



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Krajalnice do pieczywa

Model: EDS11, EDS13, EDS16, ED11, ED13, ED16, ED20



Spis treści

Zastosowanie.....	3
Montaż	3
Przyłączenie do instalacji elektrycznej	4
Przygotowanie krajalnicy do pracy.....	5
Uwagi eksploatacyjne.....	6
Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	7
Szczególnie ważne jest aby:.....	7
Konserwacja i naprawa	7
Konserwacja bieżąca	7
Ogólne warunki gwarancji.....	8

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

Zastosowanie

Krajalnica przeznaczona jest do krojenia pieczywa w bochenkach na kromki. W zależności od wykonania krajalnicy rozstaw noży może wynosić od 10 mm do 20 mm. Krajalnica jest fabrycznie przystosowana przez producenta do krojenia pieczywa na kromki o określonej grubości. Proces krojenia odbywa się cyklicznie. Obsługa krajalnicy jest jednoosobowa. Wydajność krajalnic jest uzależniona od rodzaju pieczywa oraz grubości kromek. Czas krojenia ulega wydłużeniu dla pieczywa ziarnistego i cienkich kromek.

Każde inne użycie krajalnicy jest niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne. Zabrania się krojenia innych produktów takich jak ser, wędliny, mięso, drewno, tworzywo sztuczne itp.



zd. 1



zd. 2



zd. 3



zd. 4

Montaż

Pomieszczenia przeznaczone do instalacji krajalnicy pieczywa powinny posiadać:

- odpowiednią instalację elektryczną,
- oświetlenie – wymagane oświetlenie stanowiska pracy 300 Lx,
- sprawną wentylację.

Rozpakowanie krajalnicy

Należy:

- Odbić ściany boczne od palety,
- Zdjąć kaptur foliowy z urządzenia,
- Odciąć pasy zabezpieczające,
- Przenieść krajalnicę z palety w miejsce jej podłączenia.

Krajalnicę należy podnieść chwytając dolną część korpusu w pobliżu nóg. Urządzenie powinno być przenoszone przez 4 osoby.

Ustawienie krajalnicy

Stanowisko pracy osoby obsługującej krajalnicę powinno zajmować powierzchnię minimum 2,5 m². Na stanowisku pracy powinna znajdować się skrócona instrukcja obsługi.

Instalacja krajalnicy

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe,
- Przepisy bezpieczeństwa i higiena pracy,
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji urządzeń elektrycznych

Instalator powinien:

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej,
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia,
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Krajalnica standardowo wyposażona jest w giętki przewód zasilający o polichloroprenowej olejoodpornej powłoce długości ok. 2,5 m zakończony wtyczką.

Należy sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi na tabliczce znamionowej krajalnicy pieczywa oraz dokonać pomiaru skuteczności ochrony przeciwpożarowej. Należy dokonać przyłączenia krajalnicy do instalacji elektrycznej.

Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.



UWAGA



OSTRE NOŻE !!!

W CELU UNIKNIĘCIA POWAŻNEGO SKALECZENIA :

- **NIE DOTYKAJ** maszyny bez uprzedniego przeszkolenia i bez zezwolenia przełożonego.
- **PRZED UŻYCIEM** musisz przeczytać Instrukcję Obsługi i mieć skończone co najmniej 18 lat.
- **ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ** ostre noże są ponad Twoimi rękoma podczas ładowania chleba do maszyny.
- **NIGDY** nie dotykaj noży.
- **NIE DOTYKAJ** dźwigni uruchomienia maszyny do czasu usunięcia rąk z obszaru ładowania chleba.
- **BĄDŹ CZUJNY** górna część maszyny zawiera ostre noże, automatycznie opada i zamyka się podczas pracy.
- **NIGDY** nie sięgaj do maszyny podczas jej pracy z jakiegokolwiek powodu – zaczekaj przed dotknięciem chleba, aż maszyna skończy krojenie.
- **NIGDY** nie używaj maszyny bez obu osłon bocznych, wszystkich części i etykiet umieszczonych we właściwych miejscach.
- **ZAWSZE** wyłącz maszynę po każdym użyciu i upewnij się, że górna część maszyny jest w pełni opuszczona.
- **ZAWSZE** wyłącz i odłącz od zasilania maszynę przed czyszczeniem, rozbieraniem lub naprawą.
- **CZYŚĆ CODZIENNIE** przy pomocy zalecanego wyposażenia i środków czyszczących.

Przygotowanie krajalnicy do pracy

Nowe lub po ostrzeniu noże są fabrycznie konserwowane. W celu ich przygotowania do użytkowania należy po montażu krajalnicy wykonać próbne cięcie jednego bochenka chleba, który nie nadaje się do spożycia.

Czynności podczas krojenia pieczywa:

- Włączyć zasilanie głównym włącznikiem.
- Włączyć krajalnicę.
- Dźwignię obrócić w lewo do momentu, gdy grzebień podający znajdzie się przy krawędzi korpusu; jednocześnie załączy się silnik i zaczną poruszać się ramy z nożami.
- Wciąż przytrzymując dźwignię ułożyć bochenek chleba na półce podawczej przed grzebieniem podającym, usunąć ręce spod ramy z nożami.
- Powoli zwalniać dźwignię załadunku; dźwignię należy zwalniać i trzymać do momentu gdy noże zagłębią się w krojone pieczywo, następnie zwolnić całkowicie dźwignię., grzebień podający samoczynnie przeprowadzi pieczywo przez przestrzeń krojenia.
- Po przekrojeniu dźwignia załadunku powróci w pierwotne położenie, a silnik napędu noży wyłączy się samoczynnie.
- Po wyłączeniu silnika zdjąć pokrojony chleb z półki odbiorczej i ułożyć go w pojemniku/
- Półkę odkładczą skośną zamocowaną na osłonie górnej korpusu należy wykorzystać do pakowania chleba w torebki foliowe/
- W celu pokrojenia kolejnego bochenka chleba ponownie obrócić dźwignię załadunku i powtórzyć czynności.

Po zakończeniu pracy należy:

- wyłączyć krajalnicę,
- wyłączyć zasilanie głównym wyłącznikiem odcinającym znajdującym się w pomieszczeniu lub wyciągnąć wtyczkę przewodu z kontaktu,
- oczyścić noże z pozostałości chleba używając odpowiednich narzędzi i zachowując szczególną ostrożność chroniąc ręce przed okaleczeniem,
- usunąć okruszki z chleba z szuflady maszyny.

Nie należy naciskać na dźwignię załadunku w celu przyspieszenia krojenia.

Uwagi eksploatacyjne

Nie należy gwałtownie zwalniać i puszczać dźwigni zanim noże zagłębią się w pieczywo. Może to spowodować zgniecenie pieczywa, uwięzienie noży w pieczywie mimo pracy ram nożowych i zablokowanie przesuwu pojemnika.

Jeżeli pokrojone kromki nie są tej samej grubości należy wyregulować wzajemne położenie ram nożowych:

- wykręcić śruby mocujące górną osłonę korpusu (8 szt.)
- złuzować śruby mocujące do elastycznych elementów prowadzących, a następnie wyregulować odległość między piłkami, aby uzyskać jednakową grubość kromek; wskazane jest aby przeprowadzić regulację przesuwaną jedną z ram nożowych,
- dokręcić śruby mocujące oraz zamontować osłony.

Jeżeli grzebień dociskowy powoduje zginięcie pokrojonego pieczywa należy zmniejszyć jego nacisk przez zdemonstowanie sprężyny z uchwytem.(zdjęcie nr 3)

W przypadku zablokowania się noży tnących w pieczywie należy:

- natychmiast wyłączyć zasilanie elektryczne,
- odsunąć podajnik z grzebieniem podającym przez obrót dźwigni załadunku w lewo,
- wyjąć nie przekrojone pieczywo z maszyny,
- przed ponownym przystąpieniem do krojenia należy sprawdzić stan piłek w ramach nożowych czy nie nastąpiło ich obłuzowanie lub pęknięcie. Gniecenie pieczywa i jego blokowanie się między nożami może świadczyć o ich niedostatecznym napięciu, stępieniu lub zbyt dużym nacisku grzebienia podającego.

W przypadku pęknięcia noża tnącego należy:

- natychmiast wyłączyć zasilanie elektryczne,
- odsunąć podajnik z grzebieniem podającym przez obrót dźwigni załadunku w lewo, wyjąć niepokrojone pieczywo z maszyny,
- usunąć części pękniętego noża,
- wymienić pękniętą piłkę na nową zgodnie z instrukcją.

Jeżeli podczas krojenia pieczywa nastąpiło pęknięcie noża tnącego to pieczywo nie nadaje się do spożycia.

Warunki ostrzenia zużytych noży tnących

Noże tnące nowe i zużyte po ostrzeniu należy wymieniać całymi kompletami.

Różnice w wymiarach wysokościowych wszystkich noży w komplecie zakładanym do kralalnicy muszą się zawierać w granicach +/- 0,3 mm. W konsekwencji należy noże ostrzyć do wymiaru najbardziej zużytej naostrzonej piłki.

Wymiar piłki zużytej po ostrzeniu nie może być mniejszy niż $h=5\pm 0,3$ mm.

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Uwaga: Nieprzestrzeganie poniższych zasad może grozić pokaleczeniem lub porażeniem prądem elektrycznym. Przed przystąpieniem do pracy użytkownik powinien zapoznać się z zasadami:

- Prawidłowej i bezpiecznej eksploatacji kralalnicy na podstawie niniejszej dokumentacji
- techniczno-ruchowej.
- Eksploatacji urządzeń elektrycznych.
- Udzielenia pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.

Szczególnie ważne jest aby:

- Przed pierwszym uruchomieniem kralalnicy, oraz co najmniej raz w roku sprawdzić skuteczność ochrony przed porażeniem elektrycznym.
- Kralalnicę mogą użytkować i obsługiwać osoby wyłącznie przeszkolone w zakresie jej obsługi oraz które zapoznały się z instrukcją obsługi kralalnicy.
- Nie dopuszczać do obsługi, wykonywania napraw, konserwacji i regulacji kralalnicy osób do tego nieupoważnionych.
- W razie skaleczenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji, regulacji i napraw należy bezwzględnie
- wyłączyć zasilanie elektryczne.

Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem maszyny i porażeniem prądem.

Konserwacja i naprawa

Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji, regulacji i napraw kralalnicy należy bezwzględnie wyłączyć zasilanie elektryczne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w zakresie nieprawidłowego użytkowania urządzenia oraz powstałych wskutek dokonywania napraw osób nieuprawnionych.

Konserwacja bieżąca

Każdorazowo po zakończeniu krojenia należy:

- oczyścić noże z pozostałości chleba używając odpowiednich narzędzi i zachowując szczególną ostrożność chroniąc ręce przed okaleczeniem,
- usunąć okruchy chleba z maszyny.

Konserwacja okresowa

Co 1 miesiąc należy:

- Sprawdzić napięcie noży tnących. Ugięcie noża na środku długości przy nacisk palcem powinno wynosić około 2 mm. W razie konieczności wykonać regulację napięcia noży tnących.
- Zdemontować górną osłonę korpusu (wykręci śruby mocujące - 8 szt.)
- Dokręcić nakrętkę napinającą właściwy dla danej piłki ustalając jej właściwe napięcie (rys. 2)
- Zamontować wszystkie elementy osłon.

Co 20 000 – 30 000 bochenków należy:

- wyczyścić całą maszynę przy użyciu szczotki oraz odkurzacza,
- usunąć okruszki z silnika i elementów napędu,
- nasmarować prowadnice podajnika,
- naciągnąć pasek napędowy (rys nr 4).

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,
 - 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. 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 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