

## Instrukcja obsługi

### Mikser spiralny

**Model:** RQT20 2V, RQT30 2V, RQT40 2V, RQT50 2V



CE

Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

## Spis treści

|                                           |   |
|-------------------------------------------|---|
| 1. BEZPIECZEŃSTWO .....                   | 3 |
| 2. OBSŁUGA URZĄDZENIA .....               | 4 |
| 3. KONSERWACJA.....                       | 4 |
| 4. WYKRYWANIE I NAPRAWIANIE USTEREK ..... | 5 |
| 5. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI.....          | 6 |

## 1. BEZPIECZEŃSTWO

1. Nieprawidłowa obsługa lub użytkowanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
2. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku komercyjnego. Nie należy używać go w warunkach domowych.
3. Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowej obsługi.
4. Urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę należy chronić przed kontaktem z wodą oraz innymi płynami. W przypadku zanurzenia urządzenia w cieczy należy odłączyć je od zasilania i skontaktować się z wykwalifikowanym specjalistą.
5. Nie wolno samodzielnie otwierać obudowy urządzenia ani wkładać przedmiotów do jego wnętrza.
6. Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami ani samodzielnie naprawiać urządzenia.
7. Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć je od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą.
8. Nie wolno zanurzać elementów elektrycznych w wodzie. Należy regularnie sprawdzać stan wtyczki i przewodu zasilającego.
9. Przewód zasilający należy chronić przed kontaktem z ostrymi krawędziami i gorącymi powierzchniami oraz zabezpieczyć przed przypadkowym wyrwaniem wtyczki z gniazda.
10. Podczas pracy urządzenie musi pozostawać pod nadzorem. Przed wyjęciem wtyczki z gniazda należy wyłączyć urządzenie.
11. Nie wolno przenosić urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający ani używać akcesoriów niezalecanych przez producenta.
12. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda zasilającego o parametrach zgodnych z tabliczką znamionową.
13. Wtyczka musi pozostawać łatwo dostępna, aby w razie potrzeby możliwe było szybkie odłączenie urządzenia od zasilania.
14. Przed odłączeniem wtyczki od gniazda należy zawsze wyłączyć urządzenie.
15. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
16. Nie wolno dopuszczać dzieci do obsługi urządzenia ani do zabawy urządzeniem. Urządzenie należy przechowywać poza ich zasięgiem.
17. Urządzenie należy odłączyć od zasilania, gdy pozostaje bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem. Nie wolno pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.

### Środki ostrożności

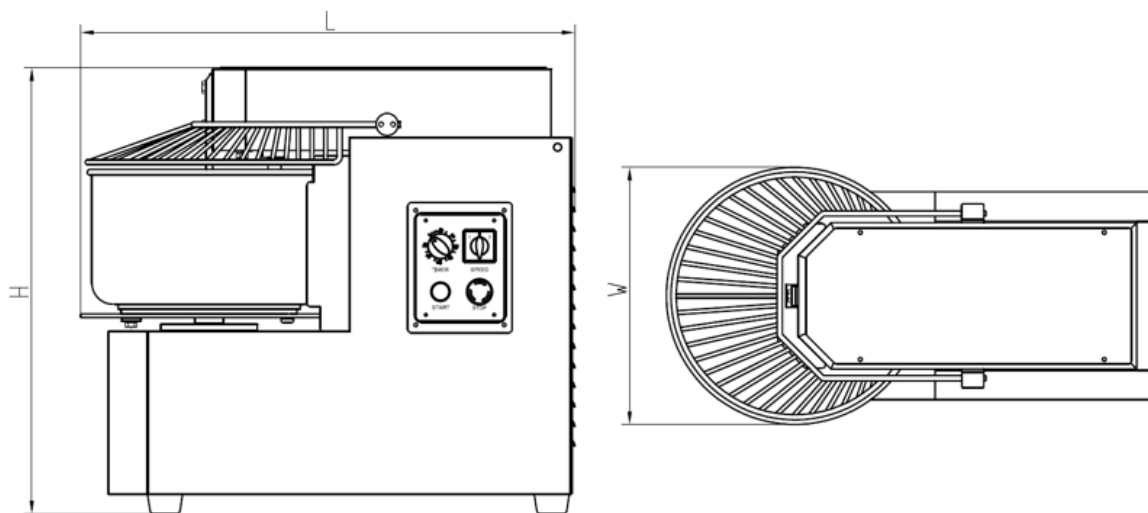
Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać poniższych środków ostrożności. Ich nieprzestrzeganie może prowadzić do wypadków.

1. Dłonie i elementy odzieży należy trzymać z dala od dzieży i poruszających się części urządzenia.
2. Nie wolno dopuszczać do kontaktu twardych przedmiotów z dzieżą ani poruszającymi się częściami urządzenia.
3. Urządzenia nie wolno używać do celów innych niż obróbka żywności.
4. Urządzenie należy zasiląć wyłącznie zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
5. Przed rozpoczęciem konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.
6. Nie wolno wyłączać, demontować ani obchodzić zabezpieczeń urządzenia.
7. Nie wolno pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
8. Należy przestrzegać harmonogramu konserwacji i kontroli bezpieczeństwa.
9. Urządzenie mogą obsługiwać wyłącznie osoby dorosłe, odpowiednio przeszkolone w zakresie jego użytkowania.

10. Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci, osoby o ograniczonej sprawności psychofizycznej oraz osoby nieprzeszkolone.

Miesiarki spiralne są przeznaczone do wyrabiania ciężkich ciast, np. na pizzę i pierogi. Sprawdzają się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach i restauracjach. Urządzenia są wyposażone w osłonę ochronną ze stali nierdzewnej.

| Model    | Zasilanie | Częstotliwość | Moc    | Pojemność dzieży | Maks. wsad ciasta | Wymiary            |
|----------|-----------|---------------|--------|------------------|-------------------|--------------------|
| RQT20 2V | 230 V     | 50 Hz         | 1,1 kW | 20 l             | 8 kg              | 370 × 670 × 670 mm |
| RQT30 2V | 230 V     |               | 1,5 kW | 30 l             | 12 kg             | 445 × 795 × 760 mm |
| RQT40 2V | 400 V     |               | 2,2 kW | 40 l             | 15 kg             | 485 × 875 × 765 mm |
| RQT50 2V | 400 V     |               | 2,2 kW | 50 l             | 20 kg             | 535 × 925 × 765 mm |



## 2. OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Urządzenie należy ustawić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Przed użyciem należy sprawdzić zgodność parametrów zasilania z wymaganiami urządzenia oraz prawidłowość podłączenia przewodu ochronnego.
3. Przed uruchomieniem należy upewnić się, że osłona zabezpieczająca jest prawidłowo zamontowana.
4. Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk ani twardych przedmiotów do dzieży.
5. Nie wolno chwytać ani ręcznie ciągnąć pasów i łańcuchów napędowych.

## 3. KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu należy wyczyścić urządzenie, aby zapobiec rozwojowi bakterii.
2. Obudowa przekładni jest wypełniona specjalnym smarem, którego ilość wystarcza na sześć miesięcy pracy. W celu uzupełnienia lub wymiany smaru należy zdjąć górną pokrywę. Czynność tę należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu.

**Uwaga:** Przed rozpoczęciem konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.

#### 4. WYKRYWANIE I NAPRAWIANIE USTEREK

| Problem                                       | Przyczyna                         | Rozwiązanie                                                                           |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Po uruchomieniu wał mieszający nie obraca się | Poluzowane połączenia elektryczne | Należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi sprawdzenie obwodu i dokręcenie połączeń. |
| Drgania wału mieszającego                     | Poluzowane śruby mocujące         | Należy zlecić sprawdzenie i dokręcenie śrub mocujących.                               |
| Nadmierny wzrost temperatury silnika          | Nieprawidłowe napięcie zasilania  | Należy sprawdzić zgodność napięcia zasilania z tabliczką znamionową.                  |
|                                               | Przeciążenie urządzenia           | Należy zmniejszyć ilość obrabianego ciasta.                                           |
| Nadmierny hałas przekładni                    | Niewystarczające smarowanie       | Należy zlecić uzupełnienie lub wymianę smaru.                                         |
|                                               | Poluzowane łańcuchy               | Należy zlecić sprawdzenie i regulację napięcia łańcuchów.                             |
| Mieszadło uderza o dzieżę                     | Odkształcona dzieża               | Należy zlecić naprawę lub wymianę odkształconego elementu.                            |

**Ostrzeżenie:** Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednim strumieniem wody.

---

## 5. 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, 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. zmiękcacz 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 nieobjętym 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.)

- e.
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: [serwis@restoquality.pl](mailto:serwis@restoquality.pl)
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia 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

E-mail: [info@restoquality.pl](mailto:info@restoquality.pl)  
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909  
[www.restoquality.pl](http://www.restoquality.pl)



Resto Quality Sp. z o.o.  
Ul. Zamknięta 10/1.5  
30-554 Kraków



tel. 12 307 06 72



[info@restoquality.pl](mailto:info@restoquality.pl)



[www.restoquality.pl](http://www.restoquality.pl)