

Instrukcja obsługi

Kebab automatyczny elektryczny

Model:

RODO4E, RODO5E

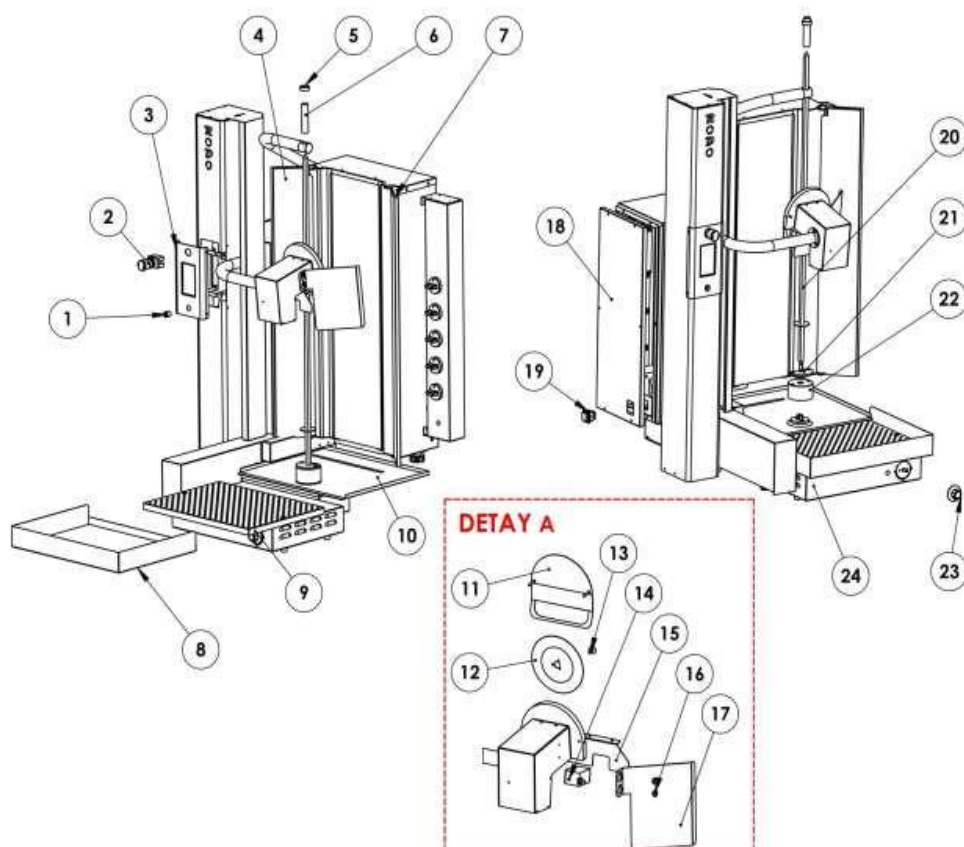


Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

1. OPIS URZĄDZENIA	3
2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA	4
3. WARUNKI PRAWIDŁOWEJ OBSŁUGI	5
4. ZABEZPIECZENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	6
4.1 Ochrona urządzenia przed uszkodzeniami	6
4.2 Zabezpieczenie przed poparzeniem	6
4.3 W przypadku awarii.....	6
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	7
5.1 Wstępne informacje.....	7
5.2 Opakowanie	7
5.3 Przenoszenie, wysyłka i przechowywanie.....	7
5.4 Pierwsze czyszczenie i pierwsze uruchomienie	7
6. OBSŁUGA I MONTAŻ	7
6.1 Umieszczenie maszyny i jej montaż.....	7
6.2 Umieszczanie ostrza	9
6.3 Pierwsze uruchomienie	9
6.4 Umieszczanie mięsa na urządzeniu	10
6.5 Proces podgrzewania i krojenia mięsa do kebaba	11
6.6 Ustawienia użytkownika w panelu operatora.....	12
6.7 Ostrzenie noża	13
6.8 Ustawienia ręczne maszyny	14
6.9 Wyłączanie urządzenia	14
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	15
7.1 Czyszczenie maszyny podczas obsługi	15
7.2 Czyszczenie maszyny po zakończeniu użytkowania	15
8. WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK.....	15
9. INFORMACJE TECHNICZNE.....	16
9.1 Połączenie elektryczne	16
9.2 Przewód zasilający.....	16
9.3 Schemat połączeń elektrycznych	17
10. ZNAKI OSTRZEGAWCZE	20
11. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	21

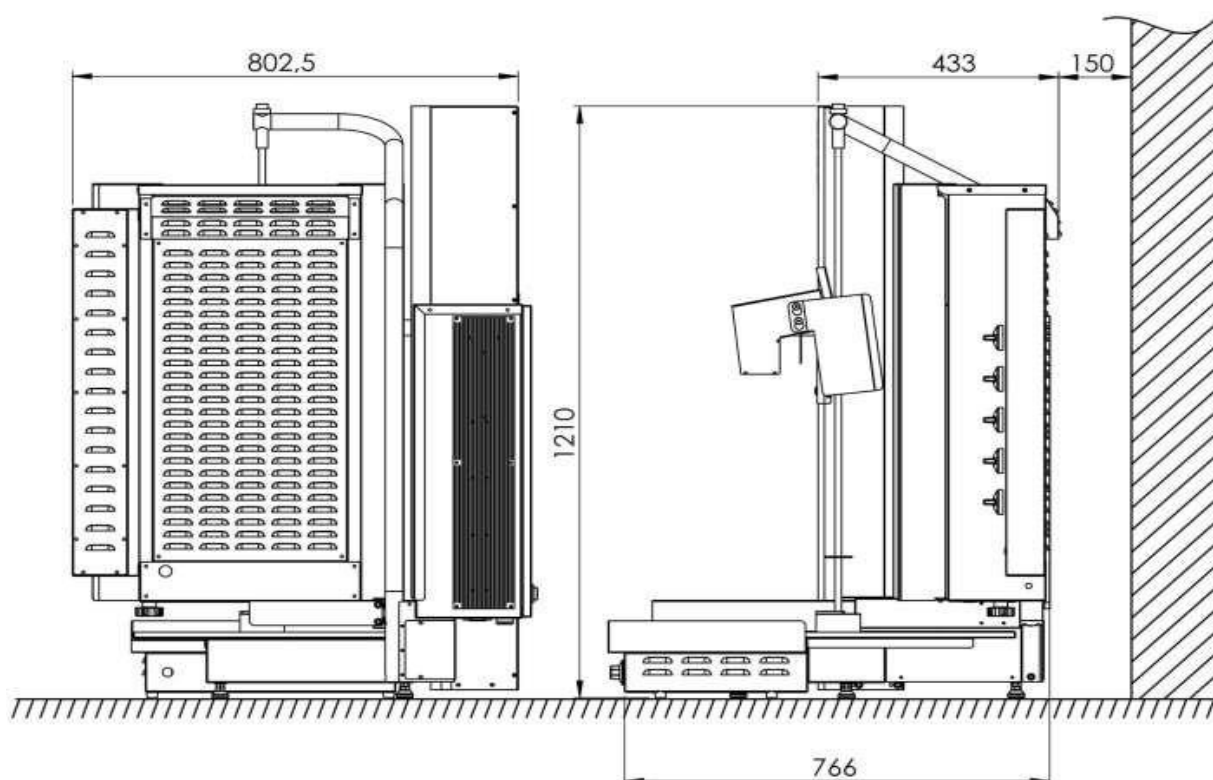
1. OPIS URZĄDZENIA



LP.	NAZWA CZĘŚCI	LICZBA SZTUK
1	Przycisk START	1
2	Przycisk awaryjnego zatrzymania	1
3	Panel sterowania	1
4	Lewa osłona przed wiatrem	1
5	Górny ogranicznik blokady różna	1
6	Górna rura blokady różna	1
7	Prawa osłona przed wiatrem	1
8	Taca na okruchy	1
9	Kratka	1
10	Blacha	1
11	Ostrze	1
12	Ostona ostrza	1
13	Śruba mocująca ostrze	1
14	Czujnik	1
15	Ostona czujnika	1
16	Śruba ostony	2
17	Blacha ostony	1
18	Pokrywa panelu elektrycznego	1
19	Wyłącznik główny 0–1	1
20	Rożen	1
21	Element blokujący uchwyt różna	1
22	Kula uchwytu różna	1
23	Przycisk włączania / wyłączania	1
24	Korpus grzewczy	1

Maszyna jest przeznaczona do obróbki mięsa doner, itp., zawiniętego na pionowym rożnie. Urządzenie z obudową ze stali nierdzewnej jest stosowane w przemyśle spożywczym do elektrycznej obróbki żywności ze szkłem ochronnym Robax Color S. Maszyna automatycznie tnie mięso zgodnie z oczekiwanymi wartościami dzięki systemowi z inteligentną technologią. Materiały mające kontakt z żywnością są zgodne ze standardami i nie zawierają szkodliwych substancji dla zdrowia. To urządzenie korzysta z inteligentnych technologii, ma ergonomiczny design, wysokiej jakości podzespoły, a jego poziom emisji hałasu nie przekracza 70 dB.

Rysunek maszyny: RODO5E



Ogólne zasady działania maszyny:

Kebab automatyczny (RODO) kroci mięso doner w kształcie stożka lub walca dzięki inteligentnemu systemowi. Precyzyjne pomiary z wykorzystaniem lasera pozwalają na skanowanie i krojenie powierzchni mięsa. Na ekranie dotykowym można łatwo wprowadzać parametry krojenia i wymagane wartości.

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

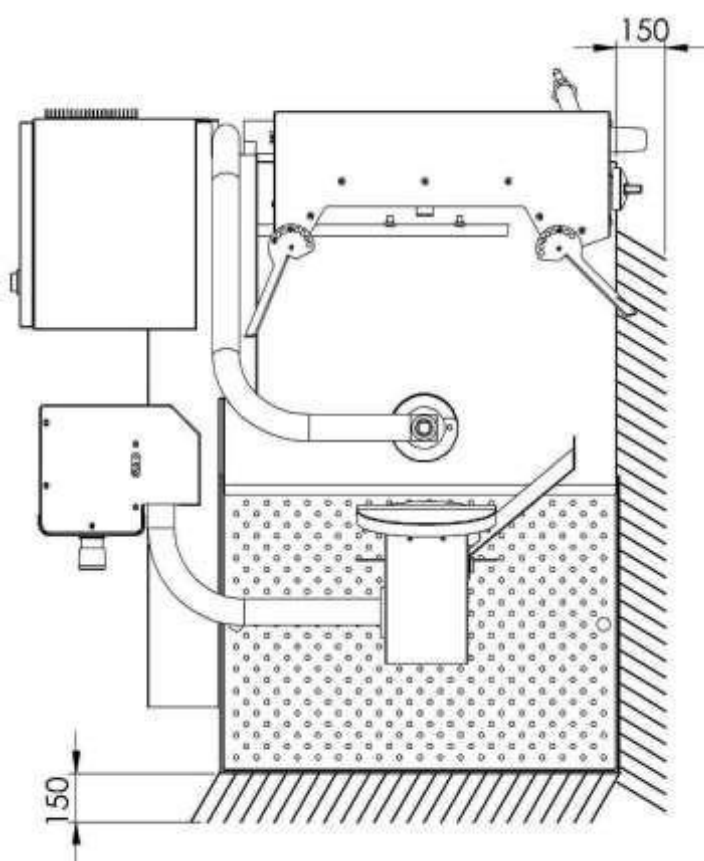
Montaż i podłączenie

- Wykonać podłączenie elektryczne urządzenia zgodnie z normami EN 60335-1 i EN 603352-38.
- Urządzenie musi zostać uziemione zgodnie ze standardami EN 60335-1 i należy zapewnić ciągłość uziemienia.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy jest podłączone do właściwie zbudowanego systemu elektrycznego. Należy pamiętać o spełnieniu tego podstawowego środka bezpieczeństwa. W razie wątpliwości wykwalifikowany elektryk powinien sprawdzić instalację. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z braków instalacji elektrycznej.
- Nie używać przedłużacza do podłączenia tego urządzenia elektrycznego. Nie można zagwarantować bezpieczeństwa urządzenia przy użyciu przedłużacza.



- Nie używać urządzenia przy wielu gniazdkach.
- Przed instalacją urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń. Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają instalacji elektrycznej (bezpieczniki, napięcie i częstotliwość). W razie wątpliwości należy sprawdzić z wykwalifikowanym elektrykiem.
- W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego należy zlecić jego wymianę serwisowi producenta, ponieważ jego naprawa wymaga odpowiednich narzędzi i części.
- Uszkodzone części można wymienić tylko na oryginalne części od producenta. Producent może jedynie zapewnić bezpieczeństwo z oryginalnymi częściami.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub podłączenia urządzenia.
- Nie wolno umieszczać maszyny w pobliżu urządzeń generujących nadmierną ilość ciepła.

3. WARUNKI PRAWIDŁOWEJ OBSŁUGI



- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. To zapewni ochronę użytkownika i zapobiegnie uszkodzeniom urządzenia.
- Gdy urządzenie działa nie wolno zbliżyć się na odległość poniżej 15 cm do ostrza.
- Można korzystać z urządzenia tylko, gdy jest przymocowane. Dzięki temu można uniknąć kontaktu z elementami urządzenia przewodzącymi prąd.
- Maszyny można używać tylko na płaskiej powierzchni.
- Umieścić mięso można tylko przy wyłączonej maszynie. Maszyna nie może być podłączona do prądu przy wkładaniu ramienia tnącego.

- Nie wolno nakładać mięsa, gdy urządzenie jest w trakcie cięcia. Po zakończeniu cięcia lub naciśnięciu przycisku „Stop Cutting” (Zatrzymać cięcie) na panelu operatora, można bezpiecznie zatrzymać i zacząć nakładać mięso.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do przygotowywania doner kebaba. Producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie i szkody spowodowane niewłaściwą obsługą.
- Okres zużycia promieni i ostrzy wynosi ok. 1 rok. Po zużyciu należy wymienić te części.

4. ZABEZPIECZENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



4.1 Ochrona urządzenia przed uszkodzeniami

- Podczas instalacji lub transportu urządzenia przycisk awaryjny oraz uchwyt tnący muszą być wymontowane, a przy transporcie należy unikać wszelkim zderzeniom lub wypadkom.
- Nie wolno szybko i z całej siły ruszać maszyną w przód i w tył.
- Uwaga: Części ruchome, miecz, mechanizm blokady górnej części miecza, przednia szyba ochronna nagrzewają się; co stwarza ryzyko poparzenia! Te obszary można czyścić tylko po ich ostygnięciu.
- Wkładanie metalu i podobnych materiałów do otworów wentylacyjnych na obudowie urządzenia może uszkodzić instalację elektryczną.
- Nie oblewać wodą szkła ochronnego z przodu urządzenia, gdy jest gorące, lecz dopiero po jego ostygnięciu dokładnie wyczyścić.
- Nie używać środków czyszczących o właściwościach żrących do czyszczenia szkła.
- Natychmiast usunąć brud, który pojawi się na powierzchniach urządzenia, aby zapobiec jego przywieraniu do powierzchni przy spalaniu.
- Nigdy nie używać urządzeń czyszczących działających pod ciśnieniem wody i pary. Takie materiały czyszczące mogą uszkodzić urządzenie.
- Przy transporcie urządzenia z jednego miejsca do drugiego, należy owinąć je folią, aby chronić przed kurzem.
- Należy chronić maszynę przed czynnikami zewnętrznymi, takimi jak wysoka temperatura, nadmierna wilgotność, bezpośrednie światło słoneczne, deszcz, śnieg.

4.2 Zabezpieczenie przed poparzeniem

- Przednia szyba ochronna, części ruchome oraz pobliskie obszary będą się nagrzewać podczas obsługi i pozostaną gorące przez pewien czas po wyłączeniu. W związku z tym miejsce, w którym urządzenie będzie używane, musi być poza zasięgiem klientów i dzieci.
- Ryzyko poparzenia! Należy nosić rękawice odporne na ciepło, aby chronić dłonie przy obsłudze urządzenia. W tym samym czasie należy się upewnić, że rękawice nie są mokre ani wilgotne, ponieważ ich przewodność cieplna będzie wysoka, a dłoń może zostać poparzona.



4.3 W przypadku awarii

- Po wykryciu awarii urządzenia należy je wyłączyć oraz bezpieczniki. Następnie skontaktować się z serwisem. Przed naprawą urządzenia należy się upewnić, że urządzenie jest odłączone od prądu.



5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

5.1 Wstępne informacje

- Zachować instrukcję obsługi i przekazać ją następnemu właścicielowi urządzenia.
- Przed instalacją urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń. Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.

5.2 Opakowanie

- Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami, które mogą wystąpić podczas transportu. To opakowanie zostało wykonane z surowca wtórnego. Recykling materiałów opakowaniowych pozwala nie tylko oszczędzać surowce, ale także zmniejsza ilość śmieci. Aby wyrzucić opakowanie samodzielnie, należy skontaktować się z najbliższym punktem recyklingu.

5.3 Przenoszenie, wysyłka i przechowywanie



- W przypadku wysyłki: urządzenie należy przesyłać wraz z oryginalnym opakowaniem zgodnie z oznaczeniami transportowymi na pudełku.
- Urządzenie muszą przenosić co najmniej 3 osoby.
- Należy podjąć środki ostrożności, aby zapobiec uderzeniom, które mogą dotrzeć do przełączników, wejścia na przewód, przedniej szyby ochronnej oraz innych powierzchni. Nie umieszczać na urządzeniu obciążenia powyżej jego wagi.
- Maszyna nie może być przenoszona gołymi rękami. W przeciwnym razie materiały z blachy mogą zranić osoby.
- Przy przewożeniu urządzenia należy zachować je w normalnej pozycji.
- W przypadku nieużywania urządzenia przez długi czas lub przechowywaniu na sprzedaż: trzymać w suchym środowisku bez kurzu, wewnątrz pomieszczenia pozbawionego wilgoci.



5.4 Pierwsze czyszczenie i pierwsze uruchomienie

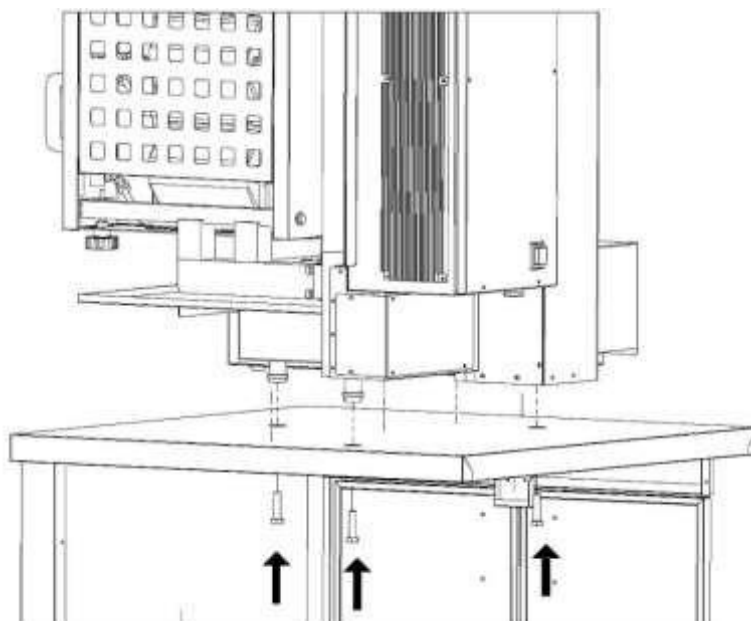
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia nylonowe zabezpieczenie, przetrzeć zewnętrzne części wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Nie używać żadnego detergentu do wycierania.
- Podczas pierwszego ogrzewania może wystąpić tymczasowy zapach i dym w nagrzewających się częściach urządzenia.
- Powstały zapach i dym znikną po krótkim czasie. Powstały zapach i dym nie wskazują na to, że połączenie nie zostało wykonane poprawnie ani że urządzenie jest wadliwe.

6. OBSŁUGA I MONTAŻ

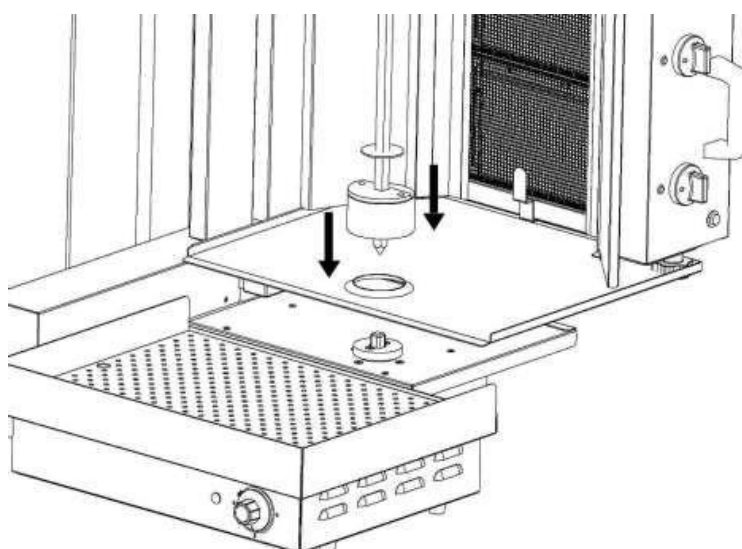
6.1 Umieszczenie maszyny i jej montaż

- Maszyna musi być przymocowana do blatu śrubami tam, gdzie będzie używana. To zapobiegnie przewróceniu się urządzenia i jego uszkodzeniu. (w przypadku maszyny ze stołem).

Uwaga: po zakupie maszyny należy się upewnić, że zostanie ona umieszczona na płaskiej powierzchni.

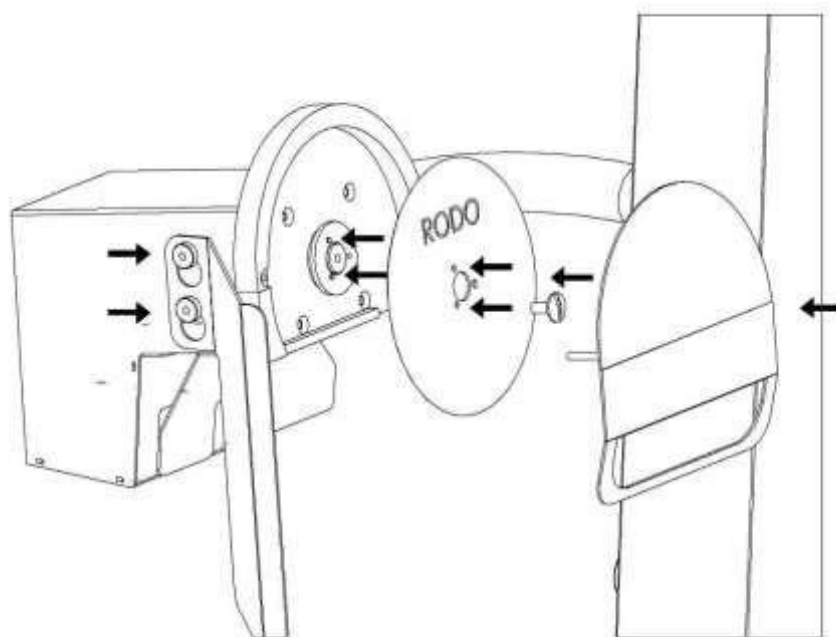


- Zainstalować tacę na tłuszcz, tak aby część otworu przechodziła przez wał napędowy silnika.



- Umieścić napęd na mieczu w odpowiednim miejscu.
- Umieścić grzałki we właściwym miejscu.
- Umieścić tacę na tłuszcz na grzałkach.
- Umieścić sitko na tacy na tłuszcz.
- Wlać wystarczającą ilość wody do tacy na tłuszcz, tak aby nie przekroczyła ona sitka.

6.2 Umieszczanie ostrza



- Na mieczu znajdują się 2 bolce, na których mocuje się ostrze. Trzymając ostrze z napisem „RODO” skierowanym na zewnątrz, wyrównać otwory z bolcami i umieścić ostrze we właściwym miejscu.
- Włożyć śrubę mocującą ostrze i dokręcić mocno trzymając za osłonę ostrza.
- Wymienić osłonę ostrza. Dokręcić mocno dwie śruby z tyłu.
- Umieścić osłonę zapobiegającą rozprzestrzenianiu się kawałków mięsa.



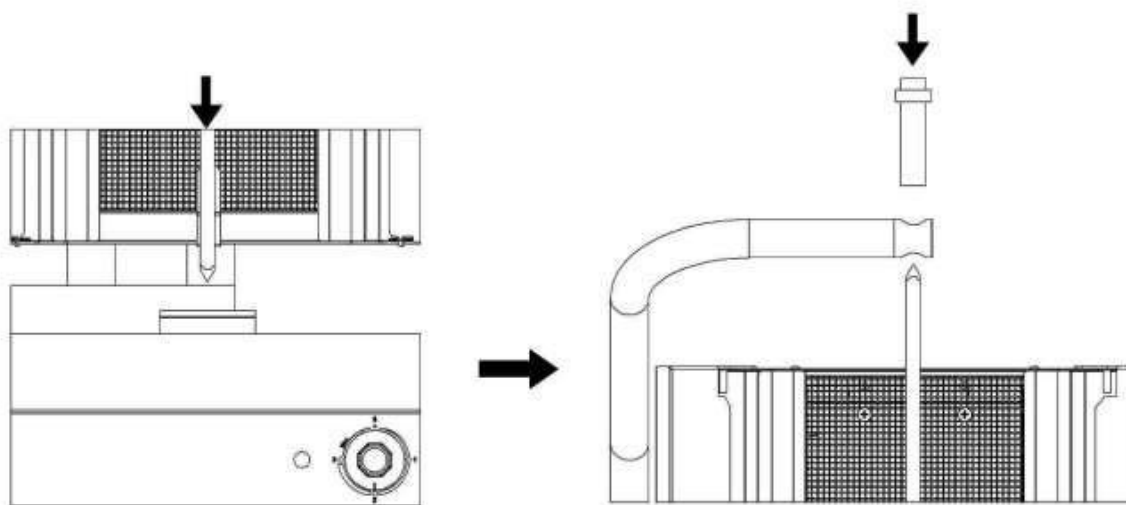
6.3 Pierwsze uruchomienie

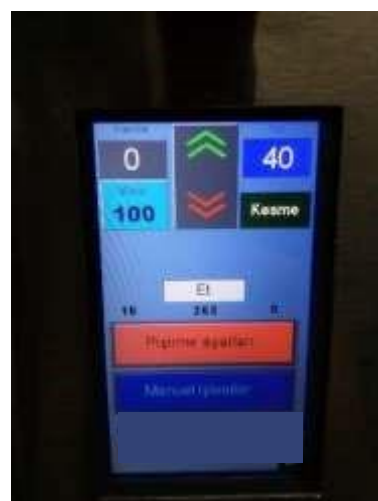
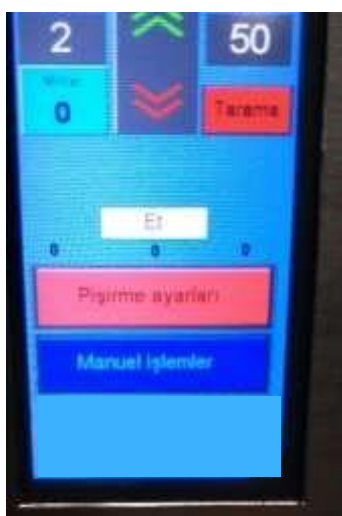
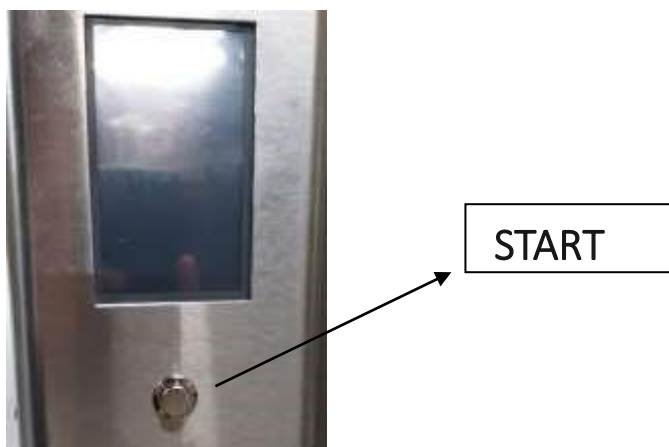
- Podłączyć maszynę i grzałkę do zasilania.
- Nacisnąć zielony przycisk na skrzynce elektrycznej maszyny, włączy się lampka.
- Obrócić przycisk zatrzymania awaryjnego lekko w prawo i upewnić się, że maszyna jest włączona.
- Nacisnąć przycisk startu, aby maszyna znalazła się w pozycji początkowej.



6.4 Umieszczanie mięsa na urządzeniu

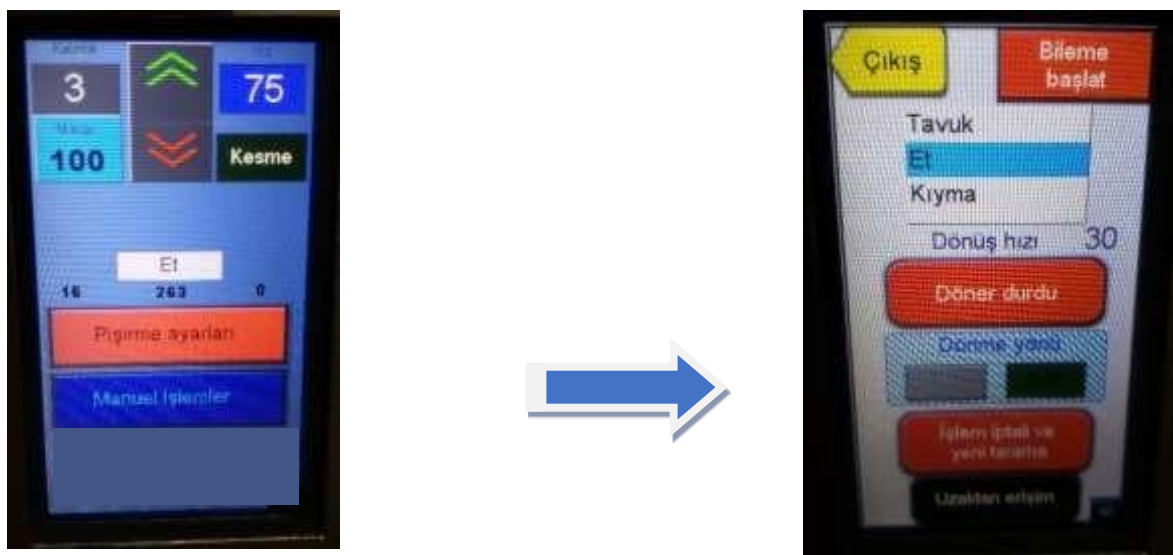
- Na panelu operatora wejść do ustawień obróbki (Cooking settings) i nacisnąć przycisk „DONER IS WORKING” („maszyna działa”), aby zatrzymać silnik obracający rożen kebaba. W panelu operatora komunikat „DONER WORKING” („maszyna działa”) zmieni się na komunikat „DONER STOPPED” („maszyna zatrzymana”). Gdy silnik działa, nie wolno wkładać mięsa.
- Umieścić rożen do kebaba na napędzie znajdującym się w dolnej części urządzenia.
- Przymocować rożen podnosząc górną część urządzenia do mocowania i wsuwając do rożna.
- Uruchomić silnik z panelu operatora i nacisnąć przycisk „EXIT” (WYJŚCIE). Panel przejdzie na ekran główny.





6.5 Proces podgrzewania i krojenia mięsa do kebaba

- Najpierw należy włączyć palniki elektrycznego lub gazowego urządzenia i odczekać aż nagrzeją się do odpowiedniej temperatury.
- Podczas pieczenia należy nacisnąć przycisk startu maszyny i rozpocząć skanowanie powierzchni mięsa do donera.
- Proces skanowania może zająć od 10 do 15 minut w zależności od wielkości mięsa donera.
- Po zakończeniu procesu skanowania, komunikat „SCAN” („Skanowanie”) zmieni się na „CUT” (CIĘCIE) na ekranie operatora. Maszyna wróci do pozycji początkowej.
- Wprowadzić liczbę 100 cięć na ekranie, który otworzy się po naciśnięciu przycisku ilości na panelu operatora. Po upieczeniu mięsa do kebaba, proces krojenia rozpocznie się po ponownym naciśnięciu przycisku start. Pierwszy etap procesu krojenia rozpocznie się od określonej bezpiecznej odległości, aby zapobiec deformacjom, które mogą wystąpić na powierzchni mięsa podczas pieczenia. Maszynie może zająć kilka obrotów, aby zbliżyć się do mięsa i zacząć je kroić.
- Aby skrócić czas podejścia ostrza do mięsa, można to zrobić zwiększając „THICKNESS” (GRUBOŚĆ) i „CUTTING SPEED” (prędkość obrotową silnika) na panelu operatora. Można również kroić mięso na oczekiwaną grubość pomiędzy poziomem 1-7 z odpowiednim ustawieniem grubości.
- Liczba cięć może być wprowadzana i dostosowywana na panelu operatora, a cięcie może być zakończone i ponownie uruchomione poprzez naciśnięcie przycisku start.



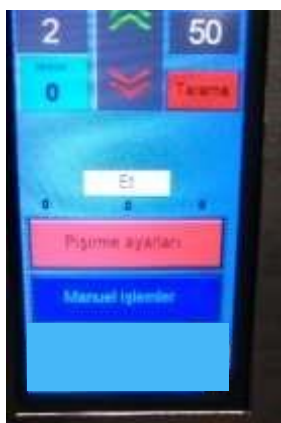
6.6 Ustawienia użytkownika w panelu operatora

- Po włączeniu maszyny najpierw pojawi się główne menu. System jest gotowy do pracy. Jeśli ostrze nie znajduje się w pozycji wejściowej, należy nacisnąć przycisk startu, aby zmieniło pozycję.
- Grubość mięsa do pokrojenia można dostosować w sekcji „THICKNESS” znajdującej się w lewym górnym rogu menu głównego, korzystając z przycisków w górę i w dół.
- W prawym górnym rogu głównego menu znajduje się przycisk wyboru prędkości cięcia. Można go dostosować przyciskami w górę i w dół.
- Przycisk „QUANTITY” (ILOŚĆ) pokazuje, ile razy maszyna ma wykonać proces cięcia. Po zakończeniu procesu skanowania wprowadzić liczbę 100 jako pierwszą wartość na ekranie, który otwiera liczbę razy do wykonania procesu cięcia. Po rozpoczęciu procesu krojenia mięsa, można zmienić ilość cięć w zależności od prędkości pieczenia.
- Naciśnięcie przycisku „COOKING SETTINGS” (USTAWIENIA PIECZENIA) spowoduje otwarcie nowego ekranu. Na tym ekranie dostępne są funkcje dotyczące ostrzenia, rodzaju mięsa, prędkości obrotowej, kierunku i stanu silnika, anulowania i ponownego skanowania oraz funkcje zdalnego dostępu.
 - a. Rodzaj mięsa do obróbki można zmienić, naciskając ten przycisk. Po naciśnięciu zmieni się rodzaj mięsa na ekranie głównym.
 - b. Kierunek obrotu można dostosować, naciskając strzałki obrotu w prawo lub w lewo. Przed ustawieniem kierunku obrotu należy zatrzymać obrót, naciskając przycisk „DONER ROTATING” (OBROTY MASZYNY), a następnie wznowić obrót po dokonaniu wyboru. Obroty można spowolnić i przyspieszyć, wprowadzając wartości pomiędzy 30-100 na ekranie otwartym po naciśnięciu przycisku do prędkości obrotowej.
 - c. Przycisk anulowania i ponownego skanowania są używane w nietypowych sytuacjach, które wymagają ponownego skanowania pomimo ukończonego skanowania. W tym przypadku należy przeprowadzić ponowne skanowanie.
 - d. Robot do kebaba Doner jest wyposażony w funkcję zdalnego dostępu. To pozwala na dostęp do rejestru błędów maszyny i zaktualizować oprogramowanie. Pozwolenie na zdalny dostęp do robota jest udzielane poprzez naciśnięcie przycisku start na pojawiającym się ekranie.



6.7 Ostrzenie noża

- Ponieważ proces ostrzenia noża jest wykonywany podczas pracy robota, konieczne jest zachowanie ostrożności, aby uniknąć poważnych obrażeń. W razie awarii należy wyłączyć maszynę, naciskając przycisk EMERGENCY STOP (ZATRZYMANIE AWARYJNE) na ekranie operatora (czerwony przycisk na panelu operatora).
- Ostrzenie noża można wykonać zarówno przed skanowaniem, jak i po skanowaniu. W obu przypadkach robot musi znajdować się w punkcie wejściowym (po naciśnięciu przycisku start). Nie można naostrzyć bez ostrza w pozycji wejściowej. Gdy robot znajduje się w pozycji wejściowej, należy nacisnąć przycisk „COOKING SETTINGS”. Po naciśnięciu przycisku „START GRINDING” (START OSTRZENIA) w prawym górnym rogu ekranu, ramię robota opuszcza się, silnik zaczyna się obracać, a na ekranie pojawia się napis „CUTTING WORKED” (OBRÓBKA ROZPOCZĘTA), informujący o rozpoczęciu ostrzenia. Silnik ostrza można zatrzymać i uruchomić tym przyciskiem, gdy dźwignia jest opuszczona. Jeśli na powierzchni ostrza znajduje się brud, tłuszcz, itp., to uniemożliwi prawidłowe ostrzenie. Nie powinno być żadnych resztek. Naostrzyć urządzeniem do ostrzenia, przesuwając je tam i z powrotem. Na koniec ostrzenia usunąć zadziory z drugiej strony ostrza delikatnie pocierając urządzeniem do ostrzenia w kierunku odwrotnym od powierzchni tnącej.



6.8 Ustawienia ręczne maszyny

- Na głównym ekranie maszyny znajduje się przycisk „MANUAL OPERATIONS” (CZYNNOŚCI RĘCZNE). Po naciśnięciu tego przycisku pojawiają się „MOTOR CONTROL KEYS” (PRZYCISKI DO KONTROLI SILNIKA), które pozwolą na ręczne sterowanie silnikami osi robota. Tego rodzaju przyciski nie są potrzebne podczas codziennej obsługi, będą głównie używane do zdalnego dostępu i służą do przekazywania informacji o awariach silników osi oraz do ustawień kalibracji robota. Przycisk do czynności ręcznych służy również do „LANGUAGE SELECTION” (WYBORU JĘZYKA).



6.9 Wyłączanie urządzenia

- Aby wyłączyć maszynę, należy użyć włącznika znajdującego się z przodu skrzynki elektrycznej. Lampka zgaśnie.
- W sytuacji awaryjnej lub gdy nie można dotrzeć do włącznika maszyny, można wyłączyć ją naciskając przycisk awaryjnego zatrzymania nad ekranem operatora.
- **UWAGA:** przycisk awaryjnego zatrzymania nie jest wyłącznikiem, należy pamiętać o ponownym rozpoczęciu skanowania, ponieważ wszystkie dane skanowania są usuwane po naciśnięciu tego przycisku.
- O ile przycisk zatrzymania awaryjnego nie jest lekko przekręcony w prawo oraz samodzielnie zainstalowany, urządzenie nie uruchomi się ponownie, ponieważ nie będzie dochodzić do niego prąd.
- Wyłączyć przełącznik grzałki, przekręcając go na pozycję „0”. Lampka zgaśnie.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

7.1 Czyszczenie maszyny podczas obsługi

- Podczas krojenia, małe kawałeczki mięsa zbierają się na osłonie ostrza i wokół niego. Te części mogą zatkać silnik ostrza oraz osłonę, zatrzymując silnik i powodując błąd „OVERLOAD” (PRZEŁADOWANIA) na ekranie operatora. To spowoduje opuszczenie ramienia urządzenia. Wyczyścić osłonę i ostrze, zdejmując osłonę silnika ostrza. Nacisnąć ponownie przycisk startu, aby maszyna znalazła się w pozycji początkowej.
- W ciągu dnia robot powinien być czyszczony regularnie, zanim dojdzie do awarii. W tym przypadku przed rozpoczęciem czyszczenia nacisnąć przycisk „START GRINDING” (START OSTRZENIA), a ramię zostanie opuszczone. W tej pozycji silnik ostrza zatrzyma się do czyszczenia po naciśnięciu przycisk rozpoczęcia ostrzenia. Można wyczyścić osłonę ostrza, ostrze i płytkę ochronną.
- Wyczyścić płytkę ochronną lasera wilgotną szmatką.
- Należy regularnie czyścić płytkę ochronną na zewnętrznej powierzchni lasera wilgotną szmatką, aby usunąć tłuszcz, opary lub kawałki mięsa powstałe przy pieczeniu mięsa. Jeśli płytka ochronna lasera nie zostanie wyczyszczona, laser może dokonywać błędnych pomiarów.
- Naciskając ponownie przycisk start można uruchomić robota ponownie.

7.2 Czyszczenie maszyny po zakończeniu użytkowania

- Wyłączyć maszynę przyciskiem on/off.
- Zmienić pozycję przełącznika podgrzewania na pozycję „0” i wyłączyć.
- Wyjąć rożen, podnosząc górną część urządzenia mocującą mięso.
- Zdjąć urządzenie mocujące rożen.
- Zdjąć kratkę ochronną, przechylając ją tak, aby tłuszcz spłynął do tacy.
- Wyjąć tackę na tłuszcz i sitko grzałki i grzałkę do czyszczenia.
- Wyjąć osłonę zapobiegającą rozprzestrzenianiu się kawałków mięsa.
- Odkręcić dwie nakrętki z ryflowanymi krawędziami, mocujące osłonę ostrza i wyjąć ją.
- Wyjąć ostrze z osłoną ostrza. Umieścić ostrze i śruby w bezpiecznym miejscu.
- Wyczyścić wszystkie powierzchnie maszyny (oprócz panelu operatora) ciepłą ściereczką namoczoną wodą z płynem, tak aby nie pozostały żadne cząsteczki tłuszczu ani mięsa. Wyczyścić panel operatora sprayem do czyszczenia ekranu. W przeciwnym razie można uszkodzić ekran dotykowy.
- Nie czyścić maszyny oblewając ją strumieniem wody ani wodą pod ciśnieniem. Woda może przedostać się do części elektronicznych i spowodować awarie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z takiego działania.
- Nie używać środków czyszczących o właściwościach żrących, takich jak środki do usuwania plam lub rdzy oraz gąbki o twardych powierzchniach.
- Należy się upewnić, że robot jest wysuszony czystą i odpowiednią szmatką.

8. WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Co zrobić w przypadku awarii?

- Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany serwis. Nieprawidłowe naprawy dokonane przez nieautoryzowany serwis mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika urządzenia.

USTERKA	POWÓD	ROZWIĄZANIE
* Urządzenie nie nagrzewa się lub palniki nie działają.	* Może wystąpić awaria w połączeniach przełącznika elektrycznego.	* Sprawdzić połączenia przewodów przełącznika.
	Palnik może być uszkodzony, Przycisk może być wadliwy...	* Należy skontaktować się z serwisem
* Silnik jest przeciążony	* Mięso może utknąć w silniku ostrza	Wyłączyć urządzenie, zdjąć osłonę ostrza, wyczyścić. Włączyć ponownie. Należy skontaktować się z serwisem

9. INFORMACJE TECHNICZNE

9.1 Połączenie elektryczne



- Podłączenia elektryczne urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka. Osoba wyznaczona powinna być świadoma zasad i potencjalnych kar nakładanych przez lokalne organizacje w kraju użytkowania i powinny je dokładnie stosować.
- Podłączenie elektryczne urządzenia musi być dokonane przez upoważnionego i licencjonowanego elektryka zgodnie ze standardem EN 60335.
- Napięcie 400 V / 50Hz
- Należy sprawdzić, czy urządzenie jest uziemione.



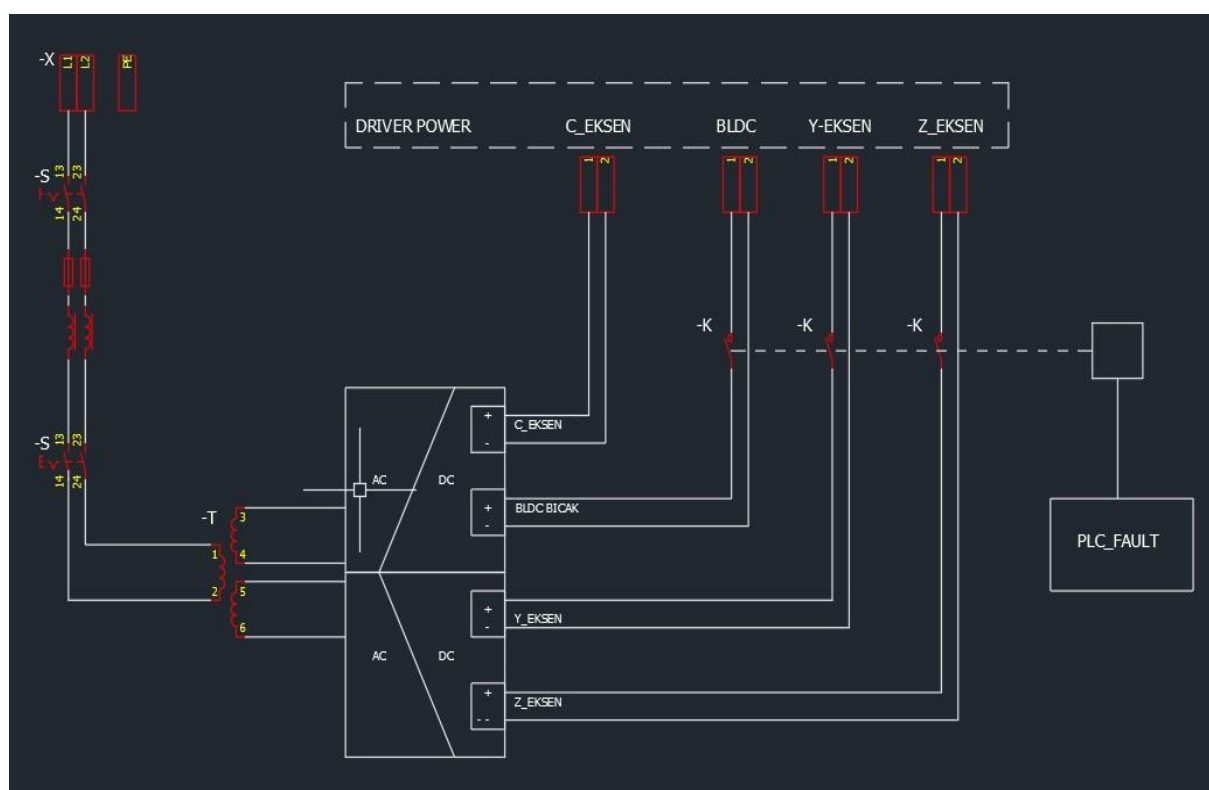
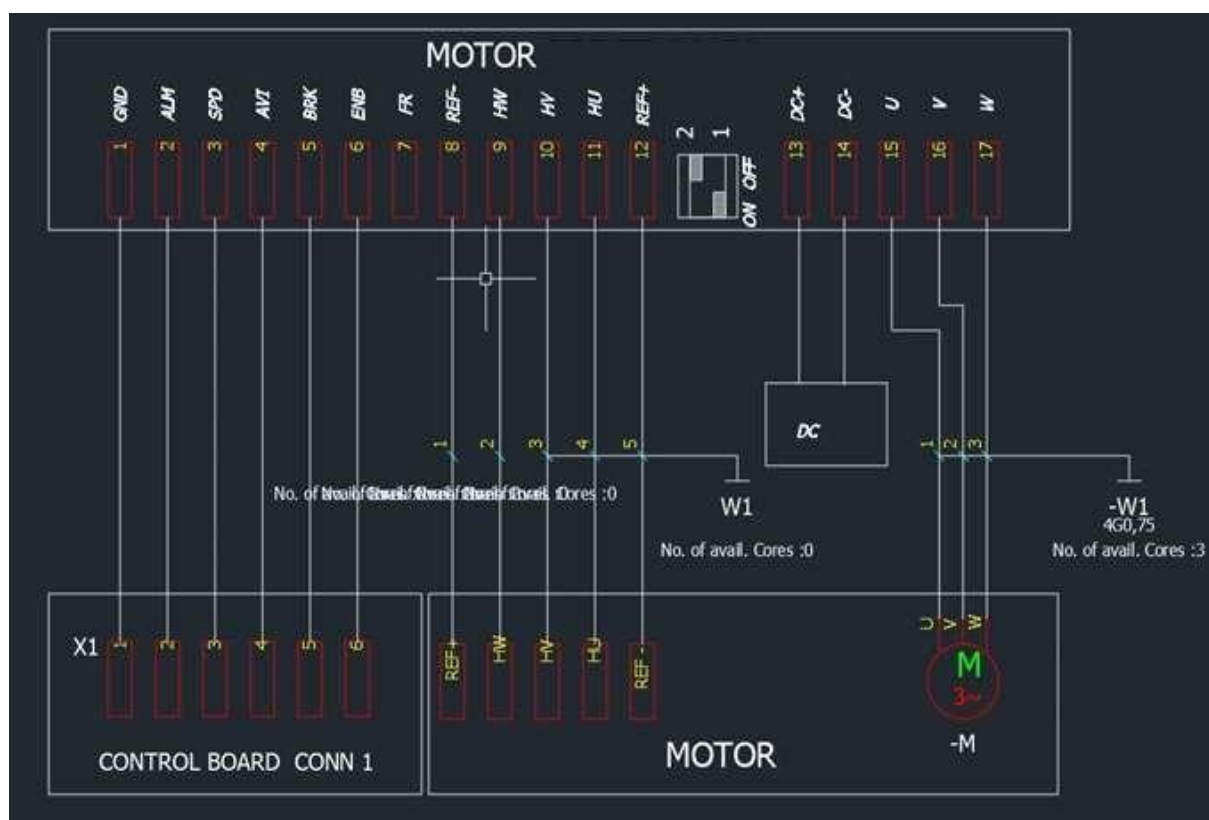
9.2 Przewód zasilający

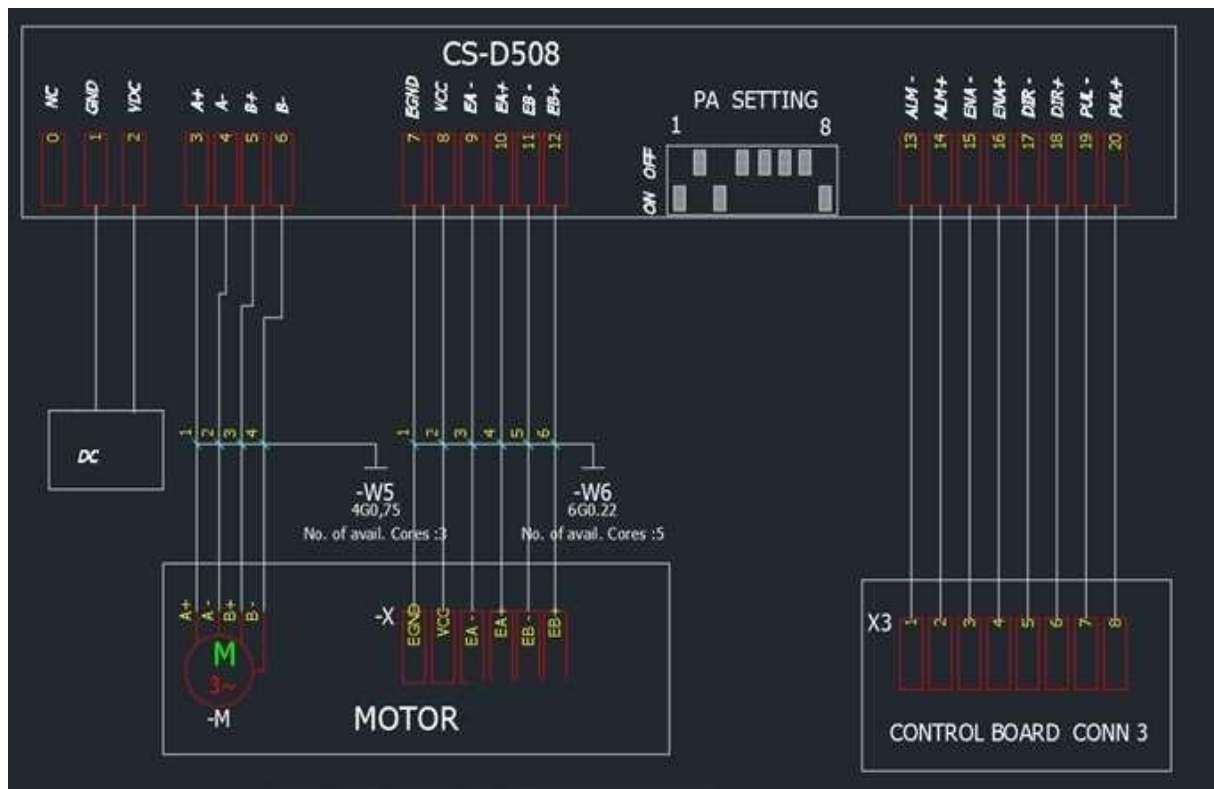
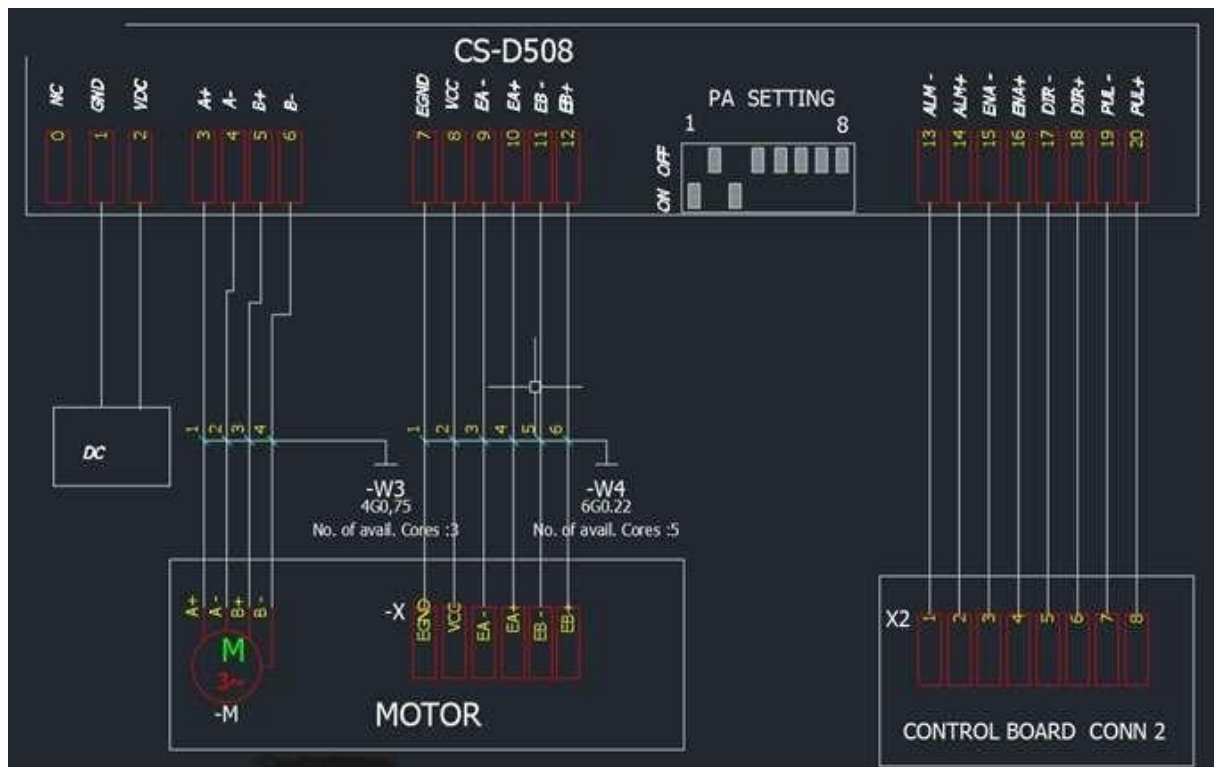
N: NEUTRALNY (niebieski)
S: FAZOWY (czarny)
PE: UZIEMIENIE- żółto-zielony
R: FAZOWY (brązowy)
S: FAZOWY (czarny)
T: FAZOWY (szary)



	RODO4E (4-palnikowy)	RODO5E (5-palnikowy)
Wysokość	900 mm	1065 mm
Szerokość	550 mm	550 mm
Głębokość	715 mm	715 mm
Waga	35 kg	40 kg
Napięcie	400V/50Hz	400V/50Hz
Moc	5,40 kW	7,20 kW

9.3 Schemat połączeń elektrycznych





10. ZNAKI OSTRZEGAWCZE



Uwaga



Gorąca powierzchnia



Rękawice



Do góry



Uziemienie



Szkło



Trzymać z dala od wilgoci



Uziemienie



Urządzenie elektryczne



400 V

11. 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. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.

9. W zakresie nieobjętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje, iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacze 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

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