



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Prasy do pizzy

Model: PR33, PR45



Spis treści

Zalecenia bezpieczeństwa	3
Ostrzeżenia dotyczące konserwacji.....	3
Instalacja.....	4
Uruchomienie maszyny	4
Regulacja maszyny.	5
Konserwacja	6
Możliwe usterki	7
Informacje dotyczące rozbiórki i utylizacji	8
Ogólne warunki gwarancji.....	8

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

Zalecenia bezpieczeństwa

Ostrzeżenia dla instalatora - sprawdź, czy lokalizacja prasy jest zgodna z lokalnymi, krajowymi i europejskimi przepisami. Przestrzegaj instrukcji zawartych w tej instrukcji.

- Nie wykonuj połączeń elektrycznych za pomocą kabli tymczasowych lub nieizolowanych.
- Sprawdź, czy uziemienie instalacji elektrycznej działa prawidłowo.
- Zawsze korzystaj z indywidualnych urządzeń zabezpieczających i innych środków ochrony zgodnie z prawem.
- Ostrzeżenia dla użytkownika
- Warunki panujące w otoczeniu, w którym maszyna zostanie zainstalowana, muszą mieć następującą charakterystykę:
 - Obszar musi być suchy;
 - Obszar musi mieć wodę i źródła ciepła w odpowiedniej odległości;
 - Wentylacja i oświetlenie muszą być odpowiednie i zgodne ze standardami higieny i bezpieczeństwa przewidzianymi przez obowiązujące przepisy;
 - Podłoga musi być płaska i zwarta, aby ułatwić dokładne czyszczenie;
 - W bezpośrednim sąsiedztwie maszyny nie może być żadnych przeszkód, które mogłyby wpłynąć na normalną wentylację maszyny.
- Ponadto użytkownik musi:
 - Upewnić się, że dzieci trzymają się z dala od maszyny podczas pracy;
 - Przestrzegać instrukcji zawartych w tej instrukcji.
 - Nie usuwać ani nie ingerować w urządzenia bezpieczeństwa w maszynie;
 - Zawsze zwracać uwagę na wykonywaną pracę i nie korzystać z urządzenia w stanie rozproszenia;
 - Wykonywać wszystkie operacje przy maksymalnym bezpieczeństwie i spokoju;
 - Przestrzegać instrukcji i ostrzeżeń wyświetlanych na etykietach urządzenia.

Etykiety są urządzeniami zapobiegania wypadkom i dlatego muszą być zawsze czytelne. Jeżeli są uszkodzone i nieczytelne, należy je wymienić na nowe.

Po zakończeniu każdej zmiany roboczej, przed czyszczeniem, konserwacją lub przenoszeniem, odłącz zasilanie elektryczne.

Ostrzeżenia dotyczące konserwacji

- Zawsze należy korzystać z indywidualnych urządzeń zabezpieczających i innych środków ochrony.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy się upewnić, że prasa, jeśli była używana, jest schłodzona (płyty, silnik elektryczny).
- Jeśli którekolwiek z urządzeń zabezpieczających jest zużyte lub wadliwe, prasa jest również uważana za wadliwą i nie nadaje się do użytku.
- Odłącz zasilanie elektryczne przed ingerencją w elektryczne lub elektroniczne części i złącza.

Instalacja

Instalacja musi być wykonana przez wykwalifikowany personel zgodnie z lokalnymi, krajowymi i europejskimi przepisami.

Ustawianie poziomu maszyny.

Jeśli maszyna jest niestabilna z powodu nierówności podłoża, wyreguluj nóżki podporowe.

Podłączenie sprzętu

Wystarczy podłączyć kabel zasilający do elektrycznego źródła zasilania.

Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne, dlatego nie powinno się ruszać.

Połączenie elektryczne (wtyczka) musi być łatwo dostępne, także po instalacji prasy.

Odległość między maszyną a gniazdem musi być odpowiednia, aby nie powodować zwarcia w kablu zasilającym. Ponadto kabla nie wolno umieszczać pod nóżkami podpierającymi maszynę ani pod kołami.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika aby zapobiec niebezpieczeństwu.

Podłączenie do pracy

Obowiązkowe jest, aby instalacja elektryczna była wyposażona w złącze uziemiające i przełącznik różnicowy, które są zgodne z obecnie obowiązującymi przepisami.

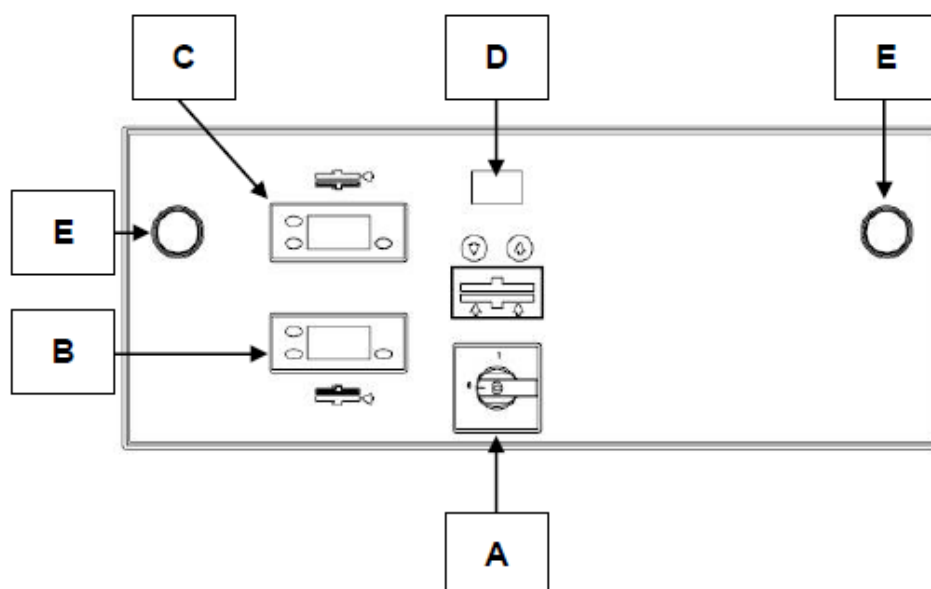
Formowanie maszyny 230 V (monopas)

W celu przewyciężenia zjawiska wywołującego chwilowe nagłe zmiany oraz w obecności wariatora prędkości (falownika), umieszczonego na maszynie, konieczne jest, aby instalacja elektryczna była wyposażona w wodowany przełącznik różnicy klasy A, typ "SI", gwarantujący ciągłość dostępność prądu elektrycznego pod pełnym bezpieczeństwem.

Uruchomienie maszyny

Uruchomienie i wykorzystanie

Opis paneli



Legenda:

A = Główny przełącznik

B = Dolny termostat płytkowy

C = Termostat górnego talerza

D = Timer zatrzymuje się w fazie kompresji

E = Zielone przyciski START

Panel składa się z wyłącznika głównego (A), 2 termostatów (B - C), zegara (D), zielonych przycisków START (E).

Panel umożliwia uruchomienie i zatrzymanie maszyny do kształtowania pizzy oraz reguluje działanie i ustawienia.

Faza rozpoczęcia

- Podłącz prasę do sieci elektrycznej i ustaw główny wyłącznik A w pozycji "1".
- Ustaw termostaty B i C płyt na 150 ° C
- Zaprogramuj timer D do 0,6-1 sekundy.
- Naciśnij zielone przyciski START (E).

Jeśli po pierwszym uruchomieniu dolna płyta nie zostanie całkowicie podniesiona, ale podniesie się tylko o około 2 cm, kolejność faz jest nieprawidłowa. Odwróć 2 fazy na wtyczce. Włącz urządzenie, po około 15 minutach uruchom kilka programów bez obciążenia i sprawdź, czy nagrzewanie dysków i ogólna praca są prawidłowe.

Regulacja maszyny.

Regulacja maszyny może być zalecana tylko dlatego, że są różne cechy: ciasta, masy, grubości, rozmiaru i kształtu dysku. Dlatego też należy przeprowadzić prawidłowe sterowanie maszyną.

Jak regulować grubość ciasta

Maszyna jest wyposażona w regulację średniej wielkości (około 1 mm) kształtu pizzy. Dzięki tej maszynie można uzyskać różne grubości ciasta, które odpowiadają wszystkim wymaganiom, po prostu obracając pokrętkę regulacyjną F, jak pokazano na obrazku poniżej:



- (-) obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara dla minimalnej grubości

- (+) przekręcanie zgodnie z ruchem wskazówek zegara dla maksymalnej grubości.

Przed rozpoczęciem każdego cyklu roboczego upewnij się, że urządzenie jest idealnie czyste, szczególnie powierzchnia płytek, zabezpieczenia i wszelkie powierzchnie stykające się z produktami spożywczymi.

Po włączeniu maszyny zaprogramować timer D w zakresie od 0 do 1,5 sekundy i ustawić termostaty B i C na wartości od + 150 ° C do + 160 ° C.

Elektryczne elementy grzewcze, umieszczone wewnątrz dysków, są włączane jednocześnie, co rozpoczyna fazę grzania płyty, a temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie przy wartościach ustawionych za pomocą termostatów.

Niebezpieczeństwo

Zabrania się wkładania rąk do wnętrza dysków podczas pracy maszyny. Ponadto dyski i sąsiednie powierzchnie stają się bardzo gorące i mogą stać się niebezpieczeństwem pożaru. Dlatego ważne jest, aby zwracać maksymalną uwagę, unikać kontaktu z wymienionymi częściami, postępować zgodnie z instrukcjami użytkownika.

Po osiągnięciu stabilności termicznej tarcz (czas oczekiwania zależy od ustawionej temperatury) można rozpocząć fazę roboczą.

Za pomocą odpowiedniej szpachelki, posypanej mąką, weź kulkę ciasta (która została pozostawiona do wyrośnięcia przez co najmniej 4 - 6 godzin) i umieść ją na środku dolnej tarczy.

Zamknij osłonę, aby rozpocząć cykl podnoszenia i opuszczania dolnego dysku.

Czas kompresji talerzy, konieczny do uformowania ciasta, ustawia się na czasomierzu D zgodnie z ustawioną wcześniej wartością.

Po zakończeniu kompresji dolna płyta przesuwana się w dół do początkowej pozycji wyjściowej. Pod koniec cyklu ciasto stanie się płaskie i okrągłe.

Jeśli podczas fazy pracy konieczne jest przerwanie wynurzania dolnego dysku i przesunięcie go z powrotem do pozycji wyjściowej, otwórz osłonę i naciśnij przycisk E.

Przed przystąpieniem do faz roboczych należy sprawdzić stan różnych urządzeń zabezpieczających. Są w dobrym stanie, gdy:

- maszyna zatrzymuje się po podniesieniu przedniej osłony;
- maszyna nie uruchamia się po podniesieniu lub usunięciu tylnego zabezpieczenia.

Faza wyłączenia

Aby wyłączyć prasę do pizzy, obróć główny przełącznik A do pozycji "0".

Konserwacja

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych, w tym czyszczenia, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

- Upewnij się, że wyłącznik główny jest zdemontowany;
- Upewnij się, że nie można przypadkowo włączyć zasilania elektrycznego. Odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego;

- Stosuj indywidualne urządzenia ochronne zgodnie z dyrektywą 89/391 / EWG;
- Zawsze działaj przy użyciu odpowiednich narzędzi konserwacyjnych;
- Po zakończeniu konserwacji i napraw, przed uruchomieniem maszyny formującej, zainstaluj ponownie wszystkie urządzenia ochronne i ponownie uruchom wszystkie urządzenia bezpieczeństwa.

Maszyna do formowania wymaga prostego, częstego i starannego czyszczenia, aby zapewnić sprawne, funkcjonowanie.

Maszynę należy oczyścić pod koniec każdego użytkowania, zgodnie z przepisami dotyczącymi higieny i w celu zabezpieczenia pracy maszyny.

Za pomocą odpowiedniego pędzla należy usunąć resztki mąki i ciasta. Następnie wyczyść maszynę, a w szczególności powierzchnie tarcz, które wchodzi w kontakt z ciastem za pomocą gąbki lub szmatki zwilżonej wodą i delikatnym detergentem. Jeśli używasz detergentu, spłucz dokładnie czyszczone powierzchnie, aby zapewnić jego całkowite usunięcie. Wysusz papierem kuchennym, a następnie wytrzyj całą maszynę miękką, czystą szmatką nasączoną środkiem dezynfekującym przeznaczonym do urządzeń o wysokiej wydajności.

Zaleca się, aby nigdy nie używać produktów chemicznych, które nie są przeznaczone do mycia powierzchni przeznaczonych do przygotowywania żywności, materiałów ściernych lub żrących z jakiegokolwiek powodu. Unikaj mycia za pomocą dysz wodnych, narzędzi - szorstkich lub ściernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnię maszyny, a zwłaszcza te, które mogłyby zagrozić zdrowiu.

Możliwe usterki

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nie uruchamia się	Brak energii elektrycznej.	Sprawdź główny stycznik, bezpieczniki, gniazdo, wtyczkę i kabel zasilający.
	Główne pokrętko przełącznika znajduje się w pozycji "0"	Obróć pokrętko do pozycji "1"
	Tylna kratka ochronna jest podniesiona / nieobecna.	Sprawdź prawidłowe położenie tylnej siatki ochronnej.
Maszyna zatrzymuje się podczas pracy	Dolna płyta podnosi się o 2 cm, a następnie schodzi w dół.	Odwróć dwie fazy, silnik obraca się w przeciwnym kierunku.
	Ciała obce znajdują się między dyskami.	Naciśnij przycisk otwierania dysku i usuń ciała obce.
Ciasto przykleja się do dysku	Temperatura płyty jest zbyt niska.	Ustaw termostat na 150 ° C-160 ° C

Informacje dotyczące rozbiórki i utylizacji

Rozbiórka i utylizacja maszyny leży w wyłącznej gestii właściciela, który musi wykonać te zadania zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i ochrony środowiska w kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane. Należy zawsze stosować się do aktualnie obowiązujących przepisów dotyczących utylizacji materiałów w danym kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane, oraz wszelkiej możliwej konieczności rejestracji rozbiórki. Ostrzeżenie: Pozostawienie maszyny w dostępnych miejscach stanowi poważne zagrożenie dla osób i zwierząt. Odpowiedzialność za ewentualne szkody wyrządzone osobom i zwierzętom ponosi wyłącznie właściciel.

Uwaga: wszystkie operacje demontażu przy rozbiórce muszą odbywać się przy wyłączonej maszynie i odłączeniu od zasilania elektrycznego.

Urządzenia są objęte dyrektywami europejskimi 2002/95 / CE, 2002/96 / CE, 2003/108 / CE, które stanowią, że nigdy nie wolno wyrzucać tego produktu razem z normalnymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego, należy przechowywać ten produkt oddzielnie od innych odpadów, aby mógł być bezpiecznie przetworzony.

Aby uzyskać więcej informacji na temat punktów zbiórki, należy skontaktować się z urzędem miasta lub sprzedawcą, od którego produkt został zakupiony.

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 noweo 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. miękczacz 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. 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