



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Miksery ręczne

Model: FM350VV300, FM350VV400, FM350VV500, FM350VV600, FM450VV300, FM450VV400, FM450VV500, FM450VV600, FM550VV300, FM550VV400, FM550VV500, FM550VV600, FM650VV300, FM650VV400, FM650VV500, FM650VV600



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
1.1. Wprowadzenie	3
1.2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3. Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem	5
SEKCJA 2: Transport, opakowanie i magazynowanie	6
2.1. Kontrola dostawy	6
2.2. Opakowanie.....	6
2.3. Magazynowanie	6
SEKCJA 3: Parametry techniczne	6
3.1. Zestawienie podzespołów urządzenia.....	6
3.2. Dane techniczne	8
SEKCJA 4: Instrukcja i obsługa	10
4.1. Uruchomienie	10
4.2. Podłączenie.....	11
4.3. Obsługa.....	12
SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja	14
SEKCJA 6: Możliwe usterki.....	16
SEKCJA 7: Utylizacja.....	17
SEKCJA 8: Ogólne warunki gwarancji	17

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

SEKCJA 1: Informacje ogólne

1.1. Wprowadzenie

Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

1.2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas eksploatacji nigdy nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadeprnąć na kabel lub potknąć się o niego.

- Kabel zasilający nie może być zagięty, zgnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu zasilającego nie układać na wykładzinach dywanowych lub innych palnych materiałach. Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo skaleczenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Podczas pracy urządzenia nigdy nie dotykać jego ruchomych części.
- Nigdy nie wkładać do garnka przy włączonym i działającym urządzeniu produktów lub przedmiotów, które posiadają inne właściwości niż te zalecane do zastosowania zgodnego z przeznaczeniem, jak np. kości, zamrożone mięso, produkty, które nie są artykułami spożywczymi lub inne przedmioty, jak np. apaszki itd..
- Nigdy nie łąpać, trzymać i obsługiwać urządzenia w innych niż przeznaczonych do normalnego użytkowania miejscach. Nigdy nie uruchamiać urządzenia tylko jedną ręką.
- Przy włączonym i uruchomionym urządzeniu nigdy nie dociskać artykułów spożywczych lub składników na dnie garnka lub też dopuścić do dociskania ich przez inne osoby.
- Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładać do garnka rąk lub innych części ciała.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w garnku z przetwarzanymi artykułami spożywczymi głębiej niż do znacznika poziomu zanurzenia.
- Nigdy nie wyjmować urządzenia z garnka przed jego całkowitym zatrzymaniem i nigdy przed upływem 10 sek. po wyłączeniu urządzenia.
- Nigdy nie usuwać z urządzenia częściowo lub w całości urządzeń ochronnych i tabliczek ostrzegawczych.
- Nigdy nie wsuwać jakichkolwiek przedmiotów do otworów wentylacyjnych korpusu urządzenia.

- Nigdy nie ustawiać lub kłaść urządzenia na inne przedmioty niż stół roboczy, który musi być przystosowany do artykułów spożywczych, a jego wysokość od podłogi musi wynosić od 900 do 1100 mm.
- Nigdy nie używać palnych, korodujących lub szkodliwych środków czyszczących oraz środków nadmiernie zasadowych, jak np. wodorotlenek sodu lub amoniak.
- Nigdy nie pozwalać używać urządzenia osobom nieuprawnionym lub osobom bez zalecanej odzieży roboczej.
- Zabronione jest używanie trzepaczki w urządzeniach ze stałą prędkością.
- Nigdy nie używać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie otwartego płomienia lub żarzących się materiałów, poza zastosowaniem z użyciem odpowiednich środków bezpieczeństwa.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli nie zostały spełnione warunki zapewniające wyeliminowanie ryzyka szczątkowego.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko z powodu usunięcia stałych osłon, ingerencji w uszkodzone/zużyte części!

- Pod żadnym pozorem osoba obsługująca nie może próbować otwierać lub usuwać stałych osłon lub elementów zabezpieczających.
- Podczas kompletowania, konserwacji i czyszczenia, oraz podczas wszystkich innych czynności manualnych, które obejmują umieszczanie dłoni lub innych części ciała w obszarach niebezpiecznych urządzenia występuje ryzyko szczątkowe, którego konsekwencją mogą być przede wszystkim:
 1. uderzenia w części urządzenia,
 2. otarcie i / lub zadrapania w wyniku kontaktu z szorstkimi częściami urządzenia,
 3. skaleczenie spiczastymi częściami,
 4. zranienie zaostrozonymi częściami,
 5. zaplątanie się w ruchome części (trzepaczka).
- W konsekwencji koniecznego umieszczenia dłoni w pobliżu noża podczas czyszczenia lub usuwania resztek z noża istnieje ryzyko szczątkowe polegające na tym, że może dojść do zranienia ostrymi częściami.
- W związku z tym osoby obsługujące i przeprowadzające konserwację muszą być przeszkolone w zakresie wykonywania czynności przy otwartych osłonach i zostać poinformowane o wynikających z tego zagrożeniach oraz muszą zostać upoważnione przez osobę odpowiedzialną. Muszą one także stosować odpowiednie środki ochrony osobistej lub nosić rękawice odporne na przecięcia.

1.3. Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE! Urządzenie to zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel w ramach działalności cateringowej oraz w dużych kuchniach.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis. Urządzenie z odpowiednim wyposażeniem jest przeznaczone tylko do rozdrabniania, miksowania, mielenia, ubijania, mieszania itd. ciepłych i zimnych potraw. Przy pomocy tego urządzenia można bezpośrednio w garnku przygotowywać zupy, purée, kremy, masę marcepanową, masy serowe i inne.



OSTROŻNIE! Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem. Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

SEKCJA 2: Transport, opakowanie i magazynowanie

2.1. Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

2.2. Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA! Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

2.3. Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

SEKCJA 3: Parametry techniczne

3.1. Zestawienie podzespołów urządzenia

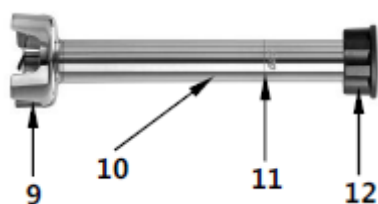
Wyjątkowa wszechstronność – dostosuj mikser ręczny do swoich indywidualnych wymagań.

Bloki silnika

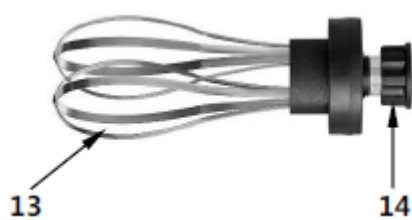


1. Korpus silnika z blokiem silnika
2. Szybkość
3. Otwory wentylacyjne
4. Przycisk Wł./WYł.
5. Przewód przyłączeniowy
6. Wskaźnik poziomu prędkości
7. Przycisk Turbo mieszadła
8. Przyciski regulowania prędkości obrotów

Mieszadła, trzepaczka, uchwyt ścienny



9. Osłona noża
10. Mieszadło
11. Oznaczenie poziomu zanurzenia
12. Kołnierz ustalający mieszadła



13. Trzepaczka
14. Kołnierz ustalający trzepaczki



15. Uchwyt

Zastosowanie i podzespoły

Urządzenie składa się z silnika elektrycznego, który jest umieszczony w odlewie z tworzywa sztucznego (samodzielny korpus urządzenia). Wyposażenie (mieszadło, trzepaczka) jest osadzone przy pomocy kołnierza ustalającego na szybkozłączu korpusu urządzenia z blokiem silnika i obrotowo mocowany do wałka silnika.

Żądane artykuły spożywcze należy umieścić w pojemniku, a następnie uruchomić urządzenie trzymając je oburącz w wyznaczonych do tego miejscach w podanej poniżej kolejności:

1. ustawić z zamontowanym wyposażeniem (mieszadło lub trzepaczka) w pojemniku lub garnku;
2. uruchomić i pozostawić włączone do zakończenia przygotowywania produktu;
3. wyłączyć i po ok. 10 sekundach wyjąć z pojemnika i odłożyć na odpowiednią powierzchnię.

Właściwości urządzenia pozwalają na następujące rodzaje obróbki artykułów spożywczych:

1. podczas, gdy urządzenie dotyka dna pojemnika (z mieszadłem), przy czym nie można przekroczyć oznaczenia poziomu zanurzenia,
2. kiedy pracuje w powietrzu, jednak jest przytrzymywane oburącz (z trzepaczką).

Produkt spożywczy wykładamy z pojemnika ręcznie po zakończeniu cyklu obróbki i po wyjęciu urządzenia z pojemnika. Wszystkie materiały, które mają bezpośredni kontakt z artykułami spożywczymi, są zgodne z obowiązującymi przepisami o higienie pracy z artykułami spożywczymi. W zależności od wymagań odnośnie eksploatacji i produkcji urządzenie można wyposażyć w różne dodatkowe elementy (rozdział „Dane techniczne“).

Urządzenia zabezpieczające

Termowyciąg ochronny

Jeżeli urządzenie jest mocno obciążone, zbyt długo włączone lub też jest przeciążone to termowyciąg ochronny automatycznie wyłącza urządzenie. W tym przypadku przed ponownym włączeniem urządzenia poczekać, aż urządzenie zupełnie ostygnie.

3.2. Dane techniczne

Bloki silnika

Model	FM350VV300	FM350VV400	FM350VV500	FM350VV600
Wymiary zewnętrzne silnika Śr.xW [mm]	130x360	130x360	130x360	130x360
Długość ramienia [mm]	330	430	530	630
Prędkość [obr/min]	2000/9000	2000/9000	2000/9000	2000/9000
Pojemność naczynia [l]	30/80	80/120	150/230	250/330
Moc [kW]	0,35	0,35	0,35	0,35
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	3,8	4	4,3	4,5

Model	FM450VV300	FM450VV400	FM450VV500	FM450VV600
Wymiary zewnętrzne silnika Śr.xW [mm]	130x380	130x380	130x380	130x380
Długość ramienia [mm]	330	430	530	630
Prędkość [obr/min]	2000/11000	2000/11000	2000/11000	2000/11000
Pojemność naczynia [l]	30/80	80/120	150/230	250/330
Moc [kW]	0,45	0,45	0,45	0,45
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	4,5	4,7	4,9	5,1

Model	FM550VV300	FM550VV400	FM550VV500	FM550VV600
Wymiary zewnętrzne silnika Śr.xW [mm]	130x390	130x390	130x390	130x390
Długość ramienia [mm]	330	430	530	630
Prędkość [obr/min]	2000/9000	2000/9000	2000/9000	2000/9000
Pojemność naczynia [l]	30/80	80/120	150/230	250/330
Moc [kW]	0,55	0,55	0,55	0,55
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	4,6	4,9	5	5,3

Model	FM650VV300	FM650VV400	FM650VV500	FM650VV600
Wymiary zewnętrzne silnika Śr.xW [mm]	130x400	130x400	130x400	130x400
Długość ramienia [mm]	330	430	530	630
Prędkość [obr/min]	2000/9000	2000/9000	2000/9000	2000/9000
Pojemność naczynia [l]	30/80	80/120	150/230	250/330
Moc [kW]	0,65	0,65	0,65	0,65
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	4,8	5	5,25	5,5

Akcesoria

Element	Wymiary WxDxH [mm]	Waga [kg]
Pojedynczy wieszak FSPS	400x125x110	0,15
Potrójny wieszak FSPC	400x125x110	0,3

Regulowany uchwyt do miksera FSP 400-600	470x350x130 810x310x130	-
Regulowany uchwyt do miksera FSP 800-1000-1200	-	-
Ramię ubijające FAF	H=360	1,2
Homogenizator FO300	H=330	1,2
Homogenizator FO400	H=430	1,45
Homogenizator FO500	H=530	1,65
Homogenizator FO600	H=630	1,9

SEKCJA 4: Instrukcja i obsługa

4.1. Uruchomienie



OSTROŻNIE! Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez upoważniony i odpowiednio przeszkolony personel, który posiada wystarczające doświadczenie techniczne.

Przed włączeniem urządzenia należy:

- dokładnie przeczytać dokumentację techniczną,
- zapoznać się z urządzeniami ochronnymi i zabezpieczającymi w urządzeniu, ich położeniem i sposobem działania.

Użytkowanie części urządzenia i jego wyposażenia, które są stosowane jako urządzenia ochronne i zabezpieczające przez osoby nieupoważnione może być przyczyną usterek lub stwarzać zagrożenie dla osoby obsługującej. Osoba obsługująca musi być odpowiednio przeszkolona, poinformowana o ryzyku szczątkowym i prawidłowym używaniu urządzenia

Montaż / Demontaż

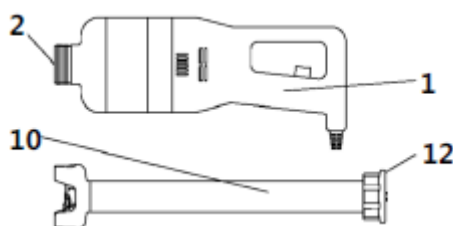


OSTRZEŻENIE! Wszelkie czynności związane z montażem / demontażem każdej z części urządzenia muszą być wykonywane przy wyłączonym silniku i przy wyciągniętej z gniazdka wtyczce.

Montaż odpowiednich części wyposażenia do bloku silnika jest realizowany zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami.

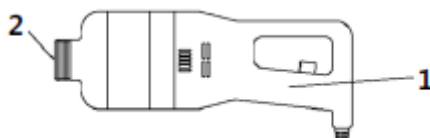
Mieszadło

1. Kołnierz ustalający (12) mieszadła (10) osadzić na szybkozłączu (2) korpusu urządzenia (1).
2. Mieszadło (10) dokręcić do szybkozłączu (2) korpusu urządzenia (1).

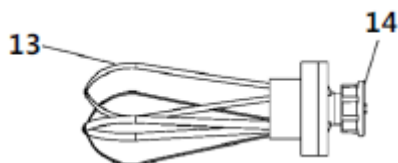


Trzepaczka

1. Kołnierz ustalający (14) trzepaczki (13) osadzić na szybkozłączcu (2) korpusu urządzenia (1).

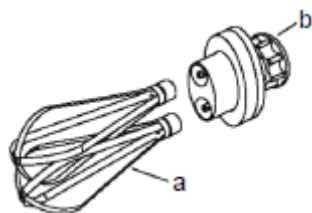


2. Trzepaczkę (13) dokręcić do szybkozłączki (2) korpusu urządzenia (1).



3. W celu zdemontowania (np. w celu czyszczenia) trzepaczki (a) ciągnąć ją tak długo, aż poluzuje się od kołnierza ustalającego (b).

W celu montażu nasadkę trzepaczki (a) wsunąć na kołki kołnierza ustalającego i docisnąć.



Demontaż należy wykonać zgodnie z opisanymi przy montażu operacjami, ale w odwrotnej kolejności

Uchwyt ścienny

- Praktyczny uchwyt ścienny umożliwia przechowywanie bloku silnika w łatwo dostępnym miejscu, oszczędzając przy tym miejsce.
- Umocować uchwyt ścienny w dostępnym miejscu przy pomocy odpowiednich kołków i śrub (materiał do mocowania nie znajduje się w zakresie dostawy).
- Włożyć blok silnika do uchwyту ściennego.



4.2. Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym! W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności! Urządzenie może być podłączane tylko do prawidłowo zainstalowanych, pojedynczych gniazdek ze stykiem ochronnym.

- Obwód elektryczny gniazdek musi być zabezpieczony przez min. 16A. Urządzenie podłączać tylko bezpośrednio do gniazda wtykowego, naściennego; nie wolno używać rozgałęźników ani gniazd wtykowych, wielokrotnych.

- Z urządzenia korzystać w pobliżu gniazdka, po to, aby w razie potrzeby szybko wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Obszar roboczy

Obszar roboczy musi być zgodny z wymaganiami dyrektywy 89/654/EWG. Powierzchnia, na której urządzenie będzie odkładane musi być wystarczająco duża, dobrze oświetlona, czysta i sucha. Są to ważne wymagania związane z bezpieczeństwem personelu. W obszarze roboczym nie mogą znajdować się żadne obce przedmioty.

4.3. Obsługa


Kontrole i sprawdzenie przed włączeniem

Kontrola / Sprawdzenie	Procedura
Upewnić się, że: - w garnku nie znajdują się żadne obce przedmioty	Kontrola wzrokowa w celu ustalenia, że w garnku nie znajdują się żadne obce przedmioty, jak np. narzędzia, ręczniki itd. oraz produkty, które nie są artykułami spożywczymi. W przypadku znalezienia takich przedmiotów, należy je usunąć.
Sprawdzić czystość: - zewnętrznych części urządzenia - powierzchni wyposażenia - wewnętrznych części wyposażenia (nóż, trzepaczka)	Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wszystkie powierzchnie wymienionych części muszą zostać poddane kontroli wzrokowej pod kątem ich czystości. W przypadku stwierdzenia pleśni lub innych zabrudzeń należy wyczyścić te części zgodnie ze wskazówkami z punktu 6 „Czyszczenie i konserwacja“.
Sprawdzić stan: - stałych urządzeń zabezpieczających - korpusu urządzenia	Wszystkie stałe osłony itd. muszą spełniać swoje funkcje. Kontrola wzrokowa wymienionych części w celu stwierdzenia, czy są one nieuszkodzone z zewnątrz. Po stwierdzeniu pierwszych oznak zużycia / uszkodzenia dane części muszą zostać niezwłocznie wymienione. Poinformować dział obsługi klienta lub sprzedawcę.
Sprawdzić zdolność do pracy: - części sterujących / kontrolujących / pełniących rolę zabezpieczeń - sterowania	Wszystkie urządzenia muszą spełniać przewidziane dla nich funkcje. Należy bezpośrednio oddziaływać na mechanizmy w taki sposób, aby zadziałały w oczekiwany sposób. Po stwierdzeniu pierwszych oznak zużycia / uszkodzenia dane części muszą zostać niezwłocznie wymienione. Poinformować dział obsługi klienta lub sprzedawcę.
Upewnić się: - że po uruchomieniu urządzenia nie słychać dziwnych dźwięków	Jeżeli podczas kontroli sterowania stwierdzone zostaną dziwne dźwięki, które wskazują np. na zatarcie lub mechaniczne pęknięcia, wyłączyć natychmiast urządzenie i poinformować dział obsługi klienta lub sprzedawcę.

Wyświetlacz / Elementy obsługi

Nr	Wyświetlacz/Przycisk	Opis
6		Wyświetlacz Standby
		Wyświetlacz poziomu prędkości obrotów 1 - 9
		Wyświetlacz poziomu prędkości obrotów Turbo
4		Przycisk WŁ./WYŁ. (oznaczenie na bloku silnika)
7		Przycisk Turbo mieszadła (pełna liczba obrotów)
8		Przycisk zwiększenia prędkości obrotów
		Przycisk zmniejszenia prędkości obrotów

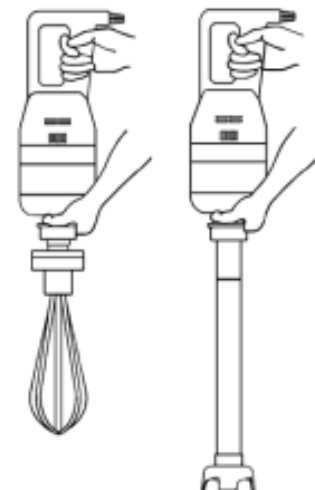
Uruchamianie urządzenia

W celu włączenia urządzenia wcisnąć równocześnie przycisk WŁ./WYŁ. i przycisk . Po uruchomieniu zwolnić przycisk WŁ./WYŁ.

Praca urządzenia






Uruchomić urządzenie przestrzegając następujących wskazówek:

1. Sprawdzić w miejscu pracy zasilanie w prąd elektryczny;
2. Sprawdzić prawidłowy montaż wybranego wyposażenia;
3. Przeprowadzić przed włączeniem urządzenia wszystkie kontrole / sprawdzenie;
4. Skontrolować przestrzeganie wszystkich przepisów bezpieczeństwa;
5. Napełnić odpowiedni pojemnik żądanymi artykułami spożywczymi;
6. Podłączyć wtyczkę do uziemionego gniazdka z zestykiem ochronnym;
7. Trzymać urządzenie oburącz w przewidzianych do tego celu miejscach (rys. z prawej strony): jedną ręką przy kołnierzu ustalającym mieszadła (lub trzepaczkę), a drugą ręką korpus urządzenia w obrębie przycisku WŁ./WYŁ.;
8. Wykonać następujące działania w celu przyrządzenia artykułów spożywczych:
 - umieścić urządzenie z mieszadłem (lub trzepaczką) w pojemniku z artykułami spożywczymi,





OSTROŻNIE! Nigdy nie zanurzać urządzenia w pojemniku z artykułami spożywczymi głębiej niż do oznaczenia poziomu zanurzenia na mieszadło lub innym wyposażeniu. Nigdy nie uruchamiać urządzenia na biegu jałowym.

- W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć jednocześnie przyciski WŁ./WYŁ. i , urządzenie działa na ostatnio ustawionym poziomie prędkości obrotów, a przycisk WŁ./WYŁ. można zwolnić;
- Ustawić żądany poziom prędkości obrotów 1 - 9 przyciskami  lub . Wybrany poziom prędkości obrotów pojawia się na wyświetlaczu;
- Tylko do pracy z mieszadłem można wybrać dodatkowy poziom prędkości obrotów (Turbo) wciskając przycisk .
- Przy takim ustawieniu urządzenie działa na pełnych obrotach, zewnętrzne segmenty na wyświetlaczu  świecą się naprzemiennie (rotacyjnie).

9. Jak tylko artykuły spożywcze uzyskają żądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie zgodnie z podaną poniżej kolejnością:

- wcisnąć przycisk WŁ./WYŁ.,
- poczekać ok. 10 sekund i dopiero wtedy wyjąć urządzenie z pojemnika z artykułami spożywczymi,
- odłożyć urządzenie na odpowiednią powierzchnię,
- wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka,
- na zakończenie umyć urządzenie.



OSTRZEŻENIE przed ranami ciętymi! Ręce lub inne części ciała trzymać z daleka od noża mieszadła, jeżeli jest ono umocowane do jednostki silnika, a urządzenie jest włączone.



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami rąk! Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładać rąk lub narzędzi kuchennych do pojemnika z artykułami spożywczymi, mogą zaplątać się w ruchomych częściach (trzepaczka), co może doprowadzić do skaleczenia rąk.

10. Przełożyć przetworzone produkty spożywcze do odpowiedniego pojemnika.

SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem urządzenia odłączyć je od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!). Nigdy nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem! Zwracać uwagę na to, aby woda nie dostała się do urządzenia.

OSTROŻNIE! Do czyszczenia urządzenie nie mogą być używane następujące produkty:

- ciśnieniowe myjki parowe;
- strumień powietrza pod ciśnieniem do czyszczenia obszarów, w których znajduje się mąka i generalnie do czyszczenia urządzenia;
- środki czyszczące zawierające chlor (również rozcieńczony) lub, które powstały na jego bazie, jak: ługi bielące, kwas chlorowodorowy, środki do czyszczenia rur, środki do czyszczenia mar-

mur, odkamieniacz itd., takie środki mogą uszkodzić stal i spowodować powstanie plam niemożliwych do usunięcia lub utlenianie. Swobodne przedostanie się w/w środków może spowodować utlenianie, a w niektórych przypadkach wżery w stali;

- płytki metalowe, szczotki lub tarcze polerskie z innych metali lub stopów (np. ze stali zwykłej, aluminium, mosiądzu itd.) lub narzędzia, które wcześniej były używane do czyszczenia innych metali lub stopów;
- ściernie środki czyszczące;
- benzyna, rozpuszczalniki lub palne i / lub powodujące korozję fluidy;
- środki do czyszczenia srebra.

Czyszczenie urządzenia

- Przed czyszczeniem i podczas czyszczenia nigdy nie dotykać ruchomych części bez upewnienia się, że nastąpiło ich zatrzymanie, a urządzenie zostało odłączone od zasilania w prąd elektryczny.
- W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym nigdy nie zanurzać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nigdy nie ustawiać ani odkładać urządzenia bezpośrednio w zlewie lub pod kranem z wodą. Zawsze pamiętać o tym, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- Urządzenie czyścić na koniec każdej zmiany, przed codziennym użytkowaniem, a w razie potrzeby także częściej.



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem zdemontować z korpusu urządzenia wszystkie elementy wyposażenia.

- Podczas demontażu wyposażenia przestrzegać instrukcji w rozdziale „Uruchomienie” (Montaż/Demontaż).
- Wszystkie powierzchnie i części urządzenia, które mają kontakt z artykułami spożywczymi i ewentualnie obszary kontaktu z artykułami spożywczymi (zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie narzędzi) i obszary znajdujące się w obrębie pracy urządzenia (górną powierzchnia umocowanego do urządzenia narzędzia i zewnętrzną powierzchnia urządzenia), należy regularnie czyścić, jak zostało to opisane poniżej, a na koniec zdezynfekowane.
- Usunąć z części wyposażenia ewentualne resztki artykułów spożywczych (np. przy pomocy plastikowego skrobaka).



OSTRZEŻENIE przed ranami ciętymi! Nóż mieszadła jest bardzo ostry i może spowodować skaleczenia! Nigdy nie dotykać noża mieszadła gołymi rękoma! Podczas czyszczenia urządzenia zawsze stosować odporne na przecięcie rękawice ochronne!

- Zdemontowane wyposażenie umyć miękką, wilgotną ściereczką w ciepłej wodzie z dodatkiem rozcieńczonego środka do mycia. Na zakończenie wyptukać w czystej, ciepłej wodzie.
- Przetrzeć korpus urządzenia z jednostką silnika miękką i wilgotną ściereczką (nie ociekającą).
- Używać specjalnych środków do stali w stanie ciekłym (żadnych kremów i past szlifujących), które przede wszystkim nie zawierają chloru. W celu usunięcia tłuszczu można zastosować denaturat.
- Dokładnie wysuszyć umyte elementy miękką, nie pozostawiającą włókien ściereczką.

- Do dezynfekcji wszystkich powierzchni, które mają kontakt z artykułami spożywczymi i obszaru w obrębie pracy urządzenia stosować ogólnie dostępne środki dezynfekujące przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
- Nigdy nie myć urządzenia i narzędzi wyposażenia w zmywarce do naczyń.

Przechowywanie urządzenia

- W przypadku dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia, urządzenie należy dokładnie wyczyścić, jak to opisano powyżej. Nanieść na wszystkie powierzchnie stalowe (szczególnie te ze stali szlachetnej) wystarczająco dużo oleju wazelinowego, aby ochronić je dodatkową warstwą. Zawinąć elementy urządzenia w miękką, nie pozostawiającą włókien ściereczkę.
- Przechowywać urządzenie w suchym, czystym, zabezpieczonym przed mrozem i słońcem oraz niedostępnym dla dzieci miejscu. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

Konserwacja



OSTROŻNIE! Tylko uznany serwis klienta może ingerować w urządzenie na skutek pęknięcia, konserwacji, mechanicznych lub elektronicznych usterek lub też wymieniać uszkodzone części w urządzeniu!



OSTROŻNIE! Regularnie kontrolować gumową uszczelkę pod nożem mieszadła (rysunek z prawej strony). Jeżeli uszczelka gumowa jest uszkodzona lub zużyta, należy zlecić jej wymianę uznanemu serwisowi klienta. Nienaganny stan gumowej uszczelki zapobiega przedostawaniu się przetwarzanych produktów do wnętrza urządzenia, a tym samym uszkodzeniu urządzenia.



SEKCJA 6: Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa: nóż mieszadła nie obraca się	<ul style="list-style-type: none"> • Brak zasilania. • Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. • Uszkodzony przycisk WŁ./WYŁ. • Na wyświetlaczu pojawia się „E” 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne. • Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. • Poinformować dział obsługi klienta lub sprzedawcę. • Skontaktować się z działem obsługi klienta lub ze sprzedawcą.
Przerwanie pracy	<ul style="list-style-type: none"> • Z powodu zbyt długiej pracy / przeciążenia zadziałał termowyłącznik ochronny. • Nie można zidentyfikować przyczyny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poczekać, aż urządzenie ostygnie i ponownie rozpocząć pracę. • Skontaktować się z działem obsługi klienta lub sprzedawcą.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!).
- Nie otwierać obudowy,
- Skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym podać następujące dane:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i numer seryjny (podane na tabliczce znamionowej na korpusie urządzenia).

SEKCJA 7: Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z oddziałem ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE! Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



OSTROŻNIE! Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

SEKCJA 8: 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. 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. 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