

mikser planetarny
planetary mixer
RQB7



RESTOQUALITY®



Instrukcja obsługi • User manual

Szanowny Kliencie,
dziękujemy za wybranie miksera planetarnego **Resto Quality**.

Przed użyciem miksera należy uważnie przeczytać wszystkie informacje zawarte w tej instrukcji, dla prawidłowej eksploatacji urządzenia.

Zachowaj niniejszą instrukcję w razie przyszłych konsultacji.



RQB7-W



RQB7-B



RQB7-P



RQB7-G



RQB7-N



225 mm



400 mm

440 mm

1. ELEMENTY WYPOSAŻENIA MIKSERA

- Mikser RQB7 - 1 szt.
- Dwieża 7l - 1 szt.
- Mieszadło płaskie - 1 szt.
- Różga - 1 szt.
- Hak - 1 szt.
- Instrukcja obsługi - 1 szt.

W przypadku braku któregoś z elementów wyposażenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.

2. GŁÓWNE PARAMETRY TECHNICZNE

Kod produktu	RQB7
Pojemność (l)	7
Moc znamionowa (kW)	0,35
Zasilanie (V)	230
Prędkość obrotowa (obr/min)	100 - 938
Wymiary (mm)	225 x 400 x 440
Waga (kg)	15

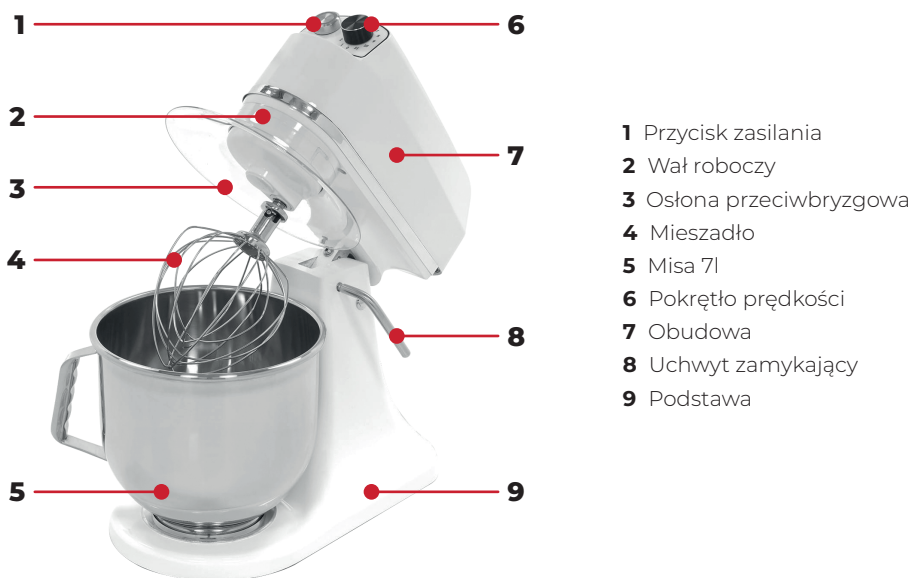
3. WAŻNE UWAGI I ZABEZPIECZENIA

- Mikser powinien być zawsze umieszczony w dobrze wentylowanym miejscu.
- Zachowaj odstęp nad mikserem > 10 cm.
- Zachowaj dystans między każdą stroną/tyłem a ścianą > 10 cm dla zachowania odpowiedniej wentylacji.
- Żadna przeszkoda nie może znajdować się w pobliżu miksera.
- Zachowaj wystarczająco dużo miejsca, aby móc swobodnie trzymać misę.
- Nie umieszczaj urządzenia w wilgotnym miejscu w pobliżu źródeł ciepła lub w miejscu bezpośrednio nasłonecznionym.
- Urządzenie zawsze obsługuj na płaskiej, równej, czystej powierzchni.

4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Podłącz do uziemionego gniazdka. Nie usuwaj bolca uziemiającego.
- Nie wkładaj rąk do miski oraz osłony zabezpieczającej podczas pracy miksera. Odłącz zasilanie elektryczne przed czyszczeniem, naprawą lub przenoszeniem urządzenia.
- Mikser nie jest przystosowany do pracy ciągłej.
- Umieść mikser na czystej, równej powierzchni. Upewnij się, że temperatura w pomieszczeniu nie jest zbyt wysoka.
- Nie używaj miksera w wilgotnych warunkach. Nie umieszczaj miksera w pobliżu urządzenia mogącego generować pole elektromagnetyczne lub fale elektromagnetyczne.
- Ważne jest regularne czyszczenie miksera. Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu. Do wycierania miksera używaj miękkiej, wilgotnej szmatki. Do czyszczenia miksera nie używaj detergentów w płynie ani w sprayu.
- Jeżeli mikser zatrzymał się podczas mieszania, oznacza to, że jest przeciążony. Zmniejsz ilość składników aby uniknąć przeciążenia urządzenia.

5. KLUCZOWE ELEMENTY MIKSERA






6. INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Napięcie znamionowe miksera musi być zgodne z tabliczką seryjną (podłącz do uziemionego gniazdka).
2. Aby przymocować mieszadło, różgę lub hak: poluzuj uchwyt blokujący, podnieś głowicę maszyny, a następnie zablokuj, przymocuj mieszadło, różgę lub hak do trzonka miksera, obróć o 60 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamocować.
3. Aby przymocować miskę: umieść miskę w podstawie i obróć.
4. Aby włączyć mikser: po dodaniu składników opuść głowicę miksera i zablokuj uchwyt obracając go, przyciśnij włącznik zasilania, ustaw żadaną prędkość, aby uruchomić mikser.
5. Po skończonej pracy wyłącz urządzenie i odłącz z prądu.

7. AKCESORIA

1. **Mieszadło płaskie:** przeznaczone do przyrządzania ciast, ciastek, wyrobów cukierniczych, nadzień.
2. **Hak:** przeznaczony do zagniatania ciasta.
3. **Różga:** przeznaczona do ubijania jaj, śmietany, bezy, musów, sufletów.

Hak			Mieszadło płaskie		Różga		
							
Zastosowanie	Ciasta		Zastosowanie	Ciastka, nadzienia	Zastosowanie	Kremy, masy	Jajka
Minimalny wsad	Mąka 200g	Woda 120g	Minimalny wsad	350g	Minimalny wsad	0,3l	2 szt.
Maksymalny wsad	Mąka 800g	Woda 480g	Maksymalny wsad	1000g	Maksymalny wsad	1,3l	25 szt.
Zakres prędkości	1 - 4		Zakres prędkości	1 - 7	Zakres prędkości	1 - 11	

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe powody	Działania
Mikser nie obraca się po włączeniu	Zasilanie nie jest prawidłowo podłączone	Sprawdź połączenia zasilania
Temperatura silnika jest wysoka, a prędkość obrotowa spada	Nieprawidłowe lub niskie napięcie	Elektryk powinien sprawdzić napięcie
	Przeciążenie	Zmniejsz ilość składników, ciasta
	Nieprawidłowa końcówka mieszająca	Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby przełączyć mieszadło
Mieszadło uderza w miskę	Wadliwa lub wgnieciona miska/mieszadło	Zgłoś usterkę do serwisu

Uwaga specjalna:

Firma zastrzega sobie prawo do modyfikacji produktu w dowolnym momencie bez wcześniejszego powiadomienia. Zdjęcia produktów mają wyłącznie charakter poglądowy.

9. 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 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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
- 14.** Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
- 15.** Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a.** o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b.** o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c.** przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d.** Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - e.** obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrótnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).
- 16.** Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
 - a.** zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - b.** wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - c.** wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient

Thank you for choosing this planetary mixer.

Before using the planetary mixer, please read all instructions in this manual carefully for better operations.

Keep this manual properly for future consultation.



RQB7-W



RQB7-B



RQB7-P



RQB7-G



RQB7-N



225 mm



400 mm

440 mm

1. PACKING LIST

- Planetary mixer RQB7 - 1 pcs
- Bowl 7l - 1 pcs
- Flat beater - 1 pcs
- Wire whip - 1 pcs
- Hook - 1 pcs
- User manual - 1 pcs

If any piece is missing or broken, please contact dealer. Keep the packing material properly in case it will be used for repair.

2. MAIN TECHNICAL PARAMETERS

Type	RQB7
Bowl cubage (l)	7
Rated power (kW)	0,35
Voltage (V)	230
Speed range (rpm)	100 - 938
Dimensions (mm)	225 x 400 x 440
Weight (kg)	15

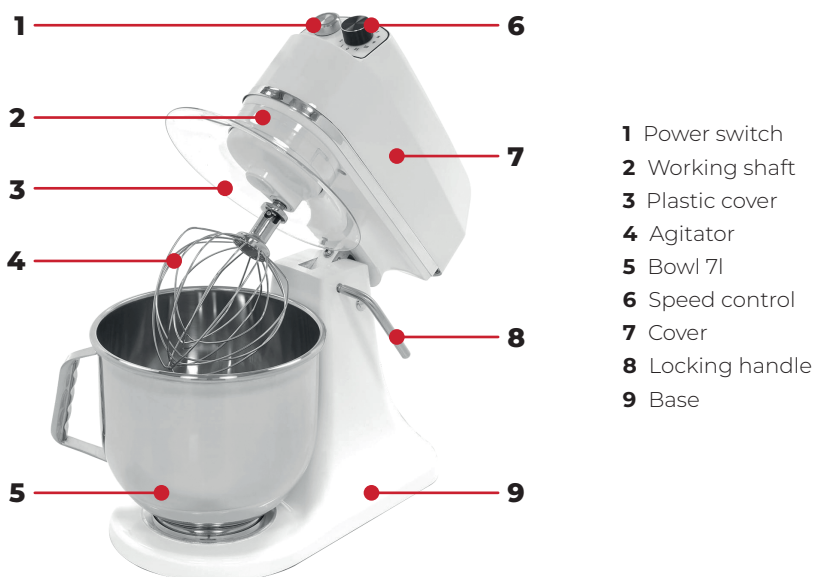
3. IMPORTANT SAFEGUARDS

- Always put the mixer in a ventilated place.
- Keep the space on top of the mixer > 10 cm.
- Keep the distance between each side/back and the wall > 10 cm.
- No obstacle is allowed to be near the mixer.
- Keep enough space to handle the bowl.
- Do not place the machine in a damp place close to heat sources or with direct sunlight.
- Floor or counter must be hard and level.

4. PRECAUTIONS

- Plug into a grounded outlet. Do not remove ground prong. Do not use gas pipe, water pipe, lighting rod or telephone ground wire. Failure to follow these instructions can result in electrical shock. Electrical leakage shall be tested after installation.
- Keep hands away from moving parts especially the bowl and the safety guard when the mixer is in operation. Disconnect or unplug electrical power before cleaning, repairing or moving the machine.
- Do not use the machine continuously, or its service life may be reduced.
- Place the mixer on a clear, level surface. Ensure the room temperature is not too high. Do not use the mixer under humid circumstance. Do not place the mixer near the device which may generate electromagnetic field or electromagnetic wave.
- It is important to clean the mixer on a regular basis. Turn off the machine and unplug before cleaning. Please use a soft, damp cloth to wipe the mixer, don't use liquid or spray type detergent for cleaning the mixer.
- If the mixer seized up or stopped during mixing, it means the mixer is overloaded. Please reduce the mixing amount to protect the machine.

5. KEY COMPONENTS OF THE MIXER






6. OPERATING INSTRUCTIONS

1. The voltage rating for your mixer must match the serial plate. (Plug into a grounded outlet).
2. To attach beater, whip or hook: Loose the locking handle, raise the machine head then lock, attach the beater, whip or hook onto the mixer's shaft, rotate 60 degree counterclockwise to secure it.
3. To attach bowl: put the bowl in the bowl base and rotate to fix it.
4. To turn on the mixer: After adding ingredients, lower the mixer head and rotate the locking handle to secure it, turn the power switch, adjust to desired speed to ON to start the mixer.
5. Turn off the power and disconnect after use.

7. ACCESSORIES

1. **Wire whip:** Designed for mixtures which need to incorporate such as cream, egg whites.
2. **Hook:** Designed for mixing and kneading yeast doughs.
3. **Flat Beater:** Designed for mixing normal to heavy batters.

Hook			Flat Beater		Wire whip		
							
Food	Cakes		Food	Cookies, fillings	Food	Cream	Egg white
Minimum amount	Dry flour 200g	Water 120g	Minimum amount	350g	Minimum amount	0,3l	2 pcs
Maximum amount	Dry flour 800g	Water 480g	Maximum amount	1000g	Maximum amount	1,3l	25 pcs
Speed range	1 - 4		Speed range	1 - 7	Speed range	1 - 11	

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Action Required
The shaft doesn't run when the mixer is turned on	Power not connected properly	Check power connections
	Fusing of protective tube	Change protective tube
	Incorrect or low voltage	Electrician to check voltage
Motor temperature is abnormal high, and rotation speed decreases	Over loaded	Reduce batch size
	Incorrect mixing attachment	Follow the instructions to switch agitator
Agitator strikes the bowl	Defective or dented bowl/agitator	Remove dents or replace bowl/agitator

Special Note:

The Company reserves the right to modify the product at any time without prior notice. The product pictures are for reference only. Actual product may vary due to product enhancement.

