

Instrukcja obsługi

Mikser Planetarny

Model: PM 40, PM 60



Szanowny użytkowniku,

Dziękujemy za wybranie naszego urządzenia i zaufanie do naszej firmy. Nasze urządzenie jest produkowane zgodnie z międzynarodowymi standardami.

Proszę upewnić się że wszystkie osoby które będą używały urządzenia dokładnie zapoznały się z jego instrukcją obsługi. Dzięki postępowaniu według informacji zawartych w instrukcji obsługi uzyskasz odpowiednią wydajność swojego urządzenia oraz wydłużysz jego żywotność.

DANE TECHNICZNE

TECHNICZNY SPECYFIKACJE	P.M. 60	P.M. 40
CAŁKOWITA MOC ELEKTRYCZNA (słowo kluczowe)	2,2	2,2
ZASILANIE ELEKTRYCZNE NAPIĘCIE (V, AC)	380/400	380/400
CZĘSTOTLIWOŚĆ PRACY (Hz.)	50 / 60	50 / 60
PRĄD NOMINALNY (A)		
WYMIARY (cm)	63x91x137	63x97x137
ŻYCIE MAKSYMALNE	5°	5°
KLASA	1	1
KLASA OCHRONY	IP20	IP20
WAGA (kg)	210	205
POJEMNOŚĆ (LT)	60	40

ZNAKI OSTRZEGAWCZE



OCHRONA UZIEMIENIA



WF

UZIEMIENIE SIECI



ELEKTRYCZNOŚĆ



TEMPERATURA PRZEGRZANIA

WARTOŚCI PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

380 V -400 V / 50-60 Hz

Napięcie: 220 V - 400 V

Linia Uziemienia

Częstotliwość: 50 - 60 Hz.

BEZPIECZEŃSTWO

1. To urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i powinno być używane wyłącznie w dobrze wentylowanym miejscu. Przed instalacją i użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją
2. Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez producenta lub jego autoryzowany serwis.
3. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu w połączeniu ze sprzętem łączącym typu Y, przewód ten musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub przez wykwalifikowany personel, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.
4. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową (w tym dzieci) lub osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem i kontrolą osoby odpowiedzialnej za bezpieczne użytkowanie urządzenia.
5. Aby zredukować hałas i wibracje, maszyna standardowo wyposażona jest w 4 nóżki.

INSTRUKCJA INSTALACJI MIKSERÓW PM 40 i PM 60

NIE URUCHAMIAJ MASZINY BEZ PRZECZYTANIA TEJ SEKCJI

1. Instalację maszyny powinien przeprowadzić wykwalifikowany i kompetentny elektryk.
2. Nigdy nie uruchamiaj maszyny bez podłączenia linii uziemienia. Jest to kluczowe dla Twojego bezpieczeństwa oraz dla zapewnienia prawidłowej pracy maszyny.
3. Upewnij się, że rozmiar kabla linii zasilającej jest odpowiedni.
4. Napięcie zasilania: 220 V na jednej fazie, między fazami 380 V. Sprawdź poprawność połączeń za pomocą miernika.
5. Zainstalowanie panelu z "Przełącznikiem Ochrony Fazowej" oraz "Przełącznikiem Ochrony Napięcia" przed gniazdem elektrycznym, w celu zabezpieczenia przed przerwami fazowymi i nierównowagą napięcia, zapewni długą żywotność maszyny.
6. Upewnij się, że nogi maszyny znajdują się na płaskiej powierzchni, a wszystkie cztery nogi są w pełni osadzone na podłodze.
7. Po podłączeniu elektrycznym upewnij się, że kierunek obrotu maszyny jest zgodny ze strzałką.
8. Upewnij się, że linia zasilająca wchodząca do maszyny jest oddalona od urządzeń emitujących ciepło oraz innych źródeł ciepła.

9. Nigdy nie myj maszyny wodą pod ciśnieniem ani lejącą wodą, wycieraj ją wilgotną szmatką.
10. W maszynie nie ma części, które możesz naprawić samodzielnie. W razie awarii skontaktuj się z nami.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA MIKSERA

1. Proszę przeczytać tę broszurę od początku do końca przed pierwszym użyciem. Upewnij się, że instrukcje montażu są stosowane krok po kroku. Nigdy nie uruchamiaj maszyny bez uprzedniego zastosowania się do instrukcji montażu. W przeciwnym razie Twoje urządzenie straci gwarancję.
2. Przed użyciem upewnij się, że wszystkie przełączniki i urządzenia ochronne są w pozycji wyłączonej.
3. Ustaw przełącznik w pozycji (0).
4. Upewnij się, że czerwony przycisk bezpieczeństwa nie jest wciśnięty.
5. Umieść ciasto w misie o pojemności do 120 kg, maksymalnie do 10 kg.
6. Ustaw osłonę w pozycji (1).
7. Wybierz odpowiedni przełącznik na panelu sterowania, w zależności od przygotowywanego materiału.
8. Do mieszania ciasta wybierz ustawienie (1), do ubijania kremu (2), a do ubijania jajek (3).

INNE WŁAŚCIWOŚCI UŻYTKOWANIA

1. Podłącz urządzenie do profesjonalnego źródła zasilania elektrycznego i upewnij się, że jest ono bezpieczne, o ile system uziemienia jest obecny i prawidłowo podłączony.
2. Po wykonaniu połączenia elektrycznego sprawdź, czy kierunek obrotu maszyny jest zgodny z kierunkiem wskazanym przez strzałkę.
3. Przy pierwszym użyciu napełnij kocioł wodą na pół godziny a następnie uruchom maszynę na 5 minut.
4. Przed normalnym użytkowaniem prosimy o przeprowadzenie ogólnego czyszczenia maszyny zgodnie z poniższymi warunkami.
5. Nie myj maszyny wodą ani wodą pod ciśnieniem. Po pracy wytrzyj ją wilgotną szmatką z detergentem i pianą.
6. Upewnij się, że maszyna znajduje się w 1. cyklu podczas mieszania ciasta. W przeciwnym razie może dojść do nieautoryzowanego uszkodzenia maszyny.
7. Możesz mieszać ciasto o wadze do 10 kg w swojej maszynie.
8. Nie wrzucaj zamrożonego ciasta do maszyny.

9. Upewnij się, że nogi maszyny są stabilnie osadzone na podłodze, aby urządzenie pracowało cicho.
10. Regularne czyszczenie maszyny jest ważne zarówno ze względów higienicznych, jak i dla zapewnienia długiej żywotności urządzenia.

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. 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