



RESTOQUALITY

## Instrukcja obsługi

### Miesiaki spiralne

Model: SDM35, SDM50, SDM85, SDM100



## Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne .....	3
1.1. Wprowadzenie .....	3
1.2. Specyfikacja techniczna:.....	3
SEKCJA 2: Schemat elektryczny .....	4
SEKCJA 3: Wymiary.....	5
SEKCJA 4: Bezpieczeństwo .....	5
SEKCJA 4: Transport i instalacja.....	6
SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja .....	6
SEKCJA 6: Obsługa .....	7
SEKCJA 7 Wykaz części .....	8
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.

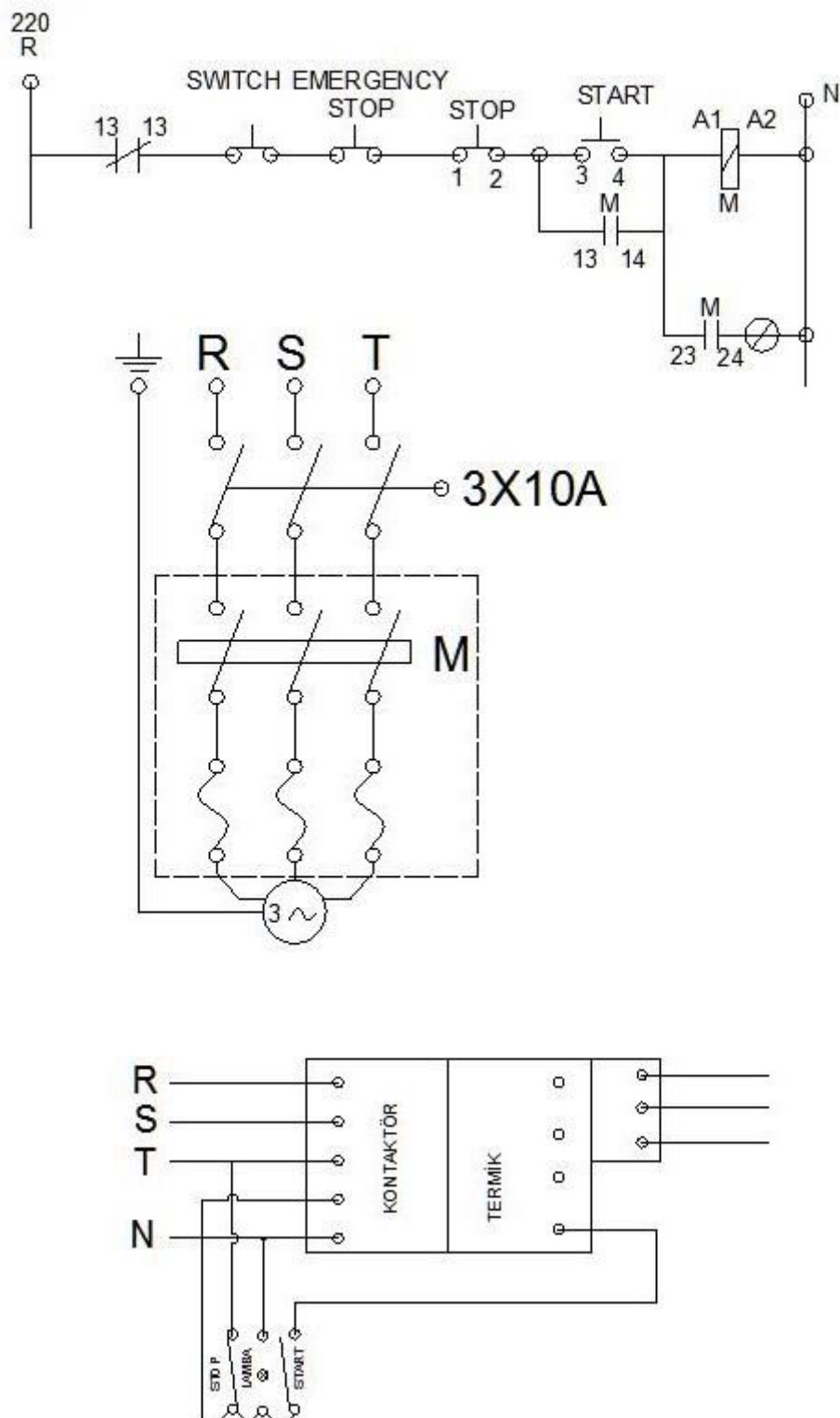
Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

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

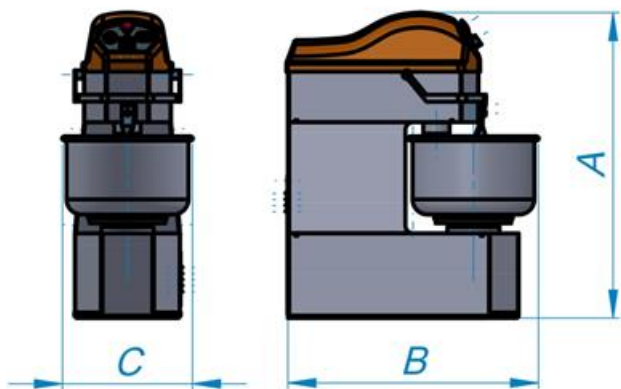
### 1.2. Specyfikacja techniczna:

Specyfikacja techniczna	SDM35	SDM 50	SDM 85	SDM100
Wymiary zew. [mm]	550x820x900	680x1050x1050	800x1250x1100	950x1300x1200
Moc [kW]	1,1	2,5	3	1,5/2,5
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Częstotliwość [Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50/60
Pojemność misy [kg]	25	35	50	85
Objętość misy [l]	35	50	85	100
Stopień ochrony	IP 20	IP 20	IP 20	IP 20
Waga [kg]	150	180	220	250

## SEKCJA 2: Schemat elektryczny



### SEKCJA 3: Wymiary



Model	A[mm]	B [mm]	C [mm]
SDM35	900	820	550
SDM50	1050	1050	680
SDM85	1100	1250	800
SDM100	1200	1300	950



### SEKCJA 4: Bezpieczeństwo

Znaki ostrzegawcze



Ekwipotencjał



Uziemienie



Urządzenie pod napięciem



Gorąca powierzchnia

#### Parametry zasilania:

Napięcie: 220V -400 V

Częstotliwość: 50 / 60 Hz

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

- Przed transportem należy odłączyć zasilanie.
- Urządzenia nie można przesuwac ręcznie.
- Uważaj, aby nie uderzyć, ani nie upuścić urządzenia podczas przenoszenia go.
- Nóżki miksera należy wyregulować, tak aby urządzenie było wypoziomowane.
- Podłączenie elektryczne urządzenia musi zostać sprawdzone przez technika z uprawnieniami elektrycznymi oraz podłączone do bezpiecznika na wysokości 1800mm od ziemi.
- Gniazda elektryczne, które mają być użyte, muszą być uziemione.

### SEKCJA 5: Czyszczenie i konserwacja

#### 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 ściereczką, 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

**UWAGA! Nie czyścić dzieży podczas pracy urządzenia. Nie czyścić urządzenia wodą pod ciśnieniem.**

Wszelka ingerencja w urządzenie podczas awarii jest zabroniona bez wiedzy i zgody producenta.

## **SEKCJA 6: Obsługa**

### **Miejsca użytkowania:**

Obiekty turystyczne, restauracje, piekarnie i kuchnie przemysłowe

### **Funkcje użytkowania:**

- Skrócenie czasu wyrabiania ciasta.
- Dzieża oraz hak są wykonane ze stali nierdzewnej.
- Materiały, z których wykonane jest urządzenie nie są szkodliwe dla zdrowia
- Estetyczny wygląd
- Jednofazowe/trójfazowe (220-380V, 50 Hz)
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych.

### **Ostrzeżenia 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 zmiżdżenia, 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 używaj urządzenia do celów niezgodnych z instrukcją.**

### **Instrukcja obsługi:**

Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się czy dzieża jest wyczyszczona.

Mąkę, wodę oraz inne produkty wykorzystywane do ciasta należy stosować w ilościach zgodnych z wydajnością urządzenia.

Umieść składniki w misie, a następnie uruchomić maszynę.

Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji ciasta należy wyłączyć urządzenie i je zatrzymać.

Wyjąć wtyczkę zasilającą i opróżnić dzieżę.

Nigdy nie wsypywać maki, wody czy innego produktu do dzieży, podczas pracy miksera. Przed dodaniem produktów urządzenie musi zostać zatrzymane.

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

**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.

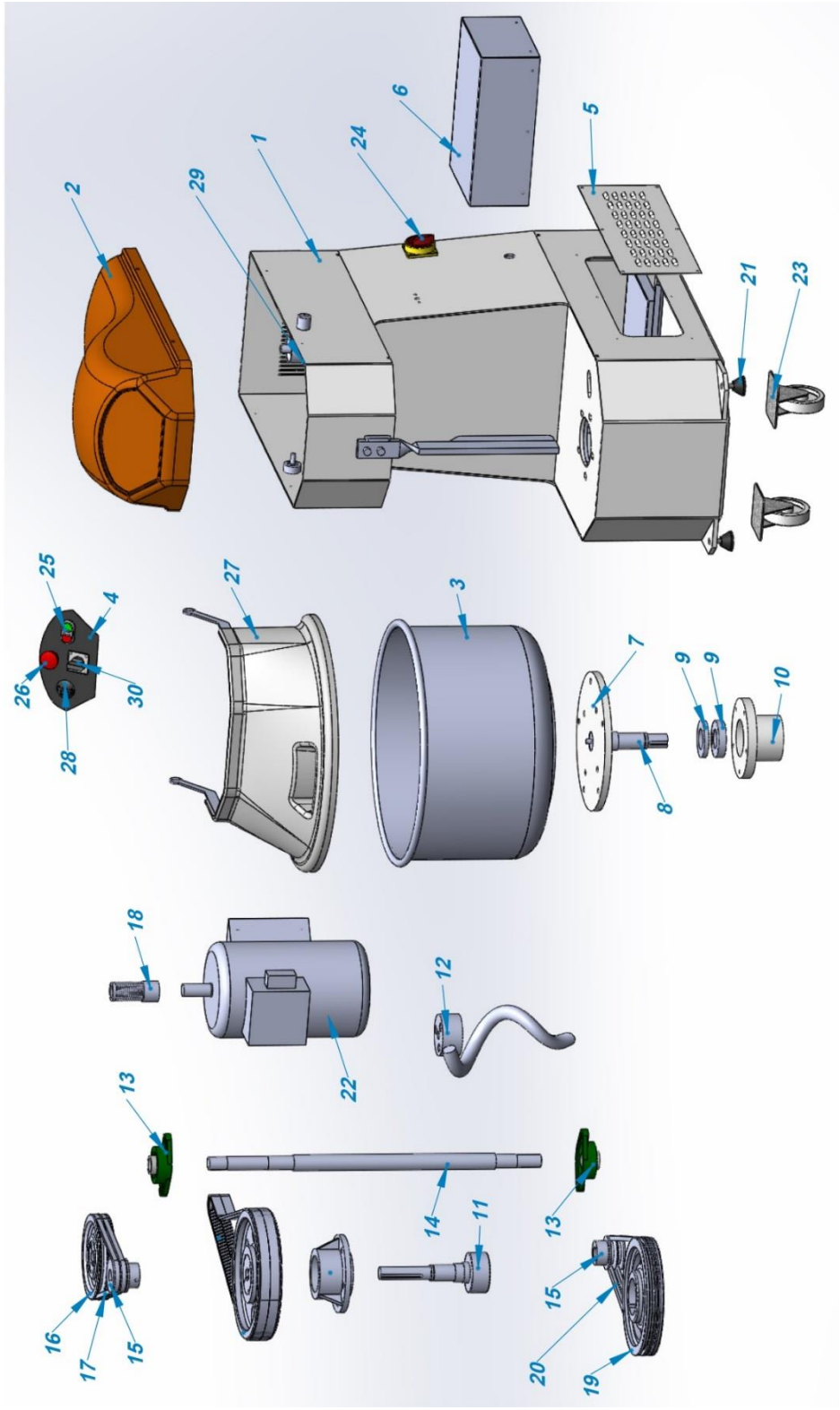
Firma Resto Quality posiada jedynie oryginalne części do swoich urządzeń, nie oferujemy zamienników.

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

#### SEKCJA 7 Wykaz części

Nr.	Nazwa	Nr.	Nazwa
1	obudowa	16	krążek linowy
2	górną obudowa	17	pas najwyższej grupy biegów
3	dzieża	18	przekładnia silnika
4	panel	19	koło pasowe wału miski
5	osłona wentylacyjna	20	pas najniższej grupy biegów
6	panel elektryczny	21	stała noga
7	kołnierz wału miski	22	silnik
8	wał miski	23	koło
9	wałek miski	24	przełącznik
10	miejsce na wałek spiralny	25	przycisk startu
11	wał spiralny	26	przycisk awaryjnego stopu
12	aparatura do mieszania	27	obudowa ochronna
13	wałek przenoszący	28	czasomierz
14	wał transferowy	29	awaryjny przełącznik
15	przekładnia	30	przycisk kontroli fazy





## 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 wynikły 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. zmiękczacz 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**