

Instrukcja obsługi

Miksery ręczne

RQL40-B + RQL50-A, RQL40-B + RQL60-A,
RQL40-B + RQL40-A, RQL25-B + RQL25-A,
RQL25-B + RQL35-A, RQL40-W, RQL25-W



Przeznaczenie instrukcji

Niniejsza instrukcja została opracowana przez producenta i stanowi integralną część wyposażenia maszyny. Podczas projektowania i budowy producent starannie rozważył możliwe zagrożenia i ryzyko które mogą wynikać z interakcji z maszyną. Oprócz przestrzegania obowiązujących przepisów obowiązującego prawa, producent przyjął wszystkie "wzorcowe zasady techniki konstrukcyjnej".

Celem niniejszej informacji jest zalecenie użytkownikom zachowania szczególnej ostrożności w celu uniknięcia ryzyka. Jednakże, dyskrepcja jest jednak nieoceniona. Bezpieczeństwo leży również w rękach wszystkich operatorów, którzy mają kontakt z maszyną. Niniejszą instrukcję instrukcję w odpowiednim miejscu, zawsze w zasięgu ręki.

Poniższe symbole zostały użyte w celu lepiej podkreślić niektóre fragmenty:

INFORMACJE: Wskazuje szczególnie ważne informacje techniczne.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - OSTRZEŻENIE: Wskazuje zagrożenia, które mogą spowodować poważne uszkodzenia; wymagana jest uwaga.

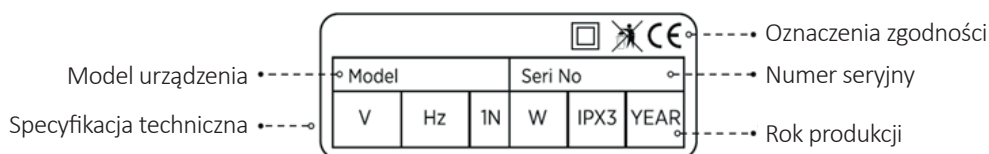
Do niniejszej instrukcji dołączono:

Karta gwarancyjna opisująca warunki gwarancji producenta.

* Dokumenty potwierdzające zgodność z obowiązującymi przepisami BHP.

W celu uzyskania wszelkich informacji serwisowych lub zamówienia części zamiennych należy skontaktować się z autoryzowanym dealerem.

Identyfikacja maszyny i producenta



Opis maszyny

Gama mikserów składa się z następujących modeli:

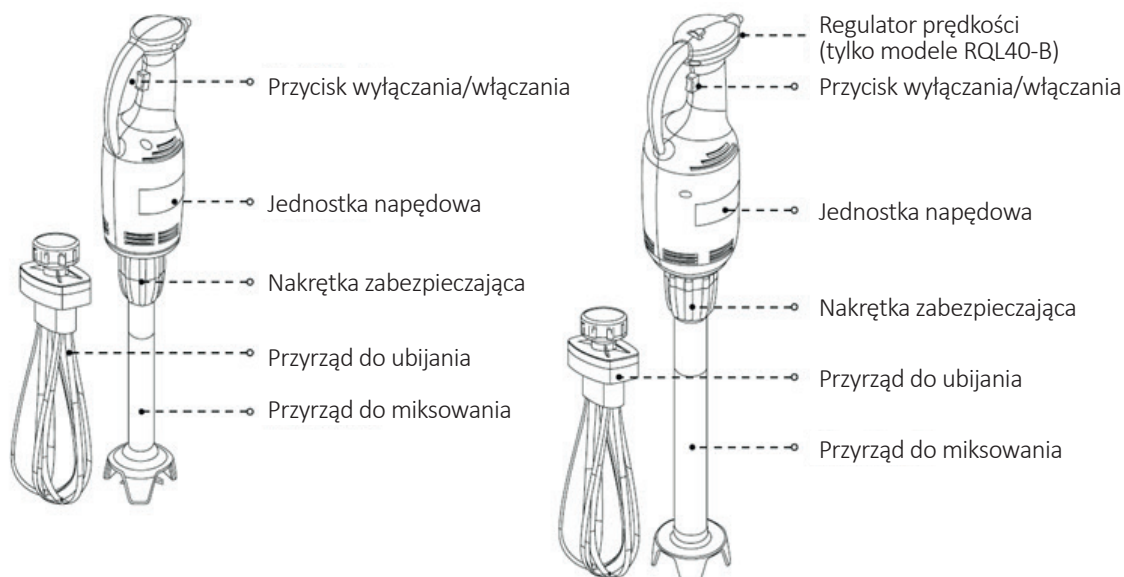
Model RQL25-B został zaprojektowany z myślą o małych potrzebach przetwórczych. Urządzenie ma klasyczny kształt pionowego uchwytu. Jednostka silnikowa jest wykonana z tworzywa sztucznego, podczas gdy mieszadło składa się z elementów ze stali nierdzewnej i stopu aluminium, ze stali nierdzewnej, stopu aluminium i elementów plastikowych. Urządzenie ma tylko jedną prędkość.

Model RQL40-B został zaprojektowany dla małych i średnich potrzeb. Urządzenie ma klasyczny kształt pionowego uchwytu. Jednostka silnikowa jest wykonana z tworzywa sztucznego, podczas gdy narzędzia do mieszania i ubijania są wykonane z ze stali nierdzewnej, stopu aluminium i elementów plastikowych. Urządzenie ma jedną prędkość mieszania i regulowaną prędkość ubijania.

Informacje ogólne

Poziom hałasu	Mniej niż 70 dB(A)
Instalacja	Przyrząd ręczny
Zabezpieczenie	Poziom IPX3
Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym	Klasa II
Zgodność z dyrektywą	93/68/EC - 98/37/EC - 2003/108/EC - 2002/72/EC - Regulation (EC) n°1935/2004- 2004/108/EC- 2006/95/EC

Specyfikacje techniczne

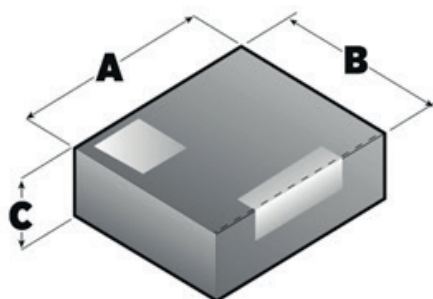


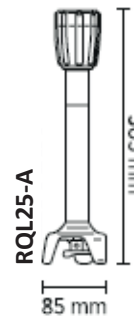
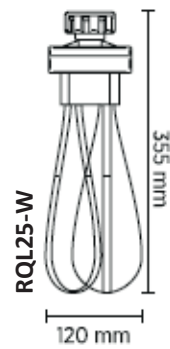
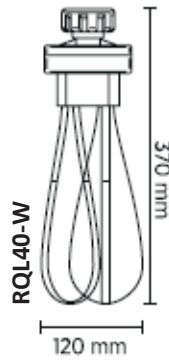
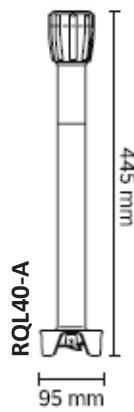
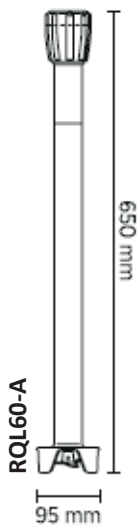
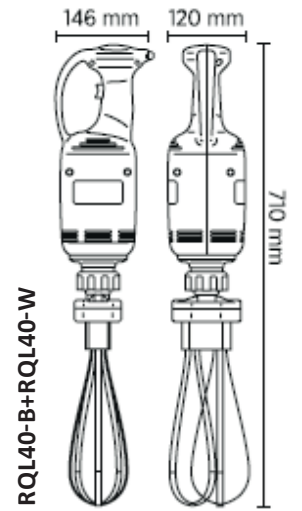
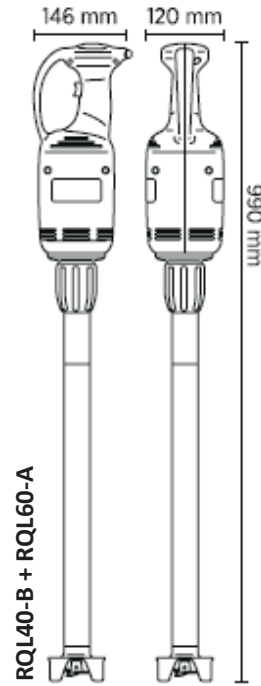
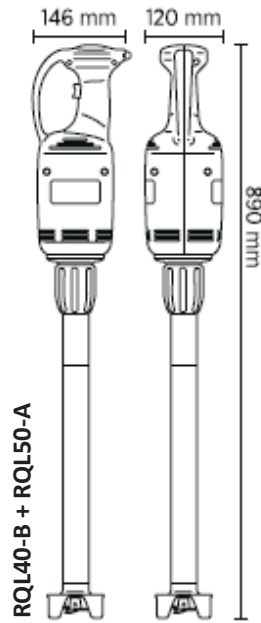
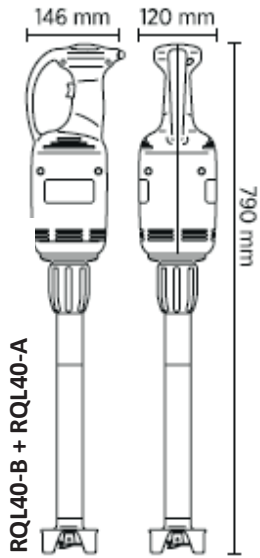
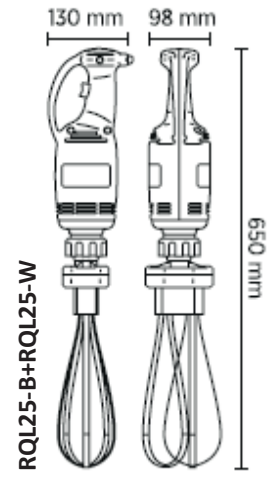
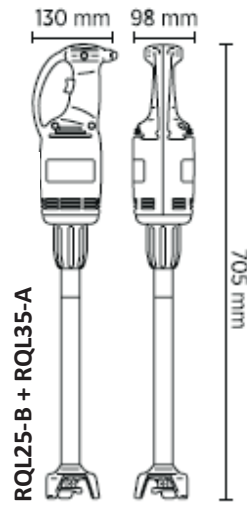
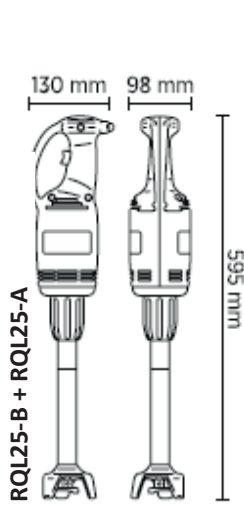
MODEL	ZASILANIE	MOC	PRĘDKOŚĆ OBROTÓW	WAGA NETTO	WAGA W OPAKOWANIU
RQL25-B + RQL25-A	230V 50/60 Hz 1 Ph	0,25 kW	13 000 obr./min	2,40 kg	4,05 kg +/- 10
RQL25-B + RQL35-A	230V 50/60 Hz 1 Ph	0,25 kW	13 000 obr./min	3,15 kg	4,75 kg +/- 10
RQL40-B + RQL40-A	230V 50/60 Hz 1 Ph	0,40 kW	2 500- 11 000 obr./min	4,40 kg	5,10 kg +/- 10
RQL40-B + RQL50-A	230V 50/60 Hz 1 Ph	0,40 kW	2 500- 11 000 obr./min	4,90 kg	5,85 kg +/- 10
RQL40-B + RQL60-A	230V 50/60 Hz 1 Ph	0,40 kW	2 500- 11 000 obr./min	5,10 kg	6,10 kg +/- 10

Wymiary całkowite

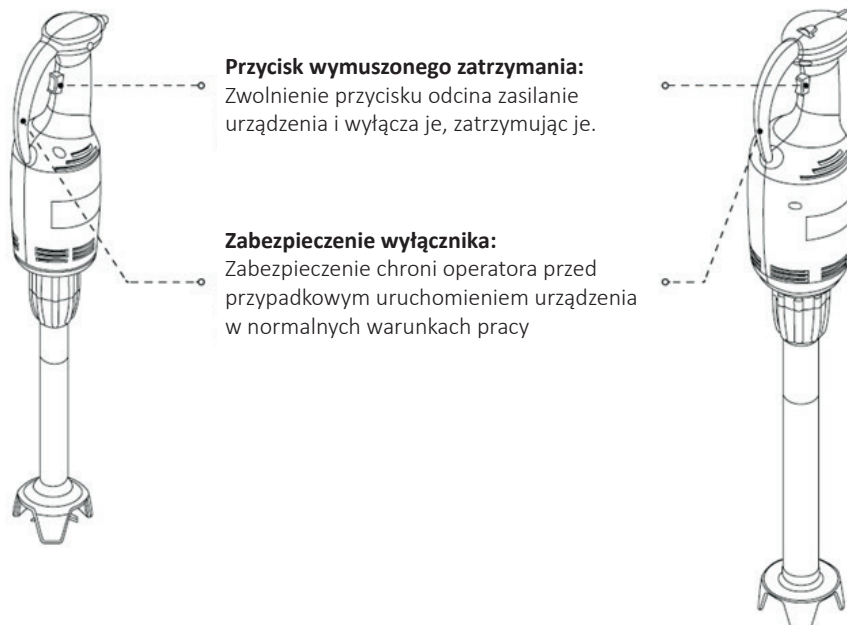
Wymiary w opakowaniu

MODEL	A	B	C
RQL25-B + RQL25-A	530 mm +/- 3	320 mm +/- 3	185 mm +/- 3
RQL25-B + RQL35-A	530 mm +/- 3	320 mm +/- 3	185 mm +/- 3
RQL40-B + RQL40-A	675 mm +/- 3	235 mm +/- 3	155 mm +/- 3
RQL40-B + RQL50-A	675 mm +/- 3	235 mm +/- 3	155 mm +/- 3
RQL40-B + RQL60-A	675 mm +/- 3	235 mm +/- 3	155 mm +/- 3





Urządzenia zabezpieczające

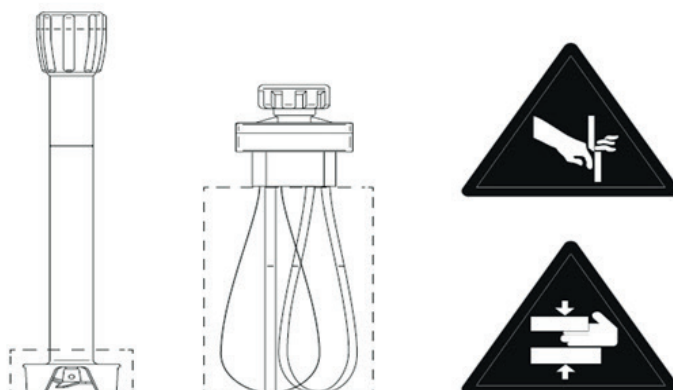


Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Ciągłe przestrzeganie wskazówek zawartych w instrukcji gwarantuje bezpieczeństwo osobiste i bezpieczeństwo maszyny. Nigdy nie manipuluj przy urządzeniach zabezpieczających z jakiegokolwiek powodu. Zaleca się ścisłe przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa pracy wydanych przez odpowiedzialne organizacje w każdym kraju.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom lub rzeczom w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa.
- Prawidłowe umiejscowienie maszyny, oświetlenie i czystość są ważnymi warunkami bezpieczeństwa osobistego.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych.
- Podłączanie i uruchamianie maszyny może być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowanych techników.
- Należy upewnić się, że specyfikacja systemu w pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie, odpowiada informacjom wydrukowanym na tabliczce.
- Należy upewnić się, że urządzenie jest podłączone do systemu uziemienia.
- Obszar roboczy wokół urządzenia musi być zawsze czysty i suchy.
- Należy używać odzieży przewidzianej przepisami bezpieczeństwa pracy.
- To urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem; każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne.
- Sprawdź przydatność i wagę produktów, które mają być przetwarzane; nie przeciążaj urządzenia.
- Wprowadzanie przedmiotów, narzędzi, rąk lub innych rzeczy do niebezpiecznych części jest zabronione.
- Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć przewód zasilający od gniazda elektrycznego.
- W przypadku awarii i/lub problemów nie należy podejmować prób naprawy urządzenia. Należy skontaktować się z autoryzowanym autoryzowanym sprzedawcą.
- Należy używać oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Nie wolno czyścić urządzenia strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem.

Pozostałe ryzyka

Zgodnie z punktem 1.7.2 "Ostrzeżenia o ryzyku szczątkowym" Dyrektywy Maszynowej 98/37/WE wraz z późniejszymi poprawkami należy pamiętać, że osłony bezpieczeństwa, skonstruowane zgodnie ze wspomnianą dyrektywą, nie całkowicie wyeliminować ryzyka przecięcia i przytraśnięcia kończyn górnych.



OSTRZEŻENIE O NIEBEZPIECZEŃSTWIE:

Nigdy nie zbliżać kończyn górnych ani innych części ciała do wskazanego obszaru narzędzia, gdy jest ono włożone do zespołu silnikowego. Z jednostki silnikowej należy wyjmować wyłącznie czyste przybory.

Informacje dotyczące instalacji

Pakowanie i rozpakowywanie

Urządzenie jest zapakowane w karton z wkładkami z pianki poliestrowej, aby zagwarantować pełną integralność podczas transportu.

- Z opakowaniem należy obchodzić się zgodnie z instrukcjami.
- Otworzyć opakowanie i sprawdzić integralność wszystkich elementów. Zachowaj opakowanie na wypadek przyszłych przeprowadzek.
- Podnieś urządzenie zgodnie ze wskazówkami i umieść je w miejscu instalacji.

Obszar instalacji

Miejsce instalacji musi być odpowiednio oświetlone i musi być dostępne gniazdko elektryczne. Powierzchnia musi być wystarczająco duża, równa i sucha. Mikser musi być zainstalowany w pomieszczeniach, w których nie występuje zagrożenie wybuchem. W każdym przypadku instalacja musi być przeprowadzona z uwzględnieniem obowiązujących przepisów bezpieczeństwa pracy.

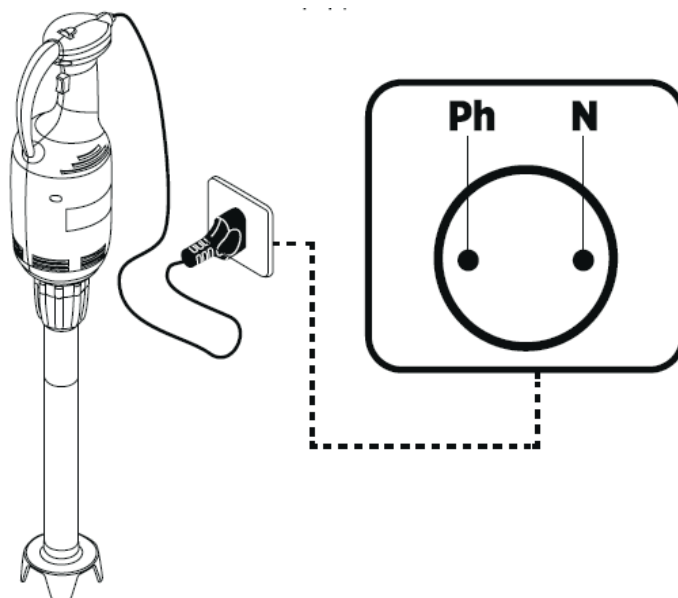
Tabela warunków w pomieszczeniu

Opis	Wartość
Temperatura pracy	0-35 °C (32-95 °F)
Temperatura przechowywania	-15 / +65 °C (-6.8 / +149 °F)
Wilgotność względna	Maksymalnie 80% przy temperaturze pokojowej 20°C
	Maksymalnie 50% przy temperaturze pokojowej pomiędzy 20-60°C
Pylistość	Mniej niż 0,03 g/m ³

Połączenia elektryczne

Sprawdź sprawność systemu uziemienia w budynku. Upewnić się, że napięcie sieciowe (V) oraz częstotliwość (Hz) odpowiadają napięciu i częstotliwości urządzenia (patrz tabliczka znamionowa i schemat okablowania).

Urządzenie jest wyposażone w przewód elektryczny podłączany do wielobiegunowej wtyczki. Wtyczka musi być należy podłączyć do wyłącznika ściennego wyposażonego w wyłącznik automatyczny.



OSTRZEŻENIE O NIEBEZPIECZEŃSTWIE:

Połączenia elektryczne z sieci zasilającej muszą być wykonywane przez wyspecjalizowany personel.

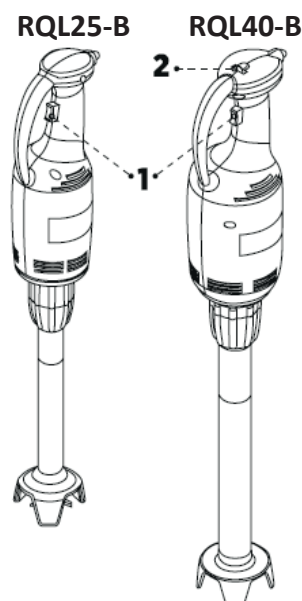
Informacje dotyczące użytkowania i czyszczenia

Opis elementów sterujących

- 1) Przycisk włączania/wyłączania: Naciśnij przycisk, aby uruchomić urządzenie. Zwolnij, aby zatrzymać urządzenie.
 - 2) Pokrętko regulacji prędkości (tylko model RQL40-B): Pokrętko regulacji prędkości dostosowuje prędkość narzędzia i bezpośrednio do maksymalnej prędkości urządzenia. Aby przełączyć z jednego stanu na inny, obróć pokrętko o jedno wycięcie.
- a) Regulowana prędkość (używać tylko z narzędziem do ubijania):
- na RQL40-B jest oznaczona:



- b) Maksymalna prędkość (używać tylko z mikserem):
- na obu modelach RQL40-B jest oznaczona:



Użytkowanie miksera

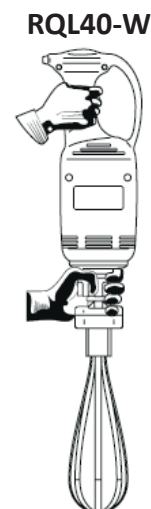
- Włóż naczynie miksujące do jednostki silnikowej i dokręć nakrętkę blokującą naczynia.
- Podłącz moduł silnika do wtyczki zasilania.
- W przypadku modeli RQL40-B obróć pokrętko regulacji prędkości.
- Mocno przytrzymaj jedną ręką nakrętkę blokującą miksera, a drugą uchwyt zespołu silnikowego.
- Włóż mikser do pojemnika z przetwarzanym produktem.
- Naciśnij przycisk włączania, uważając, aby nie zbliżyć rąk ani innych części ciała do obszaru, w którym mikser ma być używany.
- Po zakończeniu zwolnij przycisk włączania, aby zatrzymać urządzenie i wyjąć urządzenie z pojemnika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Nigdy nie zbliżać kończyn górnych lub innych części ciała do obszaru, w którym znajduje się ostrze miksera. Należy czyścić wyłącznie narzędzia wyjmowane z jednostki napędowej.

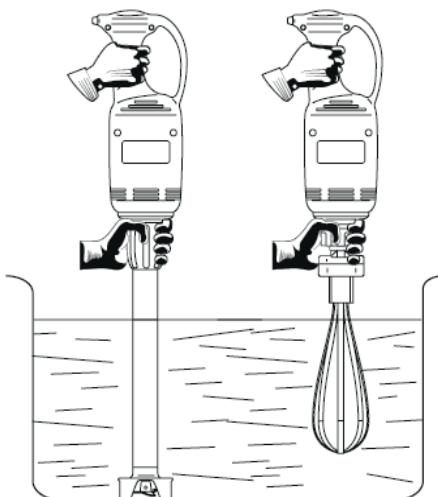
Korzystanie z ramiona ubijającego

- Włóż narzędzie do ubijania do jednostki silnikowej i dokręć nakrętkę blokującą.
- Podłącz moduł silnika do wtyczki zasilania.
- W przypadku modeli RQL40-B, obróć pokrętko regulacji prędkości na wartość w zakresie od 1 do 10.
- W przypadku modelu RQL40-B obróć pokrętko regulacji prędkości.
- Mocno przytrzymaj nakrętkę blokującą miksera jedną ręką, a drugą uchwyt jednostki silnikowej.
- Włóż ramię do pojemnika z produktem, który ma być przetwarzany.
- Naciśnij przycisk włączania, uważając, aby nie zbliżyć rąk ani innych części ciała do urządzenia.
- Obróć pokrętko regulacji prędkości, aby wybrać najlepszą prędkość obrotów dla danego procesu.
- Po zakończeniu zwolnij przycisk włączania, aby zatrzymać urządzenie i wyjąć narzędzie z pojemnika.



Zalecenia dotyczące użytkowania

- Używać miksera w pojemnikach, upewniając się, że osłona ochronna na spodzie, nigdy nie przekroczyła maksymalnego poziomu na urządzeniu (2/3 akcesorium).
- Używać narzędzia do ubijania w pojemnikach, upewniając się, że nigdy nie opierają ramiona na dnie i tak, aby przekładnia zawsze znajdowała się poza produktem.

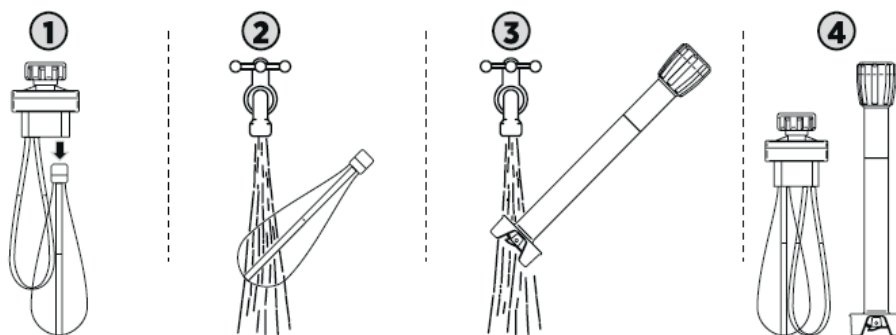


INFORMACJA:

Należy bardzo uważać, aby nigdy nie zanurzać skrzynki przekładniowej ramienia w przetwarzanym produkcie, aby uniknąć uszkodzenia znajdującej się wewnątrz przekładni.

Czyszczenie na koniec dnia

- Odłączyć silnik od gniazda zasilania.
- Wyjąć naczynia z jednostki silnikowej!
- Wyjąć ramie z urządzenia i umyć je pod bieżącą wodą (tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyjęte z jednostki silnikowej).
- Umyć mikser pod bieżącą wodą (tylko po wyjęciu miksera z jednostki napędowej).
- Zawieść naczynia z końcówkami miksującymi (łopatki miksujące lub ramiona miksujące) skierowanymi w dół
- Wyczyścić zewnętrzne części jednostki silnikowej wilgotną gąbką i osusz (wykonuj tę czynność tylko po odłączeniu od gniazda zasilania).
- Nie używaj metalowych nakładek i detergentów ściernych.
- Dokładne czyszczenie przy użyciu neutralnych produktów.



Dłuższe okresy nieużywania

W przypadku dłuższych okresów nieużywania należy odłączyć urządzenie od gniazda zasilania, wyczyścić je i przykryć szmatką chroniącą przed kurzem.

Problemy, przyczyny, rozwiązania

- W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia należy wyłączyć bezpiecznik ścienny i skontaktować się z centrum serwisowym sprzedawcy.
- Unikaj wkładania wewnętrznych części urządzenia.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie uruchamia się	Główny przełącznik wyłączony	Włącz przełącznik główny na "I"
	Do jednostki silnika nie dociera zasilanie	Skontaktuj się z centrum serwisowym sprzedawcy

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 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. zmiękczac 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



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl