

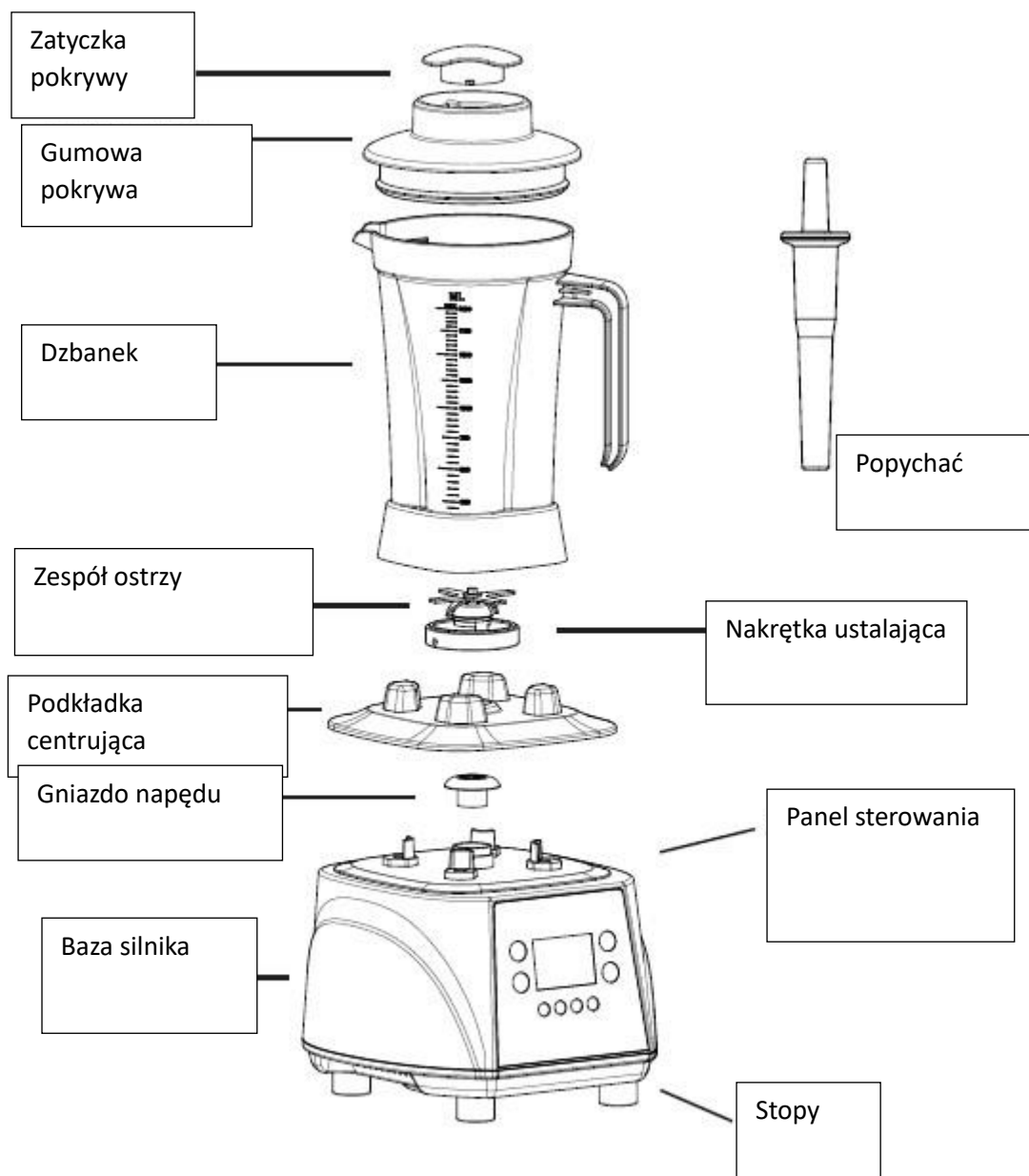


Instrukcja obsługi

MIKSER KIELICHOWY | BLENDER BARMAŃSKI RQ-7235 i RQ-7350



Wyświetlanie struktury



Instrukcje bezpieczeństwa

Uwaga



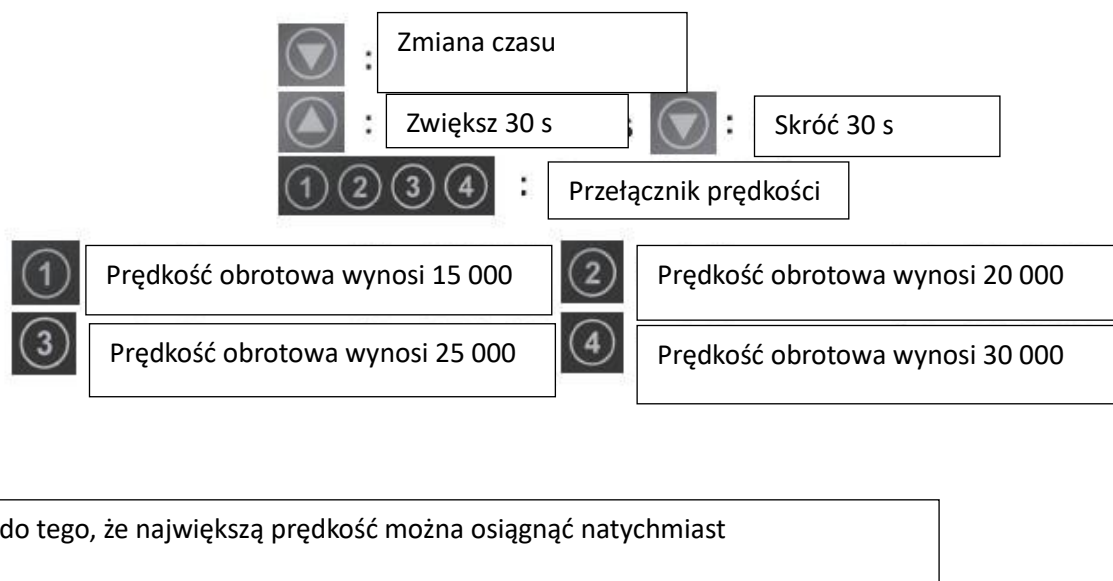
Naciśnij wyłącznik startowy w pozycję „ON” i obróć pokrętkę prędkości zgodnie z rzeczywistymi potrzebami. Po przetworzeniu wszystkich składników przesunij wszystkie przełączniki do pozycji „OFF” i wyjmij składniki, aż silnik całkowicie przestanie się obracać.

PRZEŁĄCZNIK PULSU: „II” oznacza, że największą prędkość można osiągnąć natychmiast. Gdy przełącznik jest ustawiony w pozycji „ON”, przesunij prawy przełącznik w położenie „II”, jeśli chcesz, aby silnik natychmiast osiągnął największą prędkość, a po kilku sekundach przełącznik automatycznie powróci do pozycji „0”.



SPORADYCZNIE

Naciśnij przycisk „ON & OFF”, aby uruchomić maszynę i dostosować czas i prędkość zgodnie z rzeczywistymi potrzebami. Po przetworzeniu wszystkich składników naciśnij ponownie przycisk „ON AND OFF” i wyjmij składniki, aż silnik całkowicie przestanie się obracać.



Gdy maszyna jest włączona, naciśnij klawisz, jeśli chcesz, aby silnik natychmiast osiągnął największą prędkość, i naciśnij ponownie klawisz, jeśli chcesz, aby się zatrzymał.

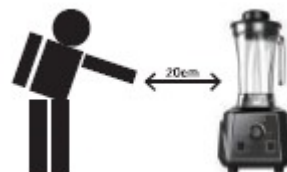
Uwagi: Przy obsłudze tego typu blendera należy najpierw ustawić czas, a następnie prędkość. Maszyna przestanie działać po osiągnięciu ustawionego czasu. Naciśnij przycisk ON & OFF, jeśli chcesz zatrzymać pracę urządzenia w ustawionym czasie.

2. Załadowane składniki nie mogą przekraczać najwyższej standardowej skali na dzbanku. Upewnij się, że pokrywa dzbanka jest szczelnie zamknięta, a następnie naciśnij „Przełącznik prędkości”, aby stopniowo uruchomić maszynę z niskiej do dużej prędkości.



3. Produkt jest urządzeniem klasy 1. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo, podczas okresu próbnego należy upewnić się, że obwód uziemiający jest dobry.

4. Przed przystąpieniem do obsługi maszyny należy zachować odległość (około 20 cm) od maszyny. Upewnij się, że urządzenie jest uruchamiane z małą prędkością, gdy składniki są płynne, aby uniknąć uderzenia wywołanego natychmiastowym uruchomieniem, które spowoduje wylanie się płynu z pojemnika.



5. Dzbaneł maszyny ma otwartą konstrukcję. Proszę wyjąć składniki tak szybko, jak to możliwe po ich przetworzeniu.



6. Silnik maszyny jest wyposażony w urządzenie zabezpieczające przed temperaturą, dzięki czemu maszyna wyłącza się automatycznie, gdy temperatura jest zbyt wysoka. Proszę wyłączyć zasilanie i wyciągnąć wtyczkę, a urządzenie będzie można ponownie uruchomić po spadku temperatury.



7. Podczas używania blendera należy ustawić poziomo, a jego bok i tył powinny znajdować się w odległości co najmniej 20 cm od ścian. Nie umieszczaj blendera w wąskiej przestrzeni, aby go używać. Upewnij się, że otwory wlotowe i wylotowe maszyny nie zostaną zablokowane przez ciała obce, które mogą mieć wpływ na rozpraszanie ciepła.

8. Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że „Dzbanek” i „maszyna główna”, a także „gumowa pokrywa” i „Dzbanek” są całkowicie i szczelnie zamknięte. Nie otwieraj pokrywy podczas pracy urządzenia, aby zapobiec rozbryzgnięciu się składników.

9. Po użyciu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby uniknąć uszkodzenia elementów elektronicznych na skutek długotrwałego zasilania. Przewód zasilający urządzenia należy wystać do wyznaczonej przez firmę stacji serwisowej lub profesjonalnego personelu w celu wymiany, jeśli jest uszkodzony.

W CELU ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA W INSTRUKCJI
PODANO WIELE ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI

ZAKAZY

1. Maszyna jest produktem o dużej mocy. Należy używać oddzielnego gniazdka o dużej mocy i natężeniu powyżej 5 A. Nie używaj gorszego gniazdka. Nie dziel gniazdka z kuchenką indukcyjną i innymi urządzeniami dużej mocy, aby uniknąć pożaru spowodowanego nadmiernym prądem.



2. Nie używaj popękanego lub wyszczerbionego dzbanka. Sprawdź urządzenie obrotowe i sprawdź, czy ostrze jest luźne lub złamane. W przypadku dzbanka używanego przez rok lub dłużej, jeśli zaleca się wymianę na Dzbanek o tej samej specyfikacji, wyprodukowany przez oryginalną fabrykę.



3. Nie dotykaj palcem elementów obrotowych, zwłaszcza ostrza, gdy maszyna jest uruchomiona. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia lub wymiany ostrza, aby uniknąć niebezpieczeństw, takich jak skaleczenia.



4. Nie myj blendera bezpośrednio wodą i uważaj, aby płyn nie dostał się do blendera, aby uniknąć niebezpieczeństwa.



5. Nie umieszczaj blendera w miejscach, w których występuje otwarty ogień, np. w pobliżu kuchenki gazowej lub naftowej.

6. Nie pozwalaj dzieciom, osobom starszym i osobom z zaburzeniami psychicznymi działać samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.



7. Nie dotykaj panelu sterującego ostrym narzędziem, aby uniknąć pęknięcia, przedostania się wody lub uszkodzenia wewnętrznego obwodu sterującego, co może spowodować nieprawidłową pracę urządzenia.

8. Unikaj umieszczania blendera na stojaku, obrusie lub cienkim papierze, aby zapobiec zablokowaniu otworu wlotowego lub wylotowego, co może mieć wpływ na rozpraszanie ciepła w korpusie urządzenia.

9. Nie uruchamiaj urządzenia, gdy w „dzbanku” nie ma żadnych składników, aby uniknąć uszkodzenia układu rotacyjnego.

Specjalne przypomnienie

Produkt ma takie funkcje, jak dynamiczne mieszanie, mielenie, mieszanie itp.. Nadaje się do przetwarzania składników płynnych, może przygotować smoothie, sok owocowy i warzywny, sos, koktajl mleczny, herbatę, suchy proszek itp.

Przygotowania:

1. Upewnij się, że napięcie robocze wynosi 220-240 V, 50 Hz.
2. Upewnij się, że przełącznik produktu znajduje się w pozycji „OFF” lub „O”.
3. Umieść produkt na odpowiednim stole roboczym i prawidłowo włóż wtyczkę do złącza wejściowego
4. Wyczyść dzbanek, pokrywę, małą miarkę i ostrze mieszające; przygotować odpowiednią ilość składników i odłożyć je do pracy



Dodaj składniki:

1. Włóż składniki do dzbanka z następującą kolejnością; najpierw włóż ogólnie miękkie składniki, następnie dodaj twarde składniki, a na koniec włóż płynne składniki. Ilość składników nie powinna przekraczać maksymalnej standardowej skali na dzbanku, w przeciwnym razie składniki łatwo się przeleją podczas mieszania. Składniki łatwiej się kruszą, jeśli zostaną wcześniej pokrojone na małe kawałki o długości około 1-2 cm, co zapewni lepszy efekt.
2. Przykryj pokrywką i upewnij się, że pokrywka i dzbanek są szczelnie zamknięte.
3. Umieść prawidłowo dzbanek na urządzeniu głównym.

Uruchom produkt:

1. Przed użyciem produktu należy zachować odległość (około 20 cm) od produktu.
2. Powolny start: przesunąć włącznik do pozycji „ON”, a produkt uruchomi się powoli. Po uruchomieniu produktu można wyregulować przełącznik kontroli prędkości lub przełącznik prędkości, aby wybrać odpowiedni tryb kontroli prędkości.
3. Natychmiastowy start: przesunąć przełącznik chwilowego zasilania do pozycji „ON”, produkt uruchomi się z pełną prędkością, a inne przełączniki kontroli prędkości przestaną działać. Po kilku sekundach przełącznik automatycznie powróci do pozycji „OFF”.
4. Po przygotowaniu składników przesunąć wszystkie przełączniki do pozycji „OFF” i aż produkt całkowicie przestanie się obracać, zdejmij dzbanek i natychmiast wyjmij składniki.



Umiejętności operacyjne:

1. Gdy składniki są płynne, uruchom maszynę na niskich obrotach, aby uniknąć uderzenia powstałego przy nagłym uruchomieniu, które może spowodować wylanie się płynu.
2. Gdy składniki pozostają nieruchome i trudno je wymieszać, można skorzystać z funkcji przelewania natychmiastowego lub użyć mieszadła.
3. Przy przetwarzaniu składników łatwo wytwarzających pianę, np. herbaty, można skorzystać z funkcji obrotów w prawo lub wolnego startu i dobrać czasu chwilowego przelewania oraz czasu działania odpowiednio do wymaganej ilości piany.
4. Przygotowując składniki smoothie, dodaj odpowiednią ilość wody, co ułatwi wykonanie, zmniejszy trudność i skróci czas przygotowania.

Kontrola procesu:

1. Kontrola czasu: produkt jest bardzo wydajny i w normalnych warunkach może zmiażdżyć składniki w ciągu 30 sekund. Czas zostanie wydłużony maksymalnie do 2 minut, jeśli 30 s nie wystarczy do uzyskania pożądanego efektu.
2. Dodawanie składników podczas pracy (uważaj, aby ilość składników nie była nadmierna, aby uniknąć przepełnienia lub przeciążenia):
 - (1) Zatrzymaj pracę i dodaj składniki
 - (2) Zdejmij korek pokrywy i dodaj odpowiednią ilość składników (Nie można wykonać tej operacji, gdy w urządzeniu znajduje się gorący napój. Aby wykonać tę operację, należy zatrzymać urządzenie, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych rozpryskami)
3. Zastosowanie mieszadła: mieszadło jest zwykle używane do produkcji składników i potraw o słabej płynności.

Wypożyczenie opcjonalne:



1. Dzbane do płynnych składników (wypożyczenie opcjonalne)

(1) Płynną lub miękką żywność umieszcza się w dolnej warstwie „dzbanka”, a następnie umieszcza się twarde składniki lub lód. Większe składniki należy najpierw pokroić w bloki o wielkości od 3 do 5 cm.

2. Dzbane do produktów suchych (wypożyczenie opcjonalne)

(1) Składniki suszonych owoców, takie jak kategoria „Słodka” i „Kawa-Lekka”, można bezpośrednio rozbić.

(2) W przypadku niektórych składników olejowych, takich jak orzeszki ziemne i sezam, czas mieszania nie może być zbyt długi, aby uniknąć wydzielania się oleju ze składników, co mogłoby mieć wpływ na efekt.

3. Dzbane piankowe (wypożyczenie opcjonalne)

Wsypanie składniki herbaty i wcisnąć „przełącznik natychmiastowy” lub użyć małej prędkości, aby uniknąć tworzenia się coraz większej ilości piany.

Metody konserwacji:



1. Podczas czyszczenia produktów pamiętaj o wyjęciu wtyczki z gniazdka.

2. Umyj produkty i inne elementy natychmiast po użyciu

3. Zewnętrzną część urządzenia głównego można czyścić wilgotną szmatką

4. Proszę umyć Dzbane po każdym użyciu lub jeśli nie jest używany przez ponad 10 minut.

5. Po każdym użyciu gumową pokrywę należy zdejmować do czyszczenia. Nie czyść go ostrym narzędziem, aby uniknąć zarysowania gumowej pokrywy.

6. Osad przyleganie do sprzętu nożowego po pewnym czasie jego używania, co będzie miało wpływ na jego żywotność. Zaleca się, aby użytkownik co dwa tygodnie zdejmował i dokładnie czyścił sprzęt nożowy.

7. Przed przechowywaniem upewnij się, że maszyna jest czysta i sucha.

8. Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas, proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zwrócić uwagę na zabezpieczenie korpusu maszyny przed kurzem i owadami.

Proste rozwiązanie problemu:

Stan	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Uruchomienie awarii	Zadziałało urządzenie zabezpieczające silnik.	Umieść maszynę w wentylowanym miejscu i schłódź ją przez około 20 minut.
Nadmierne wibracje	Urządzenie nie jest umieszczone równomiernie. Dzbanek nie jest prawidłowo zainstalowany. Za dużo składników.	Umieść maszynę równomiernie. Zamontuj ponownie dzbanek prawidłowo. Dostosuj ilość składników
Przepełnienie	Ilość wody przekracza specyfikację. Pokrywa nie jest prawidłowo zainstalowana.	Dostosuj ilość wody. Ponownie prawidłowo załóż pokrywę.

Jeśli nie można usunąć powyższych usterek, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub siedzibą firmy w celu uzyskania serwisu.

Lista ochrony środowiska:

Jako profesjonalny producent maszyn, firma zapewnia usługi wysokiej jakości, kierując się podstawową zasadą: klienci przede wszystkim, w pełni uwzględniając wpływ metali ciężkich i ich uszkodzenia dla ludzi, zwierząt i roślin, a także dla środowiska. Pełna gama produktów firmy spełnia wymagania dyrektywy w sprawie substancji zakazanych w sprzęcie elektronicznym i elektrycznym (2002/95/WE), co może skutecznie zmniejszyć ryzyko stosowania przez konsumentów.

Szkodliwy	Obrażenia fizyczne
Ołów	Uszkodzenie układu nerwowego
Kadm	Uszkodzenia kości, nerek i układu oddechowego
Rtęć	Uszkodzenie ośrodkowego układu nerwowego i układu nerek
Sześciowartościowy chrom	Powodują wady genetyczne
PBB	Silne substancje teratogenne
PBDE	Silne substancje teratogenne



9. 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. 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 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 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