



RESTOQUALITY

## Instrukcja obsługi

### Miesiarki ugniatające - widelcowe

Model: KDM20, KDM40, KDM50, KDM70, KDM120



## Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne .....	3
1.1. Wprowadzenie .....	3
1.2. Specyfikacja techniczna.....	3
SEKCJA 2: Schemat elektryczny .....	4
SEKCJA 3: Bezpieczeństwo .....	4
SEKCJA 4: Transport i instalacja.....	5
SEKCJA 5: Montaż i obsługa urządzenia .....	6
SEKCJA 6: Czyszczenie i konserwacja .....	8
SEKCJA 7: Wykaz części .....	9
SEKCJA 8: Ogólne warunki gwarancji .....	10

**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.

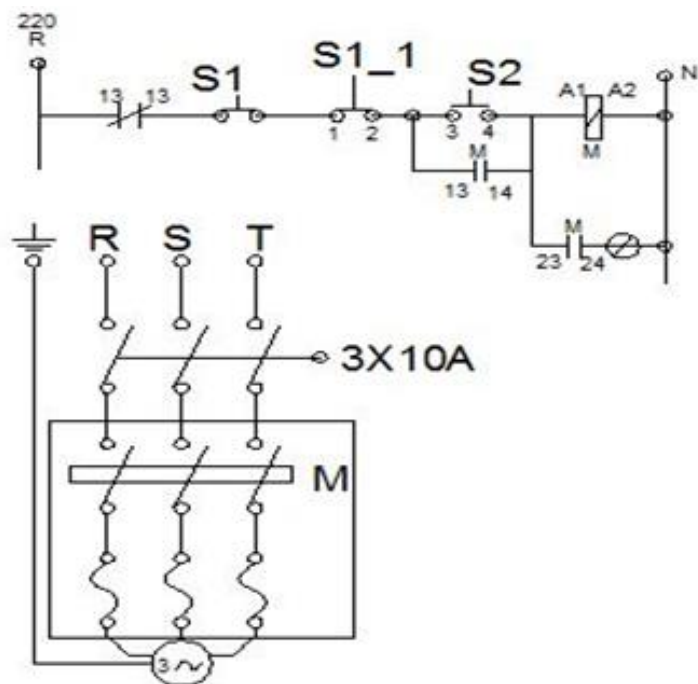
Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

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

### **1.2. Specyfikacja techniczna**

<b>MODEL</b>	<b>KDM 20</b>	<b>KDM 50 /KDM 70</b>	<b>KDM 120</b>
<b>Wymiary [mm]</b>	<b>550X300X550</b>	<b>1900x700x850</b>	<b>2400X700X850</b>
<b>Moc [kW]</b>	<b>0,37</b>	<b>0,55 / 0,75</b>	<b>1,1 / 1, 5</b>
<b>Zasilanie [V]</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>
<b>Częstotliwość [Hz]</b>	<b>50/60</b>	<b>50/60</b>	<b>50/60</b>
<b>Objętość misy [l]</b>	<b>20</b>	<b>50 / 70</b>	<b>120</b>
<b>Maksymalne nachylenie</b>	<b>5°</b>	<b>5°</b>	<b>5°</b>
<b>Klasa ochrony</b>	<b>IP 55</b>	<b>IP 55</b>	<b>IP 55</b>

## SEKCJA 2: Schemat elektryczny



R	Faza
N	Neutralny
M	Zasilanie
S1	Awaryjny stop
S1_1	Start
S2	Stop

## SEKCJA 3: Bezpieczeństwo

Znaki ostrzegawcze



Ekwiopotencjał



Uziemienie



Urządzenie pod napięciem



Gorąca powierzchnia

### Parametry zasilania:

Napięcie 220V -380 V

Podłączenie sieciowe: jednofazowe

Poziom gleby

Częstotliwość: 50 / 60 Hz

### Parametry zasilania:

Zasilanie: 400 V

Podłączenie sieciowe: trójfazowe / jednofazowe

Poziom gleby

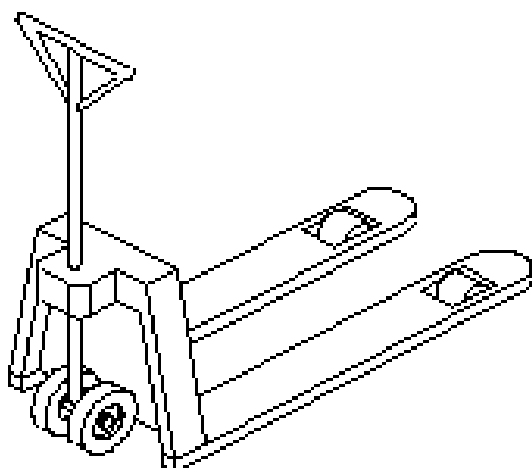
Częstotliwość: 50 / 60 Hz

### Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa:

- Produkty łatwopalne nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.
- Nie czyścić urządzenia wodą pod ciśnieniem.
- Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i powinno być używane jedynie w dobrze wentylowanym miejscu. Należy zapoznać się z instrukcją przed instalacją i użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony personel.
- Wszelkie naprawy gwarancyjne świadczone są tylko i wyłącznie przez serwis producenta lub wyznaczonego przez niego technika. Wszelka ingerencja w urządzenie bez wiedzy i zgody producenta może skutkować utratą gwarancji.
- Jeśli urządzenie jest używane z jakiegokolwiek powodu w okolicy pożaru (jeśli występuje), płomienia ognia. Zamknij zawory gazowe i przełączniki elektryczne. Użyj gaśnicy. Nigdy nie używaj wody do gaszenia płomienia.
- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony w połączeniu ze sprzętem przyłączeniowym typu Y, przewód ten musi zostać wymieniony przez serwisanta, bądź wskazanego przez niego technika, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową (w tym dzieci) lub osoby z niewystarczającym doświadczeniem lub wiedzą, chyba że są nadzorowane i kontrolowane przez osobę odpowiedzialną za bezpieczną obsługę urządzenia.



### SEKCJA 4: Transport i instalacja





Zabrania się wymiany bądź przedłużania przewodów połączeniowych. Jedynym upoważnionym do takich zmian jest autoryzowany serwis Resto Quality.

### Transport

- Urządzenie należy ustawić na paletę w pozycji pionowej.
- Stopy wózka widłowego są umieszczane pod urządzeniem, podczas przemieszczania.
- Gdy odległość transportowa jest duża, paletę należy przez cały czas przesuwać powoli, w razie potrzeby urządzenie należy przymocować do palety, albo wyznaczyć osobę, która będzie kontrolować stan urządzenia, aby nie ulegało trzęsieniom, ani przechyłaniu związanym z przemieszczaniem.
- Należy chronić urządzenie przed uderzeniami i wstrząsami podczas transportu.
- Producent nie odpowiada za uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwego transportu.

### SEKCJA 5: Montaż i obsługa urządzenia



Odległość między urządzeniem a ścianą powinna wynosić 20cm w przypadku pokrycia ściany łatwopalnym materiałem (meble kuchenne, powłoka dekoracyjna). W innym wypadku odległość może wynosić 5cm.

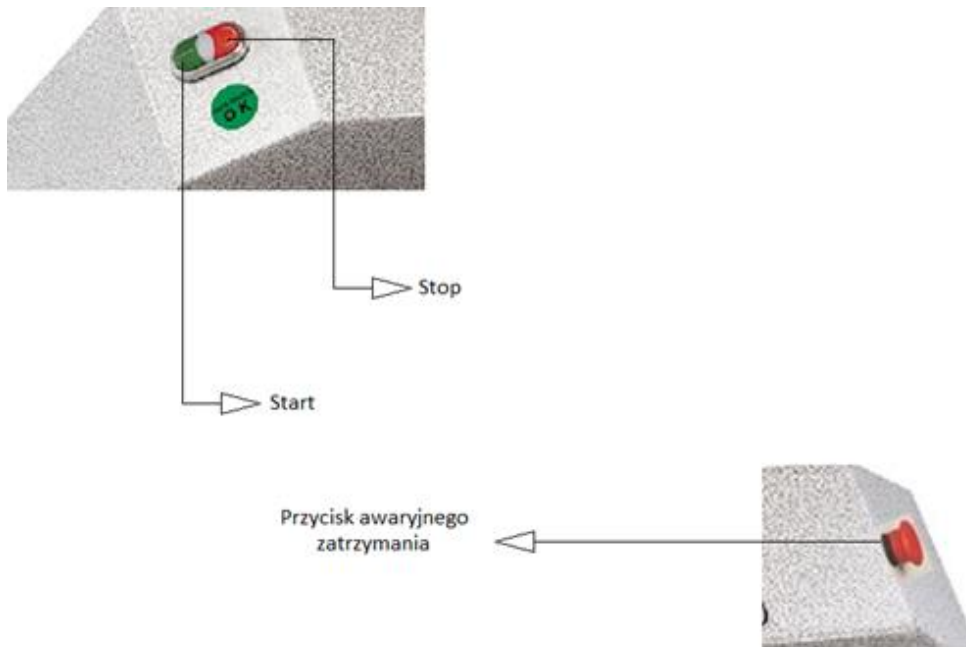
Zaleca się zwrócenie uwagi na przepisy przeciwpożarowe.



Poniżej znajduje się lista pozycji związanych z instalacją urządzenia. Instalacja musi być w całości wykonana przez autoryzowany serwis.

- Nóżki urządzenia muszą zostać wyregulowane w taki sposób, aby urządzenie było wyważone.
- Podłączenie elektryczne urządzenia musi zostać sprawdzone przez technika z uprawnieniami, maksymalne podłączenie do bezpiecznika 170cm.
- Podłączenie elektryczne: należy umieścić bezpiecznik prądu upływowego o wartości max 30 mA w bezpieczniku zasilania, aby zabezpieczyć się przed prądem upływowym.
- Urządzenie należy uziemić podłączając je do listwy uziemiającej na najbliższym panelu instalacji elektrycznej.

## Przyciski sterujące



## Środki ostrożności przed użyciem

- Urządzenie do ugniatania ciasta skraca czas jego wyrabiania.
- Części mające kontakt z żywnością **są** w całości wykonane ze stali nierdzewnej.
- **Zastosowana mocna konstrukcja korpusu wydłuża żywotność maszyny.**
- Kierunek obrotu haka musi być zgodny ze strzałką na korpusie. Jeśli kierunek obrotów jest inny należy zmienić położenie dwóch kabli fazowych.
- Ważne, aby urządzenie pracowało w czystym otoczeniu. Pomieszczenie, w którym znajduje się maszyna, powinno spełniać zasady higieny, tym samym nie wpływając negatywnie na zdrowie ludzi i stan otoczenia. Z tego powodu obudowa urządzenia nie powinna być wilgotna, brudna, zaolejona, zakurzona itp.
- Praca z urządzeniem może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji - może dojść do zmiążdżenia, obciążenia czy złamania kończyn. Zabrania się otwierać tylnej pokrywy kiedy urządzenie jest włączone.
- Nie należy dotykać dzieży oraz haka, które są ruchomymi częściami urządzenia, podczas jego pracy.
- Zabrania się wrzucania lodu do ciasta.

**Cel:** Miksery spiralne do ugniatania ciasta zostały zaprojektowane, aby zaspokoić potrzeby związane z produkcją ciasta w małych, średnich i dużych piekarniach, cukierniach, pizzeriach, hotelach, jadalniach, szkołach, akademikach i innych kuchniach przemysłowych.

**UWAGA: Nie używać urządzenia do celów niezgodnych z instrukcją.**

**Urządzenie powinno być używane przez osoby, które znają przepisy bezpieczeństwa oraz które zapoznały się z instrukcją obsługi.**

#### **Działanie urządzenia**

- Ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji włączonej i ustaw termostat na żądaną temperaturę (zaświeci się zielona lampka), lampka zgaśnie gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura.
- Aby wyłączyć urządzenie, najpierw ustaw termostat w pozycji "0", następnie wyłącz włącznik/wyłącznik.
- Zaleca się, aby urządzenie pracowało w temperaturze otoczenia od -5C do +40C przy maksymalnej wilgotności powietrza 65%.

**UWAGA! Zgodnie z opisem w instalacji i użytkowaniu urządzenia należy zadbać o odpowiednie umiejscowienie miksera oraz przeszkolenie obsługi. Jakakolwiek awaria musi zostać zgłoszona na serwis Resto Quality.**

W przypadku awarii urządzenia naprawy może dokonać jedynie serwis Resto Quality bądź wyznaczony technik.

Zakazuje się ingerować w urządzenie przez osoby nieupoważnione przez serwis Resto Quality.

Firma Resto Quality posiada jedynie oryginalne części do swoich urządzeń, nie oferujemy zamienników.

Gwarancja nie zostanie uznana w przypadku stwierdzenia nieoryginalnych części w urządzeniu.

#### **SEKCJA 6: Czyszczenie i konserwacja**

##### **Czyszczenie:**

Przed każdym użyciem jak i po należy wyczyścić dokładnie urządzenie zwilżoną gąbką z płynnym środkiem czyszczącym. Podczas czyszczenia urządzenie musi być odłączone od zasilania.

Nie używaj, chemicznych substancji czyszczących, tj. spirytus solny, cif itp.

##### **Konserwacja:**

Okresowa konserwacja powinna być wykonywana przez technika. W zależności od częstotliwości użytkowania zalecamy przeprowadzenie czynności co 6 miesięcy.

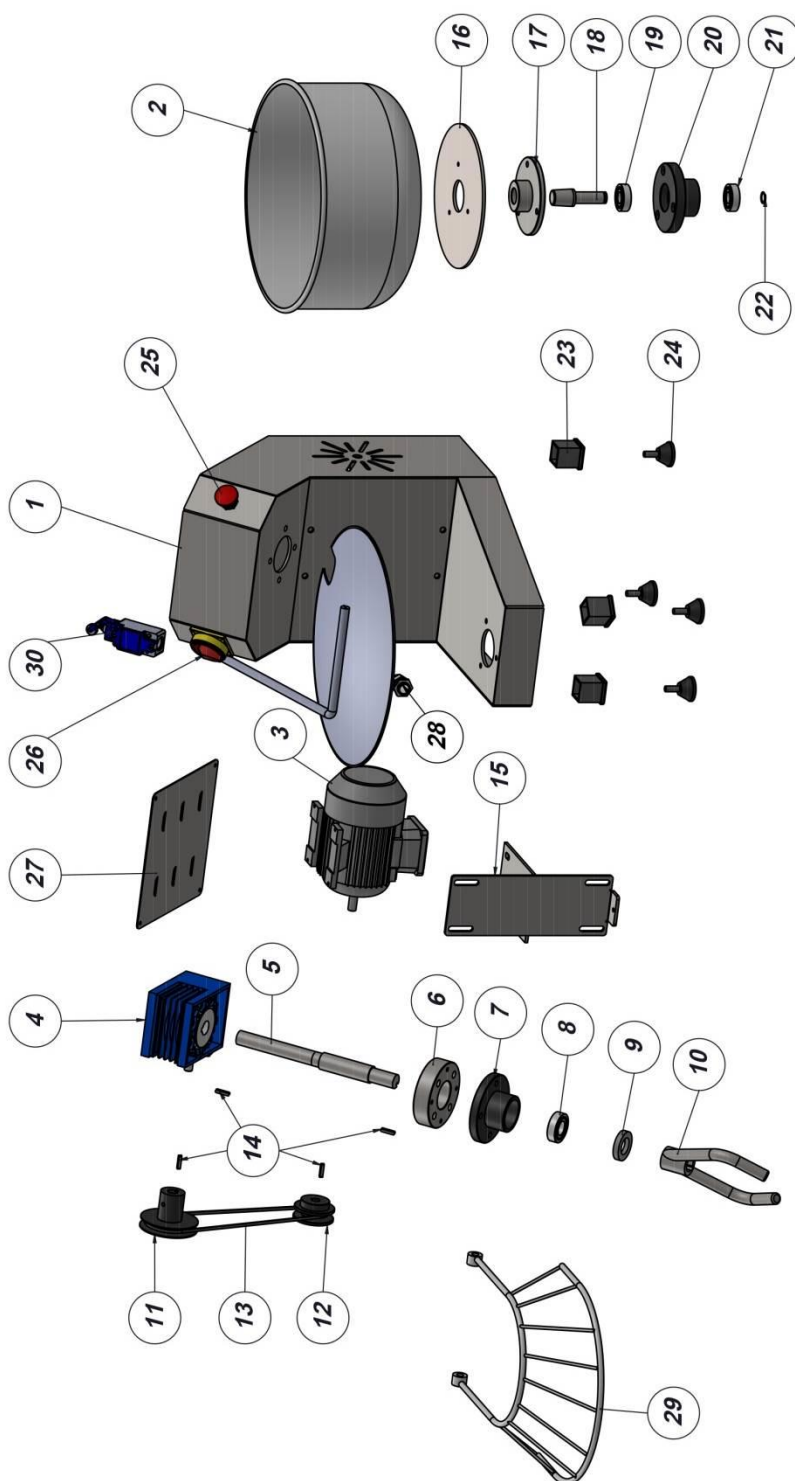
##### **Instrukcja konserwacji:**

- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz jego zasilanie.
- Dzieża oraz narzędzie do zagniatania powinny zostać dokładnie wyczyszczone.
- Upewnij się, że pod osłoną nie pozostał żaden bród.
- Pozostałe ciasto usuń miękką ścierką, która nie spowoduje zarysowania wewnętrznej powierzchni dzieży oraz narzędzia zagniatającego
- Nie należy czyścić i konserwować urządzenia wodą pod ciśnieniem oraz za pomocą ściernych środków chemicznych.
- Urządzenie powinno być codziennie czyszczone wilgotną ściereczką
- Zawsze należy przestrzegać etykiet ostrzegawczych
- Po całkowitym osuszeniu urządzenia, jest ono gotowe do ponownej pracy

**Przy stosowaniu się do zaleceń żywotność urządzenia wynosi 10 lat.**



## SEKCJA 7: Wykaz części



Nr.	Nazwa	Nr.	Nazwa
1	Obudowa	16	Kołnierz dzieży
2	Dzieża	17	Kołnierz przyłączeniowy dzieży
3	Silnik	18	Trzon stożkowy dzieży
4	Reduktor	19	Rolka - KDM120 (6204 ZZ) / KDM40-50-70 (6205 ZZ) / KDM120 (6207 ZZ)
5	Trzonek	20	Element trzonka
6	Kołnierz redukcyjny	21	Rolka - KDM120 (6204 ZZ) / KDM40-50-70 (6205 ZZ) / KDM120 (6207 ZZ)
7	Element trzonka	22	Element trzonka
8	Wał 6205 ZZ	23	Przekładnia nożna przegubu kulowego
9	355210 Uszczelka olejowa wału haka	24	Element nożnego przegubu kulowego
10	Końcówka do zagniatania ciasta	25	Przycisk zatrzymania awaryjnego
11	Koło pasowe reduktora	26	Przełącznik
12	Koło pasowe silnika	27	Element tylnej obudowy
13	Pasek klinowy	28	Dławik kablowy
14	Klin 8x8	29	Obudowa ochronna
15	Element obudowy silnika	30	Przełącznik

## 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. zmiękczacze 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**