RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Miesiarka do farszu i mięsa M Banco

Model: ME 10 M Banco, ME 20 M Banco, ME 30 M Banco, ME 50 M Banco



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

Opis

Zakupiona miesiarka do farszu to proste urządzenie o wysokiej wydajności. Ponieważ miesiarka jest przeznaczona do mieszania produktów spożywczych, wszystkie elementy mające kontakt z żywnością zostały starannie dobrane, zapewniając maksymalny poziom higieny. Rotor mieszający (dla wszystkich modeli) wykonano ze stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę i trwałość.

Miesiarki z pojedynczym ramieniem są wyposażone w jedno ostrze.

Aby ułatwić opróżnianie misy po zakończeniu mieszania, przy wyłączonym silniku należy podnieść kratkę ochronną, otworzyć klamry zamykające i podnieść przednią pokrywę. Panel sterowania o napięciu 24 V został umieszczony w łatwo dostępnym miejscu.

Podczas projektowania urządzenia uwzględniono następujące rozwiązania techniczne ułatwiające czyszczenie:

- łatwy demontaż rotora mieszającego bez użycia narzędzi,
- wszystkie elementy elektryczne mają minimalny stopień ochrony IP 56.

Modele opisane w tej instrukcji zostały wyprodukowane zgodnie z Dyrektywą UE 2006/42 i jej późniejszymi zmianami. W przypadku wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności, jeśli urządzenie zostało zmodyfikowane, poddane manipulacjom, używane niezgodnie z przeznaczeniem lub bez wymaganych zabezpieczeń.

Zastosowanie

To urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane do mieszania mięsa w celu przygotowania produktów spożywczych. Jest przeznaczone do użytku w środowisku przemysłowym przez personel, który dokładnie zapoznał się z tą instrukcją przed rozpoczęciem pracy.

Ponieważ miesiarka została zaprojektowana do mieszania mięsa, nie wymaga szczególnych warunków środowiskowych. Zaleca się jednak umieszczenie urządzenia w zamkniętym pomieszczeniu, chroniąc je przed warunkami atmosferycznymi i nagłymi zmianami temperatury.

Dla modelu 25 kg (30 M) należy upewnić się, że urządzenie jest stabilne i ustawione na solidnej powierzchni roboczej przed rozpoczęciem pracy.

UWAGA!
Rozmiar kawałków mieszanych musi mieścić się w bębnie mieszającym, nie mogą one wystawać ponad jego krawędź i w żadnym przypadku nie mogą przekraczać 30 kg dla modelu 30 M oraz 50 kg dla modelu 50 M.

Niedozwolone zastosowania

Miesiarka musi być używana wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem określonym przez producenta, w szczególności:

- Nie używać urządzenia do mieszania produktów spożywczych innych niż mięso.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie zostało ono prawidłowo zainstalowane z wszystkimi zabezpieczeniami prawidłowo zamontowanymi, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie dotykaj żadnych części elektrycznych bez wcześniejszego odłączenia urządzenia od źródła zasilania: istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nie mieszaj ilości, które nie mieszczą się w bębnie mieszającym.
- Nie noś odzieży, która nie spełnia wymagań przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom.
  Skonsultuj się z pracodawcą w sprawie przepisów bezpieczeństwa i odzieży ochronnej.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub niesprawne. Przed użyciem urządzenia upewnij się, że wszelkie niebezpieczne warunki pracy zostały wyeliminowane. W przypadku awarii lub problemu natychmiast wyłącz urządzenie i poinformuj zespół konserwacyjny.
- Nie pozwalaj nieupoważnionemu personelowi na korzystanie z urządzenia.

- W przypadku porażenia prądem należy przede wszystkim odciągnąć poszkodowanego pracownika od urządzenia (zwykle w takich sytuacjach pracownik jest nieprzytomny).

  UWAGA! Jest to bardzo niebezpieczne, ponieważ poszkodowany staje się przewodnikiem prądu, a dotknięcie go grozi porażeniem prądem.
- Należy jak najszybciej odłączyć zasilanie elektryczne, odłączając skrzynkę z bezpiecznikami. Jeśli nie jest to możliwe, należy użyć izolowanego narzędzia lub przedmiotu, aby uniknąć kontaktu z prądem.
- Użyj izolowanego przedmiotu lub materiału (np. drewnianego lub PVC kijka, tkaniny, skóry itp.), aby odciągnąć poszkodowanego od urządzenia. Natychmiast wezwij najbliższy oddział ratunkowy, aby poszkodowany mógł zostać przyjęty do szpitala na leczenie.
- Nie używaj urządzenia w środowiskach, w których obecny jest gaz**,** stwarza to wysokie ryzyko zapłonu (eksplozji).
- Nie naprawiaj urządzenia bez uprzedniego upoważnienia.
- Zawsze przestrzegaj procedur dotyczących konserwacji i pomocy technicznej.

Informacje o urządzeniu

Model: .....

Numer seryjny: .....

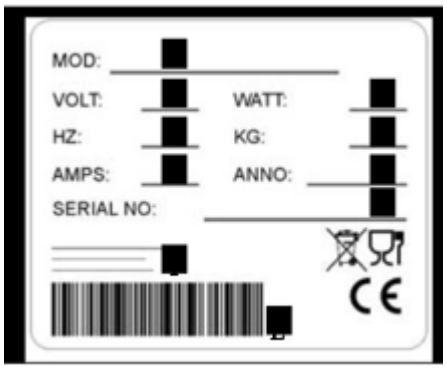
Rok produkcji: .....

Typ: .....

Podczas zgłaszania prośby o pomoc techniczną należy podać jasny i precyzyjny opis „Modelu", „Numeru Seryjnego" oraz „Roku Produkcji". Te informacje pomogą naszemu działowi serwisu udzielić szybkiej i dokładnej odpowiedzi.

Przy każdorazowym kontakcie z działem serwisu prosimy o podanie modelu i numeru seryjnego urządzenia. Informacje te znajdują się na metalowej tabliczce pokazanej na Rys. 1.7.1.

Dla ułatwienia sugerujemy wypełnienie poniższego pola, wpisując wymagane informacje.



Rys. 1.7.1.

Zabezpieczenia i funkcje bezpieczeństwa

UWAGA!

Przed użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie zabezpieczenia są na swoich miejscach i są w stanie nienaruszonym. Sprawdź ich poprawne działanie przed rozpoczęciem pracy (na początku każdej zmiany roboczej). W przypadku problemów skontaktuj się z zespołem konserwacyjnym.

Elementy zabezpieczające:

1. Kratka ochronna rotora

Ten element zabezpieczający zapobiega przypadkowemu kontaktowi z rotorem. (Rys. 1.8.1)

2. Mikrowyłącznik

Dodatkowe zabezpieczenie przedstawione na Rys. 1.8.1.

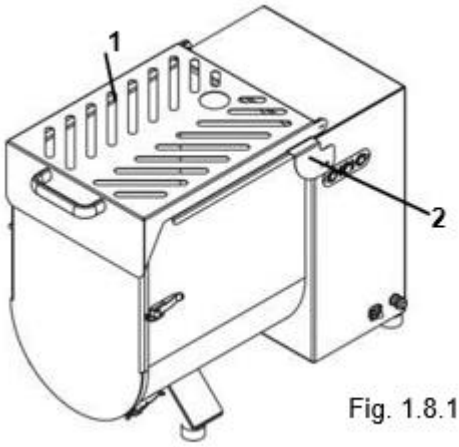


Fig. 1.8.1

UWAGA!

Nie ingeruj w żaden sposób w elementy zabezpieczające.

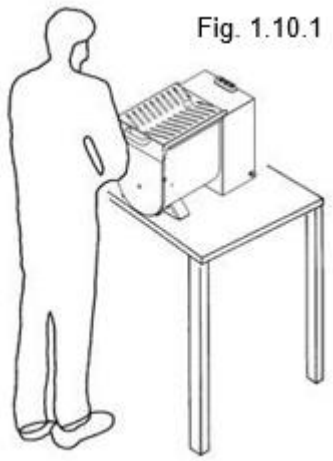
Ostrzeżenia o niebezpieczeństwie

UWAGA!

- Podczas podłączenia urządzenia do źródła zasilania nie dotykaj żadnych elementów elektrycznych. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Zawsze przestrzegaj informacji zawartych w ostrzeżeniach. Nieprzestrzeganie może prowadzić do obrażeń lub nawet śmierci.
- Upewnij się, że ostrzeżenia są zawsze na swoich miejscach i są czytelne.
- Jeśli z jakiegoś powodu ostrzeżenia są nieczytelne lub ich brak, natychmiast przytwierdź je do urządzenia lub wymień na nowe.

Pozycja robocza

Prawidłowa pozycja robocza do korzystania z urządzenia jest przedstawiona na **Rys. 1.10.1**.


Fig. 1.10.1

Środowisko pracy

Urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w następujących warunkach środowiskowych:

- Minimalna temperatura otoczenia: 5 °C;
- Maksymalna temperatura otoczenia: +40 °C;
- Wilgotność: 50% przy 40 °C.

Specyfikacje techniczne

Główne komponenty

Dla lepszego zrozumienia niniejszej instrukcji poniżej wymieniono główne komponenty urządzenia, które są również pokazane na Rys. 2.1.1:

1. Silnik elektryczny
2. Przednia pokrywa
3. Bęben mieszający
4. Ostrze mieszające
5. Kratka ochronna
6. Elementy sterujące
7. Przekładnia redukcyjna

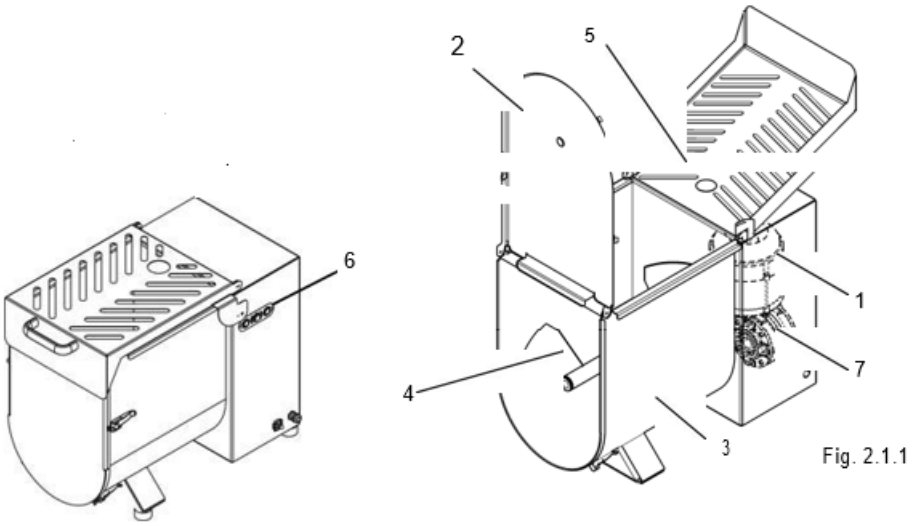


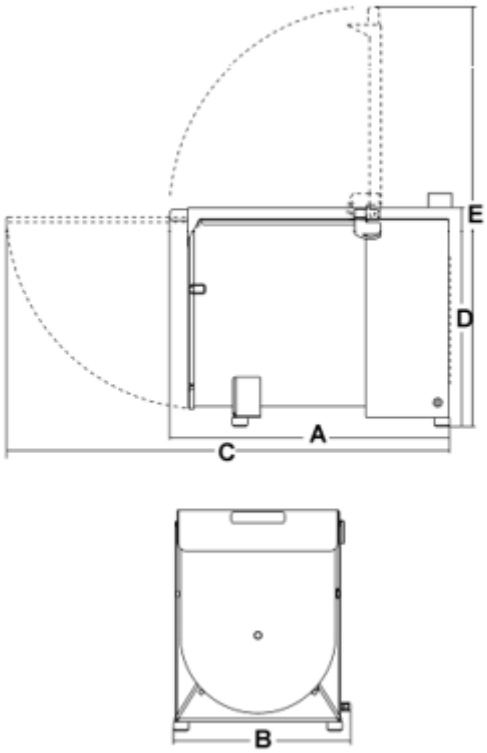
Fig. 2.1.1

Dane techniczne

Model	Moc (Watt/KM)	Wymiary zbiornika (mm)	Pojemność (l/kg)
30 M	1460/2	300 x 390	42 / 30
50 M	1460/2	410 x 480	88 / 50

Wymiary i waga

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Waga (kg)
30 M	680	365	1120	530	975	49
50 M	750	465	1250	595	1120	61,5



Instalacja

UWAGA!

- Powierzchnia robocza lub miejsce, gdzie ma być zainstalowane urządzenie, musi być poziome i stabilne, zapewniając bezpieczeństwo i stabilność.
- Podczas instalacji należy pozostawić wystarczająco dużo miejsca wokół urządzenia (zgodnie z wymiarami podanymi na Rys. 2.4.1). Zapewnia to swobodną pracę z urządzeniem oraz łatwy dostęp podczas serwisowania lub napraw.
- Zapewnij odpowiednie oświetlenie w obszarze pracy, aby ułatwić użytkownikowi obsługę miesiarki do mięsa.

Instalacja

- Do przemieszczania opakowania użyj wózka widłowego lub podobnego środka transportu.
- Urządzenie jest zapakowane w karton i umieszczone na palecie.

Instrukcja rozpakowania:

1. Usuń dwa plastikowe paski, które mocują karton do palety.
2. Zdejmij kartonowe opakowanie.
3. Usuń folię celofanową i inne materiały opakowaniowe. (Patrz Rys. 3.3.2)

Utylizacja opakowania

- Materiały opakowaniowe, takie jak karton, nylon i drewno, są uznawane za odpady miejskie i można je utylizować zgodnie z normalnymi procedurami.
- W krajach z określonymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, opakowanie należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

Przenoszenie urządzenia

- Do podnoszenia urządzenia użyj wózka widłowego o odpowiedniej nośności.
- Upewnij się, że ładunek jest stabilny i prawidłowo ustawiony na widłach, zwłaszcza na nierównym, śliskim lub pochyłym terenie.
- Podczas transportu widły powinny być ustawione jak najniżej, aby zapewnić większą stabilność i lepszą widoczność.
- Rozsuń widły, aby zwiększyć stabilność ładunku.
- W przypadku ręcznego przemieszczania urządzenia, które waży 45 kg, wymagana jest obecność dwóch pracowników.

Podłączenie do zasilania elektrycznego

UWAGA!

1. Sprawdź, czy zasilanie elektryczne odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Prace elektryczne mogą być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowany i autoryzowany personel z wcześniejszym upoważnieniem osoby odpowiedzialnej za urządzenie.
3. Podłącz urządzenie do obwodu wyposażonego w sprawne gniazdo uziemiające.
4. W razie potrzeby użyj odpowiednich przedłużaczy, które zapewnią bezpieczeństwo. Przekrój (grubość) przewodu przedłużacza musi być większy niż przewodu zasilającego urządzenie, aby uniknąć przegrzania.
5. Nie ciągnij ani nie skręcaj kabla zasilającego, ponieważ może to uszkodzić wewnętrzne przewody.

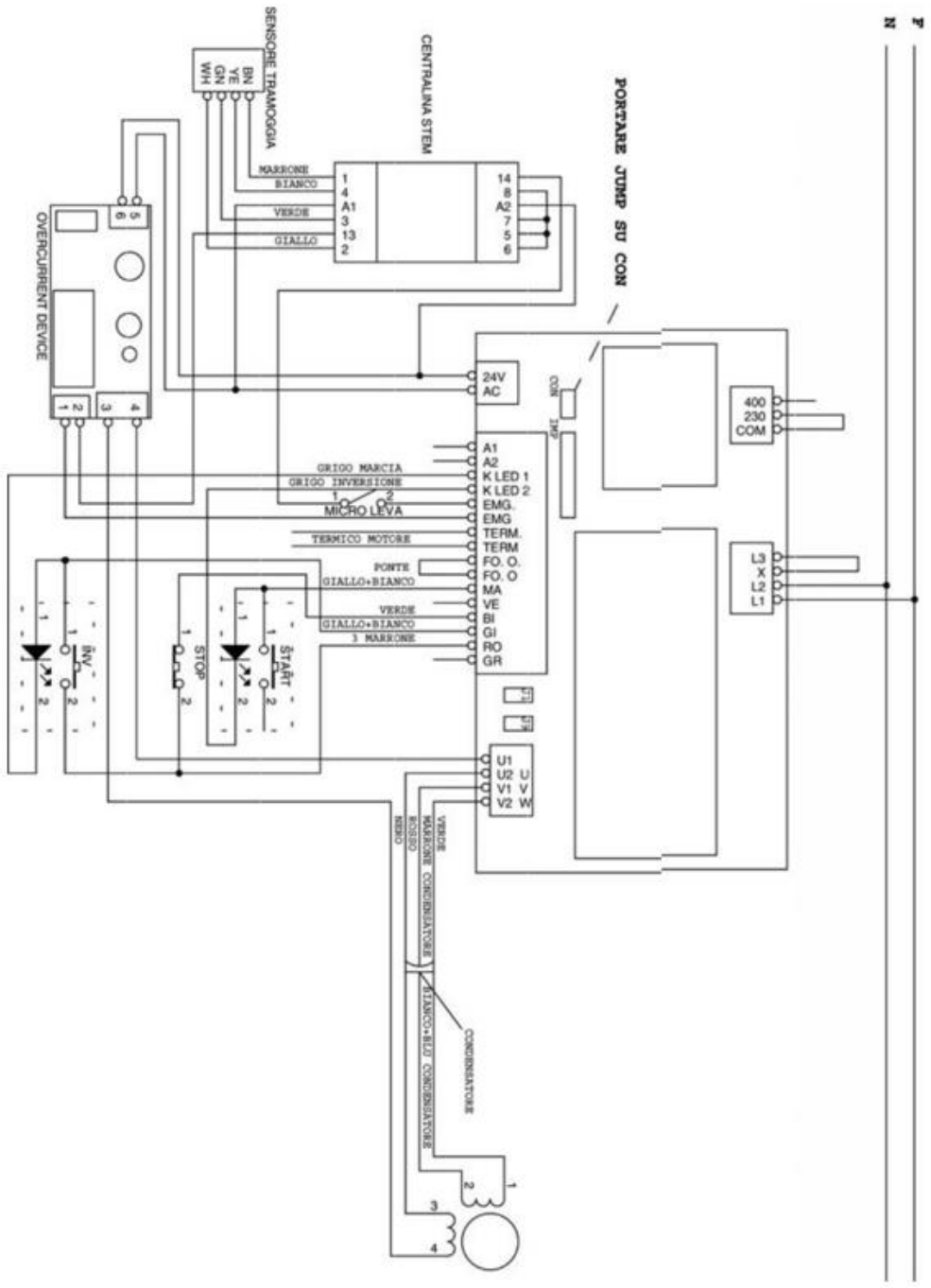
Schematy okablowania

2.4.1. Schemat okablowania dla zasilania jednofazowego

(Zobacz Rys. 2.4.1)

Schemat przedstawia sposób podłączenia elementów elektrycznych urządzenia w przypadku zasilania jednofazowego. Proszę odwołać się do odpowiedniego diagramu w instrukcji lub na ilustracji Fig. 2.4.1.

UWAGA:
Prace związane z instalacją elektryczną powinny być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowany i upoważniony personel zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.



Rys. 2.4.1

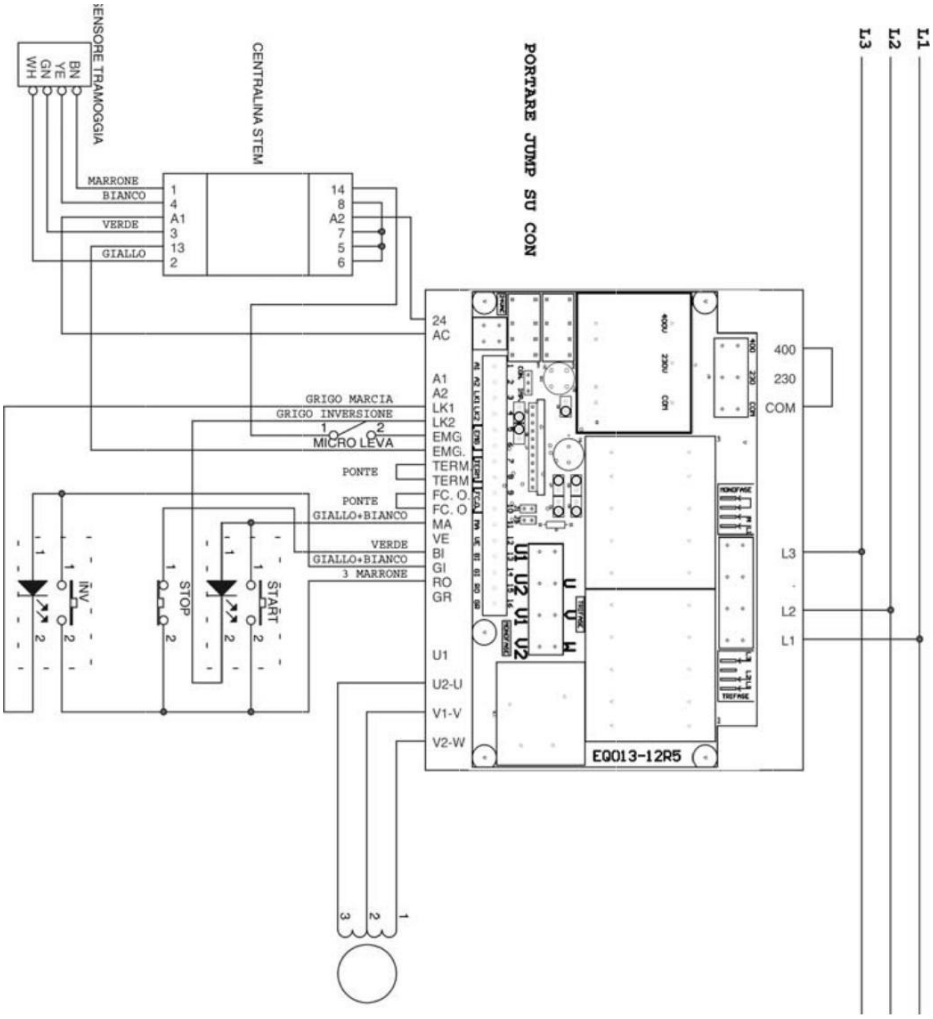
2.4.2 - Schemat okablowania dla zasilania trójfazowego

Schemat okablowania dla zasilania trójfazowego (Rys. 2.4.2) przedstawia podłączenie elementów elektrycznych urządzenia w systemie trójfazowym.

UWAGA:

- Prace związane z instalacją elektryczną muszą być wykonywane przez wyspecjalizowany i autoryzowany personel.
- Upewnij się, że zasilanie trójfazowe odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed rozpoczęciem prac upewnij się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.

Odnoś się do diagramu w instrukcji (Fig. 2.4.2) w celu poprawnego podłączenia.



Rys. 2.4.2

Urządzenie trójfazowe 400 V 50/60 Hz i 230 V 50/60 Hz

Miesiarka jest wyposażona w kabel zasilający o długości 2,5 m i przekroju 4x1,5 mm^2.

- Podłącz kabel zasilający do trójfazowego źródła prądu.
- Zainstaluj odpowiedni wyłącznik różnicowo-prądowy termo-magnetyczny.
- Zawsze podłącz przewód ochronny (uziemienie).

Urządzenie jednofazowe 230 V 50/60 Hz

Te modele są wyposażone w kabel zasilający o długości 1,5 m i przekroju 3x1,5 mm^2.

- Podłącz kabel zasilający do jednofazowego źródła prądu 220 V 50/60 Hz.
- Zainstaluj odpowiedni wyłącznik różnicowo-prądowy termo-magnetyczny.

Poziom hałasu

- Z pomiarów wynika, że poziom hałasu generowanego przez to urządzenie jest niższy niż 70 dBA.
- Na żądanie producent może dostarczyć kopię certyfikatu testu poziomu hałasu.

Testowanie, transport, dostawa i instalacja

Testowanie

Zakupione urządzenie zostało wcześniej przetestowane w siedzibie producenta w celu sprawdzenia jego wydajności i ustawień. Do testowania używane są identyczne produkty spożywcze, jakie będą wykorzystywane przez użytkownika.

Dostawa i transport urządzenia

- Wszystkie towary dostarczane są po uprzedniej kontroli przed przekazaniem ich przewoźnikowi lub kurierowi.
- O ile nie ustalono inaczej z klientem lub nie wynikają specjalne potrzeby transportowe, urządzenie jest zapakowane na palecie, chronione kartonem i zabezpieczone plastikowymi paskami.
- Wymiary opakowania znajdują się na Rys. 3.2.1.

Po dostawie:

1. Sprawdź, czy opakowanie jest nienaruszone.
2. Jeśli opakowanie nosi ślady uszkodzeń, podpisz list przewozowy z adnotacją „Przyjęto z zastrzeżeniem” i opisz przyczynę.
3. Jeśli po otwarciu opakowania okaże się, że towar jest uszkodzony, złóż reklamację u przewoźnika lub kuriera w ciągu trzech dni od daty podanej w dokumentach dostawy.

Wymiary opakowania i waga brutto

Model	Wymiary opakowania (A x B x C) [mm]	Waga brutto (kg)
30 M	760 x 640 x H850	59
50 M	760 x 640 x H850	80

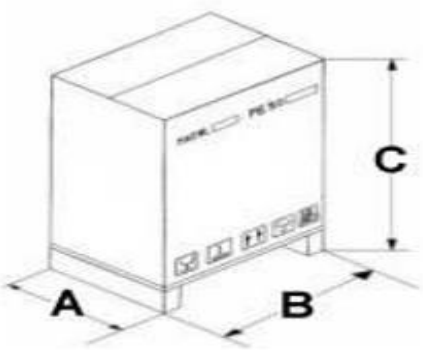


Fig. 3.2.1

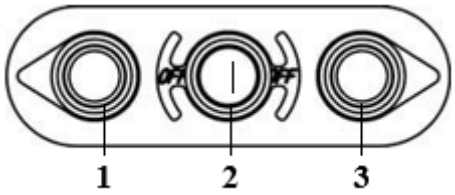
Lista dostarczonych elementów

Do urządzenia dołączone są następujące elementy:

- Nr 1: Instrukcja obsługi i konserwacji (ten podręcznik).

Elementy sterujące i wskaźniki

Lista elementów sterujących i wskaźników



Rys.4.1.1.

1. Przycisk uruchamiania (praca ciągła)

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Naciśnij, aby uruchomić ostrze.

2. Przycisk zatrzymania

- Naciśnij, aby zatrzymać silnik przekładni napędzającej śmigło.

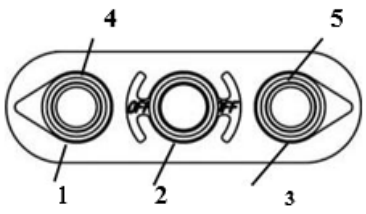
3. Przycisk odwrotnego uruchamiania

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Naciśnij, aby uruchomić ostrze w kierunku przeciwnym do działania przycisku „1".

Włączanie i testowanie urządzenia

1. Włącz wyłącznik główny urządzenia do pozycji „I".
2. Naciśnij przycisk „1", aby uruchomić urządzenie.
   - Powinna zapalić się zielona lampka kontrolna „4".
3. Natychmiast naciśnij przycisk „2", aby zatrzymać urządzenie.
   - To pozwala sprawdzić, czy urządzenie działa poprawnie.
4. Naciśnij przycisk „3", aby uruchomić urządzenie w przeciwnym kierunku.
   - Powinna zapalić się zielona lampka kontrolna „5".
5. Natychmiast naciśnij przycisk „2", aby zatrzymać urządzenie.
   - To pozwala sprawdzić, czy rotor obraca się w przeciwnym kierunku niż po naciśnięciu przycisku „1".

Rys. 5.1.1 ilustruje opisane czynności.



Rys. 5.1.1.

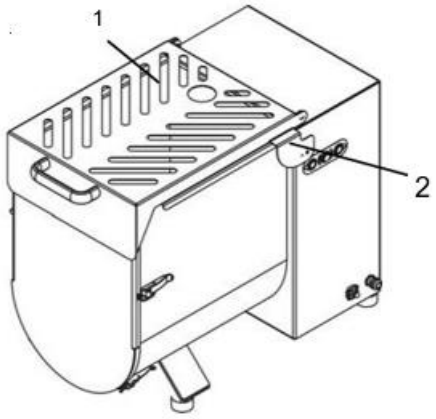
Sprawdzanie zabezpieczeń i funkcji bezpieczeństwa oraz ich skuteczności

1. Kratka ochronna rotora (Rys. 5.2.1)

- Wizualnie sprawdź, czy kratka ochronna jest w nienaruszonym stanie.

2. Mikrowyłącznik (Rys. 5.2.1)

- Przy włączonym urządzeniu sprawdź, czy zatrzymuje się automatycznie, gdy kratka ochronna zostanie podniesiona.
- Jeśli urządzenie nie zatrzymuje się w takiej sytuacji, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą lub producentem.



UWAGA!

Jeśli wcześniej wspomniane zabezpieczenia i osłony nie są kompletne, są uszkodzone, brakuje ich lub działają nieprawidłowo, należy **wyłączyć urządzenie** i skontaktować się z serwisem posprzedażowym w celu naprawy urządzenia

Włączanie urządzenia

1. Przełącz główny przełącznik zasilania z pozycji „0” na „1”.
2. Naciśnij przycisk „1”, aby uruchomić rotor.

Wyłączanie urządzenia

1. **Aby zatrzymać urządzenie**, naciśnij przycisk „1” (zatrzymuje silnik elektryczny).

- Czerwona lampka kontrolna „5” zgaśnie.

2. Lampka kontrolna „2” pozostanie włączona, sygnalizując, że zasilanie jest nadal aktywne.
3. Przełącz główny wyłącznik zasilania na pozycję „0”, aby odłączyć zasilanie.

Odwracanie kierunku

- Aby zmienić kierunek obrotów rotora, naciśnij przycisk „4”.

Uwaga:

Po zakończeniu każdej zmiany roboczej zawsze przełącz wyłącznik zasilania na pozycję „0”.

Zasady użytkowania

UWAGA!

- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez **upoważniony personel**.
- Przed rozpoczęciem pracy użytkownik musi upewnić się, że wszystkie zabezpieczenia są na swoich miejscach i działają poprawnie. Jeśli tak nie jest, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z działem konserwacji.
- Zapewnij odpowiednie oświetlenie, aby widoczność była jasna i wyraźna.
- Przeprowadź kilka próbnych uruchomień bez produktów spożywczych, w obecności wykwalifikowanego personelu, aby zapoznać się z obsługą urządzenia i zapewnić bezpieczne warunki pracy.

Jak korzystać z miesiarki

1. Ustaw przełącznik główny w pozycji „0” i napełnij miesiarkę.
2. Produkty spożywcze do mieszania muszą być w całości umieszczone w bębnie mieszającym i nie mogą przekraczać dopuszczalnej wagi.
3. Zamknij kratkę ochronną i uruchom miesiarkę (odniesienie do rozdziału 5).

Opróżnianie i czyszczenie

Po zakończeniu zmiany urządzenie należy dokładnie wyczyścić i zdezynfekować.

- Wyłącz urządzenie, ustaw przełącznik w pozycji „0” i odłącz wtyczkę zasilającą.
- Za pomocą gąbki nasączonej wodą oraz odpowiednimi neutralnymi odtłuszczaczami (nietoksycznymi) usuń wszelkie ślady jedzenia i wyczyść urządzenie.

Nie używaj benzyny, rozpuszczalników ani innych łatwopalnych cieczy jako środków czyszczących.
Stosuj wyłącznie zatwierdzone, nietoksyczne i niełatwopalne rozpuszczalniki.

Podczas czyszczenia należy zachować odpowiednie środki ostrożności, biorąc pod uwagę używane środki czystości. Zawsze przestrzegaj podanych instrukcji użytkowania.

UWAGA!

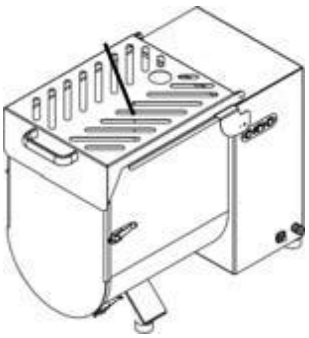
Miesiarki te są przeznaczone do mieszania mięsa, dlatego z powodów higienicznych jesteś zobowiązany do stosowania nietoksycznych i neutralnych detergentów. W celach higienicznych detergenty te muszą być odpowiednie do czyszczenia elementów mających kontakt z żywnością.

Smarowanie

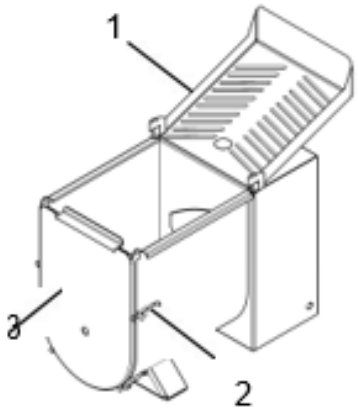
Modele te są wyposażone w reduktory smarowane smarem. Ten typ smaru nie wymaga wymiany.

Opróżnianie bębna mieszającego

1. Aby wyłączyć miesiarkę, ustaw przełącznik zasilania na „0” i odłącz wtyczkę od gniazdka.
2. Podnieś górną kratkę ochronną („1”, Rys. 6.3.1).
3. Otwórz klamry zamykające („2”, Rys. 6.3.2), aby odblokować przednią pokrywę („3”, Rys. 6.3.2).



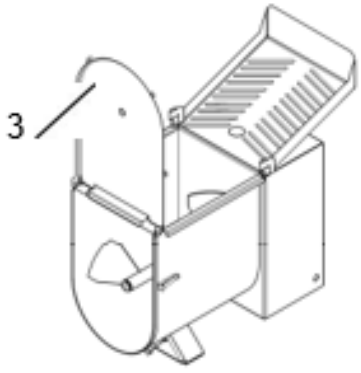
Rys. 6.3.1



- Podnieś przednią pokrywę („3”, Rys. 6.3.3).

- Opróżnij misę

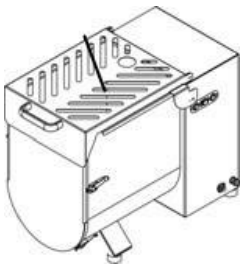
Rys. 6.3.2.



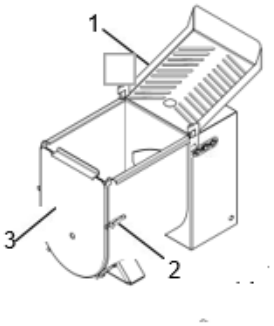
Rys. 6.3.3.

Instrukcja czyszczenia:

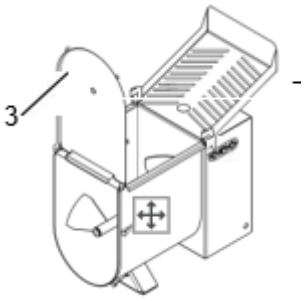
1. Podnieś górną kratkę ochronną („1”, Rys. 6.3.4).

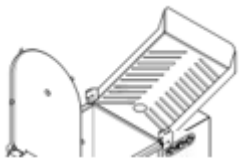


3. Otwórz klamry zamykające („2”, Rys. 6.3.5), aby odblokować przednią pokrywę („3”, Rys. 6.3.5).

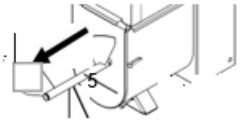


4. Podnieś przednią pokrywę („3”, Rys. 6.3.6).

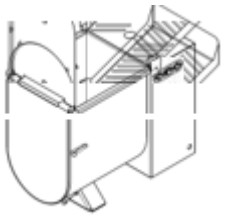




5. Chwyć ostrze mieszające („5”, Rys. 6.3.7) i wyciągnij je.



6. Powierzchnia jest teraz gładka i łatwa do czyszczenia (Rys. 6.3.8). Dokładnie oczyść urządzenie i w razie potrzeby zdezynfekuj.



7. Za pomocą gąbki nasączonej wodą oraz neutralnym (pH 7) i nietoksycznym odtłuszczaczem (klasy spożywczej) wyczyść i usuń wszelkie pozostałości produktów z ostrza mieszającego oraz z wnętrza miesiarki.
8. Nie używaj benzyny, rozpuszczalników ani innych łatwopalnych cieczy jako środków czyszczących.
9. Używaj wyłącznie autoryzowanych, nietoksycznych i niepalnych rozpuszczalników.
10. Zachowaj wszelkie niezbędne środki ostrożności, stosując również odpowiednie zabezpieczenia wymagane przez używany środek czyszczący podczas czyszczenia i dezynfekcji miesiarki.
11. Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi stosowanego środka czyszczącego.

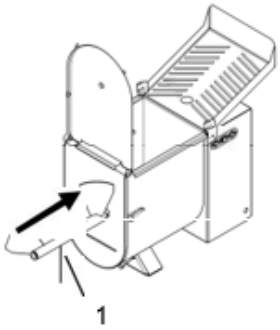
Po zakończeniu upewnij się, że wszystkie elementy zostały dokładnie wyczyszczone i zamontowane przed ponownym użyciem urządzenia.

Montaż ostrza

Aby zamontować ostrze mieszające, odwróć procedurę opisaną w poprzednim akapicie i upewnij się, że ostrze zostało prawidłowo zamontowane.

1. **Chwyć ostrze mieszające** („1”, Rys. 6.4.1).

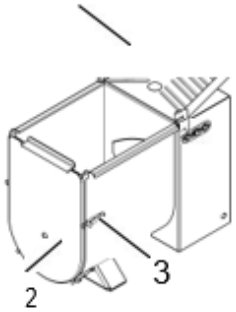
2. **Zamontuj je w misie**, dociskając je do właściwej pozycji.



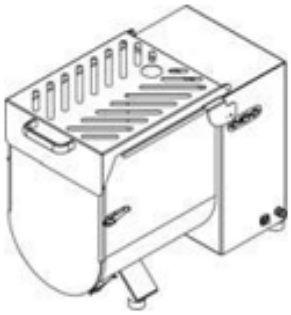
Rys. 6.4.1.



3. Po zamontowaniu ostrza opuść przednią pokrywę („2”, Rys. 6.4.2) i zabezpiecz ją, zamykając klamry zamykające („3”, Rys. 6.4.2).
4. Opuść górną kratkę ochronną („4”, Rys. 6.4.2).



Rys. 6.4.2.



Rys. 6.4.3.

Dodatkowe zasady bezpieczeństwa

- Użyj izolowanego przedmiotu lub materiału (np. drewniany lub PVC kijek, tkanina, skóra itp.), aby odciągnąć poszkodowanego pracownika w przypadku wypadku elektrycznego. Natychmiast wezwij najbliższy oddział ratunkowy, aby poszkodowany został przyjęty do szpitala na leczenie.
- Nie używaj urządzenia w środowisku, w którym obecny jest gaz, co stwarza wysokie ryzyko zapłonu (eksplozji).
- Nie naprawiaj urządzenia bez uprzedniego zezwolenia.
- Zawsze przestrzegaj procedur konserwacji i pomocy technicznej.

Opcje dodatkowe

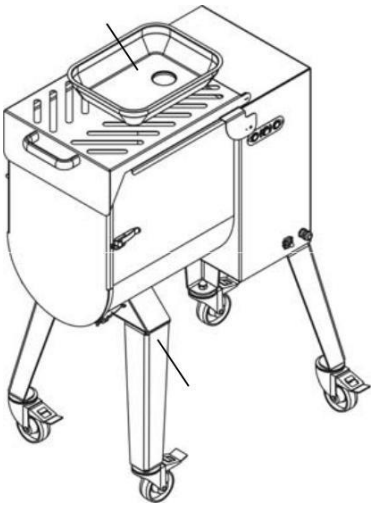
Nogi z kółkami

Do tego modelu miesiarki można zamontować cztery nogi z kółkami i hamulcem („1”). Rys. 7.1.1 przedstawia wersję do montażu na podłodze, która dzięki kółkom może być łatwo przemieszczana.

Uwaga!

Podczas przemieszczania urządzenia z zamontowanymi nogami i kółkami należy:

- Najpierw zwolnić hamulce kółek, zanim przystąpisz do przesuwania urządzenia.
- W przeciwnym razie urządzenie może się przewrócić w stronę operatora, powodując obrażenia lub uszkodzenie samego urządzenia.



Rys. 7.1.1

Taca na dodatkowe składniki

Aby ułatwić mieszanie składników, na górnej kratce („2”, Rys. 7.1.1) zamontowany jest lej zasypowy.

Konserwacja

Zasady konserwacji

UWAGA!

- Miesiarka musi być wyłączona, a wtyczka odłączona od gniazdka podczas wykonywania czynności serwisowych i czyszczenia.
- Obszar konserwacji powinien być zawsze czysty, suchy i dobrze oświetlony.
- Nie zezwalaj nieupoważnionemu personelowi na wykonywanie konserwacji urządzenia.

- Nie wkładaj rąk do miesiarki ani w nieosłonięte otwory, gdzyż istnieje ryzyko obrażeń.
- Zawsze stosuj odzież ochronną, taką jak rękawice czy okulary ochronne.
- Nie używaj benzyny, rozpuszczalników ani innych łatwopalnych cieczy jako detergentów. Używaj wyłącznie autoryzowanych, nietoksycznych i niepalnych rozpuszczalników.
- Nie używaj sprężonego powietrza do czyszczenia urządzenia.
- Jeśli konieczne jest użycie sprężonego powietrza, załóż okulary ochronne z bocznymi osłonami i ogranicz ciśnienie do maksymalnie 2 atm (1,9 bar).
- Nie używaj otwartego ognia jako źródła światła podczas serwisowania lub napraw urządzenia.

Wprowadzenie

Regularna konserwacja i prawidłowe użytkowanie urządzenia zapewnią wysoką wydajność pracy i bezpieczne warunki użytkowania.
Aby zagwarantować stałą wydajność i uniknąć unieważnienia gwarancji, należy zawsze i wyłącznie stosować oryginalne części zamienne.

Kontrole przeprowadzane w zakładzie producenta

Zakupione urządzenie zostało poddane kilku testom fabrycznym.

Kontrole i testy do wykonania podczas instalacji

Aby upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu lub instalacji, należy przeprowadzić następujące testy:

Przed rozpoczęciem pracy:

1. Sprawdź, czy napięcie zasilania odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
2. Upewnij się, że wszystkie tabliczki ostrzegawcze i identyfikacyjne są obecne i nieuszkodzone.

3. Zweryfikuj, czy kabel zasilający jest nienaruszony i nieuszkodzony.
4. Sprawdź, czy zabezpieczenia, takie jak czujniki magnetyczne, są nienaruszone i sprawne.

Testy funkcjonalne przy pracującym urządzeniu:

1. Sprawdź skuteczność zabezpieczeń i funkcji bezpieczeństwa.

- Podczas transportu mogły zostać uszkodzone lub rozregulowane.

2. Przeprowadź kilka testów funkcjonalnych z użyciem kawałków żywności o rozmiarze takim, jaki będzie stosowany w normalnych warunkach pracy.

Kontrole okresowe

Aby utrzymać niezawodność i wydajność urządzenia, oprócz standardowych procedur należy regularnie przeprowadzać następujące kontrole:

Przed każdą zmianą roboczą:

1. Codziennie sprawdzaj, czy zabezpieczenia i osłony działają prawidłowo.
2. Sprawdź, czy kabel zasilający jest nienaruszony.

Po zakończeniu zmiany roboczej:

1. Dokładnie wyczyść urządzenie, usuwając wszelkie ślady żywności.
2. Zdemontuj, wyczyść i ponownie zamontuj rotor oraz ostrza.

Wymiana części

- Jeśli potrzebujesz części zamiennych, skontaktuj się z producentem. Nie używaj części nieoryginalnych.
  Przypominamy, że wymiana i montaż tych części musi być wykonywany przez wykwalifikowany personel.

Usterki i środki zaradcze

Problem	Przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie uruchamia się	Przełącznik on/off znajduje się w pozycji „0".	Przełącz przełącznik do pozycji „1".
	Kratka ochronna jest podniesiona.	Opuść kratkę.
	Mikroprzełącznik zamontowany na mieszalniku nie działa.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
	Silnik elektryczny lub obwód sterujący jest uszkodzony.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
Sterowanie nie działa lub ostrza nie zmieniają kierunku	Awaria w sterowaniu lub układzie.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Jeśli powyższe środki nie rozwiązują problemu, zawsze zaleca się skontaktowanie z autoryzowanym serwisem technicznym w celu dalszej diagnozy i naprawy.

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 Rzeczpospolitej 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. zmiękczacz 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. zmiękczacz 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**