



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Emulsyfikator

Model: RQC10



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Informacje dot. bezpieczeństwa	3
SEKCJA 3: Podnoszenie i transport	5
SEKCJA 4: Budowa	5
SEKCJA 5: Obsługa	7
SEKCJA 6: Czyszczenie i odkażanie maszyny	11
SEKCJA 7: Ogólne warunki gwarancji	12

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



SEKCJA 1: Informacje ogólne

WPROWADZENIE

Przed rozpoczęciem użytkowania i instalacji 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.

SYMBOLE, ZASTOSOWANE W PONIŻSZYM DOKUMENCIE



	OSTRZEŻENIE Gdy zobaczysz ten symbol na urządzeniu lub w tej instrukcji, zwróć uwagę na możliwość obrażeń ciała. Przestrzegaj zalecanych środków ostrożności i zasad bezpiecznej obsługi.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE Ten symbol wskazuje na zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym
	UWAGA Wskazuje istotne informacje.
	ZABEZPIECZENIA Ten symbol oznacza, że operator musi stosować ochronę przed domniemanym ryzykiem wypadku
	OPERATOR MASZINY To osoba, która nie ma określonej wiedzy i będzie obsługiwać pasteryzator.
	INŻYNIER KONSERWACJI Jest wykwalifikowanym inżynierem do obsługi maszyny w normalnych warunkach; potrafi dokonywać interwencji na częściach mechanicznych i wszelkich regulacji, a także konserwacji i napraw. Posiada kwalifikacje do wykonywania zabiegów na elementach elektrycznych i chłodniczych.

SEKCJA 2: Informacje dot. bezpieczeństwa

UWAGA NA PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Upewnij się, że zasilacz jest zgodny z tabliczką znamionową.
2. Sprawdź na tabliczce znamionowej wymagane natężenie prądu wyłącznika. Podłączaj tylko do gniazdka elektrycznego, które odpowiada wymaganemu natężeniu prądu maszyny.



3. Maszyna powinna być zainstalowana zgodnie z lokalnymi przepisami / przepisami elektrycznymi, w których jest używana, a także z innymi wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy. Jeśli nie jesteś pewien, skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać szczegółowe informacje.
4. Ten symbol wskazuje na zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym. Wewnątrz obudowy urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym, dlatego **NIE WOLNO** zdejmować żadnych paneli, jeśli nie jesteś wykwalifikowanym technikiem autoryzowanego serwisu. 
5. **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała na skutek porażenia prądem, jeśli nie jesteś wykwalifikowanym i odpowiednio upoważnionym technikiem serwisowym, nie otwieraj paneli obudowy po bokach i z tyłu maszyny. 
6. Zasilacz musi być odpowiednio uziemiony, aby zapobiec porażeniu prądem. Sprawdź u wykwalifikowanego instalatora pod kątem zgodności.
7. Urządzenie powinno być podpięte do wyłącznika różnicowoprądowego o wartości 100mA

OSTRZEŻENIA I BEZPIECZEŃSTWO

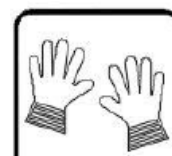
Przeczytaj i zrozum wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa w tej instrukcji. Zwróć uwagę na położenie wszystkich naklejek na mikserze i utrzymuj je w dobrym stanie. Należy je okresowo sprawdzać i wymieniać brakujące, uszkodzone lub nieczytelne naklejki ostrzegawcze. Naklejki ostrzegawcze muszą pozostać na miejscu i być czytelne przez cały okres użytkowania miksera.



Utrzymuj swój mikser w czystości i porządku! Kiedy wymaga naprawy, skontaktuj się z autoryzowanym agentem serwisowym.

Należy wziąć pod uwagę i przestrzegać między innymi następujących OSTRZEŻEŃ:

- Zawsze przestrzegaj lokalnych przepisów bezpieczeństwa żywności i innych przepisów dot. zdrowia.
- Zawsze przestrzegaj zasad bezpieczeństwa obsługi i higieny żywności oraz innych przepisów dot. zdrowia.
- Czyścić części wodą pitną.
- **NIE** używaj urządzenia przed zapoznaniem się z niniejszym dokumentem. Niezastosowanie się do tej instrukcji może spowodować uszkodzenie sprzętu, słabą wydajność, zagrożenie dla zdrowia lub obrażenia ciała.
- Jeśli instrukcje zawarte w instrukcji obsługi i inne środki ostrożności nie są ściśle przestrzegane, generuje to potencjalne ryzyko.
- **NIE** pozwalaj nikomu na dokonywanie jakichkolwiek napraw maszyny, chyba że główne źródło zasilania zostało odłączone od punktu zasilania.
- Nigdy nie otwieraj sam paneli, aby sięgnąć do wnętrza korpusu. (Tylko autoryzowani technicy)
- Konserwacja techniczna musi być wykonywana przez upoważnionych techników.
- **NIE** pozwalaj nieprzeszkolonemu personelowi obsługiwać miksera.
- Podczas demontażu, wymiany lub czyszczenia zdejmowanych części należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre części mają ostre krawędzie, które mogą łatwo spowodować obrażenia.



SEKCJA 3: Podnoszenie i transport

Zwróć należyłą uwagę na wymagane prawem środki bezpieczeństwa.

Podczas pracy nosić odpowiednią odzież. Nie nosić krawatów, łańcuszków jubilerskich ani pasków, które mogłyby zostać wciągnięte przez maszynę.

Nie przesuwać, ani nie przemieszczać wyłączników bezpieczeństwa, ani części ochronnych. Upewnij się, że urządzenie podnoszące jest w dobrym stanie, a jego udźwig przekracza ciężar urządzenia (patrz specyfikacja techniczna).

Podnieś urządzenie zgodnie z instrukcjami dotyczącymi jego użytkowania i konserwacji. Zwróć uwagę na miejsca obsługi i uchwytów. Zalecane jest użycie odpowiedniego podnośnika.

Podczas podnoszenia urządzenia nie stawaj pod maszyną.

Nie obracaj urządzenia po przytrzymaniu kabli lub podniesieniu węża z wodą.

W przypadku konieczności wykonywania jakichkolwiek prac powyżej urządzenia, należy używać odpowiedniej drabiny.



SEKCJA 4: Budowa

Nr.	Nazwa części	Ilość
1	Korpus zewnętrzny wału	1
2	Cienki korpus	1
3	Ostrze cienkiego korpusu	1
4	Regulator odległości	1
5	Wał	1
6	Tuleja wału	1
7	Gruby korpus	1
8	Ostrze grubego korpusu	1
9	Korpus spirali	1
10	Ostrze korpusu spirali	1

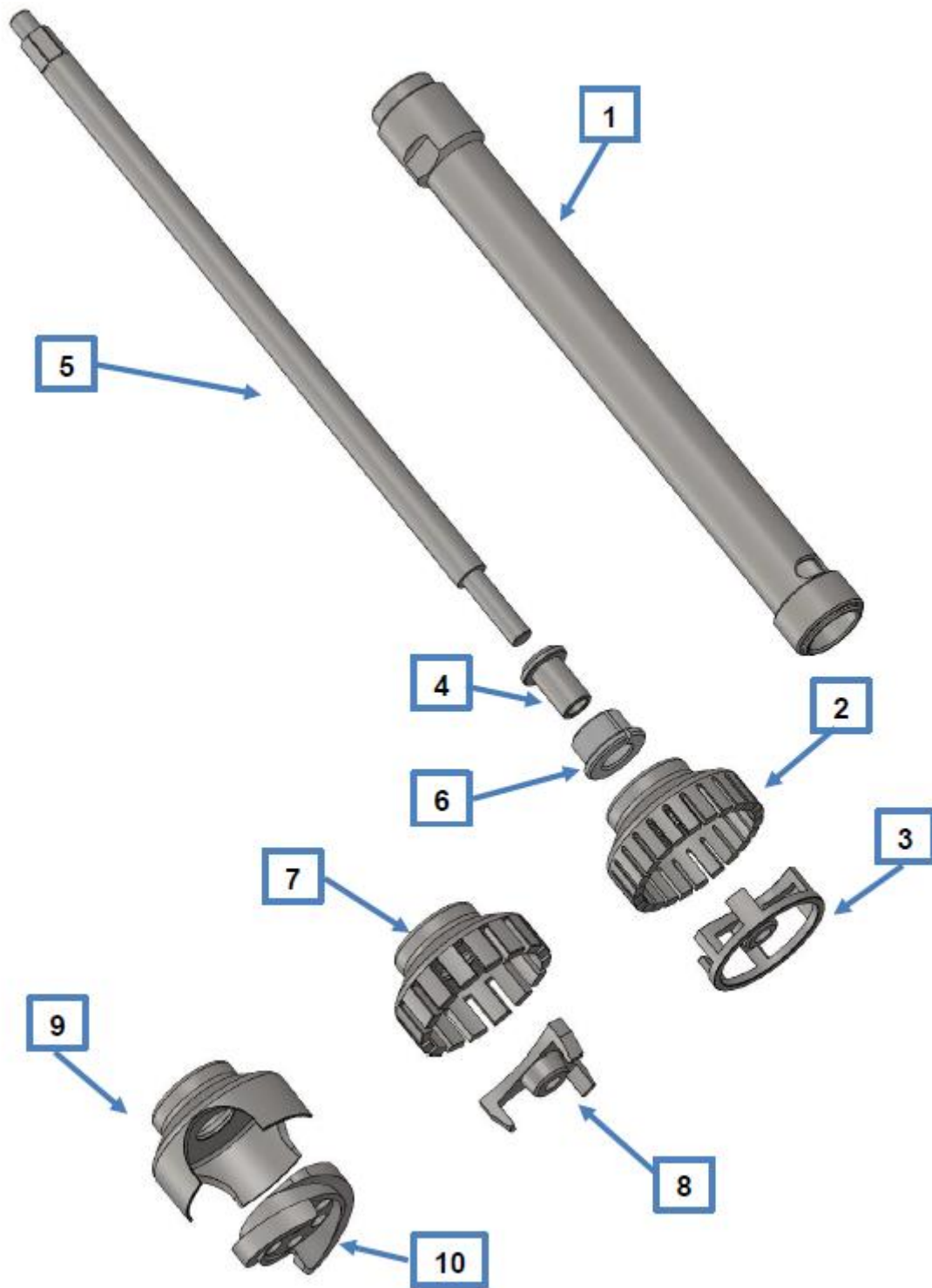
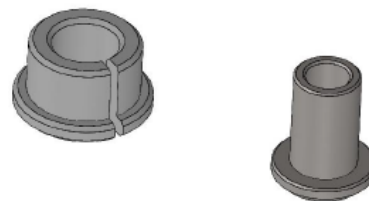


Figure 1

KONSERWACJA STANDARDOWA

Standardowa konserwacja miksera polega głównie na wymianie zużytych tulei wału mieszadła i nastawnika odległości mieszadła.



STANDARDOWE WYPOSAŻENIE

Dodatkowe części wysyłane wraz z urządzeniem to:



SEKCJA 5: Obsługa

1. Przed montażem maszyny zawsze umyj ręce mydłem i wodą pitną. (Najlepiej użyj nowych ręczników papierowych do osuszenia rąk)
2. Używaj zdejmowanych części tylko po ich umyciu, odkażeniu i wysuszeniu na powietrzu.
3. Podczas pracy urządzenie musi być zawsze pod kontrolą użytkownika.
4. Przestrzegaj wszystkich instrukcji zawartych w tej instrukcji, a także zawsze przestrzegaj uznanych w sklepie procedur higienicznych, w szczególności dotyczących produktów mlecznych.
5. Naprawy muszą być wykonywane przez osoby upoważnione, z autoryzowanego serwisu, w przeciwnym razie wszelkie gwarancje dotyczące usterek produktu stracą ważność.

OPIS GŁÓWNYCH ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Główne elementy sterujące miksera.

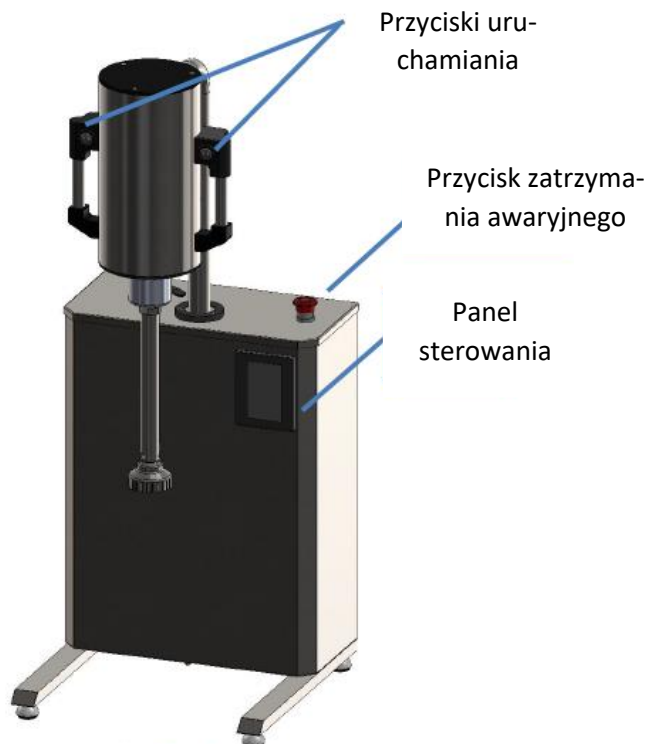


Figure 2

Przyciski uruchamiania: aby uruchomić mikser, należy nacisnąć przycisk.

Zatrzymanie awaryjne: należy go nacisnąć tylko w celu zatrzymania cyklu roboczego w sytuacji awaryjnej.

Panel sterowania: na ekranie można zobaczyć prędkość ubijania. Możesz także ustawić, jak długo urządzenie będzie działać i zatrzymywać się.

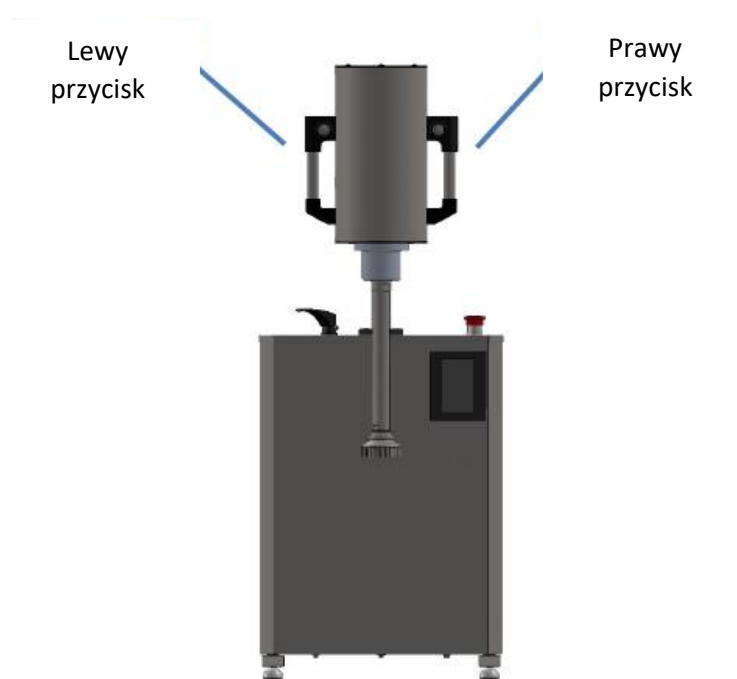


Figure 3

Jeśli naciśniesz lewy przycisk, zmniejszasz prędkość ubijania, jeśli naciśniesz prawy, zwiększysz prędkość ubijania.

Umieść pojemnik z produktem, który zamierzasz mieszać pod wirnikiem mieszającym.

Upewnij się, że pojemnik jest w stabilnej pozycji i nie spadnie.

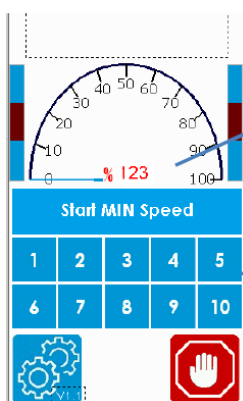
Chwyć oba uchwyty i przesun w dół głowicę, tak aby całkowicie zanurzyć wirnik w mieszanym produkcie.

Podczas pracy wirnik mieszający musi być całkowicie zanurzony w produkcie!

Maksymalna ilość produktu, jaką można mieszać w odpowiednim pojemniku oraz przestrzegając instrukcji dotyczących maksymalnych i minimalnych poziomów, to ok. (12-18 l)



PANEL STEROWANIA



Menu główne: Opisy ikon na ekranie głównym są następujące.

W tej sekcji możesz zobaczyć obecną prędkość ubijania.

Te liczby oznaczają czas trwania.

DEMONTAŻ CZĘŚCI MIESZACZA



Przed czyszczeniem i demontażem części miksera należy odłączyć mikser od zasilania elektrycznego.

- Umieścić dostarczony w standardzie klucz (standardowe wyposażenie urządzenia) w punkcie A na górze wirnika mieszającego.
- Przytrzymać jedną ręką korpus miksera wirnika mieszającego.
- Jak pokazano na rysunku z boku, obrócić klucz tak, aby poluzować korpus.
- Odkręcić i wyjąć mieszankę.



Figure 4



Figure 5

- Umieść drugą stronę wpustu na górze wału mieszadła, a klin acetalowy na ostrzu. Obróć klucz pokazany na rysunku, trzymając mocno klucz, aby lekko poluzować ostrze.



Figure 6

- Przytrzymaj korpus jedną ręką i obróć całkowicie, jak pokazano strzałką, osłonę ostrza.
- Zdejmij korpus zewnętrzny.



Figure 7

- Po zdjęciu korpusu zewnętrznego można całkowicie wyjąć trzepaczkę.

- Jeśli masz problemy z odkręceniem ostrza, użyj dwóch kluczy, jak wyjaśniono na początku akapitu.
- Poniżej znajduje się zdjęcie wirnika mieszającego ze wszystkimi częściami.



Figure 8



W celu prawidłowego montażu wirnika mieszającego należy wykonać kroki w odwrotnej kolejności (cofnąć się) zgodnie z opisaną procedurą, przed przejściem do uważnego, aby nie za mocno, przykręcania łopatki do korpusu.

Jeśli ostrze poluzuje się podczas włączania miksera, może zaczepić się o korpus, w wyniku czego następnym razem może być trudno go zdemontować.

SEKCJA 6: Czyszczenie i odkażanie maszyny

Proces mycia musi być przeprowadzany przez osoby, które są zaznajomione z zasadami bezpieczeństwa maszyny i z ogólnymi zasadami bezpieczeństwa. W ten sposób zapobiega się ewentualnemu wypadkowi lub obrażeniom.

Nigdy nie czyść maszyny szorstką gąbką lub szmatką i agresywnymi detergentami, które mogą zarysować powierzchnię.

Wszystkie części mające kontakt z mieszanką lodów, należy wyczyścić przed i po każdym użyciu. Podczas czyszczenia używane środki dezynfekujące muszą być odpowiednie do żywności. Jednocześnie należy przestrzegać zasad higieny. Prawidłowe czyszczenie maszyny poprawia również wydajność maszyny.



SEKCJA 7: 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 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. 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. 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

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
Tel.: 12-307-06-72
Tel2.: 791 003 909
Email: info@restoquality.pl
Serwis: 577 609 633
Email: serwis@restoquality.pl