

Instrukcja obsługi

Miksery planetarne

Modele:

RQB10-BL, RQB20-BL, RQB30-BL, RQB40-C



Zasady bezpieczeństwa:

1. Niewłaściwa obsługa oraz niewłaściwe użytkowanie mogą doprowadzić do poważnych uszkodzeń urządzenia lub doznania obrażeń przez osoby.
2. Niniejsze urządzenie jest dedykowane wyłącznie do zastosowań komercyjnych i nie może być używane w domu.
3. Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem; producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprawidłowej obsługi.
4. Podczas korzystania z urządzenia, zabezpiecz je oraz wtyczkę kabla przed kontaktem z wodą lub innymi płynami, a w przypadku zanurzenia, odłącz je od zasilania i skonsultuj się z fachowcem.
5. Nie otwieraj obudowy urządzenia samodzielnie ani nie wkładaj przedmiotów do wnętrza.
6. Unikaj dotykania wtyczki kabla mokrymi rękami i nie próbuj naprawy urządzenia samodzielnie.
7. Nie używaj uszkodzonego urządzenia; odłącz je od zasilania i skontaktuj się ze sprzedawcą.
8. Nie wolno zanurzać części elektrycznych w wodzie. Regularnie sprawdzaj wtyczkę oraz kabel zasilający pod kątem uszkodzeń.
9. Zapewnij, że przewód zasilający nie ma kontaktu z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, oraz zabezpiecz go przed przypadkowym wyciągnięciem z gniazdka.
10. Nadzoruj urządzenie podczas użytkowania i zawsze wyłącz je przed wyjęciem wtyczki z gniazdka.
11. Unikaj przenoszenia urządzenia, trzymając za kabel, i nie używaj akcesoriów niezalecanych przez producenta.
12. Urządzenie powinno być podłączane tylko do gniazdka zgodnego z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
13. Przechowuj wtyczkę w łatwo dostępnym miejscu, umożliwiając natychmiastowe odłączenie urządzenia w razie potrzeby.
14. Zawsze wyłącz urządzenie przed odłączeniem wtyczki
15. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo brak odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
16. Nie pozwalaj dzieciom na obsługę urządzenia, przechowuj je poza ich zasięgiem i niech nie używają go do zabawy.
17. Zawsze odłącz urządzenie od zasilania, gdy pozostaje bez nadzoru, oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem. Nie zostawiaj go bez nadzoru podczas użytkowania.

Środki ostrożności

Podczas użytkowania urządzenia, należy upewnić się, że podjęto poniższe środki ostrożności, gdyż ich nieprzestrzeganie może skutkować wypadkami:

1. Trzymaj dłonie i elementy odzieży z dala od dzieży i pracujących akcesoriów.
2. Zabezpiecz sztywne przedmioty, utrzymując je z dala od dzieży i akcesoriów w ruchu.
3. Nie używać urządzenia do celów innych niż obróbka żywności
4. Korzystaj z urządzenia jedynie z zasilaniem zgodnym z informacjami na tabliczce znamionowej.
5. Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych odłącz urządzenie od źródła zasilania.
6. Nie wyłączaj ani nie usuwaj zabezpieczeń urządzenia.
7. Nie zostawiaj urządzenia pracującego bez nadzoru.
8. Przestrzegaj harmonogramu konserwacji i inspekcji bezpieczeństwa.
9. Wyłącznie osoby dorosłe, przeszkolone w obszarze obsługi maszyny, powinny korzystać z urządzenia.
10. Zabrania się dzieciom, osobom o obniżonej zdolności psychofizycznej i niewyszkolonym jednostkom korzystania z urządzenia.

Cechy główne:

- ✧ Wielofunkcyjny mikser planetarny, który idealnie nadaje się do przygotowywania lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez, miksowania składników czy do ubijania piany z białek
- ✧ Posiadają trzystopniową prędkość obrotową.
- ✧ Wszystkie części zamienne w maszynach wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej, aby zapewnić zgodność z krajowymi normami higieny dotyczącymi żywności.
- ✧ Maszyna posiada estetyczny wygląd, jest łatwa w obsłudze i ma wysoką wydajność.

Specyfikacja techniczna:

Model	Pojemność (l)	Zasilanie (V)	Częstotliwość znamionowa (Hz)	Moc (kW)	Max. wsad ciasta (kg)	Szybkość mieszania (obr/min)	Wymiary (mm)
RQB10-BL	10	230	50	0,45	4	110/178/390	366x450x606
RQB20-BL	20	230	50	1,1	7	105/180/408	440x550x780
RQB30-BL	30	230	50	1,1	12	105/180/408	460x580x882
RQB40-C	40	400	50	1,5	20	180/160/310	630x620x1011

Obsługa i uwagi:

- ✧ Przed użyciem, sprawdź, czy zasilanie odpowiada temu wymaganemu przez maszynę. Sprawdź, czy zewnętrzny przewód uziemiający jest podłączony.
- ✧ Maszynę z silnikiem 3-fazowym należy sprawdzić, czy obraca się w kierunku wskazanym przez znak obrotu. Jeżeli kierunek obrotu jest nieprawidłowy, zamień ze sobą dwa z trzech przewodów pod napięciem.
- ✧ Do testu maszyny, nigdy nie należy montować końcówek mieszających, gdyż w przypadku nieprawidłowego kierunku obrotu mogłyby one wypaść i spowodować uszkodzenie części maszyny.

Wybierz prędkość i mieszadło:

- ✧ Hak do ciasta: używany często do ciężkiego ciasta chlebowego, najlepiej przy niskiej prędkości
- ✧ Płaskie mieszadło: jest powszechnie używana do ciast lekkich, najlepiej używać go przy średniej prędkości.
- ✧ Trzepaczka: najlepiej nadaje się do ubijania śmietany i jajek, należy używać jej przy dużej prędkości.
- ✧ UWAGA: Zatrzymaj maszynę, aby zmienić prędkość, nie mieszaj ciasta na średnich lub wysokich obrotach.

Podnoszenie misy:

- ✧ Podczas mieszania należy obrócić pokrętkę, aby podnieść miskę, aż do momentu dotknięcia ogranicznika
- ✧ Po zakończeniu mieszania należy obrócić pokrętkę, aby opuścić misę. Opuszczenie misy jest konieczne w celu wymiany mieszadeł
- ✧ Uwaga: Podczas montażu mieszadła miska musi znajdować się w położeniu dolnym, wsunąć mieszadło na wał i obracać, aż stworzeń napędowy w wale osiągnie szczelinę w kształcie litery L, aby uniknąć upadku mieszadła podczas pracy.

Konserwacja:

- ✧ Po każdym użyciu należy dokładnie sprawdzić mieszadła itp. i upewnić się, że urządzenie jest czyste.
- ✧ Od czasu do czasu smaruj prowadnice miski, nakładając niewielką ilość oleju lub smaru za pomocą końcówki palca.

Rozwiązywanie problemów:

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wał mieszający nie obraca się po włączeniu	Złącza elektryczne są poluzowane	Sprawdź obwód elektryczny, dokręć luźne złącza
Wyciek oleju	Uszczelki olejowe są zużyte	Wymień uszczelki olejowe
Uchwyt do podnoszenia jest zbyt mocno dokręcony	Prowadnice są skorodowane	Oczyszczyć i naoliwić prowadnice
	Śruba pociągowa, przekładnia stożkowa i wał koła ręcznego itp. są suche	Naoliw je
Wzrost temperatury silnika jest zbyt wysoki	Brak napięcia	Sprawdź napięcie zasilania
	Przeciążenie	Mniejsze obciążenie
	Wybrana prędkość robocza jest za wysoka lub mieszadło jest nieodpowiednie	Wybierz odpowiednią prędkość i mieszadło
Hałas skrzyni biegów jest duży, jej temperatura jest zbyt wysoka	Smarowanie jest niewystarczające	Dodaj lub wymień olej
Mieszadło uderza w miskę	Mieszadło lub miska są zdeformowane	Napraw lub wymień zdeformowaną część

Ogólne warunki gwarancji

dokument zawiera zasady stosowania przez konkurenta Resto Quality sp. z oo na rynku towarowym i stanowi zagrożenie dla Ramowych Warunków Handlowych, zawarte w zasadach ochrony gwarancyjnej publikacji zawsze, gdy Resto Quality sp. z oo udostępni na sprzedaż w kierunku.

1. Gwarancja jest gwarantowana na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.

2. Ochrona gwarantowana jest dostępna wyłącznie na obszarze Rzeczypospolitej

Polskiej.

3. W okresie obowiązywania, które jest powiązane z dodatkowymi działaniami, których celem jest przyłączenie urządzenia do stosowania – do stanu, w którym możliwe jest, że będzie to normalne i zgodne z przeznaczeniem z urządzeniami – przeznaczenie wada lub było następstwem wad tkwiących w urządzeniach (Urządzeniu) w jego chwili sprzedaż (wady produkcyjne, wady robocze) i nie została spowodowana przez klienta lub osoby trzecie lub nie wyniki inne, które zapewniają wydajność.

4. Celem skutku jest konsekwencja:

- a. zainstaluj nieodpłatnej diagnozy Usun
- b. urządzenia nieodpłatnej naprawy urządzeń
- c. nieodpłatnej wymiany części urządzeń na nowe

o konieczności naprawy lub wymiany poszczególnych części oraz zakresu naprawy (wymiany) każdorazowo zastosowanie będzie podstawą do uzyskania dostępu do podstawowego serwisuanta.

5. Podsumowanie działania z wytycznymi dystrybutorów z użyciem części zamiennych.

6. Spółka może zlecić podjęcie działań uniemożliwiających.

7. Zakres usług serwisowych (gwarancja) nie podlega:

- a. moment mechaniczny,
- b. Skutki działania z użyciem siły (pożar, wywołanie, zalanie wody, zmiana frontu itp.)
- c. elementy związane z konserwacją i normalnymi urządzeniami elektrycznymi (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i elementy normalnemu akumulatora – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, paski klinowe, łańcuchy napędowe itp.)
- d. Działanie z wykorzystaniem zasilania ponad koniecznością konieczną dla zastosowania z urządzeniem,
- e. przyczyną było z winy klienta lub osób uszkodzonych,

- f. Oprogramowanie do stosowania z użyciem, używanie, użytkowanie, użytkowanie Urządzeń
 - g. Skutkiem ubocznym jest wypełnienie, które spoczywa na użytkownikach Urzędu.
 - h. Wyłącznik z wyłącznika urządzenia lub odłączonego od urządzenia wymaganego (np. zmiękcacz do wody, filtry itp.)
 - i. jak również rozwiązanie problemu wystąpienia zdarzenia
8. Wysyłamy o przesyłkę pocztową do państwa kuriera (dostawcy, funkcjonalne) oraz o dodatkowe konto o ładunku powiadamiającym o naruszeniach. Brak kontroli bezpieczeństwa oraz zgłoszenie reklamacji do skutków, które mogą wystąpić w przypadku zgłoszenia z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym ubezpieczeniem Spółka obejmuje usługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić współpracę (działanie) dodatkowe, strony ustalające, które mogą podjąć działania proponujące, jednak ich wyłączenie zawsze będzie wymagało zgody klienta. Zasady opłat za prace dodatkowe Strony ustalające będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient jest udostępniany przez Urządzeń w uzgodnionym terminie na miejscu w taki sposób, że możliwe było posiadanie niezbędnych prac serwisowych w sposób niezakłócony. możliwy brak udostępnienia urządzenia będzie na poziomie nieuzasadnionej kontroli serwisowej.
12. W przypadku nieuzasadnionej wymaganej usługi serwisantów, klient będzie do pokrycia dodatkowego – w przypadku kosztów dojazdu oraz opłat dla serwisantów.
13. Należy zwrócić uwagę, że po podjęciu działań wynikających z ochrony gwarancyjnej:
- a. dokonanie zmiany, usunięcie, przeróbek, napraw lub szerokie sprawdzenie ingerencji w urządzeniach przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. aktualizacja plomb lub cech fabrycznych
 - c. Zastosowanie innych urządzeń niż dodatkowe z użyciem (uszkodzeń, terminów, zastosowań, zastosowań, dostępnych, ogniem, wilgocią itp.)
 - d. Wyłącznie urządzenia, jak również brak konieczności stosowania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry itp.)
14. Zgłoszenie wyłączenia będzie się - poprzez sprawdzenie przez klienta zgłoszenia na adres e-mail:serwis@restoquality.pl
- 33
15. Towary, które do których należą, są zagrożone z tytułem karnym:
- a. o masie do 30 kg należy zastosować zgodnie z zasadniczą usługą przez Spółkę adresu uprawnionego usługi

- b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Należy zastosować zastosowanie pod diagnozę przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawy, która następuje przez administratorów serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
- c. przypominamy, że na odbiorców dokonujących przesłane są urządzenia pod adresem dostarczonym, które są uwzględnione przez urządzenia reklamowane na czas jego transportu (w ramach takich szczegółowych zabezpieczeń urządzenia przed wymaganego oraz jego bezpiecznego transportu i działań załadunkowych).
- d. Spółka może – w zależności od źródła Stron oraz w ramach gestu – zapewnia pomoc w organizacji transportu.
- e. żądania klienta jest terminowy odbiór urządzeń zwrotnych wysłanych po przeprowadzeniu prac serwisowych w momencie otrzymania przesyłki w momencie odbioru. Ewentualnie brak urządzeń wedle zastosowań, które będą skutkiem obciążenia klienta, wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami urządzeń przesłania / transportu).

16. Strony ustalające zakończenie postępowania dotyczące zastosowania zgłoszenia dot. Szczelny Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie niezależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przypisania prac serwisowych podmiot niezależny od zakończenia dostawy przez dostawcę może wynieść do 60 dni od daty serwisanta.

Spółka

Klient