

Instrukcja obsługi

Maszyna do lodów włoskich

Model:

RQMG22, RQMG755



Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

1.	Wprowadzenie	4
1.1	Zastosowanie	4
1.2	Identyfikacja maszyny	4
1.3	Wyposażenie	4
1.4	Odpowiedzialność	4
2.	Bezpieczeństwo	5
2.1.	Przełącznik zasilania i pompy napowietrzającej	5
2.2.	Obsługa i konserwacja	5
2.3.	Higiena	5
2.4.	Przechowywanie	6
3.	Dostawa	6
3.1.	Miejsce instalacji maszyny	6
3.2.	Podłączenie elektryczne	7
3.3.	Parametry dotyczące zasilania	7
4.	Opis maszyny	7
4.1	Zastosowanie	7
4.2	Ogólny opis maszyny	8
4.3	Panel sterowania	8
4.4	Diody LED na wyświetlaczu	8
4.5	Dodatkowe funkcje	9
4.6	Opis dozownika lodów	9
4.7	Opis zbiornika mieszającego lody	9
4.8	Włącznik/wyłącznik zasilania i pompy napowietrzającej	10
4.9	Przełącznik pompy napowietrzającej	10
4.10	Licznik	10
5.	Ustawienia	11
5.1	Dostosowywanie stopnia twardości lodów	11
5.2	Ustawianie zakresu temperatury w zbiorniku mieszającym	11
6.	Obsługa maszyny	12
6.1.	Zwykłe uruchomienie maszyny (na początku dnia pracy)	12
6.2.	Przygotowanie lodów/mieszanki do lodów (w proszku)	12

6.3. Produkcowanie lodów.....	13
6.4. Nakładanie lodów.....	14
6.5. Wyłączanie maszyny (na koniec dnia pracy).....	15
7. Konserwacja.....	15
7.1. Instrukcje bezpieczeństwa.....	15
7.2. Ogólne instrukcje.....	16
7.3. Niezbędne narzędzia.....	16
7.4. Konserwacja zapobiegawcza.....	16
7.5. Czyszczenie i dezynfekcja maszyny przed produkcją lodów.....	16
7.6. Czyszczenie maszyny na koniec dnia pracy.....	17
7.7. Rozmrażanie i opróżnianie cylindrów.....	18
8. Transport i przechowywanie.....	18
8.1. Transport.....	18
8.2. Przechowywanie.....	18
9. Utylizacja.....	18
9.1. Ochrona środowiska.....	18
10. Możliwe komunikaty o błędach i ich rozwiązania.....	19
11. Dane techniczne.....	20
12. Nazwy części.....	20
13. Prawa autorskie.....	21
14. Streszczenie najważniejszych informacji.....	21
15. Ogólne warunki gwarancji.....	24

1. Wprowadzenie

To urządzenie zawiera czynniki chłodnicze R290a / R600a w hermetycznie zamkniętym systemie.

- ⚠ Aby maszyna działała prawidłowo, należy jej nie ruszać przez co najmniej 24 godziny po transporcie, aby płyn chłodzący mógł osiąść, ponieważ urządzenie było narażone na wibracje podczas transportu.

Dziękujemy za wybór naszej maszyny do lodów. Urządzenie umożliwia przygotowanie własnych lodów włoskich. Niezawodność i elegancki design tego urządzenia z pewnością będzie się wyróżniać. W maszynie wykorzystywane są sprężarki wysokiej jakości, pochodzące od uznanych producentów. Elektroniczny panel sterowania zapewnia prostą, wydajną i niezawodną obsługę urządzenia.

Uwaga: Przekrój kabla zasilającego powinien wynosić co najmniej 2,5 mm².

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją.

1.1 Zastosowanie

Niniejsza instrukcja ma poinformować użytkownika maszyny jak obsługiwać maszynę do lodów włoskich. Przed uruchomieniem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.2 Identyfikacja maszyny

Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia. Na tabliczce znajduje się znak CE. To oznacza, że maszyna spełnia podstawowe przepisy Unii Europejskiej dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy.

- ⚠ To urządzenie zawiera czynniki chłodnicze w hermetycznie zamkniętym systemie.

1.3 Wyposażenie

Następujące przedmioty dostarczono wraz z maszyną:

- instrukcja obsługi,
- materiały eksploatacyjne (np. zestaw uszczelek O-ring),
- uchwyt na rożki (nie dotyczy wszystkich maszyn),
- stolik do serwowania (nie dotyczy wszystkich maszyn),
- daszek (nie dotyczy wszystkich maszyn).

1.4 Odpowiedzialność

Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za niebezpieczne sytuacje, wypadki lub szkody spowodowane:

- nieprzebrnięciem informacji podanych na urządzeniu lub w niniejszej instrukcji obsługi,
- korzystaniem z maszyny w celach lub warunkach odbiegających od wskazówek zawartych w instrukcji,

- istotnymi zmianami przeprowadzonymi na maszynie (dotyczy to również stosowania innych części zamiennych),
- niewłaściwą konserwacją maszyny.

Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody pośrednie spowodowane usterkami maszyny, w tym za uszkodzenie produktów, przerwy w działalności, straty produkcyjne i tym podobne.

2. Bezpieczeństwo

Niewłaściwa lub nieostrożna obsługa maszyny może prowadzić do jej uszkodzenia. Należy przestrzegać następujących ogólnych zasad bezpieczeństwa:

- Maszynę należy podłączyć zgodnie z podstawowymi przepisami BHP obowiązującymi w danym kraju.
- Nie należy korzystać z urządzenia w luźnym ubraniu lub z rozpuszczonymi włosami.
- Nie wolno trzymać rąk w strefach niebezpiecznych maszyny.
- Nie wolno włączać maszyny, gdy nie ma zamontowanych na niej blaszanych części.
- Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed ponownym uruchomieniem maszyny należy wymienić uszkodzone części.
- Z maszyny mogą korzystać tylko przeszkoleni pracownicy.
- Zmiany w maszynie mogą być przeprowadzane wyłącznie przez serwisantów.
- Obudowy maszyny nie należy zdejmować bez konsultacji ze sprzedawcą.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy zachować co najmniej 30 cm odstępu ze wszystkich stron maszyny.
- Należy zapewnić co najmniej 30 cm przestrzeni po stronie wylotu gorącego powietrza, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza.
- Nie wolno zostawiać przedmiotów, np. plastikowych woreczków, w pobliżu wylotu gorącego powietrza. Maszyna może je wciągnąć.
- **Uwaga:** urządzenie należy przesuwac wyłącznie do przodu. Nie należy przesuwac maszyny na boki.

2.1. Przełącznik zasilania i pompy napowietrzającej

Za pomocą przełączników można włączyć lub wyłączyć maszynę lub pompę napowietrzającą.

2.2. Obsługa i konserwacja

Maszynę może obsługiwać i czyścić wyłącznie przeszkolony personel. Właściciel maszyny decyduje, kto powinien przejść szkolenie dotyczące jej obsługi i konserwacji.

2.3. Higiena

Zachowywanie higieny jest niezwykle ważne. Należy codziennie czyścić i regularnie dezynfekować maszynę. Użytkownicy maszyny muszą dbać o higienę w trakcie przygotowywania lodów.

- ⚠ Dbanie o higienę zapewni lepszą jakość lodów i satysfakcję klientów.
- ⚠ Osoba obsługująca maszynę jest odpowiedzialna za właściwą higienę.
Zabrania się obsługi maszyny do lodów bez regularnego czyszczenia i dezynfekcji, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na jakość lodów i stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów.
- ⚠ Należy stale sprawdzać, czy zachowuje się czystość i higienę przy obsłudze maszyny do lodów.
Należy przestrzegać krajowych przepisów BHP, szczególnie podczas wyjmowania, wyrzucania i utylizacji resztek jedzenia.
- ⚠ Maszynę należy czyścić i dezynfekować zgodnie z obowiązującymi przepisami lub skonsultować te kwestie z odpowiednim organem krajowym.

2.4. Przechowywanie

Aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych mrozem, nieużywaną maszynę należy przechowywać w temperaturze od 14°C do 25°C.

3. Dostawa



Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed instalacją urządzenia.

Tylko w taki sposób można zapewnić pełne bezpieczeństwo przy obsłudze maszyny.

Po otrzymaniu zapakowanej maszyny, należy:

1. Sprawdzić, czy opakowanie nie zostało uszkodzone.
2. Ostrożnie wyjąć maszynę z opakowania. Należy zdjąć całkowicie folię ochronną z paczki.
3. W przypadku uszkodzeń transportowych należy niezwłocznie sporządzić dokumentację i poinformować spedytora. W przypadku usterek ujawnionych później należy niezwłocznie poinformować sprzedawcę, przestrzegając określonych terminów.

3.1. Miejsce instalacji maszyny

- Urządzenie NIE MOŻE stać na zewnątrz.
- Urządzenie należy umieścić na twardej, płaskiej, suchej, poziomej i stabilnej powierzchni, aby uniknąć nieprawidłowego działania maszyny (hałasów i wibracji).
- Należy pozostawić odstęp wokół maszyny: 10 cm z tyłu, 30 cm z prawej strony i co najmniej 30 cm z lewej strony urządzenia.
- Urządzenia nie należy umieszczać w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych (nawet za szybą) ani w pobliżu źródeł ciepła (np. kaloryferów, frytkownicy).
- Urządzenie należy chronić przed deszczem.
- Urządzenie należy zainstalować w pomieszczeniu o temperaturze od 14°C do 25°C.
- Nie wolno przewracać urządzenia.
- Nie wolno przechylać urządzenia o więcej niż 45°.

- Nie wolno zostawiać przedmiotów, np. plastikowych woreczków, w pobliżu wylotu gorącego powietrza, ponieważ mogą zostać wciągnięte przez maszynę.



⚠ Maszynę do lodów przesuwając wyłącznie do przodu. Nie należy przesuwania maszyny na boki.

3.2. Podłączenie elektryczne

Wtyczkę maszyny należy podłączyć do gniazdka elektrycznego (230 V z uziemieniem).

Należy upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone do przedłużacza. To może uszkodzić przewód zasilający, spowodować awarię urządzenia i zwarcie.

⚠ Przed każdym uruchomieniem maszyny należy sprawdzić jej stan. Z maszyny można korzystać tylko w przypadku, gdy jest w idealnym stanie.

3.3. Parametry dotyczące zasilania

Zasilanie jednofazowe: 230 V / 50 Hz, dopuszczalny zakres napięcia: 198 V - 240 V.

Przekrój przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 2,5 mm². W przeciwnym razie może dojść do przeciążenia przewodu oraz spadku napięcia. To może skutkować uszkodzeniem maszyny. Zbyt wysokie lub niskie napięcie może uszkodzić urządzenie. Uszkodzenia na skutek nieprawidłowego napięcia nie podlegają gwarancji. Należy pamiętać, że nadmierne napięcie spowoduje uszkodzenie maszyny, co skutkuje unieważnieniem gwarancji.

⚠ Wszystkie wtyczki i gniazda muszą być zgodne z przepisami lokalnymi.

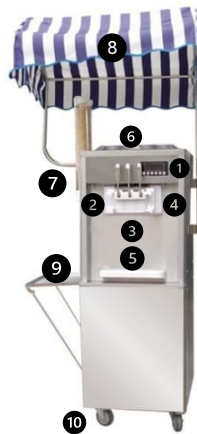


4. Opis maszyny

4.1 Zastosowanie

Maszyna jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania lodów włoskich przy użyciu wody i mieszanki do lodów. Jakiegolwiek inne zastosowanie uznaje się za niewłaściwe.

4.2 Ogólny opis maszyny



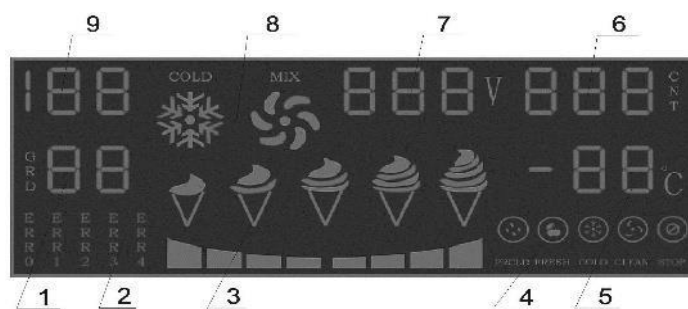
1. Panel sterowania
2. Włącznik/wyłącznik zasilania
3. Dozownik
4. Przetłącznik pompy napowietrzającej
5. Tacka ociekowa
6. Pokrywa
7. Uchwyt na rożki
8. Daszek
9. Stolik
10. Kółka PVC

4.3 Panel sterowania



1. Przycisk „AUTO” (do produkcji)
2. Przycisk „WASH” (do czyszczenia)
3. Przycisk „STOP” (do zatrzymania produkcji i czyszczenia)
4. Przycisk „-” (do zmniejszenia twardości lodów)
5. Przycisk „+” (do zwiększenia twardości lodów)
6. Przycisk „FRESH/SET” (do włączania i wyłączenia chłodzenia)
7. Wyświetlacz z diodami LED

4.4 Diody LED na wyświetlaczu



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Stopień twardości lodów 2. Błąd 3. Stan/konsystencja lodów 4. Warunki pracy 5. Temperatura | <ol style="list-style-type: none"> 6. Licznik wydawanych lodów (sztuki) 7. Aktualne napięcie 8. Chłodzenie 9. Postęp chłodzenia |
|---|---|

4.5 Dodatkowe funkcje



Chłodzenie cylindra i zbiornika

Przycisk „FRESH” uruchamia chłodzenie zbiornika, cylindra lub chłodzenie w trybie nocnym. Po zatrzymaniu produkcji i pozostawieniu włączonego chłodzenia zbiornika, maszyna uruchomi się po pewnym czasie, aby rozpocząć chłodzenie cylindra.



Wystarczy nacisnąć przycisk „FRESH/SET”, aby rozpocząć chłodzenie zbiornika z mieszanką.



Chłodzenie cylindra

Chłodzenie cylindra odbywa się po zatrzymaniu produkcji i włączeniu chłodzenia zbiornika, gdy tylko zbiornik zostanie schłodzony.

Tryb ustawień SET

Aby przejść do dodatkowych ustawień maszyny, należy nacisnąć przycisk SET. Dodatkowe ustawienia są przeznaczone dla pracowników serwisu.



Ustawianie stopnia twardości lodów



Przyciski +/- służą do ustawiania stopnia twardości lodów

Przycisk + sprawi, że lody staną się twardsze

Przycisk - sprawi, że lody staną się bardziej miękkie



Przed ustawieniem stopnia twardości lub schłodzeniem zbiornika, należy najpierw zatrzymać



produkcję i proces czyszczenia



.

Produkcję lub czyszczenie zatrzymuje się naciskając



Najlepiej ustawiać stopień twardości przed rozpoczęciem przygotowywania porcji.

4.6 Opis dozownika lodów



1. Dozownik lodów włoskich
2. Dysza lodów włoskich (pod dozownikiem)
3. Śruby mocujące

4.7 Opis zbiornika mieszającego lody



1. Czujnik wykrywający brak mieszanki
2. Rurka napowietrzająca
3. Mieszadło

⚠ Mieszanka w zbiorniku powinna być zimna.

Jeśli maszyna ma dwa zbiorniki: nie wolno dodawać mieszanki do tylko jednego zbiornika ani stosować różnych produktów. Wyjątek stanowią maszyny z czterema sprężarkami i dwoma silnikami.

⚠ Pod żadnym pozorem nie można stosować w jednym zbiorniku mieszanki do lodów włoskich, a w drugim innej mieszanki np. do mrożonych jogurtów.

4.8 Włącznik/wyłącznik zasilania i pompy napowietrzającej

Po lewej i prawej stronie znajdują się odpowiednio przełączniki zasilania i pompy napowietrzającej maszyny. Przełącznik zasilania: ON/OFF (włącznik/wyłącznik zasilania)



Urządzenie można włączać i wyłączać za pomocą przełącznika.

Przed czyszczeniem, konserwacją lub naprawą maszyny należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

4.9 Przełącznik pompy napowietrzającej

Urządzenie jest wyposażone w pompę napowietrzającą, wbudowaną bezpośrednio w cylindrze mrozącym. Pompa napowietrzająca wytwarza ciśnienie w cylindrze mrozącym, ciśnienie to wypycha masę lodową nieco w górę z cylindra, co może spieniać mieszankę w zbiorniku (w zależności od gęstości masy lodowej) lub wpłynąć na nieprawidłową konsystencję lodów, jej zbyt wolny przepływ ze zbiornika do cylindra mrożącego.

⚠ Pompę napowietrzającą należy wyłączać i włączać, aby ułatwić przepływ masy lodowej ze zbiornika do cylindra mrożącego. Należy zawsze wyjmować rurki napowietrzające, jeśli pompa jest włączona. Gdy pompa napowietrzająca jest włączona, masa lodowa będzie miała trudności z przepływem ze zbiornika do cylindra mrożącego.

4.10 Licznik

Licznik ma elektroniczny przełącznik blokady, który przełącza się kluczem.

Każda porcja lodów jest liczona. 999 to największa liczba, która może zostać wskazana na liczniku.

Przełącznik blokady licznika znajduje się z przodu lub pod panelem sterowania. Należy użyć go do wyzerowania licznika. Poniżej podane są instrukcje jak wyzerować licznik:

- Należy włożyć klucz do odpowiedniej dziurki przy przełączniku.
- Przekręcić klucz. Licznik zresetuje się do „000”.
- Należy pamiętać, aby przekręcić klucz do pozycji wejściowej.

W przeciwnym razie nowe porcje lodów nie będą liczone.



5. Ustawienia

5.1 Dostosowywanie stopnia twardości lodów

Stopień twardości należy zawsze ustawiać przed rozpoczęciem produkcji. Aby zmienić ustawienia twardości, należy wstrzymać produkcję i chłodzenie zbiornika.

- ⚠ Stopień twardości lodów można ustawić od 1 do 15 (15 oznacza najtwardszy możliwy produkt, 1 najbardziej miękki). Stopień zapisuje się automatycznie. Im wyższa wartość, tym twardsze lody.
- ⚠ Nie wolno regulować stopnia twardości podczas produkcji. Ustawianie twardości lodów polega na zwiększaniu obciążenia silnika mieszadła o daną wartość. Gdy nowa wartość zostaje osiągnięta, maszyna zatrzymuje pracę.

Stopień twardości jest ustawiony fabrycznie przed dostawą. W przypadku własnych przepisów na lody, można dostosować poziom ich twardości według potrzeby. Poziomy twardości można dostosować do masy lodowej, zaczynając od niskich wartości. Gdy tylko maszyna osiągnie 100%, należy wyprodukować dwa lody i sprawdzić ich twardość. Jeśli produkt jest wystarczająco twardy, można w przyszłości stosować taką wartość, a jeśli nie jest, można zatrzymać maszynę, zwiększyć twardość i poczekać, aż maszyna osiągnie 100%. Można powtarzać ten proces aż do uzyskania oczekiwanej twardości.

- ⚠ Zalecane stopnie twardości to wartości od 4 do 9 lub wyższe w zależności od temperatury otoczenia i wydajności maszyny do lodów.
- ⚠ Zbyt częste ustawianie stopnia twardości może spowodować uszkodzenie elektroniki.

Przyciski ustawiające twardość lodów



Przycisk do zwiększania twardości





Przycisk do zmniejszania twardości

Wskaźnik stopnia twardości lodów



Po naciśnięciu przycisku +/- wystarczy puścić przycisk, po kilku sekundach ustawiona wartość zostanie automatycznie zapisana.

5.2 Ustawianie zakresu temperatury w zbiorniku mieszającym

Należy przytrzymać przycisk „FRESH/SET” przez ok. 3 sekundy , „P00 04” zacznie migać, następnie należy szybko zdjąć palec i zacząć programować przyciskami +/- 

1. Pojawi się aktualnie ustawiona temperatura i zacznie migać.
2. Temperaturę można zresetować przyciskiem +/-.

P00 04 (P00) służy do ustawiania temperatury, a symbol 04 oznacza aktualnie zaprogramowaną temperaturę.

- ⚠ Nie należy zmieniać innych ustawień. W razie potrzeby skontaktować się z serwisem.

6. Obsługa maszyny

- ✓ Podana temperatura otoczenia przy produkcji lodów to 25°C, a temperatura mieszanki w zbiorniku mieszającym 6°C.
- ✓ Waga wytworzonych lodów: od 60 do 70 gramów.
- ✓ Maszyny do lodów włoskich są wypełnione czynnikami chłodniczymi R290a i R600a. Ilość podano na tabliczce znamionowej.
- ✓ Maszyna do lodów włoskich ma dwie sprężarki.

6.1. Zwykłe uruchomienie maszyny (na początku dnia pracy)

W przypadku zwykłego uruchamiania maszyny należy postępować w następujący sposób:

- Na początku należy sprawdzić, czy maszyna została dokładnie wyczyszczona i zdezynfekowana po ostatnim użyciu.
- Sprawdzić stan maszyny.
- Maszynę podłączyć do prądu.
- Włożyć dwie rurki napowietrzające do zbiornika na masę lodową (tylko w przypadku bardzo rzadkiej masy lodowej; w przeciwnym razie masa lodowa z trudem wpłynie do cylindra zamrażarki, a po uruchomieniu maszyny mogą wystąpić głośne piski).
- Włączyć główny wyłącznik ON/OFF, aby w maszynie pojawiło się napięcie.
- Włączyć mieszankę lodową do zbiornika.
- Ustawić stopień twardości lodów.
- Twardość lub konsystencja jest ustawiona fabrycznie w urządzeniu, ale w przypadku własnego produktu trzeba zmodyfikować to ustawienie ponownie.
- Początkowe ustawienia powinny zaczynać się zawsze od małych liczb, np. 6-7.
- W razie potrzeby włączyć lub wyłączyć pompę napowietrzającą.
- Maszynę włączyć w tryb mrożenia (AUTO).
- Poczekać aż lód zamarznie (gdy maszyna osiągnie 100%).
- Po upływie określonego czasu maszyna będzie gotowa do pracy. Aby nałożyć lody, należy przygotować pucharek pod dozownikiem i przyciągnąć rączkę do siebie.

⚠ Staranne czyszczenie i dezynfekcja są bardzo ważne przed i po nałożeniu lodów.

⚠ Przed każdym uruchomieniem maszyny należy sprawdzić jej stan. Z maszyny można korzystać tylko jeśli jest w idealnym stanie.

6.2. Przygotowanie lodów/mieszanki do lodów (w proszku)

1. Masa lodowa musi być płynna. Jeśli zakupiony produkt jest w postaci proszku, należy wymieszać go z wodą (lub innym płynem) w dawce podanej na opakowaniu produktu.



2. Należy wlać przygotowaną płynną masę lodową do wszystkich zbiorników maszyny do lodów.




Przygotowana masa lodowa przepływa ze zbiornika mieszającego do cylindrów mrozących. Jeśli w cylindrze mrozącym będzie niewystarczająca ilość masy lodowej, z maszyny będzie wydobywał się nietypowy dźwięk. Może to doprowadzić do zniszczenia świdrów.

Należy regularnie zwiększać ilość lodów w mikserze podczas korzystania z maszyny.


Należy sprawdzać i napełniać zbiorniki, a od czasu do czasu wyciągać rurki napowietrzające lub wyregulować przepływ (nie dotyczy to wszystkich maszyn), tak aby masa lodowa spływała do cylindrów.

6.3. Produkcowanie lodów

Przy codziennym uruchamianiu maszyny do pierwszej produkcji lodów, należy zawsze poczekać aż postęp chłodzenia maszyny osiągnie 100%: .

- Przygotować mieszankę lodową zgodnie z przepisem.
- Włożyć dwie rurki napowietrzające do zbiornika (w przypadku rzadkiej masy lodowej). To zapobiegne rozpryskiwaniu się mieszanki lodowej.
- Włożyć świdry do obu cylindrów mrozących.
- Zamocować dozownik (głowicę) z odpowiednimi uszczelkami do obudowy maszyny.
- Dodać gotowe mieszanki lodowe do obu zbiorników. Płynna masa lodowa przepłynie z rurek napowietrzających do cylindrów mrozących.
- Zaczekać aż lody przepłyną do cylindrów mrozących (ok. 2 min). Maszyna jest teraz wypełniona lodami i gotowa do pracy.
- Nacisnąć przełącznik „AUTO” () , aby maszyna rozpoczęła produkcję lodów.

Silnik uruchomi się na około 30 sekund, po czym zadziałają sprężarka i wentylator. Po ok. 30 sekundach mieszania, sprężarka i wentylator zaczną pracować i rozpocznie się proces chłodzenia. Wtedy z wylotu skraplacza wypłynie gorące powietrze, a temperatura w cylindrach mrozących szybko spadnie. Lody będą gotowe do podania, gdy postęp chłodzenia osiągnie 100% na wyświetlaczu, czyli po około 15-25 minutach w zależności od temperatury otoczenia. Maszyna zatrzyma pracę automatycznie po ok. 2 minutach. Wtedy można nałożyć lody na rożek.

 Jeśli lody nie będą wydawane, urządzenie będzie uruchamiać się ponownie co 5 minut, aby utrzymać odpowiednią gęstość lodów w cylindrze. W takim przypadku lody mogą przymarznąć w cylindrze mrozącym.



1. Aby zatrzymać produkcję, należy nacisnąć przycisk „STOP”:
2. Cylindry mrozące nie powinny być puste, ponieważ może to skutkować niepożądanym hałasem. Może to doprowadzić do zniszczenia świdrów.

- ⚠ Pompe napowietrzającą należy włączać i wyłączać, aby ułatwić przepływ masy lodowej ze zbiornika do cylindra. Należy zawsze wyjmować rurki napowietrzające, jeśli masa lodowa jest gęsta, a pompa napowietrzająca jest włączona. W trakcie pracy pompy napowietrzającej, przepływ masy lodowej ze zbiornika do cylindra jest utrudniony.

- ⚠ Ważne zalecenia przed produkcją pierwszej porcji lodów:
 - Sprawdzić, czy wszystkie części są zamontowane w maszynie.
 - Wyczyścić i zdezynfekować maszynę.
 - Włączyć maszynę (przycisk ON/OFF).
 - Wlać masę lodową do wszystkich zbiorników.
 - Sprawdzić, czy oba zbiorniki są wypełnione wystarczającą ilością masy lodowej (min. 20 cm od dna).
 - Sprawdzić, czy ze zbiornika mieszającego do cylindra mrożącego przepłynęła wystarczająca ilość masy lodowej, lub wyjąć rurki napowietrzające na około 2 minuty, aby masa lodowa lepiej przepływała w cylindrze. Ten krok należy często powtarzać.
 - Ustawić stopień twardości lodów. W zależności od modelu: 4-9. W przypadku wysokiej temperatury można ustawić wyższy stopień.

- ⚠ Od czasu do czasu należy wyciągać rurki napowietrzające lub co jakiś czas wyłączać pompę napowietrzającą, aby masa lodowa spłynęła do cylindra mrożącego. Rurki napowietrzające składają się z dwóch części (nie dotyczy wszystkich maszyn). Gdy pompa napowietrzająca jest włączona, wewnętrzna część rurki napowietrzającej idzie w górę, dlatego przy włączaniu pompy należy wyjąć rurki, aby ułatwić przepływ mieszanki lodowej ze zbiornika do cylindra.

6.4. Nakładanie lodów

Lody można nałożyć, gdy maszyna osiągnie 100% i zatrzyma się.

- Przy każdym pociągnięciu rączki, śruba podłączona do silnika obraca cylinder mrozący, a zamrożona masa lodowa przepływa przez dolną dyszę.
- Można podawać jeden rodzaj lodów za pomocą dyszy dozownika po lewej i prawej stronie, a środkowa dysza dozownika podaje mieszankę dwóch rodzajów lodów.



- Należy przytrzymać pucharek lub rożek do lodów pod dozownikiem.
- Należy pociągnąć rączkę dozownika do końca w dół. Lód zostanie nałożony.
- Przywrócić rączkę do pierwotnej pozycji (podnieść do góry).

Wskazówki


Oto kilka wskazówek jak prawidłowo dozować lody włoskie:

- Należy ostrożnie nakładać lody włoskie z równą, stałą prędkością.
- Nie należy wydawać zbyt dużych porcji lodów bez przerwy.
- Należy odczekać chwilę, aby urządzenie produkowało lody włoskie o wymaganej twardości.

6.5. Wyłączanie maszyny (na koniec dnia pracy)

Na koniec dnia pracy maszynę należy wyłączyć. Wyłączenie zatrzyma chłodzenia maszyny.

7. Konserwacja

 Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy upewnić się, że zasilanie maszyny zostało odłączone.



1. Należy regularnie wycierać kurz nagromadzony na skraplaczu i wylocie gorącego powietrza, ponieważ ma to wpływ na cyrkulację gorącego powietrza.
2. Należy regularnie sprawdzać pasy klinowe, zarówno po sezonie, jak i w jego trakcie.
3. Należy regularnie sprawdzać wężyki pompy napowietrzającej, odkręcając jedną stronę maszyny. W razie potrzeby wymienić lub oczyścić wężyki pompy napowietrzającej.



Prace konserwacyjne mogą wykonywać tylko przeszkoleni pracownicy.



Regularna konserwacja zapewnia wysoką jakość lodów i prawidłową pracę maszyny.

7.1. Instrukcje bezpieczeństwa

- Nie należy myć urządzenia przy użyciu węża z wodą lub myjki ciśnieniowej.
- Maszynę należy codziennie czyścić i regularnie dezynfekować, dbając o higienę w trakcie przygotowywania lodów.
- Przynajmniej raz w roku należy usuwać brud z chłodnicy.
- Aby osiągnąć najlepszy rezultat, należy stosować zalecane środki czyszczące, dezynfekujące i czyszczące.
- Używać wyłącznie zalecanych smarów.
- Po użyciu maszynę należy utrzymywać w czystości i odpowiednim stanie.
- Urządzenie powinno być obsługiwane wyłącznie przez specjalistów.
- Części narażone na działanie lodu, tj. zbiorniki mieszające, świdy, dyszy dozowników i rurki napowietrzające, należy codziennie czyścić i dezynfekować.
- Części należy suszyć na powietrzu.
- Należy pozostawiać cylindry mrożące poza maszyną do wyschnięcia.
- Nie montować zdemontowanych części, jeżeli nie są całkowicie suche.
- Regularnie sprawdzać pasek napędowy silnika mieszadła. Jeśli pasek napędowy rozciągnie się po dłuższym okresie używania, należy go naciągnąć.
- Pasek napędowy można naciągać lub wymieniać według potrzeby.
- Nigdy nie uruchamiać maszyny, jeśli nie jest to konieczne. Jeżeli maszyna nie będzie używana, nie należy jej włączać.

7.2. Ogólne instrukcje

Maszynę należy codziennie czyścić i dezynfekować. Może to zająć od 1 do 1,5 godziny.

7.3. Niezbędne narzędzia


Następujące narzędzia będą potrzebne do czyszczenia maszyny:

- wiaderko,
- ręcznik kuchenny lub papierowy,
- detergent (środek do czyszczenia maszyn do lodów),
- środek dezynfekujący (środek do dezynfekcji maszyn do lodów),
- smar (bezzapachowy środek dla przemysłu spożywczego),
- nie wolno używać ostrych przedmiotów.

7.4. Konserwacja zapobiegawcza

Użytkownik maszyny może przeprowadzać konserwację zapobiegawczą podczas czyszczenia maszyny. Przy konserwacji należy zwracać uwagę na uszczelki i pierścienie uszczelniające o przekroju kołowym (O-ringi) głowicy maszyny.

Zaleca się wymianę tych części co najmniej trzy razy do roku.

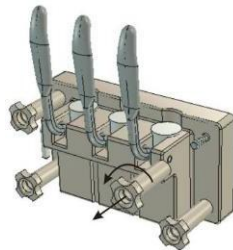
 Aby zamówić części zamienne, należy skontaktować się z serwisem.

 Należy wymieniać wszystkie O-ringi po tej samej stronie.

7.5. Czyszczenie i dezynfekcja maszyny przed produkcją lodów

Staranne czyszczenie i dezynfekcja są bardzo ważne przed i po produkcji lodów. Podczas czyszczenia i dezynfekcji należy regularnie wymieniać roztwór do czyszczenia i dezynfekcji, a następnie kilkakrotnie płukać zimną wodą.

- ✓ Codziennie czyścić i dezynfekować maszynę, aby chronić zdrowie klientów i przedłużyć żywotność maszyny.
- ✓ Przekręcić cztery (4) plastikowe śruby dozownika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdjąć dozownik.



- ✓ Zbiorniki mieszające, świdry i rurki napowietrzające należy oczyścić środkami czyszczącymi i dezynfekującymi dla przemysłu spożywczego.
- ✓ Umieścić dozownik (głowicę) w jednym z wyżej wymienionych roztworów. Należy wyciągnąć rączki sterujące, tłoki i mocowanie z dozownika. Wszystkie zdemontowane części należy oczyścić i zdezynfekować przed następną produkcją lodów.

- ⚠ Po oczyszczeniu tłoki wraz z uszczelkami należy nasmarować.
Duże uszczelki przy końcówkach wylotów nie wymagają smarowania.



7.6. Czyszczenie maszyny na koniec dnia pracy

Systemy chłodzenia i mrożenia w maszynie należy zatrzymać.

Procedura czyszczenia

Demontaż/montaż, czyszczenie i dezynfekcja maszyny to złożony proces.


Aby procedura była skuteczna, należy wykonać następujące kroki:

- a. Należy zatrzymać cały proces chłodzenia.
- b. Zaczekać aż cylinder się rozmrozi.
- c. Usunąć wszelkie pozostałości lodów z cylindrów mrozących przyciskiem „WASH”.
- d. Do zbiornika miksującego wlać czystą, letnią wodę. Nacisnąć przycisk „WASH” i włączyć świdy na 3-5 minut aż do całkowitego stopienia resztek lodu w cylindrach mrozących.
- e. Wypuścić wodę z cylindrów, pociągając za rączki. Powtórzyć ten proces kilka razy aż zacznie wypływać czysta woda.
- f. Zdjąć dozownik, wyjąć świdy i całkowicie usunąć pozostały lód, aby lepiej oczyścić wewnętrzną część cylindrów.
- g. Rozmontować dozownik na części, wyczyścić czystą wodą i zdezynfekować.
- h. Pozostawić dozownik i inne części do wyschnięcia.
- i. Nasmarować i zamocować rączki w dozowniku.
- j. Do dezynfekcji maszyny należy używać wyłącznie środków do dezynfekcji dla przemysłu spożywczego.

- ⚠ Wyrzucić starą mieszankę lodową i pod żadnym pozorem nie używać jej ponownie!
- ⚠ Po czyszczeniu należy pozbyć się płynów ze wszystkich części. W przeciwnym razie mieszkadło może się zniszczyć. Po czyszczeniu nie montować części od razu. Należy poczekać, aż wyschną na stole i pozwolić, aby maszyna wywietrzyła się i miała dostęp do powietrza, co przyspieszy proces suszenia.
- ⚠ Do czyszczenia plastikowych lub gumowych części urządzenia należy używać letniej wody. Ponieważ czyszczenie i dezynfekcja są kluczowe przy korzystaniu z maszyny, należy dokładnie przestrzegać instrukcji i wykonywać je codziennie.

Należy ostrożnie obchodzić się z maszyną. Sprężarka silnika jest podtrzymywana przez bardzo cienkie sprężyny. Ustawianie maszyny w pozycji leżącej lub niewłaściwe przenoszenie, na przykład podczas transportu lub dostawy, może spowodować uszkodzenie sprężarki, co spowoduje unieważnienie gwarancji.


7.7. Rozmrażanie i opróżnianie cylindrów

Nacisnąć przycisk „Stop”. 

Nacisnąć przycisk „FRESH” , aby zatrzymać chłodzenie.



Można od razu pociągnąć za rączkę lub poczekać ok. 30 min aż lód w cylindrze się roztopi.

Nacisnąć przycisk „WASH”  i pociągnąć za rączkę, aby uwolnić masę lodową z cylindrów. Do pojemnika miksującego dodać 2-3 razy wodę. Poczekać aż woda wypływająca z dyszy będzie przejrzysta.

8. Transport i przechowywanie

Przed przeniesieniem maszyny należy sprawdzić, czy wszystkie podłączenia zostały rozłączone.

8.1. Transport

Podczas transportu należy przestrzegać następujących zasad:

- Należy zawsze transportować maszynę w pozycji pionowej.
- Używać odpowiedniego sprzętu do podnoszenia. Nie podnosić maszyny rękami.

W razie potrzeby należy zlecić transport maszyny firmie przewozowej. Przewoźnicy posiadają odpowiedni sprzęt do transportu i podnoszenia maszyn.

8.2. Przechowywanie

Podczas przechowywania należy przestrzegać następujących zasad:

- Najpierw dokładnie wyczyścić maszynę.
- Przechowywać zdemontowane rączki dozujące i świdry oddzielnie.
- Temperatura pomieszczenia powinna wynosić od 14°C do 25°C.
- Pomieszczenie musi być pozbawione kurzu. Jeśli pomieszczenie się kurzy, maszyna i części maszyny należy przykryć folią z tworzywa sztucznego.

9. Utylizacja

9.1 Ochrona środowiska

Należy przestrzegać poniższych zasad:



Po zakończeniu korzystania z maszyny należy przekazać ją do upoważnionego punktu zbierania elektroodpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Maszyna powinna zostać zdemontowana w sposób przyjazny dla środowiska, a jej materiały powinny zostać poddane recyklingowi.



W szczególności należy wziąć pod uwagę czynniki chłodnicze maszyny znajdujące się w hermetycznie zamkniętym systemie.

10. Możliwe komunikaty o błędach i ich rozwiązania

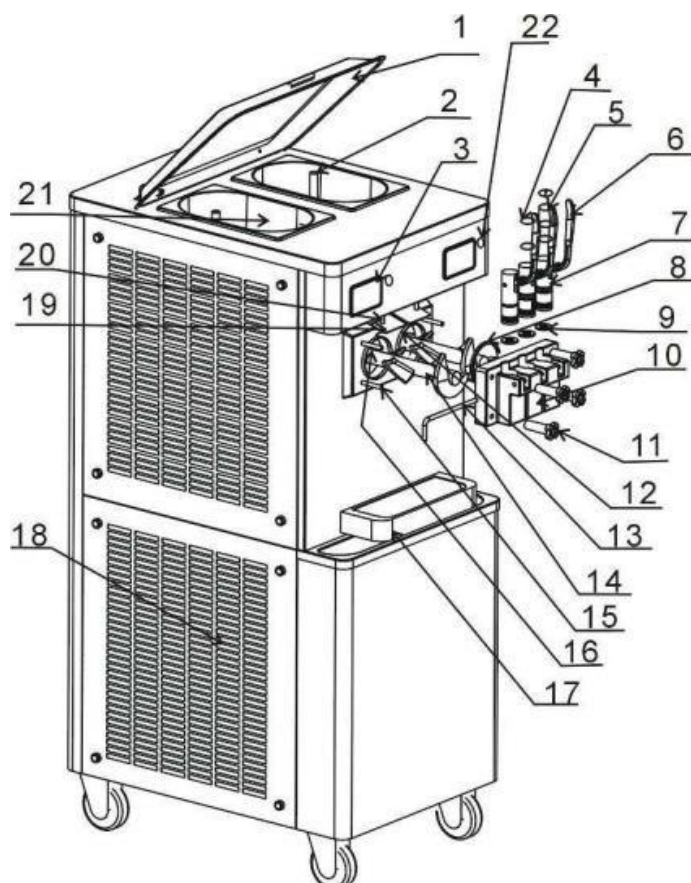
Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
ERR1	Zbyt mało mieszanki w zbiorniku	Uzupełnić mieszankę lodową
ERR2	Maszyna natychmiast zatrzymuje się po naciśnięciu przycisku „AUTO” (wentylator nie pracuje)	Należy sprawdzić, czy wentylator działa
ERR2 (z alarmem)	Maszyna zatrzymuje się po długim czasie pracy. Stopień twardości lodów jest wysoki	Należy wyjąć wtyczkę z maszyny. Zaczekać ok. 10-30 minut. Obniżyć stopień twardości lodów. Podłączyć maszynę z powrotem do zasilania.
ERR3	Stopień twardości jest zbyt wysoki (z alarmem)	Zatrzymać maszynę, odłączyć wtyczkę i odczekać ok. 30 minut do rozmrożenia. Obniżyć stopień twardości: wyciągnąć wtyczkę z gniazdka na 30 minut aż zamrożony lód się roztopi, wykręcić świdry i opróżnić cylindry. Wtedy należy obniżyć stopień twardości.
ERR4	Napięcie nie jest stabilne, napięcie jest zbyt niskie (z alarmem)	Dostarczany prąd nie jest stabilny. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i sprawdzić stan energii elektrycznej lub zmienić jej źródło
Brak lodów	Po pociągnięciu rączki w dół, lody nie są produkowane	Wyłączyć pompę napowietrzającą, w cylindrze mrozącym nie ma wystarczającej ilości masy lodowej

11. Dane techniczne

Numer modelu	Moc (wat)	Napięcie/ częstotliwość	Główny czynnik chłodniczy (sprężarka)	Czynniki chłodnicze
RQMG22	2400W	230 / 50Hz	R290, 430gr	R600a, 0,60gr
RQMG755	2400W	230 / 50Hz	R290, 430gr	R600a, 0,60gr

12. Nazwy części

1. Pokrywa	2. Rurka napowietrzająca	3. Panel sterowania z wyświetlaczem
4. Pierścień uszczelniający tłok	5. Tłok	6. Rączka ze stali nierdzewnej
7. Tłok	8. Uszczelka dozownika	9. Uszczelki
10. Dozownik	11. Śruby dozownika	12. Płytki ochronna
13. Mocowanie rączki	14. Świder	15. Miejsce mocowania dozownika
16. Cylinder mrozący	17. Tacka ociekowa	18. Wylot gorącego powietrza
19. Licznik zaworu	20. Przełącznik licznika	21. Zbiornik
22. Elektroniczny wyłącznik		



Należy uważnie przeczytać całą instrukcję, w przeciwnym wypadku gwarancja będzie nieważna. Urządzenie zostało zaprojektowane do produkcji lodów włoskich. Nie wolno dodawać jednocześnie dwóch różnych produktów do maszyny (np. mieszanek do lodów włoskich i mrożonych jogurtów). Konsystencja mieszanki do lodów włoskich i mrożonych jogurtów jest inna.

13. Prawa autorskie

Instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim. Powielanie i kopiowanie instrukcji, nawet częściowe, jest niedozwolone.

14. Streszczenie najważniejszych informacji

Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych przy maszynie należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka! Maszyna nie może być podłączona do prądu.

Maszyna do lodów włoskich

- a. Po dostarczeniu maszyny należy jej nie ruszać przez co najmniej 24 godziny, aby umożliwić opadnięcie czynnika chłodniczego po długim transporcie.

Następny dzień

- a. Należy użyć odpowiednich narzędzi, aby ostrożnie otworzyć paczkę.
- b. Należy ostrożnie wyjąć maszynę, aby uniknąć wszelkich uszkodzeń.
- c. Przed użyciem należy sprawdzić, czy jakakolwiek część nie została naruszona.
- d. Należy otworzyć pokrywę zbiornika. W zbiorniku znajduje się instrukcja oraz niektóre części maszyny.
- e. Należy otworzyć dozownik i wyjąć świder.
- f. Należy sprawdzić wnętrze cylindra, upewniając się, że nie ma w nim żadnych luźnych części.

Przetestować maszynę bez lodów w środku

Ta część nie jest obowiązkowa (ale zalecana)

- a. Po wyjęciu dozownika i świdra, przed przystąpieniem do czyszczenia należy także sprawdzić, czy proces mrożenia działa. Aby to zrobić, nie należy mocować wyjętych już części.
- b. Należy zwrócić uwagę na dwa przełączniki znajdujące się z przodu maszyny, pod panelem sterowania: jeden to przełącznik zasilania, a drugi to przełącznik pompy napowietrzającej (nie dotyczy wszystkich modeli).
- c. Należy podłączyć maszynę do zasilania i włączyć ją za pomocą włącznika zasilania.
- d. Nacisnąć przycisk „AUTO” i poczekać około 2-5 minut.
- e. Wewnątrz cylindra powinien zacząć tworzyć się lód. To oznacza, że maszyna działa prawidłowo i nie została uszkodzona podczas transportu.

Jeśli wszystko przebiegło pomyślnie, należy ponownie zamontować świder w maszynie i przystąpić do czyszczenia.

Czyszczenie maszyny przed użyciem

- a. Włączyć wodę i środek dezynfekujący do zbiorników, a następnie nacisnąć przycisk „WASH”.
- b. Odczekać około 2-5 minut.
- c. Pociągnąć za rączkę, aby wylać brudną wodę.
- d. Włączyć czystą wodę do zbiorników 2 lub 3 razy, aby wypłukać resztki środka dezynfekującego.
- e. Pociągnąć ponownie za rączkę, aby wylać wodę.
- f. Maszyna jest teraz czysta i gotowa do produkcji lodów.

Przygotowywanie lodów

Jeżeli lody są już przygotowane, należy umieścić je w otworach zbiornika, a następnie odczekać około 2 minut, aż lody spłyną do cylindra. Każdy otwór ma dwa regulatory przepływu. Używać ich tylko wtedy, gdy lody są rzadkie. W przypadku gęstych lodów należy wyjąć regulatory przepływu, ponieważ nie będą one spływać do cylindra, a świder będzie się sam obracać, powodując niepożądany hałas.

Produktowanie lodów

- a. Dostosować twardość, zaczynając od niższej liczby.
- b. Nacisnąć przycisk „AUTO”, aby zacząć produkcję lodów.
- c. Poczekać, aż urządzenie osiągnie 100% (czas produkcji może wynosić od 7 do 25 minut w zależności od urządzenia).
- d. Gdy urządzenie osiągnie 100%, zatrzyma się automatycznie po około jednej minucie.

Dozowanie lodów

- a. Wziąć pucharek do lodów. Umieścić go pod dozownikiem z wybranym smakiem lodów i powoli pociągnąć za rączkę, aby napęścić pucharek lodami.
- b. Można spróbować lodów, aby sprawdzić, czy mają one odpowiednią twardość i smak.
- c. Jeśli lody nie są wystarczająco twarde, nacisnąć przycisk „Stop”, następnie dostosować twardość, naciskając dwukrotnie przycisk „+”. Następnie nacisnąć przycisk „AUTO” i poczekać, aż urządzenie osiągnie 100%, po czym można ponownie nałożyć lody.
- d. Jeśli twardość jest odpowiednia, wartość należy zapisać, co umożliwi wygodne przygotowanie lodów w przyszłości.
- e. Jeśli lody są zbyt twarde, nacisnąć przycisk „Stop”. Następnie nacisnąć przycisk „-”, aby obniżyć twardość. Potem nacisnąć przycisk „AUTO”. W takim przypadku maszyna szybko osiągnie 100%. Należy nałożyć kilka lodów, aż urządzenie zresetuje się do właściwej twardości.
- f. Ważne! Przed pierwszym dozowaniem należy poczekać, aż maszyna osiągnie 100%. Podczas kolejnego nakładania lodów nie trzeba czekać, aż maszyna osiągnie 100%, aby je kontynuować. Należy jedynie zwracać uwagę, czy wydane lody są wystarczająco twarde.

Chłodzenie zbiornika

W przypadku maszyn wyposażonych w więcej niż jedną sprężarkę, chłodzenie można rozpocząć i zatrzymać w dowolnym momencie, ponieważ jest ono niezależne od produkcji lodów. Aby rozpocząć i zatrzymać chłodzenie, należy nacisnąć przycisk „FRESH”. Chłodzenie zostanie uruchomione i zatrzymane w określonych odstępach czasu.

Chłodzenie cylindra

Chłodzenie cylindra działa tylko wtedy, gdy mrożenie zostało zatrzymane, ale chłodzenie zbiornika jest włączone.

Jeśli po godzinie nieużywania lody w cylindrze nie będą wystarczająco zimne, urządzenie automatycznie rozpocznie chłodzenie cylindra na 10 minut, aby utrzymać odpowiednią temperaturę lodów. Proces ten zachodzi tylko wtedy, gdy zamrażanie jest wyłączone, a chłodzenie włączone.

Czyszczenie po produkcji lodów

Aby rozpocząć czyszczenie maszyny po produkcji lodów, należy zatrzymać procesy mrożenia i chłodzenia („AUTO” i „FRESH”). Zalecane są dwie opcje czyszczenia:

Opcja 1

- a. Zatrzymać zamrażanie i chłodzenie, a następnie pozostawić lody w maszynie na około 20-45 minut, aby mogły się roztopić. To ułatwi czyszczenie. Następnie nacisnąć przycisk „WASH”, umieścić miskę pod wylotami dozownika i pociągnąć za rączkę, aby wylać roztopione lody. Po opróżnieniu zbiornika, pociągnąć rączkę z powrotem do pierwotnej pozycji. Wlać czystą wodę do zbiornika, nacisnąć przycisk „WASH” i odczekać 2-5 minut, a następnie pociągnąć za rączkę, aby wylać wodę. Powtórzyć ten proces aż zacznie wypływać czysta woda.
- b. Jeśli wypływająca woda jest czysta, odkręcić cztery śruby dozownika, wyjąć dozownik i świder. Umieścić świder w wodzie zmieszanej ze środkiem dezynfekującym (dla przemysłu spożywczego).
- c. Rozmontować dozownik i wyczyścić każdą część osobno.

Opcja 2

- a. Po zatrzymaniu procesów mrożenia i chłodzenia („AUTO” i „FRESH”), nacisnąć przycisk „WASH”, podstawić miskę pod dozownik, pociągnąć za rączkę, aby opróżnić maszynę z lodów.
- b. W urządzeniu pozostanie trochę lodów. Należy wlać ciepłą wodę (o temperaturze nie większej niż 40°C). Nacisnąć przycisk „WASH” i poczekać około 2-5 minut. Następnie ponownie nacisnąć przycisk „WASH” i odczekać kolejne kilka minut (2-5 min). Po tym czasie pociągnąć za rączkę, podłożyć miskę pod dozownik i wylać roztopione lody. Po opróżnieniu należy pociągnąć rączkę z powrotem do pierwotnej pozycji.
- c. Należy powtórzyć ten proces aż zacznie wypływać czysta woda. Następnie odkręcić cztery śruby, wyjąć dozownik, zdemontować go i wyczyścić.

Po wyczyszczeniu części nie wolno od razu montować dozownika. Należy poczekać, aż wszystkie części wyschną przed zamontowaniem. Należy zamontować wszystkie części na drugi dzień, a także nasmarować pierścieni, aby go zabezpieczyć.

Ważne: wszystkie lody wyprodukowane podczas czyszczenia należy wyrzucić i nie wolno ich spożywać. Przed rozpoczęciem produkcji lodów maszyną należy wyczyścić i zdezynfekować zalecanym środkiem dezynfekującym dla maszyn do lodów.

15. 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 nieobjętym 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. miękczacz 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 Urzędzeń:
- 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

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków

E-mail: info@restoquality.pl
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909
www.restoquality.pl



Resto Quality Sp. z o.o.
Ul. Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



tel. 12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl