RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Automatyczna prasa do burgerów

RQH – 100A



Odpowiedzialność za wady

Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieautoryzowanych regulacji maszyny i części elektrycznych dokonanych przez nabywcę, ani z niewłaściwego użytkowania, wadliwego obchodzenia się z urządzeniem, modyfikacji konstrukcyjnych, usunięcia elementów ochronnych lub zabezpieczających oraz użycia części zamiennych lub akcesoriów nieodpowiadających wymaganiom producenta.

W takich przypadkach nabywca ponosi pełne ryzyko. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności wobec nabywcy za jakiekolwiek wady spowodowane naturalnym zużyciem maszyny.

Opis maszyny

Urządzenie pozwala na formowanie kształtów okrągłych o średnicy od 22 do 130 mm, kształtów owalnych oraz specjalnych o minimalnej wysokości części 10 mm i 28 mm.

Posiada motoreduktor, który napędza łopatki, przekładnię z zębatkami do obracania płytki dozującej, regulowane na wysokość wyrzutniki do regulacji pożądanej wagi, opcjonalny pochyły pas zbierający kształt z płytki dozującej. Pas ten ma własny motoreduktor i jest całkowicie niezależny.

Dodatkowo prędkość obrotu płytki oraz prędkość pasów można regulować za pomocą dwóch potencjometrów umieszczonych na głównym panelu sterowania.

Pojemność zbiornika: 24 litry

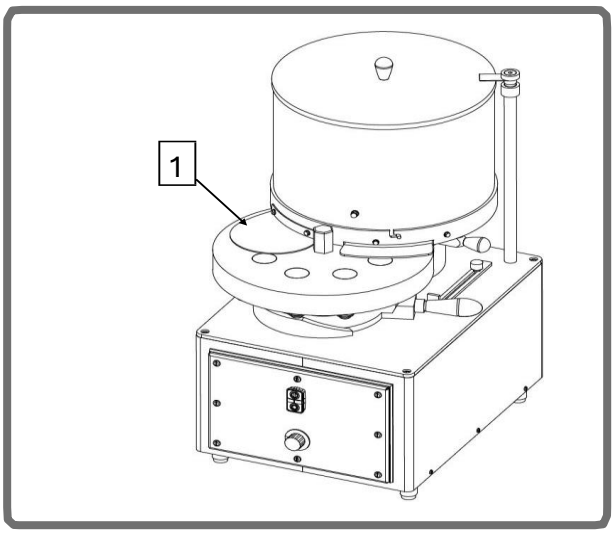
Waga: 85 Kg

Wymiary: 44x61x74 cm (szerokość x głębokość x wysokość)

Maszyna jest wyposażona w kilka urządzeń zabezpieczających, aby zapobiec wypadkom.

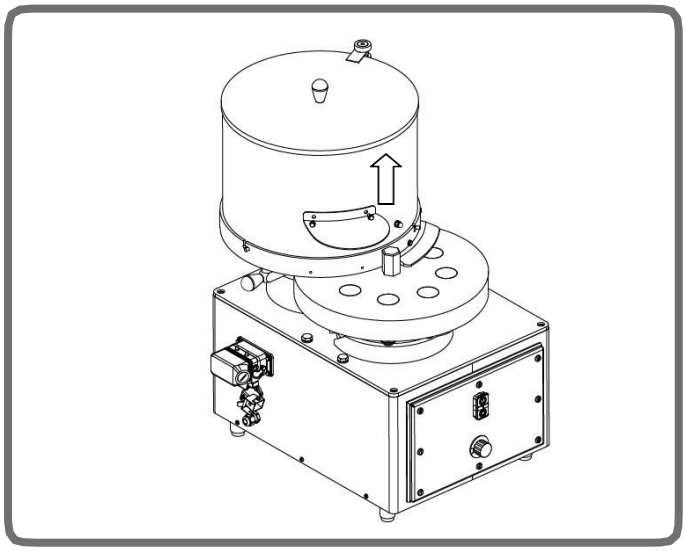
1. ZABEZPIECZENIA

a. Na płycie formującej (1, Rys.1) znajduje się metalowa osłona, która zapobiega włożeniu palców w otwór. Gdy taśma transportowa jest zamontowana, metalowa osłona musi zostać usunięta, w przeciwnym razie taśma transportowa nie będzie działać prawidłowo.
   Osłonę można łatwo zdjąć, odkręcając śruby (Rys.2).



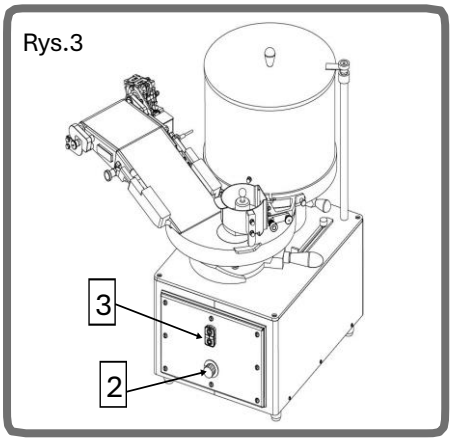
Rys.1

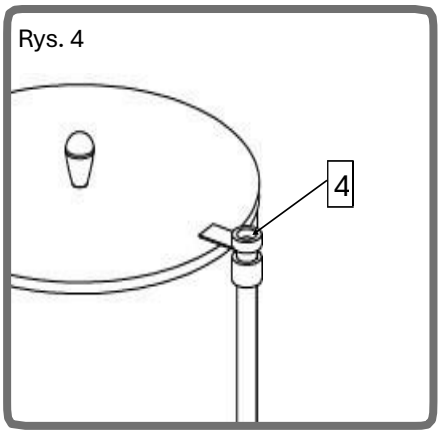
Gdy maszyna pracuje bez taśmy transportowej, osłona musi być zawsze zamontowana.



2. URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE

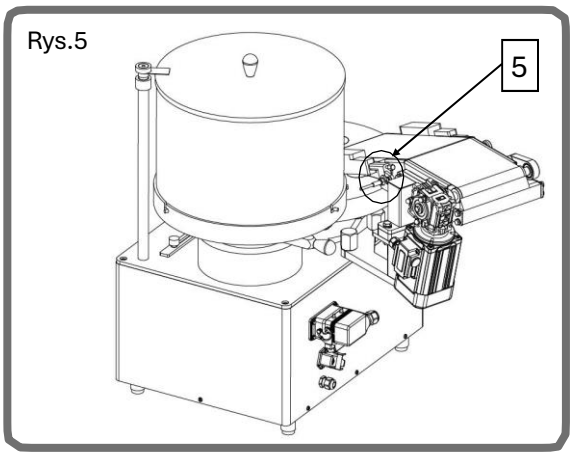
1. Maszyna jest wyposażona w transformator-odłącznik, który umożliwia przeprowadzenie całej operacji przy niskim napięciu (24V), stycznik zatrzaskowy oraz regulator obrotów dla płyty i taśmy transportowej z jednym potencjometrem (2, Rys.3). Posiada również przycisk stop-start (3, Rys.3).
2. Górna pokrywa zbiornika jest wyposażona w magnes (4, Rys.4), który zapewnia jej prawidłowe położenie. W przeciwnym razie czujnik magnetyczny nie wykryje magnesu i maszyna nie może zostać uruchomiona.





1. Magnes został umieszczony po stronie pochylonego pasa ciągnącego (Rys.5), co również wymusza jego prawidłowe położenie. W przeciwnym razie detektor magnetyczny nie wykryje magnesu, co uniemożliwia włączenie maszyny.

2. Dla wszystkich tych elementów elektrycznych wbudowanych w automatyczne urządzenie dozujące hamburgery, po odłączeniu zasilania elektrycznego konieczne jest ponowne naciśnięcie przycisku start, aby uruchomić urządzenie. Zapobiega to niebezpieczeństwu wynikającemu z mimowolnego uruchomienia.



3. ROZŁADUNEK, TRANSPORT I INSTALACJA URZĄDZENIA

Nie rozpakowywać maszyny, dopóki nie zostanie umieszczona w miejscu pracy. Do jej przemieszczania używać wózka widłowego. Rozpakuj maszynę, unosząc pudełko do góry.
Maszyna musi być zainstalowana na stabilnym stole, który jest wystarczająco wytrzymały, aby wytrzymać jej ciężar oraz wszelkie obciążenia. Wokół niej musi być wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, aby można było pracować bez przeszkód.

Upewnij się, że napięcie sieciowe jest takie samo jak napięcie dostarczonej maszyny, zgodnie z informacją na tabliczce znamionowej.
Gniazdo powinno znajdować się na wysokości od 60 do 90 centymetrów od podłogi i być umiejscowione w widocznym miejscu dla operatora, aby mógł upewnić się, że maszyna jest odłączona od sieci przed wykonaniem czynności, które wiążą się z jakimkolwiek ryzykiem (czyszczenie, zmiana płyt lub demontaż itp.).
Gniazdo musi być zawsze uziemione (bardzo ważne).
Nie podłączaj maszyny, jeśli kabel zasilający, kabel pedału lub inne komponenty są uszkodzone.
Aby podłączyć maszynę, odwołaj się do schematu okablowania.
Poziom oświetlenia musi być odpowiedni, od 30 do 60 luksów, i blisko źródła zasilania.
Maszyna powinna być wyczyszczona wilgotną szmatką przed jej włączeniem.

4. INSTRUKCJA

W automatycznym urządzeniu dozującym do hamburgerów RQH – 100A wyróżniamy sześć elementów:

- zbiornik
- ostrza
- płyta
- przenośnik taśmowy (opcjonalnie)
- podajnik papieru (opcjonalnie)
- przełącznik nożny (opcjonalnie)

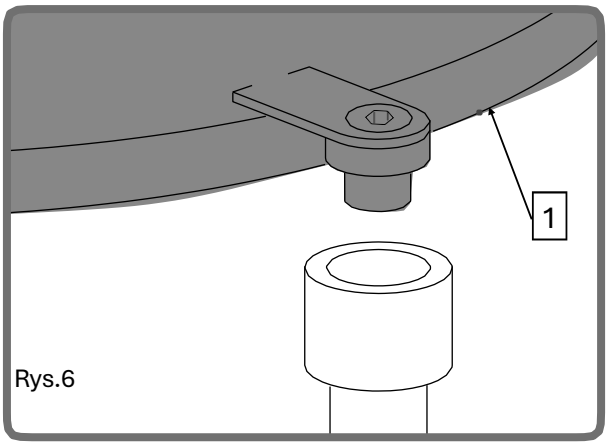
4.1. **System operacyjny**.

Te operacje powinny być wykonywane przy wyłączonej maszynie. Podciągnij pokrywę zbiornika (1, Rys. 6) do góry, aby ją zdjąć. Umieść mielone mięso w zbiorniku (Rys. 7).

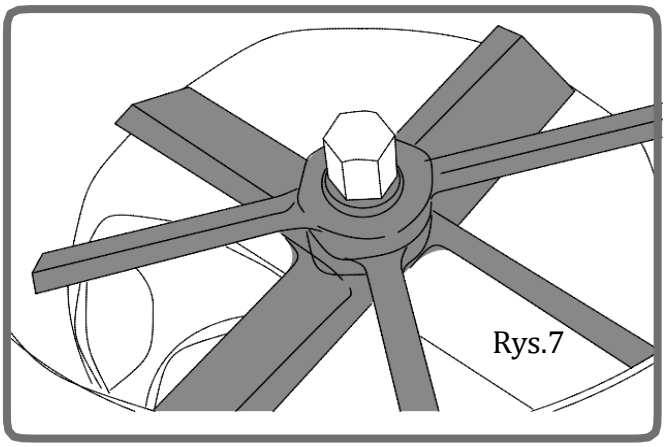
Nie uruchamiaj maszyny na sucho (bez mięsa).

Mięso powinno mieć temperaturę między 1°C a 3°C, a zbiornik nie powinien być w pełni wypełniony, ponieważ masa może stracić konsystencję, jeśli będzie obracać się zbyt długo. Lepiej jest napełniać go do połowy i uzupełniać co jakiś czas, używając zasobnika, który może być dostarczony z maszyną jako opcjonalne akcesorium.

Załóż pokrywę zbiornika, dopasowując magnes do podpory detektora magnetycznego.



Rys.6

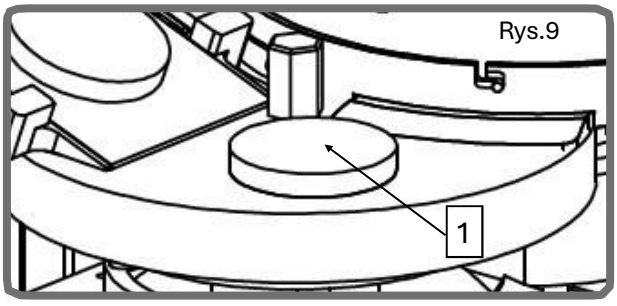

Rys.7

Ostrza (2, Rys. 7) zablokowane wewnątrz zbiornika obracają się, aby przepychać mięso w dół.

Po włączeniu maszyny talerz się obraca, a wyciągacze opadają. Gdy przechodzą pod zbiornikiem, wypełniają się mięsem (1, Rys. 8).

Kiedy wyrzutnik ponownie się wysuwa, unosi się, a początek nachylonego przenośnika taśmowego pozostaje nachylony, co podnosi dozowaną porcję, która następnie zostaje umieszczona na płaskim przenośniku taśmowym do wyrzutu lub do końcowego wykończenia przed opuszczeniem przenośnika.

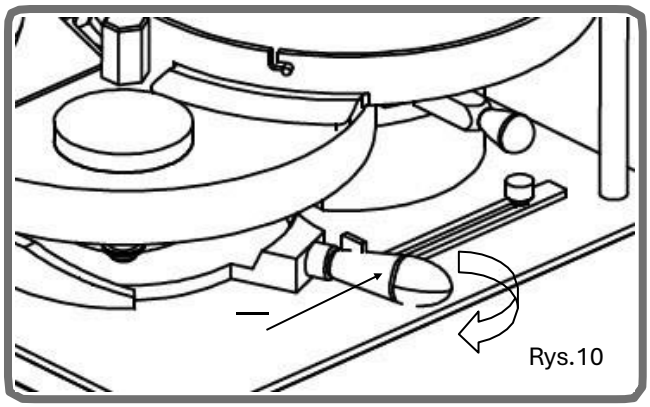
Jeśli jest zamontowany nachylony przenośnik (opcjonalnie), kotlety przechodzą bezpośrednio na górę przenośnika (1, Rys. 9).



Rys.9

Dźwignia (1, Rys. 10) służy do regulacji wagi kotletów, przesuwając ją do przodu lub do tyłu.

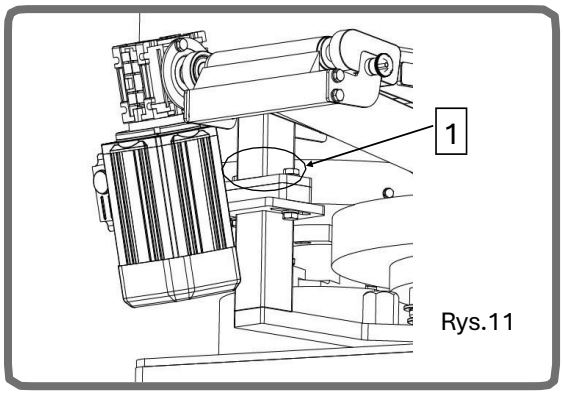
Pozycję przenośnika taśmowego w stosunku do maszyny formującej można regulować za pomocą kilku nakrętek (Rys. 11). Należy to dostosować do średnicy kotleta, aby przejście z obracającej się formy na przenośnik taśmowy było płynniejsze.



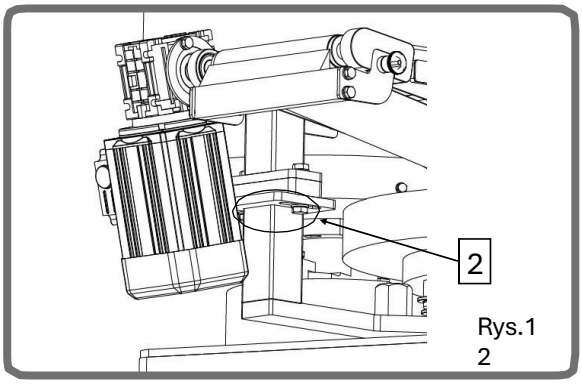
Rys.10

Nachylenie przenośnika taśmowego można regulować za pomocą dwóch śrub (1, Rys. 11) znajdujących się na górze. Odległość przenośnika w stosunku do maszyny można regulować za pomocą dwóch śrub (2, Rys. 12) umieszczonych na dole.

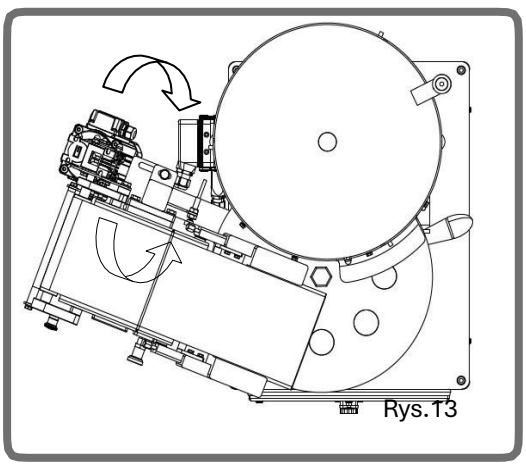
Prawidłowe dostosowanie powyższych parametrów poprawia przejście kotletów między formą a przenośnikiem taśmowym.



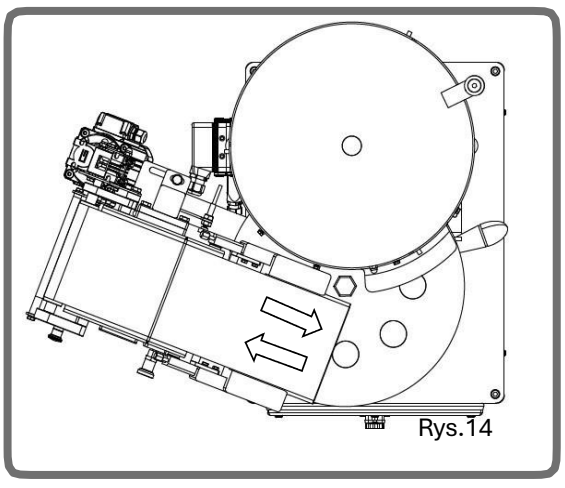
Rys.11



Rys.12



Rys.13

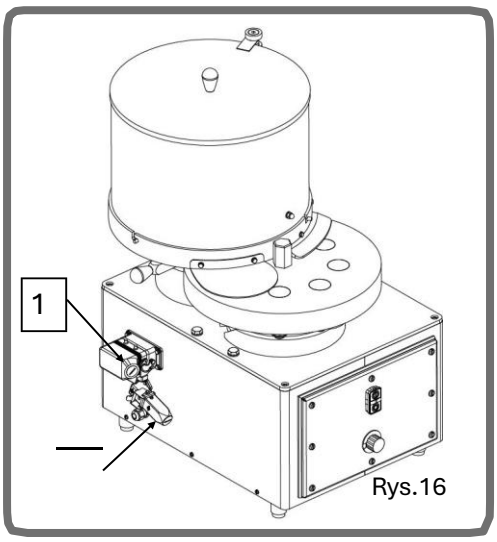


Rys.14

4.2 Akcesoria opcjonalne

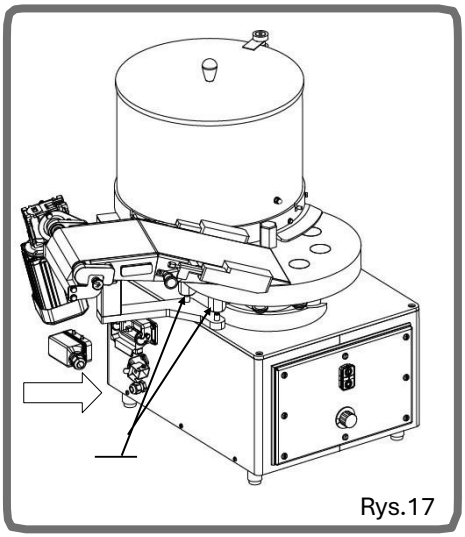
RZENOŚNIK TAŚMOWY

Przenośnik taśmowy jest opcjonalnym akcesorium maszyny. Gdy maszyna formująca pracuje bez przenośnika taśmowego, zatyczka zaślepiająca musi być zawsze podłączona (1, Rys. 16).



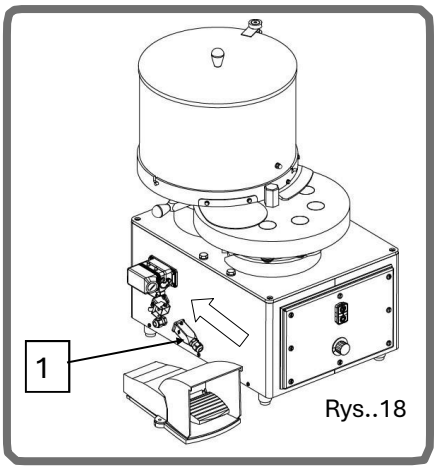
Rys.16

Przenośnik taśmowy jest przymocowany do konstrukcji maszyny formującej za pomocą dwóch nakrętek sześciokątnych (1, Rys. 17). Podczas montażu przenośnika taśmowego należy wyjąć zatyczkę zaślepiającą i podłączyć przenośnik. Osłona ochronna na maszynie formującej musi być usunięta podczas montażu przenośnika taśmowego.


Rys.17

PRZEŁĄCZNIK NOŻNY

Przełącznik nożny jest dostępny jako dodatkowe akcesorium. Gdy maszyna pracuje bez niego, należy umieścić zatyczkę zaślepiającą (2, Rys. 16).
Gdy przełącznik nożny jest podłączony, należy usunąć zatyczkę zaślepiającą (1, Rys. 18) i podłączyć wtyczkę przełącznika.



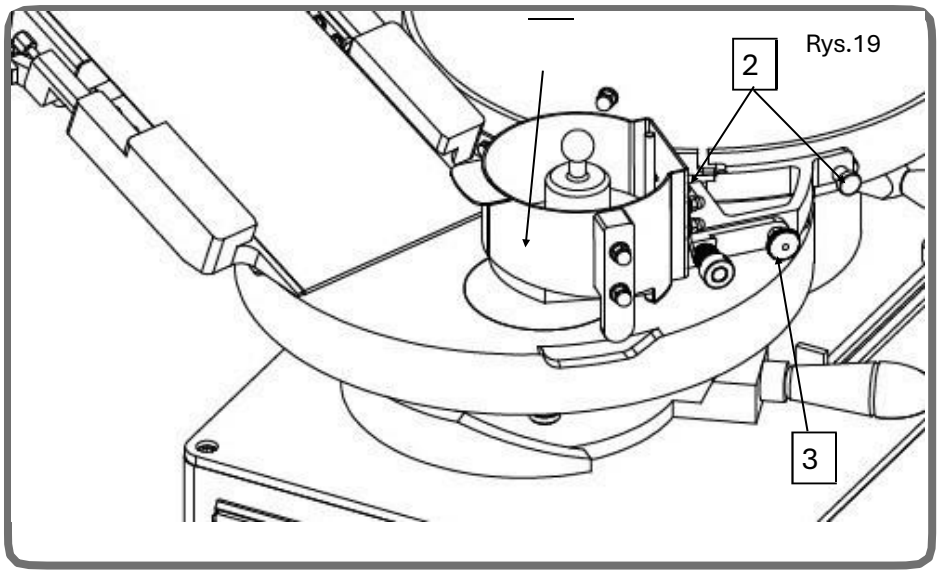
Rys..18

PODAJNIK PAPIERU

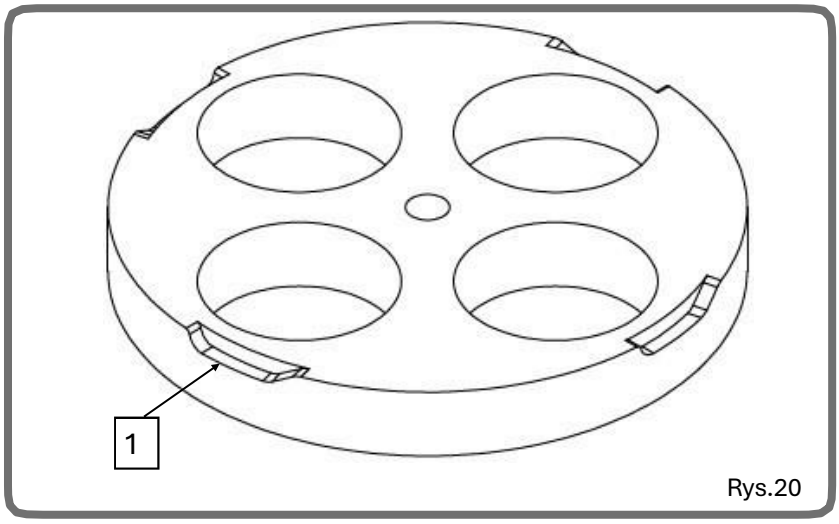
Maszyna posiada system przekładania papierem (1, Rys. 19), który umieszcza papier o średnicy 110 mm na wierzchu kotletów. System ten można szybko zmontować i zdemontować za pomocą 2 pokręteł (2, Rys. 19).

System przekładania papierem jest aktywowany za pomocą pozycjonera (3, Rys. 19).

System przekładania papierem korzysta ze specjalnej formy ze specjalnym wkładem (1, Rys. 20).



Rys.19



Rys.20

5. CZYSZCZENIE

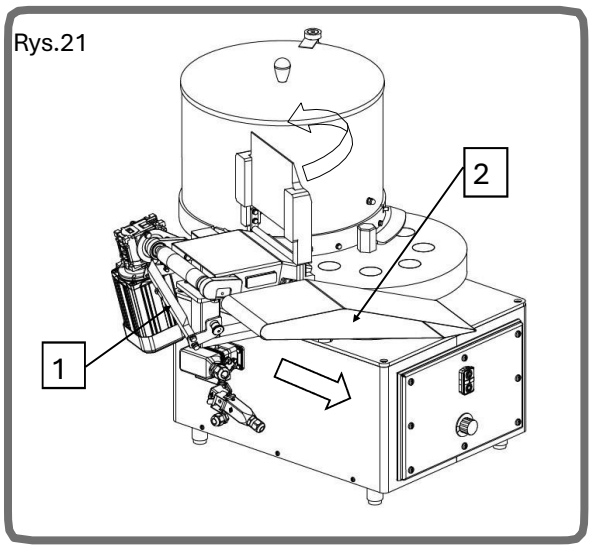
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Wszystkie części urządzenia, które mają kontakt z mięsem, muszą być czyszczone po każdym użyciu.

Części mające kontakt z mięsem należy wyjąć do czyszczenia. Resztę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką, nigdy nie używając systemów czyszczących ani substancji, które mogą uszkodzić elementy elektryczne.

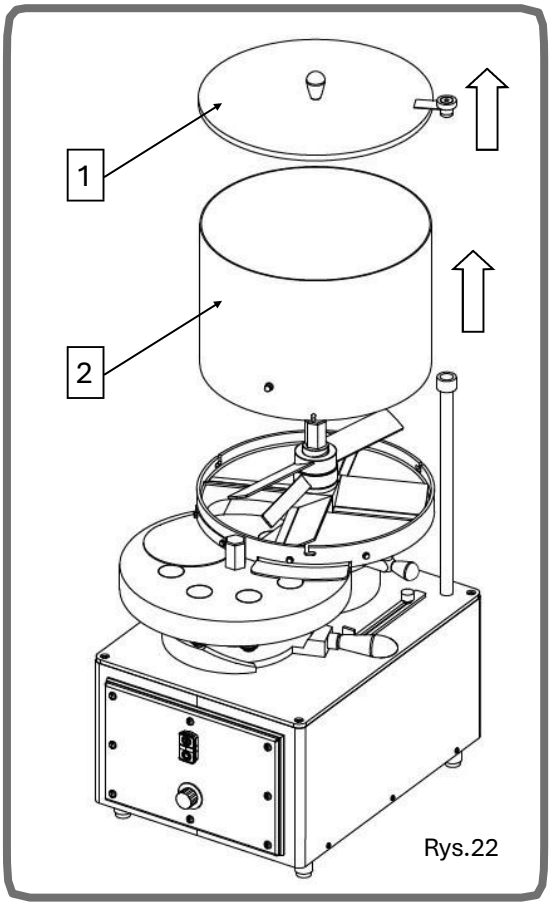
5.1. Otwieranie systemu czyszczenia i zdejmowanie taśmy

System czyszczenia to skrobak umieszczony pod taśmociągiem. Po użyciu maszyny taśmę należy zdjąć (2, Rys. 21). Umyj ją wodą i użyj wilgotnej ściereczki do wyczyszczenia skrobaka, który jest przymocowany do maszyny. Aby wyjąć taśmociąg, pociągnij za spust i obróć plastik zgodnie z instrukcją na rysunku 21.

Rys.21


5.2 Rozmontowanie i złożenie zbiornika

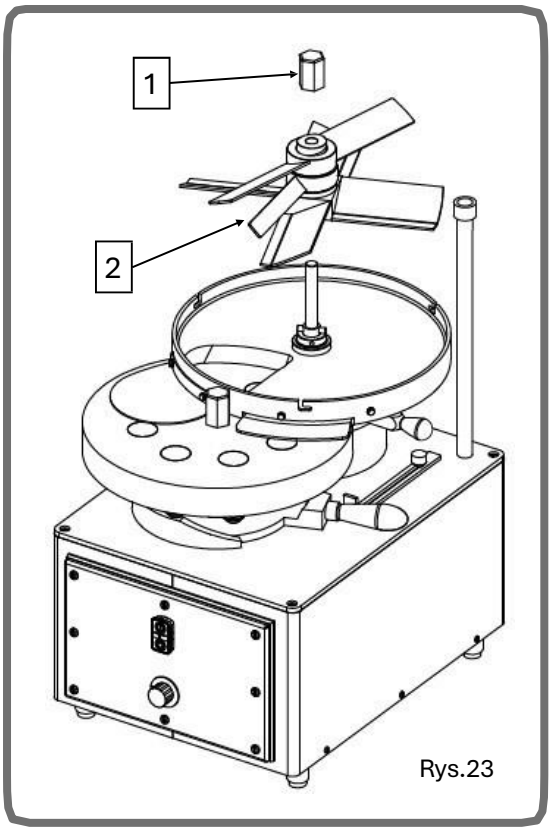
Aby rozmontować lejek, najpierw należy zdjąć pokrywę (1, Rys. 22). Następnie lekko obrócić lejek (2, Rys. 22) i pociągnąć go pionowo do góry.



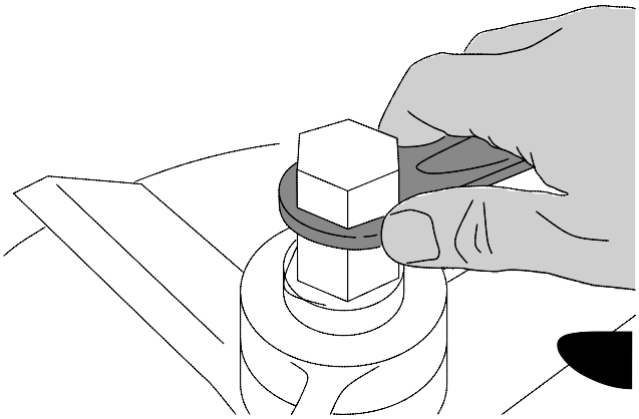
Rys.22

5.3 Rozmontowanie i złożenie łopatek

Aby rozmontować łopatki, najpierw należy zdjąć nakrętkę (1, Rys. 23), w razie potrzeby używając narzędzia do jej poluzowania.
Następnie pociągnąć łopatki pionowo (2, Rys. 23).



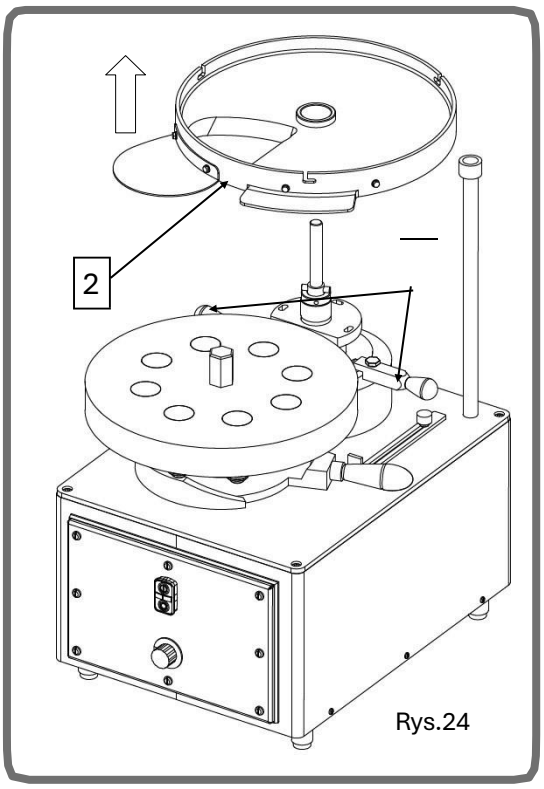
Rys.23



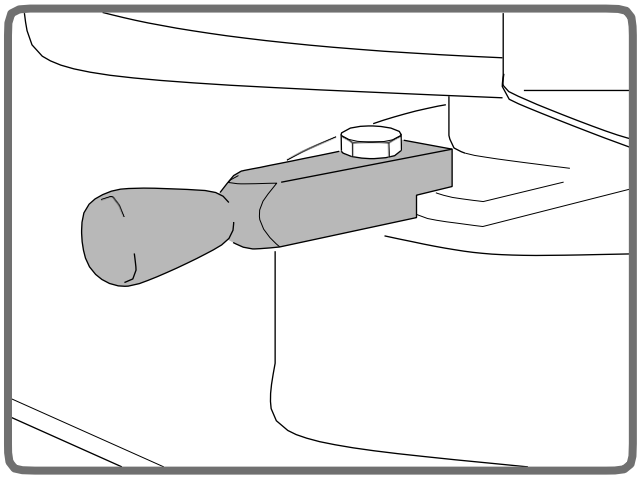
5.4 Demontaż i montaż podstawy lejka

Aby zdemontować podstawę lejka, obróć dwie śruby (1, Rys. 24), a następnie pociągnij podstawę pionowo (2, Rys. 24).

Aby złożyć podstawę lejka, powtórz tę sekwencję w odwrotnej kolejności.



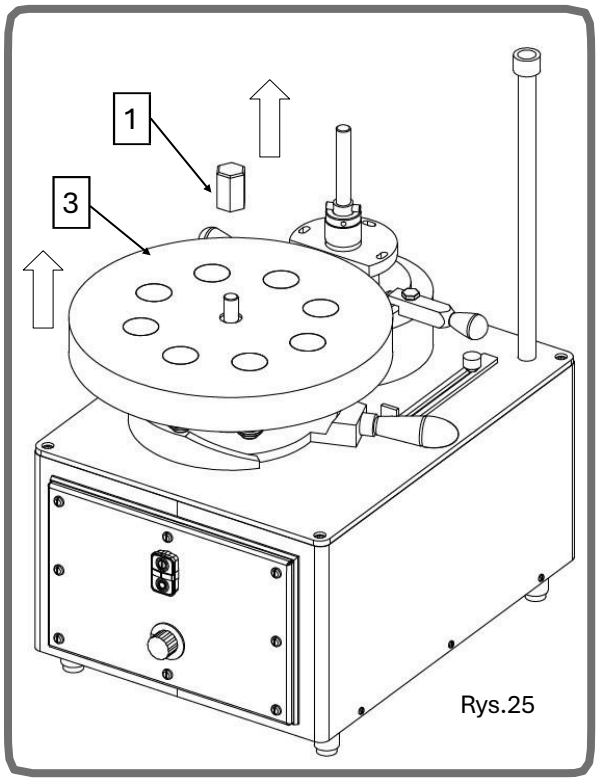
Rys.24



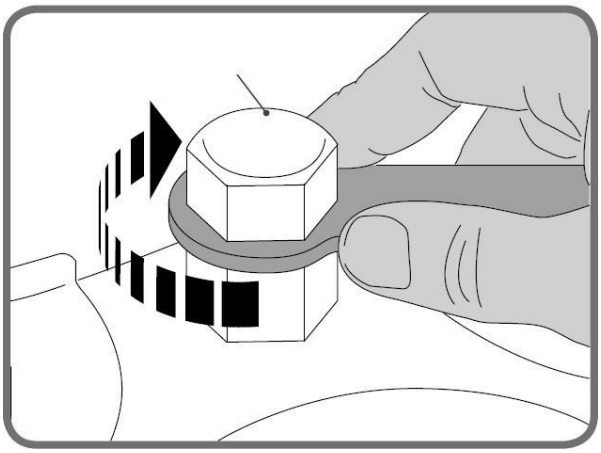
5.5 Rozmontowanie i złożenie płyty

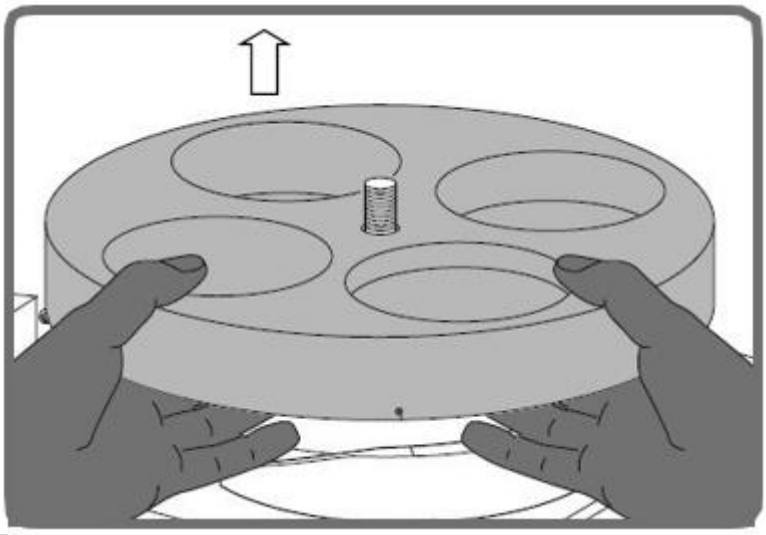
Aby usunąć płytę dozującą, najpierw należy usunąć zbiornik zgodnie z wcześniej podanymi instrukcjami. Następnie poluzować nakrętkę (1, Rys. 25) za pomocą specjalnego klucza, pamiętając, że ma ona gwint lewoskrętny, i wyjąć płytę od góry (2, Rys. 25). Płyta ma śruby od spodu, które można odkręcić, aby dokładniej ją wyczyścić.

Jeśli taśmociąg jest złożony, otwórz plastikowy element końcowy (1, Rys. 27), aby wyjąć płytę. Nie ma potrzeby demontowania taśmociągu, aby usunąć płytę.



Rys.25

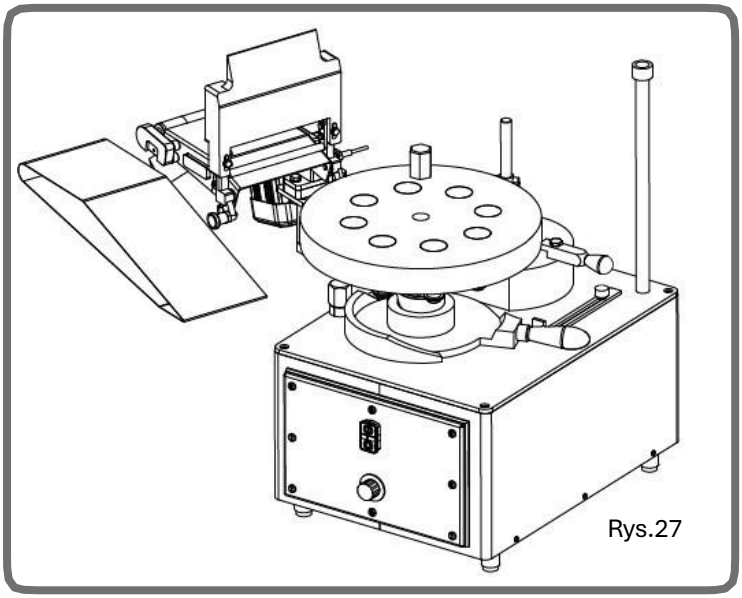


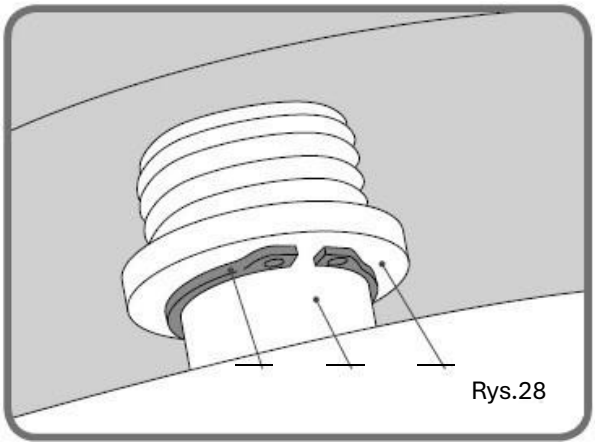


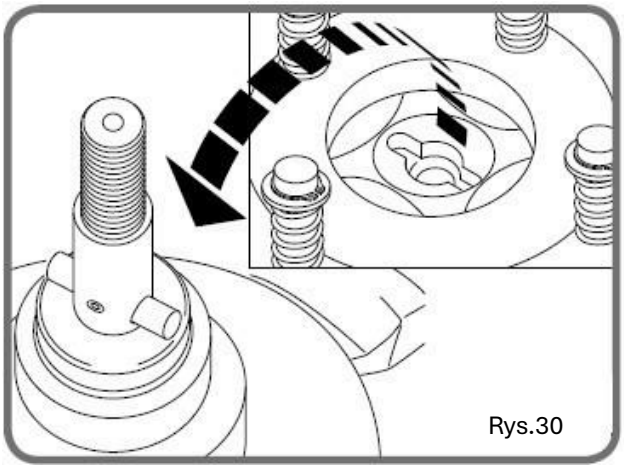
Aby uniknąć pomyłek podczas montażu, nakrętka lewoskrętna na płycie jest wykonana z BIAŁEGO polietylenu, natomiast nakrętka na łopatkach jest ze STALI NIERDZEWNEJ.

Aby zdjąć wyciągacz płyty, otwórz pierścienie elastyczne (1, Rys. 28) na dole wału wyciągacza (2, Rys. 28) i usuń je wraz z podkładką (3, Rys. 28) i sprężynami. Po tej operacji wyciągacze będą luźne, co umożliwi dokładne wyczyszczenie całego zestawu.

Nie myć w zmywarce, ponieważ wysokie temperatury mogą uszkodzić płytę i wyciągacze. Używaj wyłącznie letniej wody z neutralnymi detergentami.
Pamiętaj, że przy montażu płyty i łopatek obie części mają "rowek prowadzący" (Rys. 29 - Rys. 30), który musi pasować do kołka prowadzącego na ich wałach (BARDZO WAŻNE).

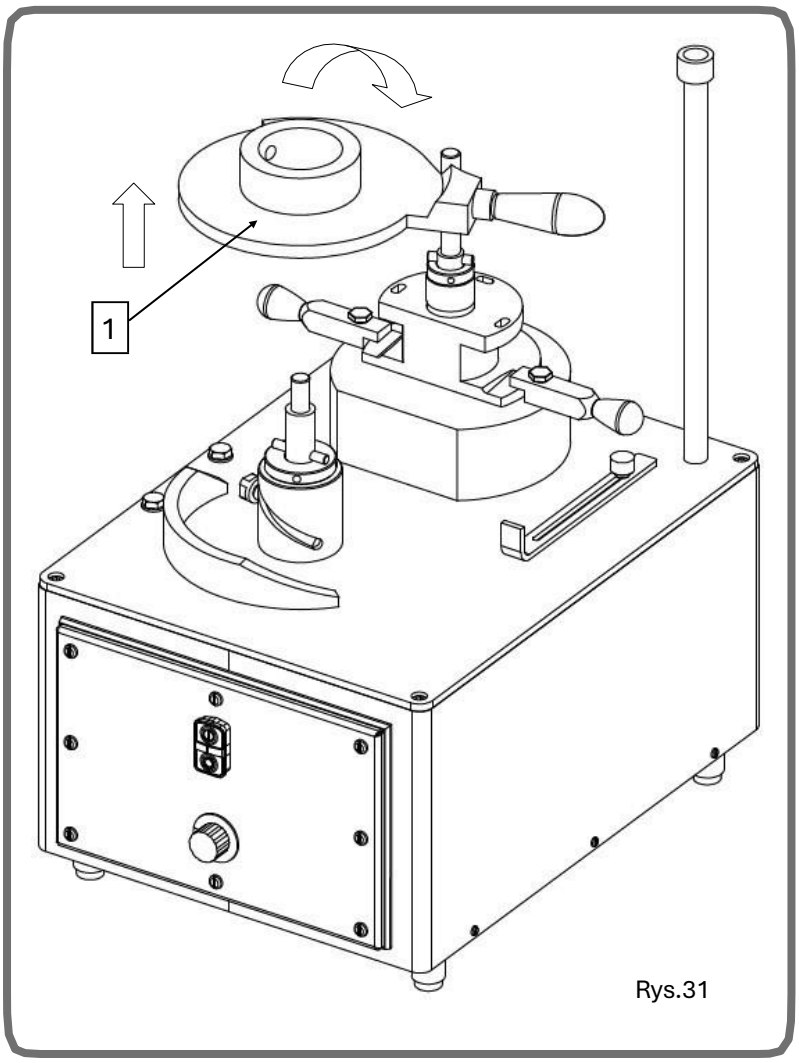

Rys.27


Rys.28


Rys.30

5.6 Demontaż rozdrabniacza

Po zdjęciu formy można usunąć regulator (1, Rys. 31). Obracaj regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż wyjdzie z maszyny.
Następnie można przystąpić do czyszczenia maszyny.



Rys.31

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**