

Instrukcja obsługi

Frezer do lodów

Model:

PRO 5/9/12/16/19/23/27




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. ZNACZENIE SYMBOLI.....	3
2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO	4
3. OSTRZEŻENIA I ZABEZPIECZENIA	4
4. PRZECHOWYWANIE ZIMĄ.....	5
5. DANE TECHNICZNE.....	6
6. TRANSPORT, OPAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE	7
7. OPIS CZĘŚCI	8
7.1 Rysunek złożeniowy maszyny.....	8
7.2 Rysunek złożeniowy zespołu pokrywy przedniej	9
7.3 Rysunek złożeniowy mieszadła	9
7.3.1 PRO 5	9
7.3.2 PRO 9	9
7.3.3 PRO 12	9
7.3.5. PRO 19	10
7.3.4. PRO 16	10
7.3.6 PRO 23.....	10
8. MASZYNY CHŁODZONE WODĄ/ZE SKRAPLACZEM	11
9. OBSŁUGA	12
10. PANEL STEROWANIA	12
10.1 Ekran główny	12
10.2 Ekran produkcji	14
10.3 Ekran nakładania	14
10.4 Ekran mieszania	15
11. MONTAŻ MIESZADŁA	16
12. MONTAŻ PRZEDNIEJ POKRYWY:	17
13. MONTAŻ PRZEDNIEJ POKRYWY MASZYNY	18
13.1 Blokada przedniej pokrywy	18
13.2 Otwieranie drzwiczek dozownika lodów	19
14. MONTAŻ MIESZADŁA MASZYNY	20
15. PRZYGOTOWYWANIE LODÓW	21
16. NAKŁADANIE LODÓW	21
16. CZYSZCZENIE MASZYNY I HIGIENA	22
17. PLAN REGULARNYCH KONTROLI KONSERWACYJNYCH	23
18. MOŻLIWE AWARIE I ROZWIĄZANIA.....	23
19. WYKRYWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	24
20. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	25

1. ZNACZENIE SYMBOLI

	<p style="text-align: center;">OSTRZEŻENIE!</p> <p>Ten symbol podkreśla zagrożenia, które mogą powodować obrażenia. Należy przestrzegać instrukcji i zachować ostrożność, jeśli takie sytuacje mają miejsce.</p>
	<p style="text-align: center;">OSTRZEŻENIE PRZED PORAŻENIEM PRĄDEM!</p> <p>Ten symbol oznacza możliwe napięcie elektryczne. Nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa może skutkować obrażeniami lub śmiercią.</p>
	<p style="text-align: center;">UWAGA!</p> <p>Ten symbol podkreśla wskazówki i informacje, które należy wziąć pod uwagę, aby urządzenie działało skutecznie i bezproblemowo.</p>
	<p style="text-align: center;">OCHRONA-ZABEZPIECZENIA</p> <p>Ten symbol wskazuje, że operator musi zachować ostrożność i zabezpieczyć się przed wypadkiem.</p>
	<p style="text-align: center;">OPERATOR MASZYNY</p> <p>Operator maszyny to osoba, która korzysta z urządzenia. Operator nie musi mieć żadnej wiedzy technicznej.</p>
	<p style="text-align: center;">TECHNIK ZAJMUJĄCY SIĘ OBSŁUGĄ I KONSERWACJĄ</p> <p>Technik zajmujący się obsługą i konserwacją potrafi korzystać z maszyny w normalnych warunkach, pracować na jej częściach mechanicznych, ustawiać oraz naprawiać urządzenie. Musi mieć kwalifikacje do wykonywania czynności na częściach elektrycznych i chłodniczych.</p>

2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO



1. Należy się upewnić, że zasilanie odpowiada wartościom elektrycznym wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Należy sprawdzić, czy bezpiecznik wytrzyma wartość natężenia prądu na podstawie wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia. Można podłączyć do gniazdka, tylko jeśli prąd znamionowy odpowiada wartościom na tabliczce.
3. Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych oraz spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy.



4. Ten symbol oznacza zagrożenie elektryczne. Nie wolno otwierać żadnych paneli maszyny oznaczonych tym symbolem.



5. **OSTRZEŻENIE!** Aby zapobiec porażeniu prądem i podobnym obrażeniom, należy się upewnić, że wszelkie prace elektryczne na maszynie są wykonywane przez wykwalifikowany, autoryzowany serwis. Nie wolno otwierać bocznych i tylnych paneli.

6. Źródło zasilania musi być solidnie uziemione. Uziemienie trzeba sprawdzić pod kątem zgodności.
7. Aby uzyskać informacje o zabezpieczeniach, należy sprawdzić tabliczkę znamionową znajdującą się na tylnym lub bocznym panelu przed podłączeniem urządzenia.

3. OSTRZEŻENIA I ZABEZPIECZENIA



Należy zapoznać się uważnie ze wszystkimi ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa znajdującymi się w instrukcji obsługi oraz na tabliczkach maszyny. Nie wolno zdejmować znaków bezpieczeństwa z urządzenia. Sprawdzać regularnie i wymieniać brakujące, uszkodzone lub nieczytelne tabliczki znamionowe. Wszystkie tabliczki na maszynie muszą być czytelne.

Należy dbać o czystość i porządek w urządzeniu. W przypadku wystąpienia konieczności naprawy lub konserwacji, należy skorzystać z autoryzowanego serwisu producenta.

Należy uważnie przestrzegać poniższych ostrzeżeń, aby zapobiec uszkodzeniom maszyny i zapewnić bezpieczeństwo osobom z niej korzystającym:



- Należy zawsze przestrzegać i stosować się do przepisów dotyczących żywności i innych przepisów zdrowotnych.
- Należy zawsze przestrzegać przepisów BHP.
- **Podczas czyszczenia nie wolno dotykać tulei cylindra zbiornika.**
- Nie wolno myć urządzenia wodą o wysokim ciśnieniu.
- Używać wody pitnej (zdatnej do picia) do mycia części.
- Nie wolno używać maszyny bez wcześniejszego przeczytania instrukcji obsługi. Nieprzestrzeganie instrukcji może skutkować uszkodzeniem maszyny, obniżeniem jej wydajności, zagrożeniem dla zdrowia lub obrażeniami.

- Przy wymianie o-ringów i uszczelek mających kontakt z żywnością (głowicy, odpowietrzacza, mieszadła), należy używać tylko smarów stosowanych w przemyśle spożywczym.
- Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi, w tym ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, stwarza potencjalne zagrożenia.
- Nikt nie może próbować naprawiać urządzenia, gdy jest ono podłączone do źródła zasilania.
- Nie wolno otwierać paneli na obudowie maszyny; panele mogą być otwierane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy.
- Czynności konserwacyjne na maszynie powinny być wykonywane wyłącznie przez upoważnionych techników.
- Nieprzeszkoleni pracownicy nie mogą obsługiwać maszyny.
- Nie montować ani nie wyjmować mieszadła z urządzenia, gdy jest ono podłączone do źródła zasilania. Należy najpierw odłączyć zasilanie.
- Nie wolno uruchamiać maszyny, chyba że spełniono następujące warunki:
 - a) Prawidłowo zamontowano mieszadło.
 - b) Zamocowano przednią głowicę i dokręcono części sterujące.
 - c) Wnętrze cylindra wypełniono mieszkanką.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania, wymiany lub czyszczenia części maszyny. Łopatkę mieszającą i ostre krawędzie niektórych części mogą powodować obrażenia.

4. PRZECHOWYWANIE ZIMĄ

OSTRZEŻENIE!



W przypadku zamknięcia miejsca pracy podczas miesięcy zimowych i przestoju działania maszyny, należy pamiętać o jej odpowiednim zabezpieczeniu. Aby zapobiec potencjalnym uszkodzeniom elektrycznym, należy odłączyć urządzenie od zasilania.

W przypadku maszyn chłodzonych wodą należy odłączyć przyłączy wody. Należy użyć sprężonego powietrza na wylocie, aby usunąć wszelkie resztki wody znajdujące się w skraplaczu. Ten krok jest niezbędny. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może skutkować znacznymi i kosztownymi uszkodzeniami układu chłodniczego.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie problemy, które mogą się pojawić, jeśli użytkownicy nie będą przestrzegać instrukcji określonych w niniejszej instrukcji obsługi.

5. DANE TECHNICZNE

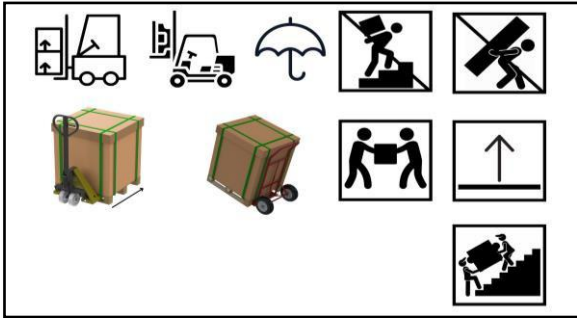
	Pro 5	Pro 9	Pro 12	Pro 16	Pro 19	Pro 23	Pro 27
Panel dotykowy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Błat							
Koło	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mieszadło ze stali nierdzewnej	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Chłodzenie*	powietrzem/wodą	wodą	wodą	wodą	wodą	wodą	wodą
Wydajność na cykl							
Pojemność cylindra Min - Max kg	1,5-5	2-9	2-12	3-16	3-19	4-23	4-27
Zdolność produkcyjna Min - Max l	2-7	3-12,5	3-17	4-21	4-26	6-32	6-38
Zasilanie							
Napięcie V*	400	400	400	400	400	400	400
Częstotliwość Hz*	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc kW	4.7	10.2	11.2	15.8	16.9	18.9	22.1
Wymiary zewnętrzne							
Wymiary cm	55x62x140	55x73x142	55x73x142	61x86x143	61x86x143	61x86x143	61x86x143
Waga netto kg	220	300	350	390	450	490	510

Tabela 2

*Opcjonalnie

Zdolność produkcyjna jest zależna od zastosowanych części i temperatury otoczenia.

6. TRANSPORT, OPAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE



Dostawa

Należy sprawdzić urządzenie pod kątem kompletności oraz wszelkich uszkodzeń transportowych natychmiast po dostawie. W przypadku braku części lub widocznego uszkodzenia, nie należy przyjmować dostawy lub przyjąć ją warunkowo.

Pakowanie

Przy rozpakowywaniu urządzenia należy użyć odpowiednich narzędzi. Należy zastosować odpowiedni sprzęt ochronny, aby zapobiec obrażeniom przy przenoszeniu i rozpakowywaniu produktu.



UWAGA!

Aby pozbyć się opakowania, należy przestrzegać obowiązujących przepisów krajowych. Opakowania wielokrotnego użytku należy poddawać recyklingowi.

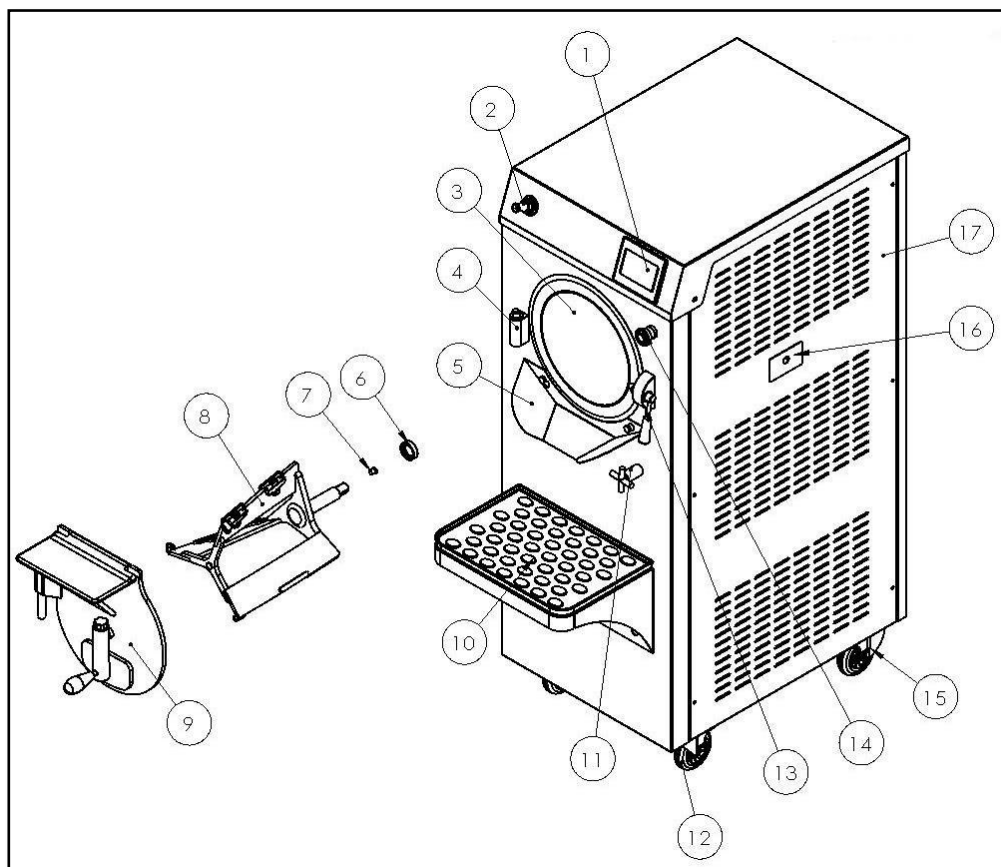
Przechowywanie

Nie otwierać paczki przed umieszczeniem jej w odpowiedniej pozycji. Należy zwrócić uwagę na pozycję i oznaczenia znajdujące się na zewnętrznej stronie paczki. Zapakowany produkt należy przechowywać w następujących warunkach.

- Nie przechowywać na zewnątrz.
- Przechowywać w suchym, bezpyłowym miejscu.
- Nie wystawiać na działanie trudnych warunków.
- Nie wystawiać na bezpośrednie działanie światła słonecznego.
- Unikać oddziaływania mechanicznego i wibracji.
- Maszyna może być obsługiwana wyłącznie przez upoważniony i przeszkolony personel.
- Przestrzegać instrukcji dotyczące bezpieczeństwa znajdujących się na opakowaniu.

7. OPIS CZĘŚCI

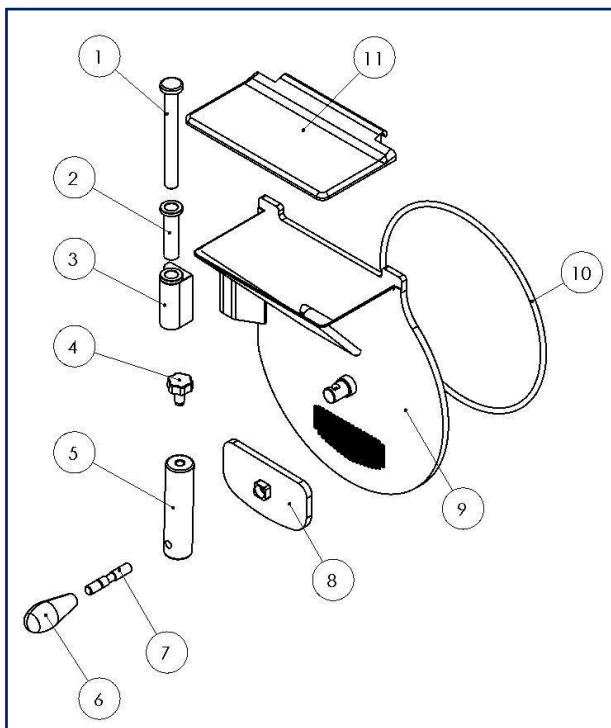
7.1 Rysunek złożeniowy maszyny



NR	NAZWA CZĘŚCI	ILOŚĆ	NR	NAZWA CZĘŚCI	ILOŚĆ
1	Panel sterowania	1	10	Przednia obudowa Pro	1
2	Myjka	1	11	Zawór	1
3	Cylinder	1	12	Kółko obrotowe	2
4	Zawias przedniej pokrywy	1	13	Uchwyt blokujący pokrywę	1
5	Wylot dozujący lody	1	14	Zatrzymanie awaryjne	1
6	Uszczelka mieszadła	1	15	Kółko stałe	2
7	Tylna uszczelka mieszadła	1	16	Szuflada ociekowa	1
8	Zespół mieszadła	1	17	Panel boczny (prawy)	1
9	Zespół pokrywy przedniej	1			

Tabela 3

7.2 Rysunek złożeniowy zespołu pokrywy przedniej



Rysunek 2

NR	NAZWA CZĘŚCI	ILOŚĆ
1	Sworzeń z częścią ruchomą zawiasu	1
2	Tulejka osłony zawiasu	1
3	Zawias przedniej pokrywy	1
4	Śruba pokrywy wylotu	1
5	Uchwyt pokrywy wyjściowej	1
6	Uchwyt pokrywy wylotu	1
7	Bolec pokrywy wylotu	1
8	Nakładka na dozownik lodów	1
9	Pokrywa zbiornika	1
10	Pierścień uszczelniający O	1
11	Górna pokrywa zbiornika	1

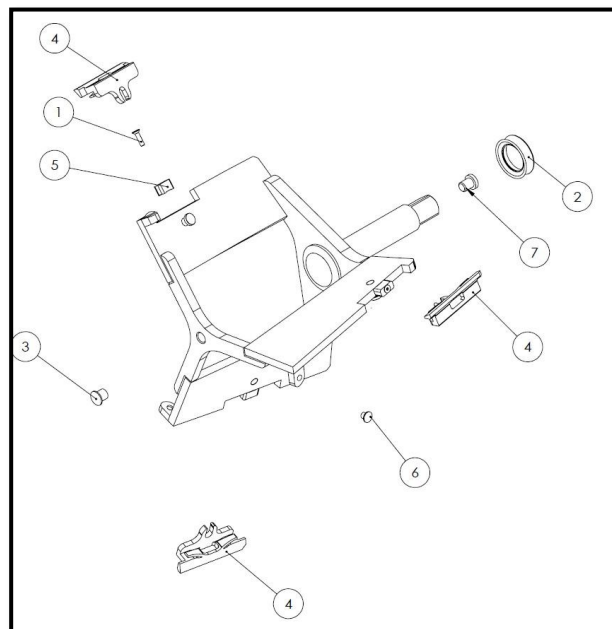
Tabela 4

*Wymiary pierścieni uszczelniających O 272,4x6,99 mm w Pro 5/9/12/16, 329,57x7 mm w Pro 19/23/27.



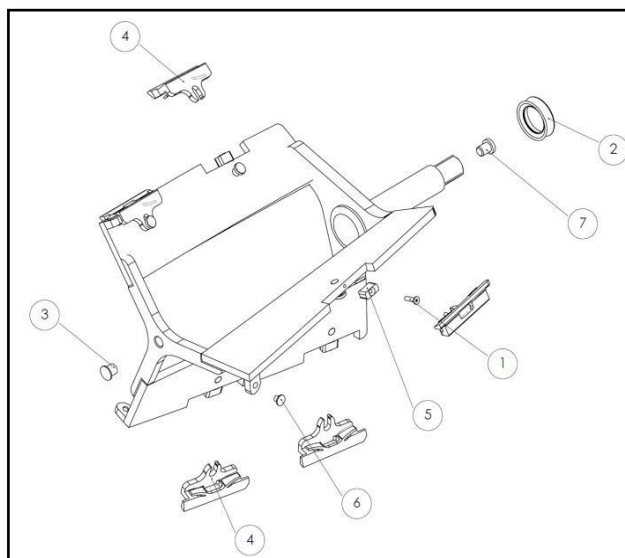
7.3 Rysunek złożeniowy mieszadła

7.3.1 PRO 5



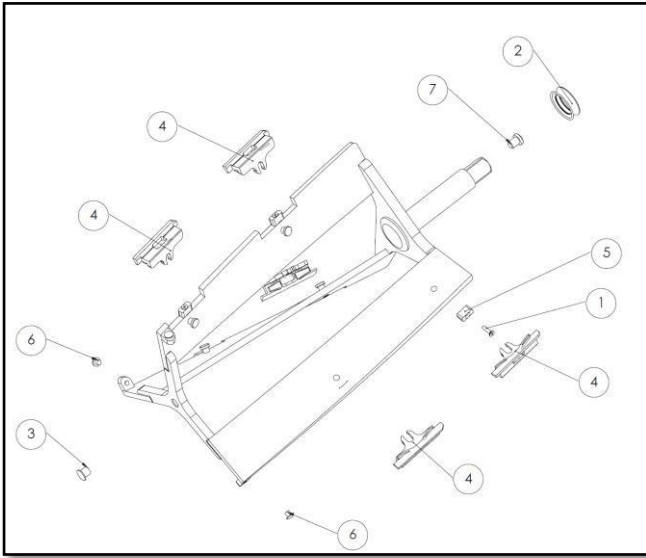
Rysunek 3

7.3.2 PRO 9



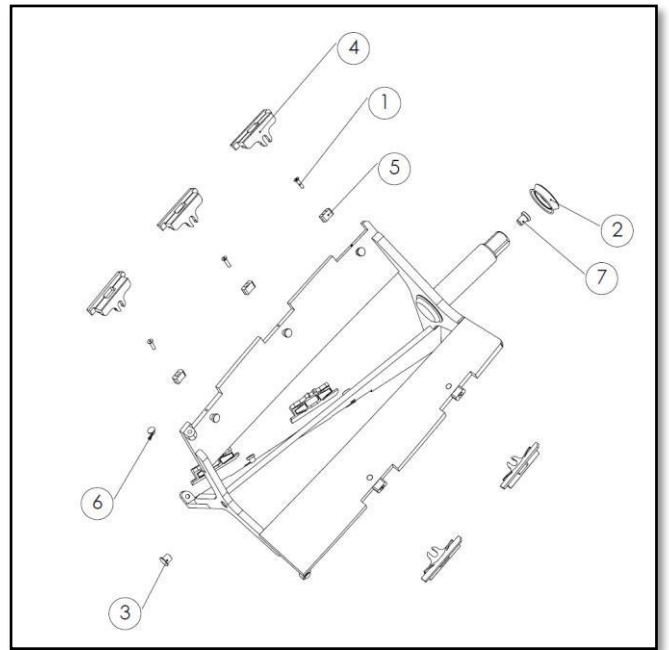
Rysunek 4

7.3.3 PRO 12



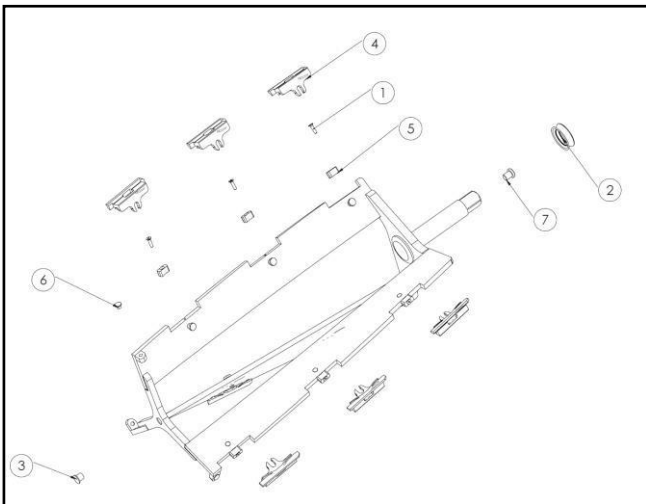
Rysunek 5

7.3.5. PRO 19



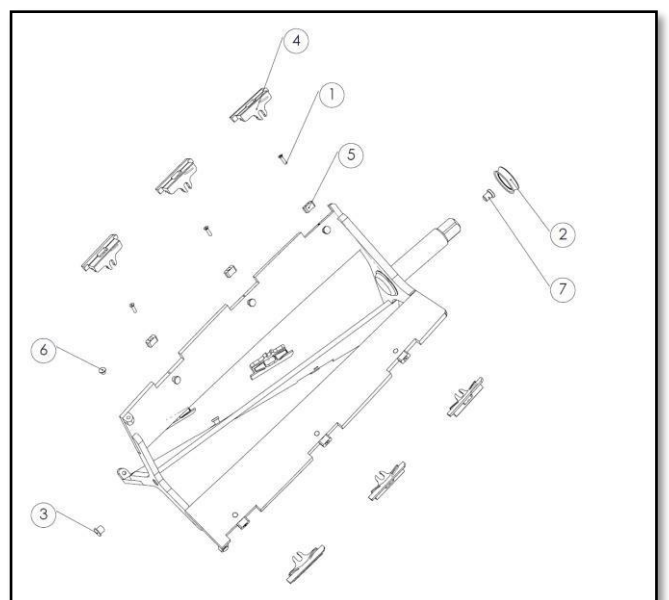
Rysunek 7

7.3.4. PRO 16



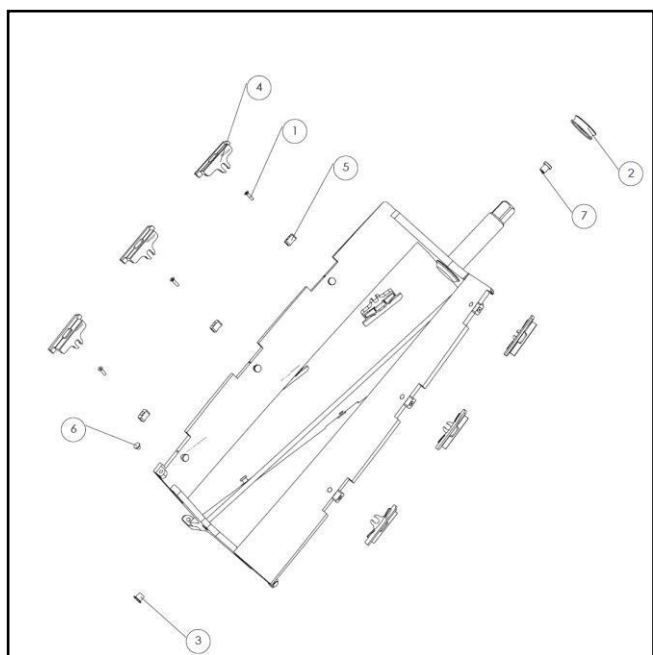
Rysunek 6

7.3.6 PRO 23



Rysunek 8

7.3.7 PRO 27



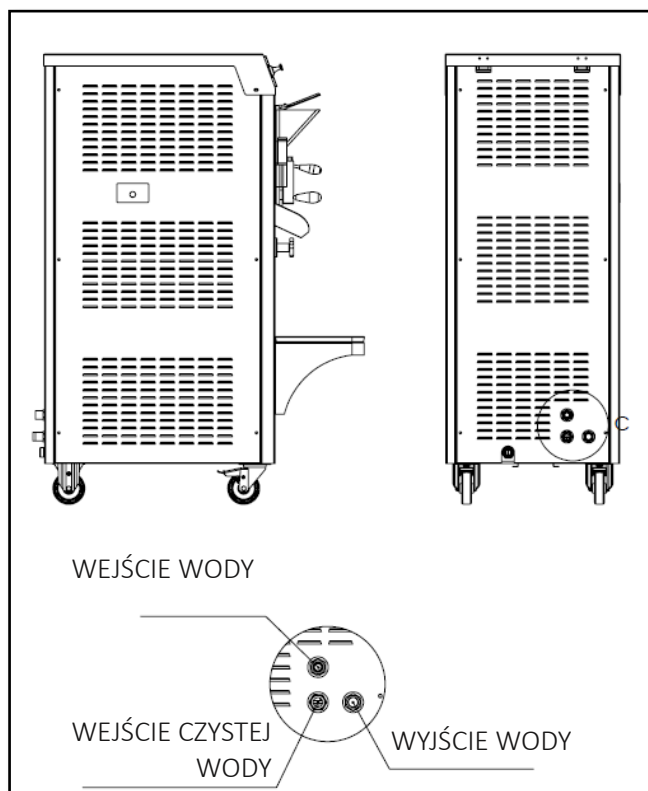
Rysunek 9

NR	NAZWA CZĘŚCI	ILOŚĆ
1	Śruba metryczna	3,5,6,8,7,8,9*
2	Uszczelka	1
3	Bolec centrujący	1
4	Łopatkę skrobak z mechanizmem sprężynowym	3,5,6,8,7,8,9*
5	Stabilizator sprężyny	3,5,6,8,7,8,9*
6	Podkładka centrująca	3
7	Ogranicznik tylny Delrin	1

Tabela 5

**Pro 5 ma 3, Pro 9 ma 5, Pro 12 ma 6, Pro 16 ma 8, Pro 19 ma 7, Pro 23 ma 8, a Pro 27 ma 9 łopatek skrobak ze sprężyną, stabilizatorem sprężyny i śrubą metryczną.*

8. MASZYNY CHŁODZONE WODĄ/ZE SKRAPLACZEM



Rysunek 10



Maszyny chłodzone wodą muszą być podłączone do działającego źródła wody lub wieży chłodniczej. Ciśnienie wody musi wynosić pomiędzy 2 a 5 bara i zasilane co najmniej tyle, ile szacuje się godzinowe zużycie.

Urządzenie ma dwa zawory wlotowe wody i jeden zawór wylotowy wody. Jeden z tych zaworów wlotowych wody to zawór wprowadzający wodę pitną do zbiornika. Drugi to zawór wlotowy wody używany do chłodzenia.

Zawór dostarczający wodę pitną można podłączyć do wejścia wody chłodniczej oraz do wejścia na wodę pitną. Natomiast zawór dostarczający wodę chłodzącą nie powinien być podłączony do wejścia na wodę pitną.



W przypadku problemów z zaworem wody, należy poinformować wykwalifikowany personel.

Regulacje zaworu powinny być dokonane w taki sposób, aby woda nie była pobierana, gdy urządzenie jest wyłączone, a ciepła woda jest pobierana, gdy urządzenie jest włączone.

Jeśli temperatura doprowadzanej wody przekracza 20°C, zużycie wody przez urządzenie wzrasta.



Należy czyścić filtr co 3 miesiące.

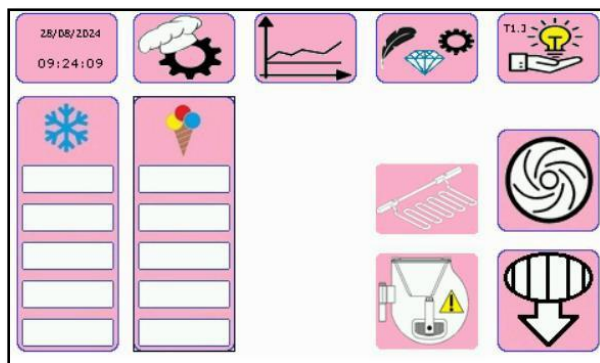
Zaleca się stosowanie wody pitnej w systemie chłodzenia.

9. OBSŁUGA

1. Przed zamontowaniem części maszyny, należy się umyć ręce wodą i mydłem, a następnie je wysuszyć.
2. Nie montować wyjmowanych części ponownie bez ich umycia, zdezynfekowania i dokładnego wysuszenia.
3. Przy instalacji mieszadła należy się upewnić, że wyłączono tryb działania lub urządzenie jest wyłączone.
4. Należy przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących obsługi, bezpieczeństwa, czyszczenia i higieny opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
5. Naprawy maszyny powinny być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis producenta. W przeciwnym razie sprzęt straci gwarancję.

10. PANEL STEROWANIA

10.1 Ekran główny



Rysunek 11

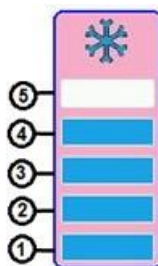
Poniżej podano opisy ikon na głównym ekranie.

- **MIESZANIE:**

W tym trybie mieszadło nadal działa, ale nie ma chłodzenia (Rysunek 17).



- **USTAWIENIA CHŁODZENIA:**

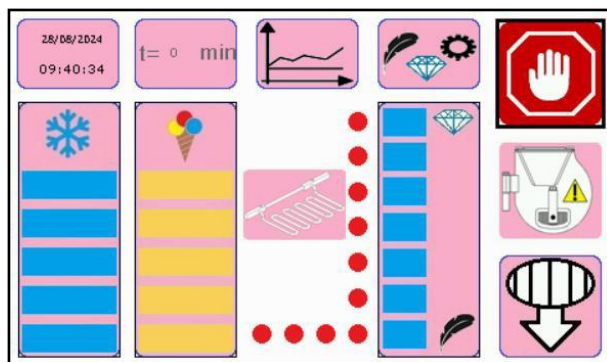
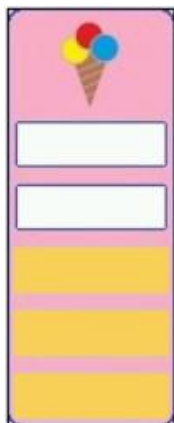


Ta ikonka symbolizuje chłodzenie maszyny podczas produkcji lodów. Ustawienia chłodzenia powinny być zwiększone lub zmniejszone w zależności od rodzaju produkowanych lodów.

Jeśli mieszanka jest na bazie mleka, zaleca się użycie poziomu 5 lub 4, jeśli jest na bazie wody, poziom 4 lub 3, a jeśli jest na bazie czekolady, zaleca się użycie poziomu 2 lub 1.

- WYBÓR ILOŚCI PRODUKTU DO PRODUKCJI LODÓW:**

Wybór ilości produktu do produkcji lodów powinien być zwiększany lub zmniejszany w zależności od stopnia napełnienia cylindra. Górny przycisk reprezentuje maksymalną ilość zgodnie z pojemnością maszyny, na przykład; dla modelu Pro 12, najwyższy poziom to 10-12 kg materiału. W trybie produkcji mieszadło pracuje, a wał jest chłodzony. Po wybraniu ilości produktu do produkcji lodów, pojawi się ekran dotyczący produkcji (Rysunek 12).



Rysunek 12

- WYBÓR TRYBU DO PRODUKCJI LODÓW:**

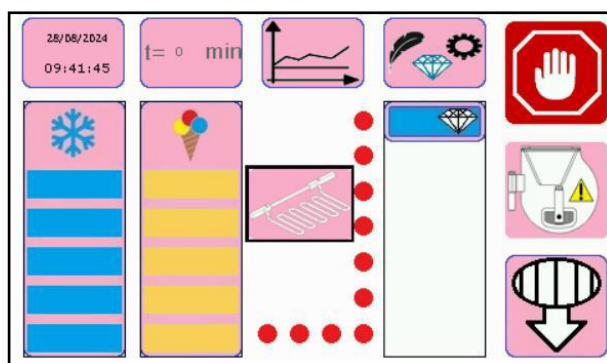
Przy wyborze trybu można sterować maszyną automatycznie lub ręcznie. Maszyna ma 3 różne opcje sterowania:

1. Ta opcja na ekranie produkcji pozwala na dokonanie wyboru twardości lodów (Rysunek 12). Gdy maszyna osiągnie wybraną twardość w tym trybie, automatycznie zatrzyma

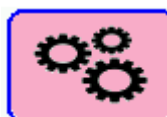


pracę (automatyczne zatrzymanie następuje, gdy na ekranie produkcyjnym czerwone kropki osiągną wybraną twardość.)

2. W tym trybie twardość lodów jest ustawiona na najwyższym poziomie na ekranie produkcji (Rysunek 13). W tym trybie, gdy maszyna osiągnie maksymalną twardość, automatycznie zatrzyma pracę (automatyczne zatrzymanie następuje, gdy na ekranie produkcji czerwone kropki osiągną wybraną wartość maksymalną.)



Rysunek 13



3. W tym trybie twardość lodów jest regulowana ręcznie. Maszyna musi zostać zatrzymana przez użytkownika. Maszyna nie zatrzyma się automatycznie, wymaga ręcznego działania.

10.2 Ekran produkcji

- **NAKŁADANIE:**



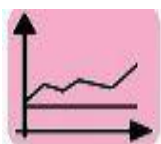
W trybie nakładania, cylinder zaczyna się szybciej kręcić, aby ułatwić nakładanie lodów. Jeśli jest to konieczne, można wyłączyć chłodzenie na czas nakładania lodów.

- **OSTRZEŻENIE PRZEDNIEJ POKRYWY:**

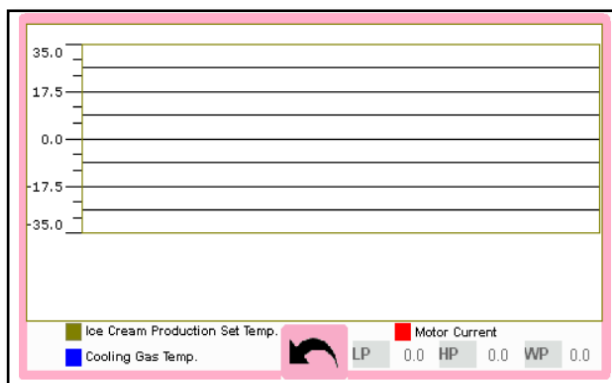
Jeśli przednia pokrywa jest otwarta lub zostanie otwarta przy uruchomionym urządzeniu, maszyna zatrzyma pracę, a na ekranie pojawia się takie ostrzeżenie.



- **ZAPISANE DANE- GRAFIKA:**

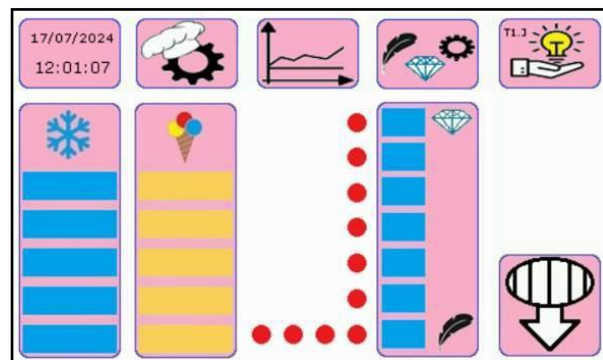


Po włączeniu tego trybu pojawi się wykres dotyczący temperatury i czasu.



Rysunek 14

Po wprowadzeniu ustawień temperatury i produktu, maszyna zaczyna produkować lody, a ekran produktu pojawia się tak jak pokazano na rysunku 15.



Rysunek 15

10.3 Ekran nakładania



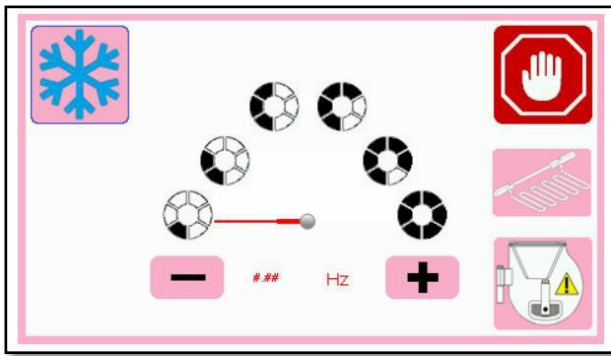
Po wybraniu trybu nakładania, pojawi się ekran (rysunek 16) i mieszadło urządzenia zacznie działać. Oczekiwana prędkość nakładania może być regulowana przyciskami przedstawiającymi kropki lub +/-.



Aby uruchomić chłodzenie przy nakładaniu, należy kliknąć przycisk w lewym górnym rogu ekranu. Chłodzenie można uruchomić przyciskiem przedstawiającym chłodzenie. Jeśli nie zostanie podjęte żadne działanie, chłodzenie automatycznie wyłączy się po upływie czasu określonym w oprogramowaniu.



Aby anulować (wyłączyć) tryb nakładania, należy kliknąć przycisk w prawym górnym rogu. Przycisk został kliknięty.



Rysunek 16

• **DOZOWNIK:**

W trybie wylewki cylinder szybciej się porusza, aby dozowanie lodów było łatwiejsze.



• **ROZPOCZĘCIE CHŁODZENIA:**



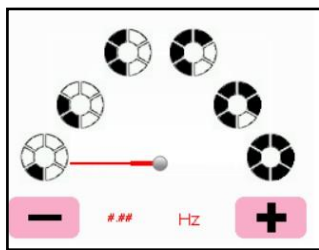
Opcjonalnie można kontynuować proces chłodzenia, dotykając tę ikonkę w trybie nakładania.

• **STOP:**

Maszyna zatrzymuje pracę po dotknięciu tego przycisku.



• **PRĘDKOŚĆ NAKŁADANIA:**

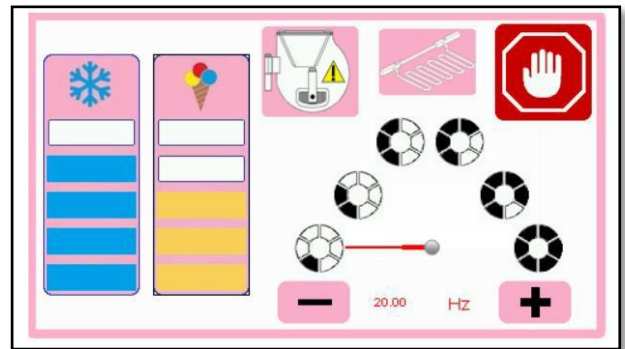


Rysunek 16 przedstawia prędkość mieszadła. Ustawienia prędkości można zwiększyć lub zmniejszyć przyciskami + lub -. Tak samo przesuwanie wskaźnika w lewo lub w prawo pozwala regulować prędkość mieszania.

10.4 Ekran mieszania



Po uruchomieniu trybu mieszania maszyna rozpoczyna mieszanie, pojawi się ekran mieszania jak pokazano na rysunku 17. W tym trybie działa nadal silnik, ale bez chłodzenia



Rysunek 17

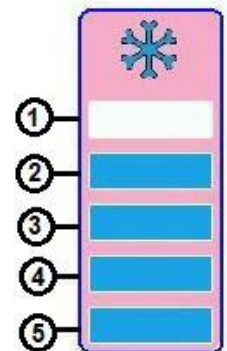
• **STOP:**



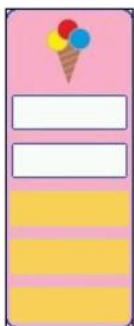
Ten tryb zatrzymuje pracę maszyny.

• **USTAWIENIE CHŁODZENIA:**

Ta ikonka symbolizuje chłodzenie maszyny podczas produkcji lodów. Ustawienia chłodzenia powinny być zwiększone lub zmniejszone w zależności od rodzaju produkowanych lodów. Jeśli mieszanka jest na bazie mleka, zaleca się użycie poziomu 5 lub 4, jeśli jest na bazie wody, poziomu 4 lub 3, a jeśli jest na bazie czekolady, zaleca się użycie poziomu 2 lub 1.



- **WYBÓR ILOŚCI PRODUKTU DO PRODUKCJI LODÓW:**

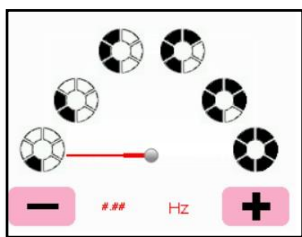


Wybór ilości produktu do produkcji lodów powinien być zwiększany lub zmniejszany w zależności od stopnia napełnienia cylindra.

Górny przycisk oznacza maksymalną ilość zgodną z pojemnością modelu.

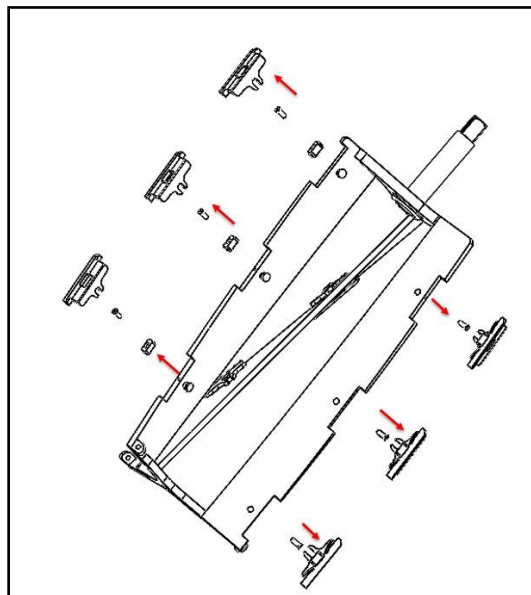
- **PRĘDKOŚĆ MIESZANIA:**

Ten obrazek przedstawia prędkość świdra. Można zwiększyć lub zmniejszyć ustawienia prędkości przyciskami + lub -. Przesuwanie wskaźnika w lewo lub w prawo pozwala regulować prędkość mieszania.



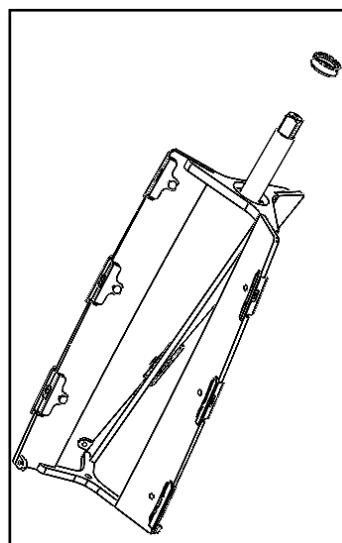
11. MONTAŻ MIESZADŁA

1. Należy odpowiednio zamontować łopatki skrobaka. Łopatki skrobaka mają wcięcia. Należy zamontować uszczelkę na końcu wałka mieszadła.



Rysunek 18

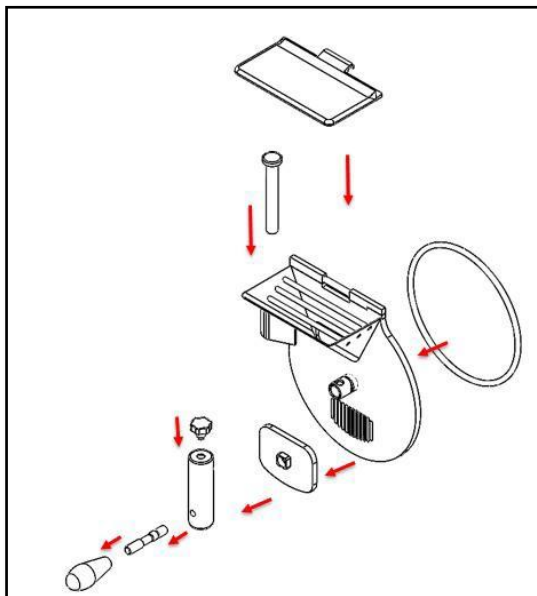
2. Należy posmarować obie strony uszczelki wałka mieszadła smarem do przemysłu spożywczego i umieścić ją na wale.



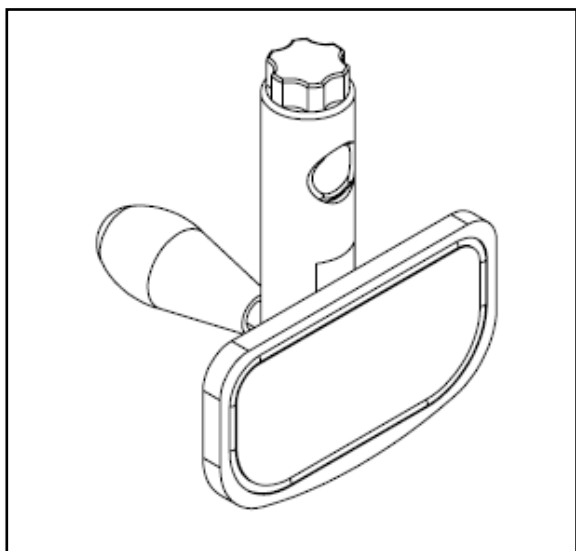
Rysunek 19

12. MONTAŻ PRZEDNIEJ POKRYWY:

1. Złożyć obudowę dozownika lodów z nasmarowanym pierścieniem O (smarem do przemysłu spożywczego) i dźwignią do wydawania lodów.

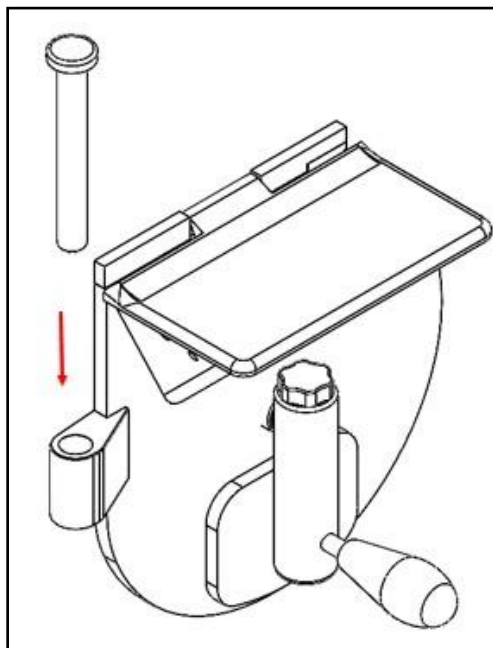


Rysunek 20



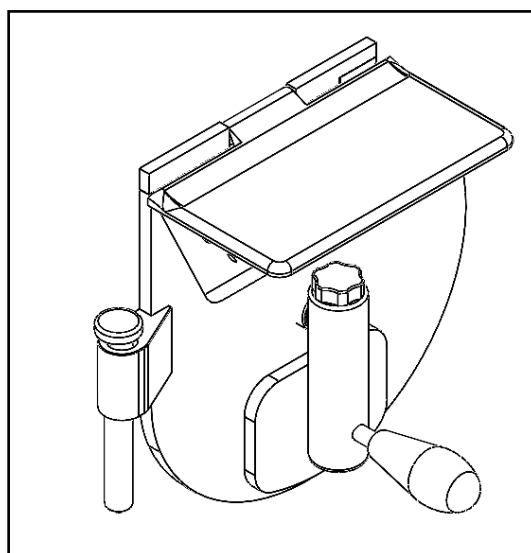
Rysunek 21

2. Założyć zmontowane części na przednią pokrywę. Włożyć zawias tak jak pokazano na poniższym rysunku.



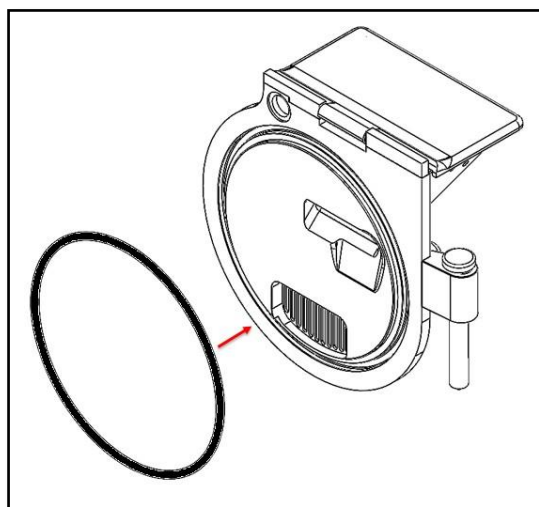
Rysunek 22

3. Dokręcić pokrywę dozownika lodów i uchwyt przedniej pokrywy.

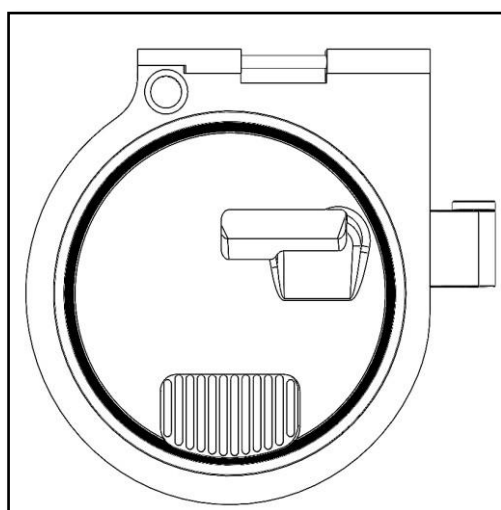


Rysunek 23

- Umieścić na przedniej pokrywie i górnej pokrywie komory O-ring.



Rysunek 24



Rysunek 25

13. MONTAŻ PRZEDNIEJ POKRYWY MASZINY

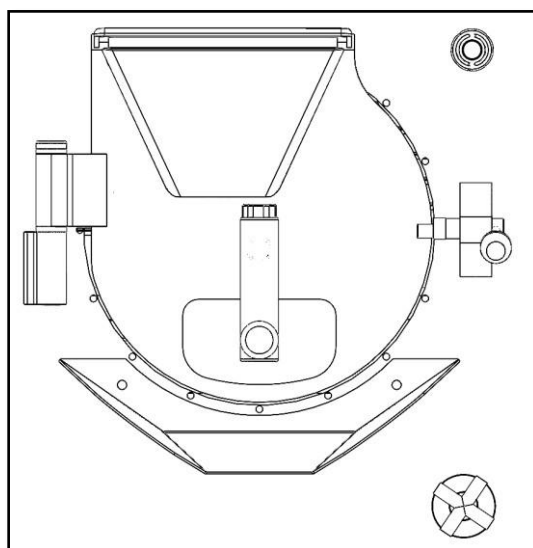
- Zamontować O-ring na pokrywie i umieścić przednią pokrywę na maszynie, dopasowując sworzeń zawiasu do zawiasu.



Rysunek 26

13.1 Blokada przedniej pokrywy

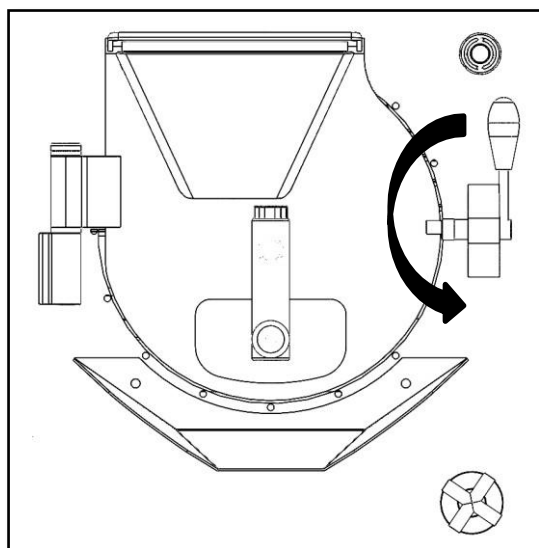
Zamknąć przednią pokrywę. Następnie zablokować, przesuwając dźwignię w lewo i ciągnąc ją w dół.



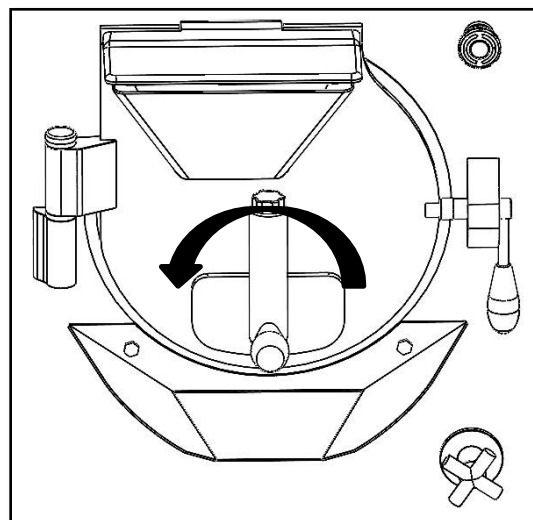
Rysunek 27

13.2 Otwieranie drzwiczek dozownika lodów

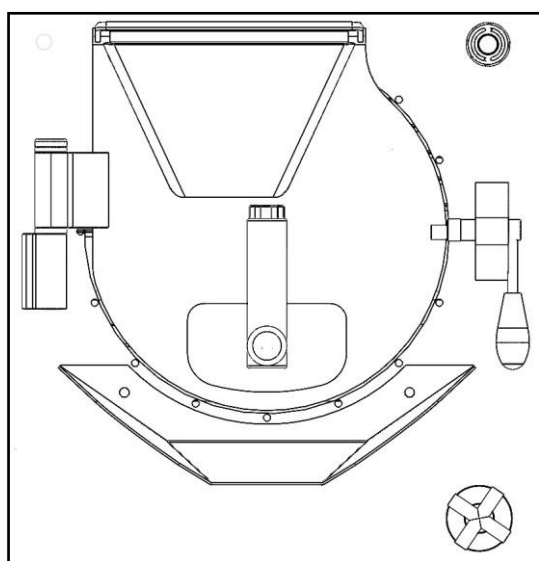
Aby otworzyć pokrywę dozownika lodów, należy obrócić uchwyt przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Po poluzowaniu pokrętła przesunąć pokrywę w prawo. Aby zamknąć, należy wykonywać czynności w przeciwnym kierunku.



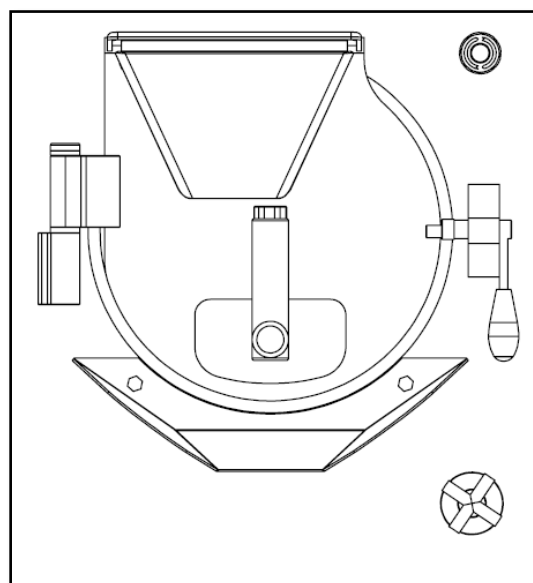
Rysunek 28



Rysunek 30

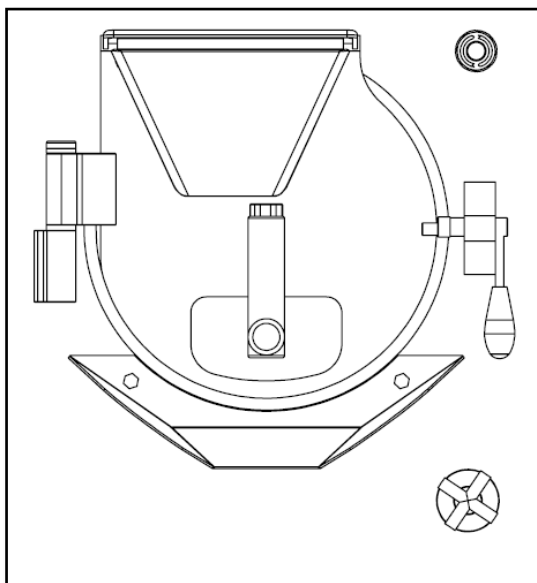


Rysunek 29

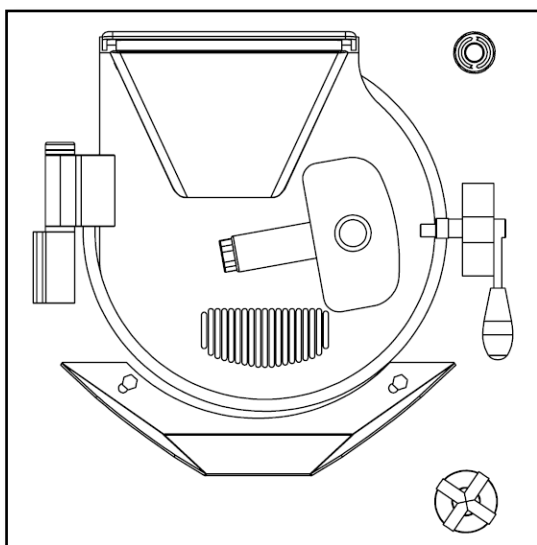


Rysunek 31

14. MONTAŻ MIESZADŁA MASZYNY

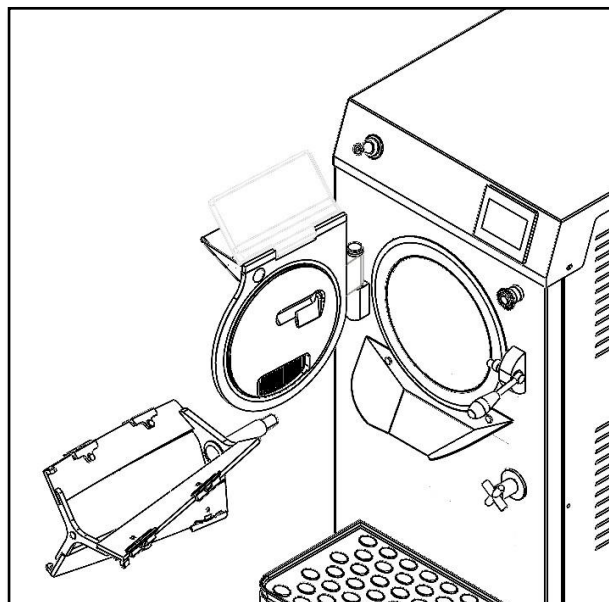


Rysunek 32



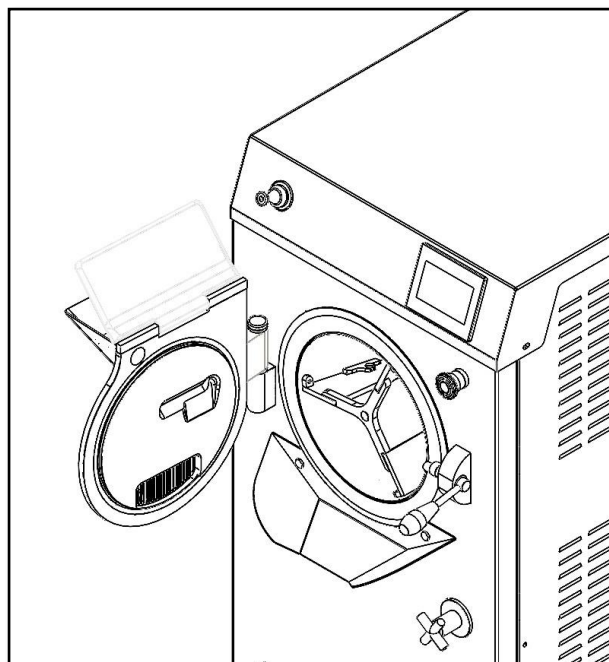
Rysunek 33

1. Włożyć mieszadło do cylindra. Należy się upewnić, że uszczelka mieszadła jest zamocowana.



Rysunek 34

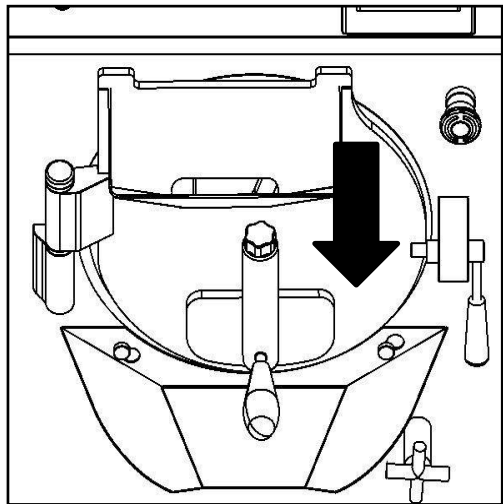
2. Po włożeniu mieszadło będzie się ruszać do przodu i do tyłu o kilka milimetrów jak sprężyna.



Rysunek 35

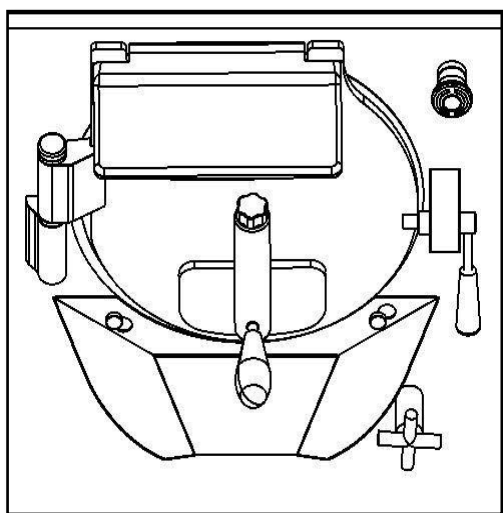
15. PRZYGOTOWYWANIE LODÓW

1. Zamknąć przednią pokrywę i zablokować, pociągając uchwyt w dół. Dokręcić do końca śrubę i nakrętkę pokrywy dozownika lodów.



Rysunek 36

2. Zdjąć górną pokrywę komory i wlać mieszankę lodową do komory. (Dolna linia w komorze oznacza maksymalną pojemność cylindra chłodzącego, dlatego nie należy dodawać mieszanki powyżej tej linii.)



Rysunek 37

3. Następnie zamknąć pokrywę górnej komory, ustawić odpowiedni czas i uruchomić urządzenie.



Używać tylko plastikowych łopatek do ułatwienia rozkładania produktu. Nie wolno używać metalowych szpatułek, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.

16. NAKŁADANIE LODÓW

Kiedy produkt jest gotowy, maszyna wydaje dźwięk alarmu. Po usłyszeniu dzwonka przełączyć urządzenie w tryb „Output” (Nakładania), aby otrzymać lody.

Model	Dodana mieszanka Min - Max (kg)	Produkcja lodów Min – Max (l)
Pro 5	1,5-5	2-7
Pro 9	2-9	3-12,5
Pro 12	2-12	3-17
Pro 16	3-16	4-21
Pro 19	3-19	4-26
Pro 23	4-23	6-32
Pro 27	4-27	6-38

Tabela 6

16. CZYSZCZENIE MASZYN I HIGIENA



Po użyciu należy wyczyścić i zdezynfekować urządzenie.

1. Należy sprawdzić, czy pokrywa przednia oraz dozownika lodów są zamknięte. Umieścić pusty pojemnik lub wiaderko pod przednią pokrywą.
2. Napełnić zbiornik wodą, a następnie nacisnąć przycisk mycia. Maszyna powinna pracować przez 1 minutę przed wylaniem wody do wiaderka. Zaczekać aż popracuje.
3. Otworzyć powoli pokrywę dozownika lodów i wylać brudną wodę.
4. Powtarzać kroki 2 i 3 aż woda będzie przepływać.
5. Otworzyć przednią pokrywę i wyczyścić oraz zdezynfekować części mieszadła według potrzeb. Zostawić części do wyschnięcia na powietrzu. Nie używać innych substancji chemicznych oprócz zatwierdzonych środków dezynfekcyjnych klasy spożywczej podczas czyszczenia.
6. Złożyć wszystkie części postępując zgodnie z krokami. Posmarować uszczelkę mieszadła i zamontować ją na końcu wału mieszadła.
7. Umieścić mieszadło w odpowiednim otworze i obrócić powoli aż znajdzie się na swoim i wyda dźwięk kliknięcia.
8. Umieścić z powrotem przednią pokrywę na maszynie.

Jeśli urządzenie jest chłodzone powietrzem: aby wydajność maszyny była optymalna, skraplacz powinien być regularnie oczyszczany z kurzu i brudu przez wykwalifikowanego technika.



Przy czyszczeniu cylindra należy się upewnić, że mieszadło oraz uszczelka mieszadła zamontowano na maszynie. Nie myć cylindra, jeśli mieszadło i uszczelka nie są złożone.



*Przy czyszczeniu i konserwacji należy przestrzegać wszystkich instrukcji podanych w niniejszej instrukcji obsługi, w przeciwnym razie **producent** nie może ponosić odpowiedzialności za nieoczekiwane skutki.*

17. PLAN REGULARNYCH KONTROLI KONSERWACYJNYCH

Wszystkie prace konserwacyjne i serwisowe muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis producenta.

Kontrola konserwacyjna	CO TYDZIEŃ	CO MIESIĄC	CO 3 MIESIĄCE	COROCZNIE
Systemy zabezpieczeń	X			
Połączenie elektryczne			X	
Sprawdzenie szczelności śrub i uszczelek/pierścieni uszczelniających			X	
Naciągnięcie paska			X	
Łopatkę skrobaka mieszadła			X	
Smarowanie łożyska				X
Czynnik chłodniczy				X

Tabela 7

18. MOŻLIWE AWARIE I ROZWIĄZANIA



Uwaga: nie przeprowadzać żadnych czynności konserwacyjnych ani napraw technicznych bez odłączenia urządzenia od zasilania.

Jeśli rozwiązania wymienione w poniższych wytycznych nie rozwiązują problemów działania, należy skontaktować się z autoryzowanym przedstawicielem serwisowym, aby uzyskać dalsze wsparcie.

19. WYKRYWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1	Maszyna nie działa	Brak prądu lub zasilania	Sprawdzić, czy maszyna jest podłączona do prądu czy nie.
2	Sprężarka uruchamia się i zatrzymuje po kilku sekundach.	Brak cyrkulacji powietrza (model chłodzony powietrzem)	Sprawdzić przestrzeń wokół maszyny i upewnić się, że wynosi ona co najmniej 50 cm.
		Brak obiegu wody (model chłodzony wodą)	Sprawdzić, czy maszyna jest podłączona do wody.
3	Maszyna działa, ale lody nie wypływają z pokrywy dozownika.	Zbyt duże chłodzenie	Skrócić czas trwania produkcji.
		Mieszadło obraca się zgodnie z ruchem wskazówek zegara (powinno obracać się w przeciwnym kierunku)	Należy skontaktować się z serwisem.
4	Maszyna działa, ale twardość lodów jest zbyt niska	Niska temperatura chłodzenia	Zwiększyć czas trwania produkcji.
5	Mieszanka wycieka na przednią pokrywę	Brak pierścienia O-ring na przedniej pokrywie	Wyłączyć maszynę i wymienić pierścień O-ring.
		Przednia pokrywa nie jest wystarczająco lub nierówno dokręcona	Dokręcić przednią pokrywę równomiernie i płynnie.

Tabela 6

20. 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. zmiękczacze 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

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