



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

MIKSER KIELICHOWY | BLENDER BARMAŃSKI RQ-G335



WAŻNE

Wszyscy użytkownicy tego urządzenia muszą przeczytać i zrozumieć niniejsze środki ostrożności przed rozpoczęciem użytkowania, aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia.

Ostrzeżenie: Aby uniknąć ryzyka poważnych obrażeń podczas korzystania z blendera, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych.

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci lub w ich pobliżu, ani osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź też nieposiadające doświadczenia i wiedzy. Niezbędny jest ścisły nadzór, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci osób niepełnosprawnych lub w ich pobliżu.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać podstawy blendera w wodzie
- Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
- Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po awarii urządzenia, upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób.
- Zmiany lub modyfikacje jakiegokolwiek części podstawy blendera lub pojemnika, w tym użycie jakiegokolwiek części lub części, które nie są oryginalnymi, autoryzowanymi częściami, mogą spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Używanie akcesoriów, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez nas do użytku z tym blenderem, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Nie używać na zewnątrz..
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu.
- Nie pozwól, aby przewód zetknął się z gorącą powierzchnią, w tym z kuchenką.
- Trzymaj ręce i przybory kuchenne z dala od pojemnika podczas miksowania, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia blendera. Można używać gumowego skrobaka lub szpatułki, ale tylko wtedy, gdy blender nie pracuje.
- Ostrza są ostre. Obchodź się lub wyjmuj ostrze i zespół ostrzy z pojemnika z zachowaniem szczególnej ostrożności, aby uniknąć obrażeń. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nigdy nie umieszczaj zespołu ostrzy na podstawie silnika, jeśli nie jest on zamontowany do pojemnika.
- Nie pozostawiaj ciał obcych, takich jak łyżki, widelce, noże lub zatyczki pokrywy, w pojemniku, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ostrzy i innych elementów podczas uruchamiania urządzenia i może spowodować obrażenia.
- Nigdy nie próbuj pracować z uszkodzonymi ostrzami
- Zawsze używaj blendera z pokrywką i zatyczką pokrywy mocno założoną. Zatyczkę pokrywy należy wyjmować tylko podczas dodawania składników i korzystania z ubijaka.
- Podczas mieszania gorących płynów lub składników należy zachować ostrożność; rozpryski lub ulatniająca się para mogą spowodować oparzenia.

Nie napełniaj pojemnika do maksymalnej pojemności.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Nie pozostawiaj blendera bez nadzoru podczas pracy, np.

Wszelkie naprawy, serwisowanie lub wymiana części muszą być wykonywane przez nas lub firmę autoryzowany przedstawiciel serwisu.

UWAGA: NIEPRZESTRZEGANIE WAŻNYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA ORAZ WAŻNEJ INSTRUKCJI BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA MOŻE UNIEWAŻNIĆ TWOJĄ GWARANCJĘ I STWORZYĆ RYZYKO POWAŻNYCH OBRAŻEŃ.

WARUNKI I CZĘŚCI



1	POKRYWA	2	POKRYWA
3	DZBAN	4	GNAZDO NAPĘDU
5	PANEL DOTYKOWY	6	OSŁONA DŹWIĘKOWA
7	PODSTAWA SILNIKA	8	WYŁĄCZNIK PRZECIĄŻENIA

PANEL STEROWANIA



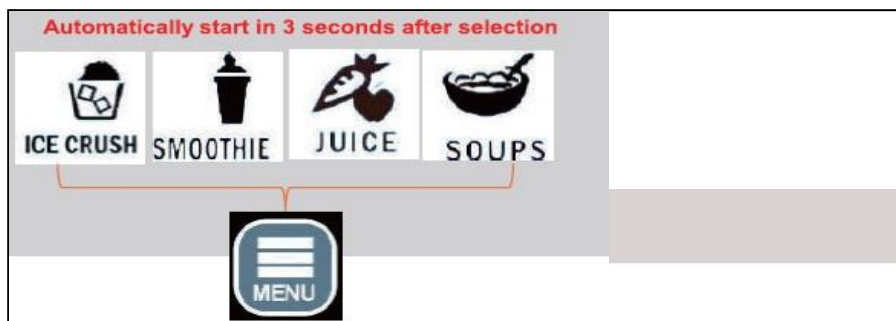
- [POWER] Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pracy
- [MENU] Wybór 4 zaprogramowanych menu
- [PULSE] Praca impulsowa
- [TIMER] Zwiększanie/zmniejszanie czasu
- [PRĘDKOŚĆ] Zwiększanie/zmniejszanie poziomu prędkości
- [DIY] Przycisk programu z własnymi przepisami
- [Ustawienia DIY] Naciśnij przycisk DIY na 3 sekundy, umożliwi to wejście w tryb ustawień programu. Wybierz czas i prędkość pierwszego etapu i naciśnij przycisk zasilania, aby zapisać. Wykonaj odpowiednio 2-3 etapy.

Podręcznik użytkownika

Komercyjny blender

1. PROGRAM MENU

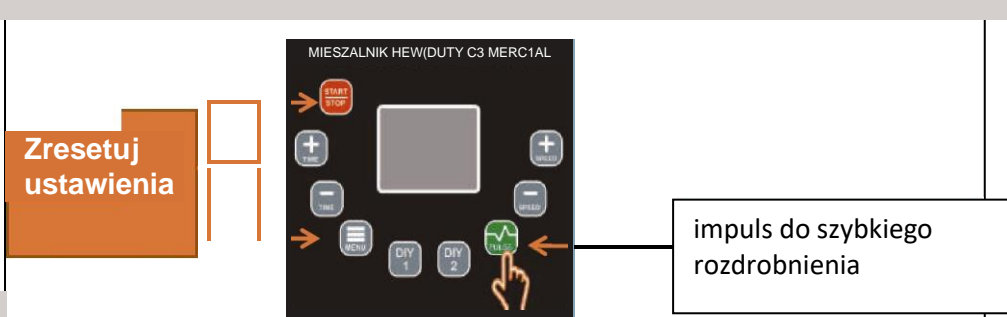
Menu	Czas
Kruszony lód	18'
Koktajl	40'
Sok	25'
zupa	90'



2. USTAWIENIA DIY (Możesz ułożyć program w oparciu o własny przepis

Domyślny program to ICE CRUSH & SMOOTHIE)

- 1) Przycisk DIY (na przykład: DIY 1) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, wyświetlacz (ekran) zacznie migać Y1.
- 2) Prędkość (poziom 1–8), czas 5–90 sekund) użyj konfiguracji przycisku +/-
- 3) Po pierwszym etapie prędkości i czasu należy nacisnąć przycisk Start/Stop, aby zapisać rekord. (W sumie 3 etapy)
- 4) Po zapisaniu 3 etapów naciśnij przycisk DIY 1, program zostanie zapisany



Zresetuj do ustawień fabrycznych

1) Najpierw naciśnij przycisk MENU i przytrzymaj przez 3-5 sekund, a następnie naciśnij jednocześnie przycisk START/STOP. 2) DIY1 DIY2 zostaną zresetowane do programu fabrycznego.

3. W przypadku normalnego ustawienia timera i prędkości, po ustawieniu naciśnij START/STOP, a następnie maszyna rozpocznie pracę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Blender nie działa	Brak podłączenia zasilania	Podłącz odpowiednie gniazdko elektryczne
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika włączyło się	Poczekaj, aż silnik ostygnie i wyłącz zasilanie
Zwiększone wibracje i hałas	Maszyna nie jest na równej powierzchni	Umieść maszynę na równej powierzchni
	Dzbanek miksujący nie został całkowicie umieszczony na podstawie	Upewnij się, że dzbanek blendera jest umieszczony bezpiecznie i płasko
	Pojemnik jest zbyt pełny	Zmniejsz ilość składników
Wyciek z pokrywy	Poziom wody lub płynu jest zbyt wysoki	Zmniejsz ilość wody lub płynu
	Pokrywa nie jest prawidłowo założona	Założ szczelnie pokrywkę na dzbanek blendera

Jeśli problem nadal nie został rozwiązany, skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem w celu konserwacji.

Jeśli składników nie da się wymieszać, sprawdź najpierw:

- Czy jest odpowiednia ilość wody
- Czy ostrze jest luźne
- Czy ilość składników jest nie za duża

AUTOMATYCZNA OCHRONA PRZED PRZECIĄŻENIEM

Twoja maszyna jest wyposażona w specjalną funkcję:

Automatyczne zabezpieczenie przed przeciążeniem. Ta wbudowana funkcja ma na celu ochronę silnika i zapobieganie przegrzaniu urządzenia. Po włączeniu to automatyczne zabezpieczenie przed przeciążeniem spowoduje wyłączenie silnika i prawdopodobnie wyemitowanie lekkiego zapachu. Jeśli silnik się wyłączy, naciśnij czarny przycisk resetowania na spodzie urządzenia.

Wskazówki, jak zapobiec „przeładowaniu” blendera

1. Nie przetwarzaj przepisów przy niższych prędkościach niż zalecane.
2. Nie przetwarzaj przepisów z większą prędkością niż zalecana.
3. Nie przetwarzaj przepisów dłużej niż jest to zalecane.
4. Użyj ubijaka, aby przerobić grubszą mieszankę i utrzymuj składniki w ruchu wokół ostrzy.

CZYSZCZENIE

POJEMNIK

Aby przygotować nowe urządzenie do pierwszego użycia, wykonaj poniższe czynności w ramach normalnego czyszczenia. Spowoduje to oczyszczenie urządzenia i dotarcie silnika.

Normalne czyszczenie:

1. Napełnij pojemnik do połowy ciepłą wodą i dodaj do pojemnika kilka kropli płynu do mycia naczyń
2. Zatrzaśnij lub wepchnij kompletną 2-częściową pokrywę do pozycji zablokowanej.
3. Wybierz niską prędkość. następnie włącz maszynę i powoli zwiększaj prędkość do średniej i wysokiej.
4. Uruchom maszynę na dużej prędkości przez 30 do 60 sekund.
5. Wyłączyć maszynę, przepłukać i opróżnić pojemnik

Dezynfekcja:

1. Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami czyszczenia.
2. Napełnij pojemnik do połowy wodą i 1,5 łyżeczki płynnego wybielacza.
3. Zatrzaśnij lub wepchnij kompletną 2-częściową pokrywę do pozycji zablokowanej.
4. Wybierz niską prędkość. następnie włącz maszynę i powoli zwiększaj prędkość do średniej i wysokiej.
5. Uruchom maszynę na dużej prędkości przez 30 do 60 sekund.
6. Wyłącz maszynę i pozostaw mieszaninę w pojemniku na dodatkowe 90 sekund.
7. Wylej mieszaninę wybielacza. pozostawić pojemnik do wyschnięcia na powietrzu.
8. Nie splukiwać po dezynfekcji.

POKRYWA, ZATYCZKA POKRYWY

1. Oddziel pokrywę i zatyczkę pokrywy. Umyj części w płynie do mycia naczyń. wypłukać pod bieżącą wodą i wysuszyć. ponownie złożyć przed użyciem.

WAŻNY: Aby zapewnić ciągłość i skuteczność działania, nie należy wkładać pokrywy pojemnika, zatyczki pokrywy ani ubijaka do zmywarki.

PODSTAWA SILNIKA

1. Odłącz przewód zasilający.
2. Powierzchnię zewnętrzną myć wilgotną szmatką lub gąbką, opłukaną łagodnym roztworem płynnego detergentu i ciepłej wody. Nie umieszczaj podstawy silnika w wodzie.
3. Podkładkę centrującą można zdjąć w celu dokładniejszego czyszczenia.
4. Dokładnie wyczyść przełączniki, aby działały swobodnie. mogą stać się lepkie w wyniku użytkowania. Użyj zwilżonego wacika do czyszczenia rowków wokół przełączników chronionych przed wodą.
5. Polerować miękką szmatką.

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 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. 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. zmiękczac 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