



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Dzielarka hydrauliczna do ciasta

Model: divotrad



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa	3
SEKCJA 3: Instalacja	4
SEKCJA 4: Obsługa	9
SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja	11
SEKCJA 6: Ogólne warunki gwarancji	13

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

Napięcie	380V-50Hz-3ph
Moc	2.2 kW
Możliwość przepustowa (waga ciasta)	20 kg
Waga maszyny	280 kg
Równoważny poziom ciśnienia akustycznego ważony A podczas pracy (LpA)	≤ 70 dB przy niepewności KpA: 1,5 dB
Temperatura otoczenia	5~40°C
Wilgotność względna otoczenia	30%-95%

SEKCJA 2: Informacje dotyczące bezpieczeństwa

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA

Ze względów bezpieczeństwa zwróć uwagę na następujący symbol:

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 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. Nie używaj maszyny z tymczasowymi połączeniami elektrycznymi lub niez izolowanymi kablami.
8. Okresowo sprawdzaj stan kabla zasilającego i zacisku kablowego na korpusie maszyny, w razie potrzeby zleć autoryzowanemu serwisowi wymianę tak szybko, jak to konieczne.
9. Zatrzymaj maszynę natychmiast po wystąpieniu wadliwego lub nieprawidłowego działania, pęknięcia, niewłaściwych 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 autoryzowanym serwisem 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 przypadku nieprawidłowego podłączenia silnik będzie działał, ale noże i płyta dociskowa nie będą się poruszać. 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 rozdzielacz hydrauliczny jest gotowy do użycia.

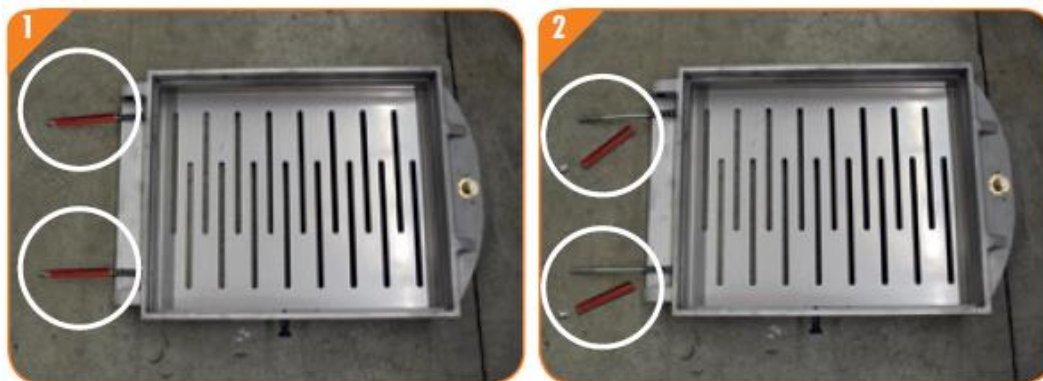
Wymagania dotyczące zasilania elektrycznego 380VAC, 50Hz, 3PH + E.

MONTAŻ RAMKI

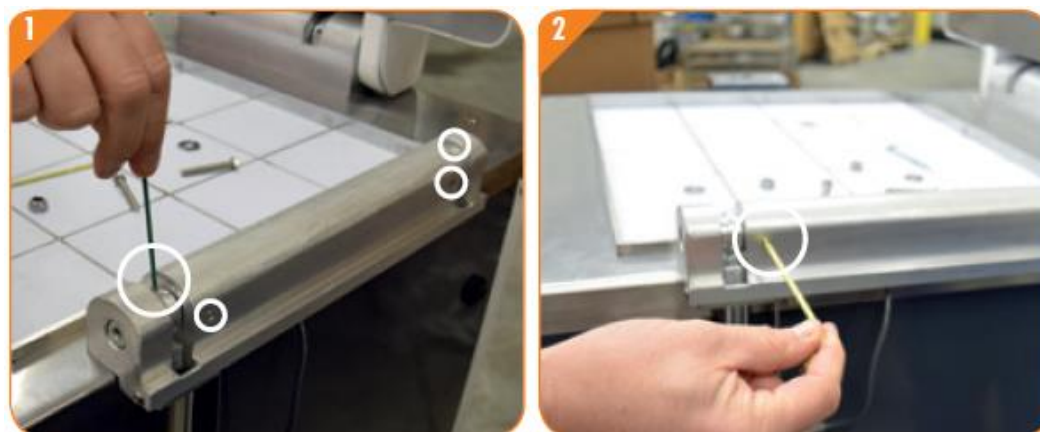
Do zamontowania ramki potrzebne będą następujące części:



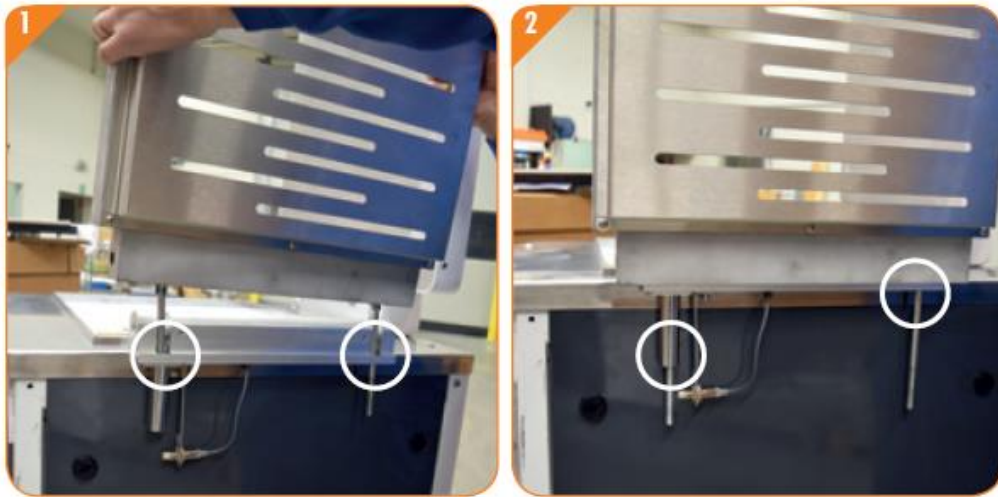
1. Dwie długie śrubki
2. Jedna pokrywa



Krok pierwszy: Usuń sprężyny z osi.



Krok drugi: Poluzuj dwie głowice nasadowe po obu stronach.



Krok trzeci: Umieść ramkę w otworach przewodzących



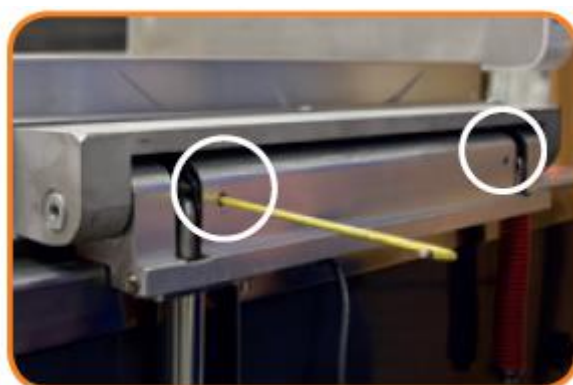
Krok czwarty: Zamontuj sprężyny po obu stronach i dokręć śruby



Krok piąty: Użyj długich śrub, po obu stronach, aby przykręcić osie do ramy



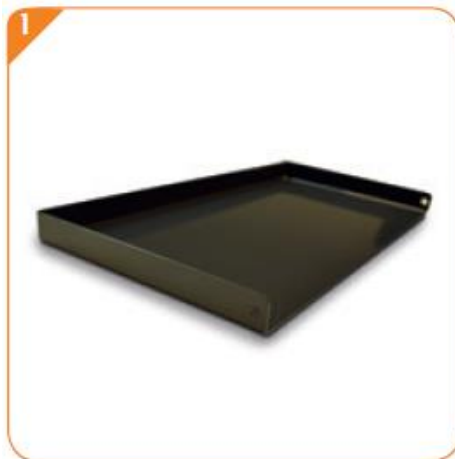
Krok szósty: Zamknij ramkę na maszynie



Krok siódmy: Dokręć dwie głowice nasadowe



Krok ósmy: Odkręć śruby pokrywy, po obu stronach



Krok dziewiąty: Zamontuj osłonę z boku maszyny.

SEKCJA 4: Obsługa



1. Uchwyt
2. Automatyczny system zamykania pokrywy
3. 20 części. (100 ~ 950g)
4. Miska, ostrze i pokrywa ze stali nierdzewnej
5. Automatyczny system podnoszenia ostrza
6. Boczna rama służąca do dzielenia ciasta
7. Twarda płyta dociskowa
8. Regulowany system czasu prasowania.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI MASZINY

Przed uruchomieniem maszyny przeprowadź ogólną kontrolę bezpieczeństwa:

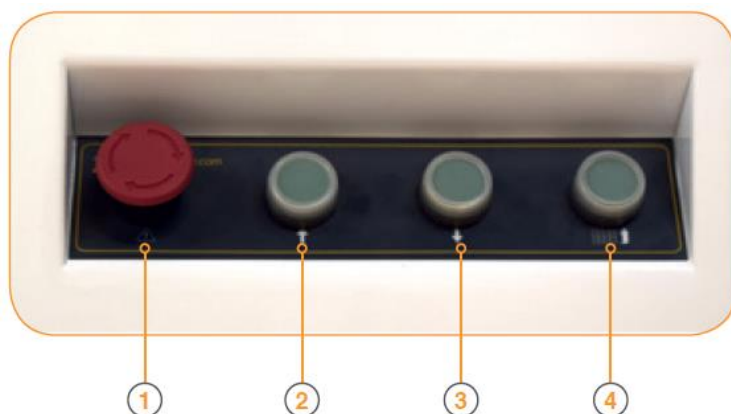
1. Sprawdź, czy w maszynie nie ma żadnych przedmiotów, wszystkie wyłączniki są wyłączone, a wszelkie niebezpieczne strefy są wolne od osób postronnych.
2. Obszar musi być czysty i wolny od przeszkód, np. nic nie zostało umieszczone na płycie.

3. Sprawdź lub umieść przewód elektryczny w odpowiednim gniazdku i włącz zasilanie.



Dźwignia znajdująca się z przodu urządzenia służy do ustawiania czasu, w którym urządzenie ma wycisnąć ciasto. Gdy dźwignia znajduje się po lewej stronie, maszyna na krótko dociska ciasto, zanim ostrza zaczną kroić ciasto. Im bardziej dźwignia zostanie przesunięta w prawo, tym dłużej ciasto będzie dociskane, zanim ostrza zaczną kroić ciasto. To ustawienie jest przydatne, gdy maszyna jest używana jako zwykły rozdzielacz hydrauliczny, to znaczy, gdy ciasto ma być krojone za pomocą nożyków znajdujących się w maszynie. Jeśli używasz maszyny z jedną z opcjonalnych kratk, ale chcesz najpierw wycisnąć ciasto, przed włożeniem ciasta umieść na dnie miski twardy talerz do prasowania. W ten sposób noże zostaną zablokowane i możesz naciskać ciasto tak długo, jak chcesz, przytrzymując przycisk W GÓRĘ. Po naciśnięciu otwórz pokrywę (najpierw zmniejsz nacisk na pokrywkę przez krótkie wciśnięcie przycisku DÓŁ) i zamknij ramkę odpowiednią kratką, aby podzielić ciasto w dowolny sposób.

OBSŁUGA MASZINY



1. Wyłącznik awaryjny: Naciśnij ten przycisk, gdy wystąpi awaria.
2. Przełącznik w górę: Naciskaj ten przycisk, aby podnieść noże i popychacze.
3. Przełącznik w dół: Naciskaj ten przycisk, aby obniżyć noże i popychacze.
4. System podnoszenia ostrzy: Naciskaj jednocześnie przyciski 2 i 4, aby podnieść ostrza.

OBSŁUGA MASZyny, GDY JEST UŻYWANA JAKO ROZDZIELACZ



1. Ciasto przełóż do miski rozdzielacza.
2. Ręcznie wyrównaj ciasto w misce, aby było równe.
3. Zamknij górną pokrywę i naciskaj przycisk w górę, aby wycisnąć i pokroić ciasto. Następnie naciśnij krótko przycisk w dół, aby trochę opuścić ciasto. Otwórz górną pokrywę.
4. Naciśnij przycisk w górę, aby bezproblemowo wyjąć ciasto.

OBSŁUGA MASZyny, GDY JEST UŻYWANA KRATA



1. Przed włożeniem ciasta włóż na dno miski twardego talerza do wyciskania. Połóż dostarczoną silikonową matę na talerzu.
2. Ciasto przełóż do miski rozdzielacza. Ręcznie spłaszcz ciasto w misce, aby ciasto sięgało czterech rogów miski.
3. Zamknij górną pokrywę i naciskaj przycisk w górę tak długo, jak chcesz naciskać ciasto. Wciśnij przycisk w dół przez około 1 sek. aby zmniejszyć ciśnienie.
4. Następnie otwórz górną pokrywę i obróć kratkę. Zablokuj kratkę na maszynie i przytrzymaj przycisk w górę, aby pokroić ciasto. Naciśnij krótko przycisk w dół, aby zmniejszyć nacisk na ciasto.
5. Otwórz kartkę i wyjmij podzielone ciasto.

SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja

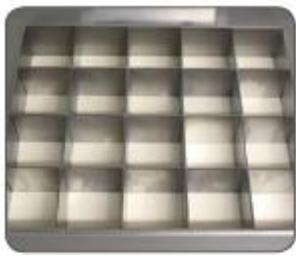
Ostrzeżenie. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji upewnij się, że maszyna jest odłączona od zasilania.

Uwaga. To urządzenie nie jest wodoodporne. Nie używaj strumienia wody ani rozpylacza do czyszczenia wnętrza, ani części zewnętrznej tego urządzenia.

CODZIENNE CZYSZCZENIE

Przeprowadzaj je na koniec każdego dnia użytkowania maszyny, zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wykonuje je przeszkolony pracownik.



1. Naciśnij przycisk przełącznika 2 i 4, aby unieść ostrza.
Usuń resztki ciasta plastikową skrobaczką.
Wytrzyj ostrza wilgotną szmatką



2. Naciśnij przełącznik 2, aby podnieść popychacze.
Do czyszczenia zewnętrznych części urządzenia używaj wilgotnej szmatki.



3. Otwórz boczne drzwiczki i wyczyść wszystkie pozostałości ciasta na talerzu.

CO 3 MIESIĄCE

Sprawdzaj poziom oleju hydraulicznego przynajmniej raz na trzy miesiące:

1. Opuść górną część do najniższej pozycji. Naciśnij przycisk zatrzymania awaryjnego i odłącz urządzenie.
2. Otwórz drzwiczki pokrywy bocznej.
3. Otwórz pokrywę zbiornika oleju.
4. Upewnij się, że poziom oleju znajduje się w górnej części okna montażowego na zbiorniku, gdy siłownik hydrauliczny jest opuszczony do najniższego położenia. Należy to sprawdzić tylko wtedy, gdy maszyna jest zimna.

W razie potrzeby uzupełnij olej hydrauliczny do odpowiedniego poziomu. Używaj wyłącznie oleju hydraulicznego o klasie lepkości 32.

SEKCJA 6: 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. 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 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. zmiękcacz 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