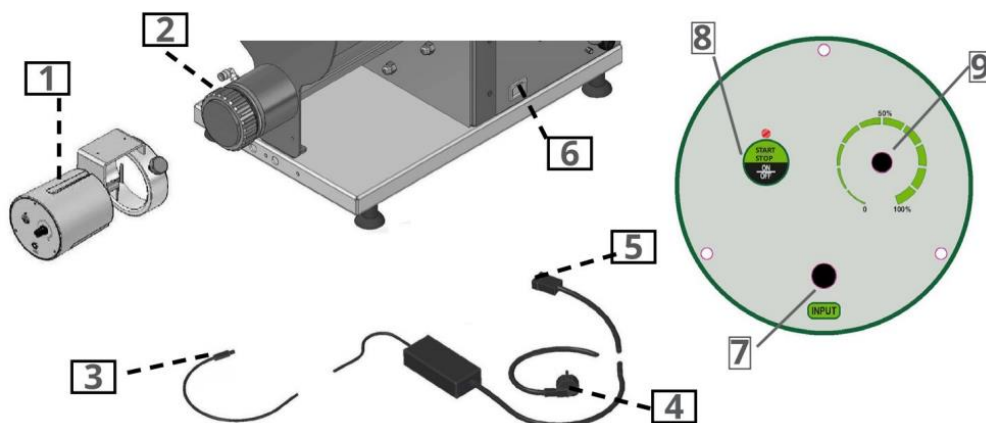
3.4.3 Nóż elektryczny (wyposażenie opcjonalne)



UWAGA

Przed zamontowaniem noża elektrycznego należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Noża należy używać z założoną osłoną ochronną.



Montaż noża elektrycznego

W celu zamontowania noża elektrycznego należy:

1. umieścić zespół noża (1) na wylocie wytłaczarki (2) i zamocować go za pomocą przeznaczonych do tego pokręteł;
2. podłączyć złącze zasilające noża (3) do gniazda (7);
3. podłączyć złącze zasilające noża (5) do gniazda (6).

OSTRZEŻENIE: Po zamontowaniu noża należy upewnić się, że część osłony z symbolem zagrożenia jest skierowana do góry.

OSTRZEŻENIE: Noża należy używać wyłącznie podczas cyklu wytłaczania.

W celu uruchomienia noża należy:

1. uruchomić cykl wytłaczania za pomocą panelu sterowania maszyny do produkcji świeżego makaronu;
2. nacisnąć przycisk (8);
3. po zaświeceniu się lampki kontrolnej obrócić regulator (9), aby ustawić prędkość cięcia odpowiednią do wybranego rodzaju makaronu.

W celu zatrzymania noża należy:

1. ustawić regulator (9) w położeniu początkowym „0”;
2. ponownie nacisnąć przycisk (8).

OSTRZEŻENIE

1. Nóż zatrzymuje się każdorazowo po zatrzymaniu urządzenia.
2. Przed pierwszym użyciem noża należy, przed jego zamontowaniem, usunąć folię ochronną i dokładnie wyczyścić nóż przy użyciu odpowiednich środków czyszczących. Nie wolno stosować środków czyszczących o działaniu korozyjnym lub łatwopalnym ani produktów zawierających substancje szkodliwe dla zdrowia.

3.4.4 Przebieg pracy

Poniżej przedstawiono główne etapy prawidłowej obsługi urządzenia.

Należy zamontować wyposażenie odpowiednie do wybranego procesu. W przypadku wytłaczania należy zapoznać się z punktem „3.4.2 Montaż i wymiana matrycy”, natomiast w przypadku korzystania z noża – z punktem „3.4.3 Nóż elektryczny”.

Cykl wyrabiania

1. Należy podnieść pokrywę zbiornika.
2. Do zbiornika należy wsypać mąkę, a następnie wlać płyn. Nie należy wlewać płynu jako pierwszego, ponieważ może on wypływać przez otwory wytłaczające.
3. Płyn należy wlewać równomiernym strumieniem przez około 1 minutę, aby zapobiec tworzeniu się grudek i zapewnić równomierne rozprowadzenie wilgoci.
4. Należy zamknąć pokrywę zbiornika.
5. Za pomocą odpowiedniego przełącznika należy wybrać cykl wyrabiania.
6. W modelach wyposażonych w wyświetlacz pojawia się migająca liczba wskazująca czas trwania cyklu wyrabiania w minutach. Czas należy ustawić za pomocą odpowiednich przycisków.
7. Cykl wyrabiania należy uruchomić za pomocą przycisku START CYCLE.
8. W modelach wyposażonych w wyświetlacz wskazywana jest liczba minut pozostałych do zakończenia cyklu.
9. Podczas cyklu wyrabiania urządzenie można zatrzymać za pomocą przycisku STOP CYCLE lub przez podniesienie pokrywy zbiornika. Umożliwia to, w razie potrzeby, skorygowanie konsystencji ciasta poprzez dodanie mąki lub płynu w celu uzyskania ziarnistej konsystencji odpowiedniej do wytłaczania.
10. Cykl wyrabiania trwa około 8–10 minut.
11. Po podniesieniu pokrywy urządzenie wznowi pracę dopiero po jej ponownym opuszczeniu i naciśnięciu przycisku START CYCLE.
12. Cykl należy kontynuować do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji ciasta.
13. Cykl wyrabiania należy zatrzymać za pomocą przycisku STOP CYCLE.

Cykl wytłaczania

OSTRZEŻENIE: Cykl wytłaczania należy rozpocząć dopiero po uzyskaniu ciasta o odpowiedniej konsystencji.

1. Cykl wytłaczania należy wybrać przez naciśnięcie i przytrzymanie odpowiedniego przycisku wyboru przez 3 sekundy.
2. W modelach wyposażonych w wyświetlacz pojawiają się dwa myślniki „--”, ponieważ cykl wytłaczania jest wykonywany w trybie ręcznym.
3. Cykl wytłaczania należy uruchomić za pomocą przycisku START CYCLE i sprawdzić, czy przez otwory matrycy wydostaje się makaron o oczekiwanym kształcie.
4. W modelach wyposażonych w wyświetlacz wskazywana jest liczba minut, które upłynęły od uruchomienia silnika.
5. Po zakończeniu procesu cykl wytłaczania należy zatrzymać za pomocą przycisku STOP CYCLE.

PROPORCJE NA 1,3 KG CIASTA

0,85 kg mąki typu 00 + 7–8 jaj (jedno jajo odpowiada około 50 g lub 50 ml) albo 350–400 ml płynu składającego się z jaj i wody. Należy użyć co najmniej 3 jaj, aby nadać ciastu odpowiednią konsystencję.

Cykl wyrabiania trwa około 8–10 minut.

Uzyskane ciasto powinno mieć ziarnistą konsystencję (patrz rysunek).



Jeżeli pod koniec cyklu ciasto utraci ziarnistą konsystencję, należy dodać niewielką ilość płynu lub mąki, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

W urządzeniu można stosować różne rodzaje mąki (typu 00, z pszenicy durum, orkiszową, kamutową oraz pełnoziarnistą). W takim przypadku należy odpowiednio zmienić podaną powyżej ilość składników płynnych (jaj lub jaj i wody), aby uzyskać właściwą, ziarnistą konsystencję ciasta.

Podane proporcje mają charakter wyłącznie orientacyjny, mimo że zostały sprawdzone podczas kontroli urządzenia.

4. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA



UWAGA! ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego.

OSTRZEŻENIE

1. Wszystkie czynności związane z czyszczeniem muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, który zapoznał się z niniejszą instrukcją i został przeszkolony w zakresie obsługi urządzenia.
2. Należy stosować wyłącznie odpowiednie środki czyszczące.
3. Nie wolno stosować środków czyszczących o działaniu korozyjnym lub łatwopalnym ani produktów zawierających substancje szkodliwe dla zdrowia. Nie należy stosować środków

przeznaczonych do czyszczenia lub polerowania srebra i miedzi ani innych produktów niezatwardzonych do tego zastosowania.

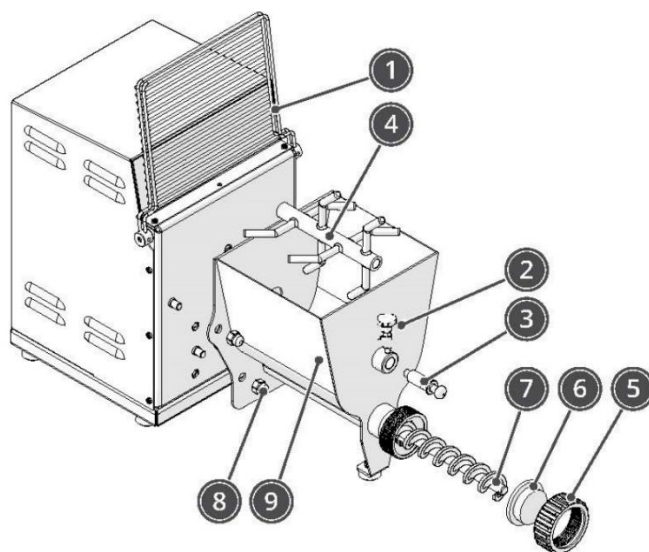
4. Nie wolno myć urządzenia za pomocą myjek ciśnieniowych, strumienia wody ani przez zanurzenie go w wodzie.
5. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać urządzeń parowych.
6. Nie należy używać gąbek ani ścierek o właściwościach ściernych, a także przyborów używanych wcześniej do czyszczenia metali lub stopów metali.
7. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie opróżnione.
8. Częstotliwość czyszczenia urządzenia zależy od warunków jego użytkowania oraz rodzaju przetwarzanych produktów spożywczych.

4.1 Czyszczenie po zakończeniu pracy

1. Po zakończeniu każdego cyklu pracy urządzenie należy dokładnie wyczyścić w celu usunięcia wszelkich pozostałości żywności z jego powierzchni.
2. Elementy przeznaczone do demontażu można czyścić ręcznie lub, o ile jest to dozwolone dla danego elementu, w zmywarce.
3. Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką.
4. Należy dokładnie wyczyścić powierzchnię roboczą oraz obszar wokół urządzenia.

4.1.1 Demontaż elementów w celu ułatwienia czyszczenia

Niektóre elementy urządzenia można zdemontować w celu ułatwienia ich czyszczenia.



W tym celu należy:

1. podnieść pokrywę zbiornika (1);
2. poluzować zacisk (2) i wyjąć wał (3);
3. wyjąć mieszadło (4);
4. poluzować i zdjąć nakrętkę pierścieniową (5);
5. wyjąć matrycę (6) i ślimak (7);
6. odkręcić nakrętki (8) i zdjąć zbiornik (9).

OSTRZEŻENIE: Matrycę nie wolno myć w zmywarce. Należy ją myć ręcznie. Po użyciu matrycy należy namoczyć w gorącej wodzie, aby zapobiec zasychaniu pozostałości ciasta.

Po wstępnym umyciu ręcznym zdemontowane elementy można umieścić w zmywarce, z wyjątkiem matrycy, którą należy myć wyłącznie ręcznie.

W przypadku mycia ręcznego elementy można namoczyć w gorącej wodzie, aby ułatwić usunięcie pozostałości ciasta.

Po zakończeniu czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie elementy są całkowicie czyste i suche, a następnie zamontować je ponownie w kolejności odwrotnej do demontażu.

OSTRZEŻENIE

Po zdjęciu zbiornika należy zwrócić szczególną uwagę na górną pokrywę. Przy zdemonstrowanym zbiorniku pokrywa musi pozostawać w pozycji całkowicie otwartej, a nie zamkniętej.

Należy przestrzegać następujących zasad:

- nie wolno zamykać pokrywy przy zdemonstrowanym zbiorniku;
- nie wolno używać siły ani opierać się na pokrywie w celu jej zamknięcia, gdy zbiornik jest zdemonstrowany;
- nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów na pokrywie przy zdemonstrowanym zbiorniku, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mikroprzełącznika bezpieczeństwa;
- po zdjęciu zbiornika należy sprawdzić, czy pokrywa znajduje się w położeniu całkowicie otwartym.

4.1.2 Czyszczenie noża elektrycznego

Nóż elektryczny należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką.

UWAGA! ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM



Nie wolno kierować bezpośredniego strumienia wody na nóż elektryczny, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego elementów elektrycznych.

ZABRANIA SIĘ



Nie wolno myć noża elektrycznego w zmywarce.

4.2 Dłuższe okresy nieużytkowania

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego;
- przeprowadzić dokładne czyszczenie całego urządzenia;
- przykryć urządzenie, aby zabezpieczyć je przed kurzem i zabrudzeniami.

5. KONSERWACJA



UWAGA! ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego.

5.1 Konserwacja planowa

Regularna konserwacja ma zasadnicze znaczenie dla utrzymania sprawności urządzenia oraz zapewnienia jego bezpiecznej eksploatacji przez długi czas.

5.1.1 Tabela konserwacji planowej

Czynność	Rodzaj kontroli	Częstotliwość	Sposób wykonania
Sprawdzenie obszaru roboczego	Kontrola wzrokowa	Codziennie	Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia urządzenia i obszaru roboczego.
Czyszczenie urządzenia	Kontrola wzrokowa	Codziennie	Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia urządzenia i obszaru roboczego.
Sprawdzenie urządzeń zabezpieczających	Kontrola wzrokowa	Codziennie, przed rozpoczęciem pracy	Należy przeprowadzić kontrolę wzrokową i sprawdzić, czy urządzenia zabezpieczające i osłony nie są uszkodzone.
Sprawdzenie urządzeń zabezpieczających	Kontrola działania	Codziennie, przed uruchomieniem	Należy sprawdzić działanie urządzeń zabezpieczających, blokad oraz elementów służących do uruchamiania i zatrzymywania urządzenia.

UWAGA! ZAGROŻENIE

Jeżeli urządzenia zabezpieczające działają nieprawidłowo, są uszkodzone lub nie zadziałają, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z producentem.

5.2 Konserwacja nadzwyczajna



UWAGA! ZAGROŻENIE

- Czynności związane z konserwacją nadzwyczajną wymagają specjalistycznych umiejętności i muszą być wykonywane przez producenta. Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Wszelkie czynności wymagające demontażu części mechanicznych, osłon, urządzeń zabezpieczających lub dostępu do instalacji elektrycznej albo płytek elektronicznych mogą być wykonywane wyłącznie przez producenta.

5.3 Możliwe usterki podczas eksploatacji

W niniejszym punkcie przedstawiono rozwiązania problemów, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia.



UWAGA! ZAGROŻENIE

Wszelkie działania należy podejmować dopiero po dokładnym zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Usterka	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się	Brak zasilania elektrycznego	Należy sprawdzić, czy do stanowiska pracy doprowadzone jest napięcie sieciowe i czy gniazdo elektryczne działa prawidłowo.
		Należy sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania.
		Należy sprawdzić, czy zasilanie gniazda jest prawidłowe oraz czy jego parametry odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
		Należy sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest zamknięta i działa prawidłowo.
	Pokrywa zbiornika nie jest prawidłowo zamknięta	Należy sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
	Uszkodzenie silnika elektrycznego lub płytki elektronicznej	Należy skontaktować się z producentem.
Nietypowy hałas podczas pracy	Nieprawidłowe działanie paska lub części mechanicznych	Należy natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i skontaktować się z producentem.
Przypadkowe rozlanie wody lub innych płynów na części elektryczne	Narażenie na działanie lub kontakt z cieczami	Jeżeli płyn przypadkowo dostanie się na części elektryczne, należy NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD GNIAZDA ELEKTRYCZNEGO i skontaktować się z producentem.
Silne uderzenie	Przypadkowy upadek	Należy sprawdzić stan elementów zabezpieczających pod kątem pęknięć lub odkształceń spowodowanych upadkiem. Jeżeli elementy zabezpieczające są uszkodzone, NIE

		WOLNO UŻYWAĆ URZĄDZENIA i należy skontaktować się z producentem.
		Należy sprawdzić działanie urządzeń zabezpieczających. Jeżeli są uszkodzone lub nie działają prawidłowo, NIE WOLNO UŻYWAĆ URZĄDZENIA i należy skontaktować się z producentem.
		Należy sprawdzić, czy nie występują nietypowe odgłosy lub inne nieprawidłowości. W przypadku ich wystąpienia NIE WOLNO UŻYWAĆ URZĄDZENIA i należy skontaktować się z producentem.

OSTRZEŻENIE

Jeżeli po zastosowaniu zalecanych rozwiązań urządzenie nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z producentem.

5.4 Utylizacja

Podobnie jak w przypadku pierwszego uruchomienia i czynności konserwacyjnych, również utylizacja urządzenia po zakończeniu okresu jego eksploatacji musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie składa się z różnych rodzajów materiałów. Niektóre z nich nadają się do recyklingu, natomiast pozostałe należy odpowiednio zutylizować.

Należy zapoznać się z zasadami recyklingu i utylizacji przewidzianymi dla tej kategorii produktów w przepisach obowiązujących w miejscu użytkowania urządzenia.



UWAGA! ZAGROŻENIE:

1. Niektóre elementy urządzenia mogą zawierać substancje zanieczyszczające lub niebezpieczne, które w przypadku przedostania się do środowiska mogą mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.
2. Obowiązujące przepisy lokalne mogą przewidywać surowe kary za nieprawidłową utylizację urządzenia.

OSTRZEŻENIE



Jak wskazuje znajdujący się obok symbol, produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi.

Produkt należy przekazać do recyklingu zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego, równoważnego produktu.

6. ZAŁĄCZNIKI

Wraz z urządzeniem dostarczana jest następująca dokumentacja:

- instrukcja obsługi i konserwacji;
- deklaracje zgodności;
- wszelkie inne dokumenty dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Należy uważnie zapoznać się z całą dokumentacją dostarczoną wraz z urządzeniem i zachować ją do późniejszego wykorzystania.

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 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.)

- e.
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 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