

Instrukcja obsługi

Pakowarka próżniowa nastawna

Model: iSENSOR (TIL2B1E2, TIM6K1E2, TIM6B1E2, TIL2K1E2, TIS8K1E2, TIS8B1E2, TIL2K2E2, TIL2B2E2, TIM6K2E2)

mychef.



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
2.	DANE TECHNICZNE	4
2.1.	Opis urządzenia	4
2.2.	Cechy konstrukcyjne	4
3.	OGÓLNE NORMY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIE WYPADKOM	5
3.1.	Pracownicy obsługujący urządzenie	5
3.2.	Zagrożenie elektryczne	5
3.3.	Zagrożenie termiczne	5
3.4.	Zagrożenia przy stosowaniu gazu	5
4.	INSTALACJA	5
5.	OBSŁUGA	6
5.1.	Panel sterowania	6
5.2.	Automatyczna kalibracja SCS	8
5.3.	Podłączanie i włączanie urządzenia	8
5.4.	Wtryskiwanie gazu	9
5.5.	Tryby pracy	10
5.5.1.	Tryb automatyczny	10
5.5.2.	Tryb ręczny	11
5.5.3.	Automatyczne czyszczenie	13
5.6.	Pakowanie	13
5.7.	Błędy	14
6.	KORZYSTANIE Z APLIKACJI	16
6.1.	Uwagi wstępne	16
6.2.	Pobieranie i uruchamianie aplikacji	16
6.2.1.	System iOS (Apple)	16
6.2.2.	System Android	18
6.2.3.	Obsługiwanie aplikacji	20
7.	KONSERWACJA	30
7.1.	Czyszczenie	30
7.2.	Olej pompy próżniowej	30

7.3. Listwa zgrzewająca	30
7.4. Uszczelka wodoszczelna na pokrywie.....	31
7.5. Harmonogram konserwacji	31
7.5.1. Sprawdzanie poziomu oleju.....	31
7.5.2. Wymiana oleju w pompie	32
7.5.3. Inne czynności konserwacyjne.....	36
7.6. Odpowiedzialność właściciela	36
8. Ogólne warunki gwarancji.....	37

1. WPROWADZENIE

Niniejsza instrukcja obsługi została przygotowana, aby dostarczyć rzetelne i pomocne informacje dotyczące obsługi urządzenia. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności, wyraźnej lub dorozumianej, za ewentualne błędy lub pominięcia, które może zawierać instrukcja.



Przed pierwszą obsługą urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.



Odpowiedzialność za obowiązek zapoznania się z instrukcją wszystkich pracowników obsługujących i konserwujących urządzenie spoczywa na jego właścicielu.

2. DANE TECHNICZNE

2.1. Opis urządzenia

- Wyjmowana listwa zgrzewająca bez złączy.
- Pamięć do 10 programów.
- Stopniowe przywracanie ciśnienia, aby zapobiec uszkodzeniu woreczka kośćcami itd.
- Możliwe monitorowanie wszystkich etapów pracy naocznie.
- Zwiększona próżnia do odsysania powietrza z produktów porowatych.
- Proces "AUTO-CLEAN OIL" (system automatycznego czyszczenia oleju).
- Standardowe dla wszystkich modeli nastawnych zewnętrzne pakowanie próżniowe.
- Płyta polietylenowa wewnątrz komory, zwiększająca prędkość ssania i regulująca możliwości pracy.
- Próżnia sterowana czujnikiem.
- System samokalibrujący.
- Inteligentny tryb do pakowania płynów i produktów porowatych.
- Podwójny zgrzew 2x3 mm do pakowarek próżniowych nastawnych iSensor.
- Urządzenie jest wyposażone w Bluetooth 4.0+ do połączenia z aplikacją „mychef iSensor” dostępną w systemach iOS i Android, do drukowania etykiet i zarządzania programami pakowania.
- Do drukowania etykiet wymagana jest dodatkowa drukarka etykiet termicznych z obsługą Bluetooth LE ([TVAA0036](#)).
- Możliwość dodania wlotu gazu obojętnego we wszystkich modelach. Należy o to wnioskować z wyprzedzeniem, ponieważ wpływa to na produkcję urządzenia i nie można wyposażyć urządzenia w taki wlot po wyprodukowaniu urządzenia.
- Urządzenie z zewnętrznym pakowaniem próżniowym jest standardowe we wszystkich modelach nastawnych iSensor.

2.2. Cechy konstrukcyjne

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Solidna konstrukcja z zaokrąglonymi krawędziami dla łatwego czyszczenia.
- Przezroczysta pokrywa z metakrylanu umożliwiającą obserwację pakowanej zawartości.
- Boczny wyświetlacz do kontroli poziomu oleju.

3. OGÓLNE NORMY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIE WYPADKOM

3.1. Pracownicy obsługujący urządzenie



*Urządzenie mogą obsługiwać tylko przeszkoleni pracownicy.
Pracownicy muszą działać zgodnie z normami bezpieczeństwa i instrukcją obsługi.*

3.2. Zagrożenie elektryczne



Prace przy urządzeniach zasilanych elektrycznie i z dostępem do części pod napięciem są dozwolone wyłącznie dla wykwalifikowanego personelu i na własną odpowiedzialność tych osób. Niemniej jednak taki dostęp musi mieć miejsce, tylko po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

3.3. Zagrożenie termiczne



*Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu produktów łatwopalnych.*

3.4. Zagrożenia przy stosowaniu gazu



Stosowanie gazu do pakowania w kontrolowanej atmosferze jest ograniczone do stosowania azotu (N₂) lub dwutlenku węgla (CO₂) lub mieszanki obu tych substancji. Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania tlenu (O₂) ani innych gazów łatwopalnych.

4. INSTALACJA

Po odebraniu urządzenia należy ostrożnie wyjąć opakowanie i sprawdzić zgodność urządzenia z etykietą (umieszczoną z tyłu po lewej stronie), aby upewnić się, że otrzymano prawidłowe urządzenie. Po sprawdzeniu urządzenia należy przeczytać niniejszą „Instrukcję obsługi” mając na uwadze następujące środki ostrożności:

- a) Pracownicy odpowiedzialni za instalację muszą posiadać odpowiednie kwalifikacje w tym zakresie.
- b) Sprawdzić, czy źródło napięciowe/prądowe odpowiada wymaganiom urządzenia.
- c) Uziemienie jest obowiązkowe.
- d) Sprawdzić, czy części składające się na urządzenie są prawidłowo umieszczone i wolne od uszkodzeń spowodowanych przez transport.

Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni i upewnić się, że jest wypoziomowane. Urządzenie należy odpowiednio umieścić, aby chronić je przed strumieniem wody i brudem.

Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy poziom oleju znajduje się pomiędzy oznaczeniami MAX i MIN. Jeśli poziom wynosi poniżej minimum, należy go zwiększyć (patrz rozdział 7).

5. OBSŁUGA

5.1. Panel sterowania

Pakowarki próżniowe iSensor firmy mychef są wyposażone w wyświetlacz LCD i trzy przyciski.



Nie wolno czyścić zewnętrznej części panelu sterowania płynami na bazie alkoholu, rozpuszczalnikami, kwasami lub detergentami, ponieważ mogą one go uszkodzić i wpłynąć na działanie wyświetlacza.

Wyświetlacz LCD jest podzielony na trzy główne strefy:

- Strefa lewa lub strefa trybu pracy (A na Rysunku 1)
- Strefa środkowa lub strefa poziomu w procentach i wskaźnik błędu (B na Rysunku 1)
- Strefa prawa lub strefa stanu urządzenia (C na Rysunku 1)



Rysunek 1. Wyświetlacz LCD ze wszystkimi strefami

Każda strefa zawiera ikonki i elementy tekstowe, które stale opisują stan działania pakowarki próżniowej i pozwalają użytkownikowi na pracę przy urządzeniu, zmianę parametrów pakowania w zależności od wymaganego zastosowania. Znaczenie każdego elementu wyjaśniono poniżej:

	Funkcja	Opis
A	1 Tryby	Oznaczenie trzech trybów pracy: tryb automatyczny, ręczny i samoczyszczący.
	2 Ikonka „AUTO”	Wskaźnik trybu automatycznego.
	3 Ikonka „MANUAL”	Wskaźnik trybu ręcznego.
	4 Ikonka „CLEAN”	Wskaźnik trybu samoczyszczenia.
	5 Ikonka „OFF”	Wskaźnik wyłączenia pakowarki próżniowej.
	6 Wskaźnik programu	Wyświetlanie programu w trybie ręcznym. Na wyświetlaczu numerycznym wyświetlany jest numer wybranego programu.
B	7 Wyświetlacz numeryczny	Wyświetla liczby całkowite od 0 do 199 lub dziesiętne od 0.0 do 99.9. Wyświetlacz ten pokazuje wszystkie parametry numeryczne wymagane podczas cyklu próżniowego lub konfiguracji pakowarki próżniowej; od poziomu próżni wyrażonej w % do czasu pakowania próżniowego, samoczyszczenia itp. aż po numer błędu lub wybór programu w modelu ręcznym.
	8 Ikonka błędu	Wskaźnik błędu wskazuje, że na środkowym wyświetlaczu numerycznym pokazuje się wartość błędu.
	9 Ikonka procentowa	Ikonka wskazująca, że na środkowym wyświetlaczu numerycznym pokazuje się wartość wyrażona w %.

	Funkcja	Opis
	próżni	
10	Ikonka sekund	Ikonka wskazująca, że na środkowym wyświetlaczu numerycznym pokazuje się wartość wyrażona w sekundach.
11	Ikonka minuty	Ikonka wskazująca, że na środkowym wyświetlaczu numerycznym pokazuje się wartość wyrażona w minutach.
12	Stany	Oznaczenie pięciu stanów cyklu roboczego pakowarek próżniowych: pakowanie próżniowe, działanie gazu, zgrzewanie, napowietrzanie i powtarzanie procesu.
13	Wskaźnik dodatkowego pakowania	Wskaźnik stanu dodatkowego pakowania, w którym pakowarka utrzymuje 100% próżni przez pewien czas.
14	Ikonka próżni	Wskaźnik stanu próżni. Wskazuje, że w komorze jest przeprowadzany proces pakowania próżniowego (pompa pracuje).
15	Ikonka gazu	Wskaźnik stanu gazu. Wskazuje, że gaz jest wydzielany do komory.
16	Ikonka zgrzewania	Wskaźnik stanu zgrzewania. Wskazuje, że worek próżniowy jest zgrzewany.
17	Ikonka powietrza	Wskaźnik stanu napowietrzania. Wskazuje, że ciśnienie atmosferyczne w komorze wzrasta.
18	Ikonka cyklu	Wskaźnik stanu powtarzania. Wskazuje liczbę powtórzeń cyklu próżniowego i powrót do trybu ręcznego. Jeśli ustawiono tryb wielocykliczny, wyświetlacz numeryczny pod ikonką wskaże bieżący odliczany numer cyklu.
19	Ikonka przycisku kodowania	Oznacza, że naciśnięcie środkowego przycisku spowoduje zmianę, pominięcie lub anulowanie bieżącego procesu działania.
20	Ikonka zamkniętej pokrywy	Oznacza, że pokrywę można zamknąć, aby rozpocząć pracę.
21	Ikonka otwartej pokrywy	Wskazuje, że można otworzyć pokrywę.
22	Ikonka trybu wypełnienia powietrzem	Wskazuje wybrany tryb wypełniania powietrzem: umiarkowany (progresywne wypełnianie powietrzem), szybki (normalne wypełnianie powietrzem) i wstrzymywany (zatrzymanie wartości procentowej próżni w komorze do produkcji marynat itp.).
23	Ikonka „Ready” (Gotowe)	Wskazuje, czy urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia nowego cyklu pakowania. Jeśli ikonka miga, urządzenie będzie gotowe po otwarciu pokrywy pakowarki próżniowej.

Tabela 1. Wskaźniki, wyświetlacze i przyciski panelu sterowania



Rysunek 2. Przyciski do nawigacji po ekranie

5.2. Automatyczna kalibracja SCS

Pakowarki próżniowe nastawne iSensor posiadają w pełni automatyczny system kalibracji (SCS), opatentowany przez firmę mychef. Ten automatyczny algorytm kalibrowania próżni ma następujące zalety:

- Kalibracja bez udziału użytkownika
Urządzenie automatycznie wykrywa optymalne warunki kalibracji i całkowicie samodzielnie może przeprowadzić ponowną kalibrację zgodnie z następującymi zmianami fizycznymi:
 - automatyczne dostosowanie do zmian temperatury;
 - automatyczne dostosowanie do zmian klimatu;
 - automatyczne dostosowanie do zmian wysokości;
 - automatyczne dostosowanie do zmian właściwości oleju.

Urządzenie jest w stanie wykryć wzrost i spadek różnicy ciśnień atmosferycznych, dokonując ponownej kalibracji w razie potrzeby.

- Zwiększona precyzja pomiaru próżni
Ciągła, automatyczna kalibracja sprawia, że wartości używane do obliczania próżni wyrażone w procentach są dynamicznie aktualizowane. W związku z tym wartość procentowa próżni wybrana przez użytkownika ma mniejszy margines błędów niż gdyby nie była aktywnie kalibrowana.

System samokalibracji SCS określa, kiedy konieczne jest wykonanie kalibracji urządzenia i wykonuje ją automatycznie bez udziału użytkownika. Użytkownik jednak może wymusić kalibrację w dowolnym momencie, po prostu uruchamiając cykl próżniowy z ustawioną próżnią na 100%.

5.3. Podłączanie i włączanie urządzenia

Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, uruchamia się proces aktywowania wszystkich wartości wewnętrznych oraz sprawdzania bezpieczeństwa, tak aby zapewnić optymalną kontrolę pakowania próżniowego. Proces będzie wskazywany na wyświetlaczu poprzez jednoczesne miganie wszystkich stref przez kilka sekund.

Gdy strefy migają, można sprawdzić parametry sterowania technicznego, naciskając środkowy przycisk. Dane te mogą mieć znaczenie przy konserwacji urządzenia. Zostaną wyświetlone dwa parametry:

- czas pracy pompy próżniowej;
- liczba wykonanych cykli pakowania próżniowego.

Wartość wyświetlana jako pierwsza to czas pracy pompy próżniowej. Można ją zidentyfikować przy ikonce „Vacuum”, która zaświeci się w prawej części wyświetlacza. Cyfry numeru cyklicznie wyświetlają się na środkowym wyświetlaczu, a ich koniec oznaczony jest literą „H”. Na przykład, jeśli silnik pompy pracował przez 20991 godzin, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „2 - 0 - 9 - 9 - 1 - H”, w pętli.



Rysunek 3. Wyświetlanie czasu pracy pompy próżniowej

Naciśnięcie przycisku podczas wyświetlania liczby godzin pracy pompy spowoduje wyświetlenie liczby pełnych cykli pakowania próżniowego. Wartość zostanie wyświetlona przy użyciu tej samej metody, zmieniając wartość „H” określającą koniec liczby godzin pracy na „C” dla cykli pakowania. W takim przypadku wartość można zidentyfikować ikonką „Powtarzania”).



Rysunek 4. Wyświetlanie liczby wykonanych cykli próżniowych

Ponownie naciśnięcie środkowego przycisku, aby zakończyć wyświetlanie tej wartości i kontynuować proces uruchamiania urządzenia.

Po podłączeniu pakowarki próżniowej i zakończeniu procesu uruchamiania (niezależnie od tego, czy są sprawdzane wartości stanu pompy), urządzenie wyłączy się i będzie czekać na włączenie użytkownika, aby rozpocząć pracę.

Urządzenie można włączyć na dwa różne sposoby:

- naciśnięcie dowolnego z trzech przycisków;
- otwarcie pokrywy.

Każde działanie uruchomi urządzenie w trybie automatycznym, co oznacza że jednym ruchem pokrywy można rozpocząć pakowanie.



OSTRZEŻENIE: Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie obrażenia ciała lub zwierząt oraz uszkodzenia części wynikające z niewłaściwej obsługi urządzenia.

5.4. Wtryskiwanie gazu

Aby poprawić konserwację żywności i uniknąć zmiężdżenia pakowanego produktu, zaleca się stosowanie przy niektórych produktach spożywczych przeciwutleniaczy, czy też mieszaniny gazu. Ta możliwość jest dostępna we wszystkich pakowarkach próżniowych mychef iSensor.

Poniżej znajduje się opis środków ostrożności, które należy wziąć pod uwagę podczas pakowania próżniowego w atmosferze ochronnej:

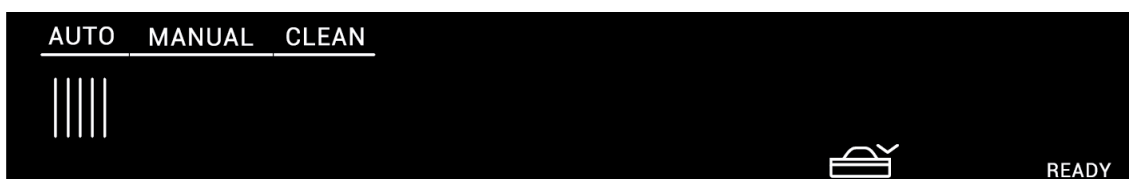
- NIGDY NIE UŻYWAĆ GAZÓW ŁATWOPALNYCH ANI MIESZANIN, W KTÓRYCH JEST DUŻE STĘŻENIE TLENU. TLLEN ZMNIJSZA PUNKT ŁATWOPALNOŚCI MATERIAŁÓW I STWARZA RYZYKO WYBUCHU.
- INSTALACJA MUSI BYĆ WYKONANA PRZEZ WYSPECJALIZOWANEGO TECHNIKA.
- ZBIORNIKI NA GAZ MUSZĄ BYĆ ODPOWIEDNIO ZAMOCOWANE.
- CIŚNIENIE WYJŚCIOWE GAZU POMPY NIE POWINNO PRZEKRACZAĆ 1 BARA, PONIEWAŻ WYŻSZE CIŚNIENIE MOŻE USZKODZIĆ PODZESPOŁY PAKOWARKI.
- PO ZAKOŃCZENIU PRACY Z GAZEM NALEŻY ZAMKNAĆ ZAWÓR ZBIORNIKA GAZU.
- ABY PODŁĄCZYĆ DOPŁYW GAZU DO PAKOWARKI, POTRZEBNA JEST RURA GIĘTKA Z WEWNĘTRZNĄ ŚREDNICĄ 10 MM, PODTRZYMUJĄCA CIŚNIENIE, ORAZ KRYZA METALOWA DO ZAMOCOWANIA RURY.

5.5. Tryby pracy

Pakowarki próżniowe iSensor mają trzy różne tryby pracy: tryb automatyczny, tryb ręczny i tryb samoczyszczący. Tryb pracy jest wybierany przyciskami kierunkowymi (w prawo i w lewo) aż w menu po lewej stronie wyświetlacza LCD pojawi się odpowiednia ikonka.

5.5.1. Tryb automatyczny

W trybie automatycznym użytkownik może sprawnie pakować próżniowo, bez potrzeby ustawiania parametrów. Ten tryb pozwala na wykonanie pełnego cyklu pakowania bez potrzeby nadzoru: próżnia wytwarza się w worku, a wartość próżni wyrażona w procentach jest kontrolowana przez inteligentny algorytm iVAC. Zgrzewanie hermetyczne reguluje czas zgrzewania za pomocą algorytmu iSeal i automatycznie przywraca ciśnienie atmosferyczne w komorze.



Rysunek 5. Tryb automatyczny

Opatentowany przez firmę mychef algorytm sterowania iVAC wykrywa i kończy proces próżni automatycznie w zależności od rodzaju żywności i jej warunków fizycznych. Ta opcja szczególnie nadaje się do pakowania produktów porowatych, ponieważ zapobiega ich gotowaniu i wylaniu się z woreczka.

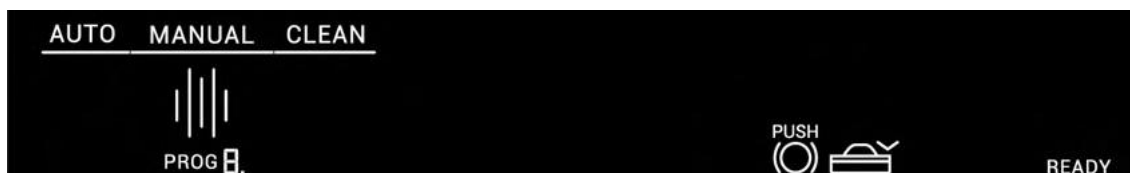
Ponadto algorytm iSeal reguluje czas zgrzewania dla każdego cyklu, aby zapobiec przegrzaniu i przypaleniu woreczka. Pozwala to na dostosowanie temperatury listwy do każdego zgrzania, wydłużając żywotność wszystkich jej części i zapewniając doskonałe zgrzewanie niezależnie od liczby wykonanych wcześniej cykli.

Aby uruchomić ten tryb, należy wybrać tryb automatyczny i zamknąć pokrywę po włączeniu ikonki

„AUTO”.

5.5.2. Tryb ręczny

Tryb ręczny daje użytkownikowi pełną kontrolę nad parametrami pakowania i umożliwia dostęp do niektórych specjalnych funkcji, takich jak powtarzanie cyklu pakowania próżniowego i dodatkowy czas zgrzewania.



Rysunek 6. Tryb ręczny

Po wybraniu ikonki „MANUAL”, po lewej stronie dolnej części wyświetlacza zaświeci się ikonka „PROG”, a obok niej cyfry wskażą wybrany program. Domyślnie wyświetli się cyfra 0. Po naciśnięciu środkowego przycisku ikonka programu będzie migać i będzie można wybrać różne programy przyciskami kierunkowymi (prawo i lewo).

Ten tryb ma 10 programów pakowania (od 0 do 9). Tryby pozwalają na ustawienie parametrów pakowania pod względem określonego celu, np. wytwarzanie marynat lub pakowanie próżniowe produktów z kośćmi, które mogą uszkodzić worek. Programy umożliwiają również zapisanie tych parametrów i szybkie wczytywanie za każdym razem przy wykonywaniu procesów pakowania produktów o tych samych właściwościach. Wartości te nie muszą być zmieniane ani wprowadzane od nowa za każdym razem, co ułatwia wielokrotne wykonywanie określonych procesów pakowania.

Aby zmienić wartości parametrów, należy nacisnąć środkowy przycisk przy wybranym programie. Po prawej stronie wyświetlacza LCD zacznie migać ikonka odpowiadająca zmienianemu parametrowi. Na przykład w przypadku zmiany oczekiwanego stopnia próżni, ikonka „VACUUM” zacznie migać (wszystkie parametry i odpowiadające im ikonki na wyświetlaczu LCD są wymienione poniżej). Przyciski kierunkowe (prawo i lewo) mogą być używane do zmiany wartości parametru. Parametr jest zapisywany przez ponowne naciśnięcie i przejście do następnej wartości w celu skonfigurowania. Proces ten jest powtarzany aż wszystkie parametry zostaną zmienione i zapisane, a wyświetlacz powróci do punktu początkowego trybu ręcznego.

Aby użyć wcześniej skonfigurowanego i zapisanego programu bez konieczności zmiany jakichkolwiek opcji, można zamknąć pokrywę po wybraniu odpowiedniego programu. Pakowarka próżniowa rozpocznie ręczny cykl pakowania próżniowego zgodnie z zapisanymi parametrami i nie będzie konieczna zmiana lub potwierdzenie każdej wartości.



Rysunek 7. Edycja parametrów pakowania w trybie ręcznym

Wszystkie parametry są opisane poniżej w kolejności konfiguracji:

Wartość procentowa pakowania próżniowego:

Ten parametr ustawia wartość pakowania próżniowego wyrażoną w procentach. Po osiągnięciu tej wartości pompa wyłączy się i przejdzie do następnego stanu. Po wybraniu wartości „Int” wartość procentowa pakowania próżniowego będzie kontrolowana przez algorytm iVAC (jak wyjaśniono w sekcji dotyczącej trybu automatycznego). Ten parametr jest oznaczony ikonką „VACUUM”.

Dodatkowy czas pakowania próżniowego:

Dodatkowy czas pakowania próżniowego określa się w sekundach, na jak długo pompa próżniowa pozostaje włączona. Ten dodatkowy czas stosuje się do zapewnienia należytego pakowania próżniowego bardzo porowatych produktów. Aby zapewnić prawidłowe działanie, czas ten można ustawić tylko przy wybraniu 100% próżni. Ten parametr jest oznaczony ikonką „EXTRA”.

Wartość procentowa gazu:

Ten parametr określa wartość procentową gazu, którym komora zostanie napełniona. Wartość ta zależy od wartości procentowej próżni wybranej w poprzednim parametrze. Stopień próżni pomniejszony o poziom gazu musi wynosić co najmniej 50%. Ten parametr jest oznaczony ikonką „GAS”.

Czas zgrzewania:

Wartość ta określa czas zgrzewania woreczka. Określa on czas styku elektrycznego z listwami zgrzewającymi i musi być dostosowany do każdego typu woreczka. Aby dowiedzieć się, jaki czas pakowania próżniowego jest odpowiedni, zaleca się skonsultowanie z dostawcą woreczków. Podobnie jak w przypadku wyboru wartości procentowej próżni, po wybraniu wartości „Int” czas zgrzewania będzie kontrolowany przez algorytm iSeal (automatycznie regulujący czas). Ten parametr jest oznaczony ikonką „SEALING”.

Tryb przywracania ciśnienia atmosferycznego:

Ten parametr umożliwia wybór trzech rodzajów wlotu powietrza:

1. **SZYBKIM:** przywracanie ciśnienia atmosferycznego w trybie SZYBKIM pozwala na nagłe wejście powietrza przez otwór zaworu wlotowego aż ciśnienie atmosferyczne zostanie przywrócone wewnątrz komory. Jest to najszybszy i najbardziej odpowiedni tryb w większości przypadków.
2. **UMIARKOWANYM:** przywracanie ciśnienia w trybie UMIARKOWANYM pozwala na wejście powietrza w sposób przerywany, kontrolując w ten sposób wszelkie odkształcenia, które mogą wystąpić w woreczku. Tryb ten jest przydatny do powolnego przywracania ciśnienia atmosferycznego, dzięki czemu zapakowana żywność prawidłowo formuje się w worku i zapobiega łamaniu ostrych lub spiczastych elementów.
3. **WSTRZYMYWANYM:** ten tryb umożliwia zatrzymanie pompy przy określonej wartości próżni poprzez naciśnięcie środkowego przycisku lub do momentu osiągnięcia określonej wartości procentowej próżni. Pakowarka utrzyma próżnię do momentu ponownego naciśnięcia przycisku. Proces ten może być przydatny do marynowania mięsa lub ryb lub do wyciągania powietrza z sosów.

Ten parametr jest oznaczony ikonką „AIR”, a każdy rodzaj przywracania ciśnienia jest wybierany ikonkami znajdującymi się poniżej: „FAST” (tryb szybki), „SOFT” (tryb umiarkowany) i „STOP” (tryb wstrzymywany).

Wielokrotne powtarzanie cyklu próżniowego:

Można zaprogramować serię powtórzeń tego samego cyklu pakowania próżniowego. Pozwala to na cykliczne wykonanie procesu pakowania próżniowego i przywrócenie ciśnienia atmosferycznego w próżni. Przy każdym powtórzeniu, pakowarka próżniowa osiąga wartość ustawioną przy parametrze „vacuum percentage” (wartości procentowej pakowania próżniowego). Jeśli wartość ta wynosi 100% i zaprogramowano dodatkowy czas pakowania, czas ten będzie również zakończony przy każdym powtórzeniu.

Ciśnienie atmosferyczne jest następnie przywracane w komorze. Ciśnienie nie przywraca się w pełni, ponieważ w komorze utrzymuje się niewielki procent próżni, co uniemożliwia otwarcie pokrywy i pozwala na automatyczne rozpoczęcie kolejnego powtórzenia.

Proces ten zostanie przeprowadzony zaprogramowaną ilość razy (maksymalnie 9). Proces ten jest oznaczony ikonką „REPEAT”, a cyfra pod ikonką pokazuje liczbę pozostałych powtórzeń.

Wtryskiwanie gazu jest zgodne z trybem wielocyklowym, choć należy pamiętać, że gaz będzie wtryskiwany tylko przy ostatnim powtórzeniu, tak jak w przypadku zgrzewania.

5.5.3. Automatyczne czyszczenie

Gdy olej pompy próżniowej przybierze białawy odcień spowodowany kondensacją wody, należy go usunąć. To sprawi, że woda, która może znajdować się w oleju, wyparuje i zniknie z pompy dzięki działaniu temperatury. Cząstki wody mogą powodować powstawanie rdzy na wewnętrznych elementach pompy.

- ➔ Pakowarka próżniowa powiadomi użytkownika o konieczności samoczyszczenia po przeprowadzonych 200 cyklach. Komunikat pojawi się, gdy urządzenie jest podłączone do prądu lub wybudzone z trybu uśpienia „OFF”. Jeśli pokrywa zostanie wtedy zamknięta, proces „AUTOCLEAN OIL” (automatyczne czyszczenie oleju) rozpocznie się samoczynnie.
- ➔ Jeśli komunikat wyświetli się i użytkownik nie zamierza w tym czasie przeprowadzać procesu AUTOCLEAN, można nacisnąć przyciski kierunkowe (w prawo i w lewo), aby przejść jak zwykle do menu i wykonać wybrany cykl.

Cykl AUTOCLEAN można uruchomić w dowolnym momencie, wchodząc ręcznie w tryb AUTOCLEAN z menu wyboru trybu pracy. Maksymalny czas trwania trybu AUTOCLEAN wynosi 20 minut. Tryb można zatrzymać, naciskając środkowy przycisk.

5.6. Pakowanie

Aby zapakować produkt, woreczek (przeznaczony do pakowania próżniowego) musi być prawidłowo umieszczony na listwie polietylenowej z całą szerokością nad obszarem zgrzewania. Należy upewnić się, że na listwie zgrzewającej nie znajduje się produkt. Następnie zamknąć pokrywę pakowarki próżniowej. Należy pamiętać, że proces pakowania nie może się rozpocząć przy ustawianiu

parametrów trybu ręcznego.

UWAGA: Zaleca się stosowanie zatrzasku zabezpieczającego przy każdym cyklu pakowania próżniowego.

Program (lub tryb działania) zostanie wtedy uruchomiony, a wskaźniki przeprowadzanych procesów będą świecić w sposób ciągły (pakowanie, dodatkowe pakowanie, wtryskiwanie gazu, zgrzewanie, stopniowe wprowadzanie powietrza, powtarzanie):

- Proces pakowania próżniowego (**VACUUM**) odprowadza powietrze z komory, a na środkowym wyświetlaczu pojawi się wartość procentowa pakowania próżniowego do tego momentu.
- Procedura dodatkowego pakowania próżniowego (**EXTRA VACUUM**) utrzymuje działanie pompy próżniowej przez zaprogramowaną liczbę sekund i wyciąga powietrze z bardzo porowatych produktów. Środkowy wyświetlacz pokaże, ile czasu minęło (w sekundach).
- Wtryskiwanie gazu (**GAS**) napełnia komorę ilością gazu określoną procentowo w danym programie. Wartość procentowa wprowadzonego gazu jest również wyświetlana na środkowym wyświetlaczu.
- Zgrzewanie składa się z trzech faz. Pierwsza faza to podnoszenie cylindrów. Środkowy wyświetlacz wtedy pokazuje ustawiony czas zgrzewania w sekundach. Druga faza to ogrzewanie elementu grzejnego. Na tym etapie wyświetlacz **SEAL** (zgrzewania) będzie stopniowo zmniejszał poprzednią wartość. Trzecia faza, trwająca pięć sekund, to chłodzenie worka, a wyświetlacz **SEAL** na tym etapie zwiększy wartość stopniowo do 5 sekund (5.0 s).
- Ostatnim etapem jest przywrócenie ciśnienia atmosferycznego (**AIR**). Na wyświetlaczu pojawi się malejąca wartość procentowa próżni w komorze. Na tym etapie rodzaj przywracania ciśnienia atmosferycznego (**SOFT** [umiarkowany] lub **FAST** [szybki]) również się zaświeci.

Odpowiedni wskaźnik zaświeci się, sygnalizując, który proces jest aktywny. Po zakończeniu procesu wskaźnik zgaśnie.

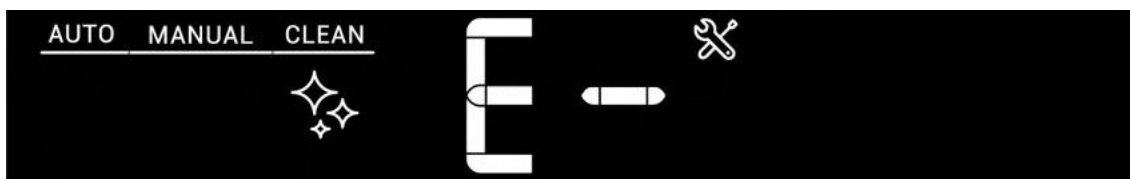
Jeśli ustawiono powtarzanie cyklu pakowania (**REPEAT**) zostanie ono wykonane po rozpoczęciu procesu pakowania. Oprócz ikonki „**VACUUM**” (pakowanie próżniowe), „**EXTRA VACUUM**” (dodatkowe pakowanie próżniowe) lub „**AIR**” (napowietrzanie) zaświeci się ikonka „**REPEAT**” (powtarzanie), w zależności od tego, czy proces odpowiada pakowaniu próżniowemu, dodatkowemu czasowi pakowania próżniowego lub przywróceniu ciśnienia atmosferycznego. Po każdym powtórzeniu wartość cyfry poniżej ikonki „**REPEAT**” zmniejsza się aż do ostatniego cyklu pakowania.

Wszystkie procesy z wyjątkiem przywracania ciśnienia w komorze próżniowej, można anulować, naciskając środkowy przycisk podczas pracy. W ten sposób urządzenie przejdzie do następnego etapu cyklu aż do etapu napowietrzania, w którym cykl się zakończy.

Jeśli etap pakowania próżniowego nie zostanie prawidłowo wykonany, zostanie wyświetlony błąd (patrz 5.7). Zaleca się 3-minutowy okres odpoczynku między cyklami.

5.7. Błędy

Urządzenie jest wyposażone w algorytmy, które pozwalają na wykrywanie nieprawidłowości, które mogą prowadzić do awarii. Błędy są zgłaszane użytkownikowi na wyświetlaczu, jak pokazano poniżej:



Rysunek 8. Wyświetlanie błędów

Poniższa tabela przedstawia błędy i możliwe rozwiązania:

Błąd	Opis	Rozwiązanie
E01	Zamknięta pokrywa	Należy otworzyć pokrywę. Jeśli błąd będzie się powtarzał, należy skontaktować się z serwisem, wskazując kod błędu.
E02	Błąd w układzie próżniowym	System wykrył, że pompa próżniowa działa zbyt długo, aby osiągnąć określony stopień próżni. Należy skalibrować układ. Jeśli kalibracja zostanie przeprowadzona pomyślnie, przeprowadzić test ponownie. W przeciwnym razie należy skontaktować się z serwisem. Maksymalny czas pracy wynosi dwie minuty.
E03	Błąd czujnika próżni (min.)	Sprawdzić czujnik próżni pod kątem wycieków lub nieprawidłowego połączenia. Jeśli nie widać nieprawidłowości, należy skontaktować się z serwisem, wskazując kod błędu i wartość środkowego wyświetlacza tuż przed wystąpieniem błędu.
E04	Błąd czujnika próżni (max.)	Sprawdzić czujnik próżni pod kątem wycieków lub nieprawidłowego połączenia. Jeśli nie widać nieprawidłowości, należy skontaktować się z serwisem, wskazując kod błędu i wartość środkowego wyświetlacza tuż przed wystąpieniem błędu.
E05	Błąd wewnętrzny	Panel sterowania wykrywa błąd wewnętrzny. Skontaktować się z serwisem, wskazując kod błędu.

Tabela 2. Błędy i możliwe rozwiązania

Urządzenie dokonuje automatycznej weryfikacji i w rezultacie może się wyłączyć, aby uniknąć poważnego błędu. Należy włączyć urządzenie jak zwykle.



W przypadku wystąpienia błędu pakowarki próżniowej należy skontaktować się z serwisem.

6. KORZYSTANIE Z APLIKACJI

6.1. Uwagi wstępne

- W niniejszej instrukcji uwzględniono tylko najważniejsze kroki do wykonania. Zamieszczone ilustracje mogą się nieco różnić od faktycznego wyglądu aplikacji, ponieważ systemy operacyjne mają różne wersje oprogramowania.
- Poniższa aplikacja nie jest obsługiwana przez urządzenia z łącznością Bluetooth w wersji niższej niż 4.0.

6.2. Pobieranie i uruchamianie aplikacji

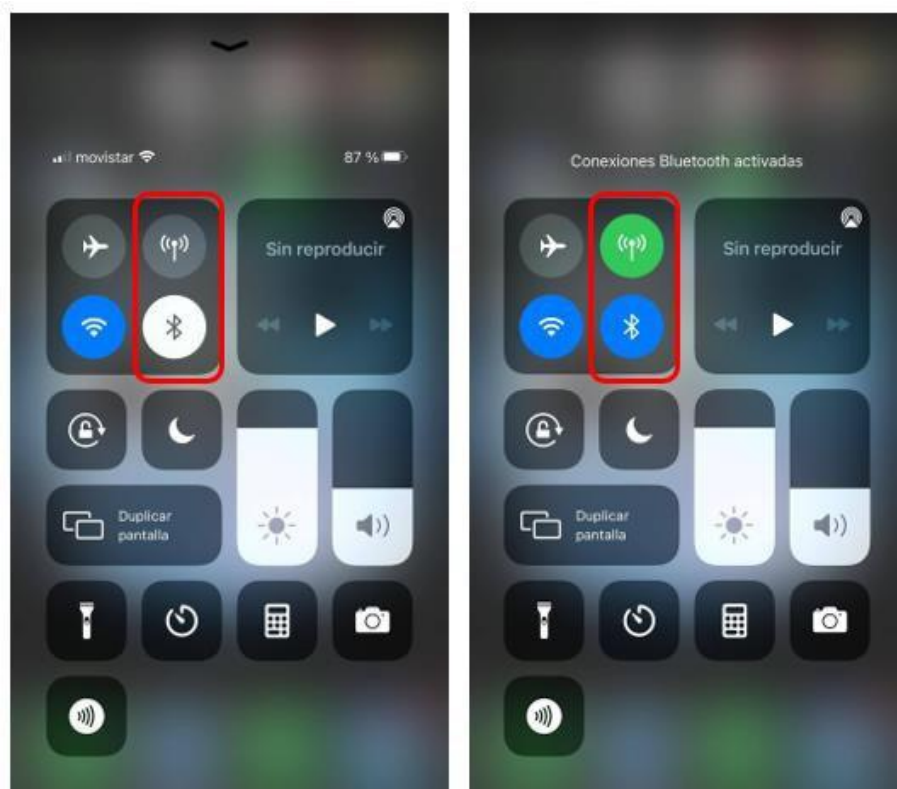
6.2.1. System iOS (Apple)

Pobrać aplikację **mychef iSensor** z AppStore:



Rysunek 9. Pobieranie aplikacji w systemie iOS

Należy włączyć usługi lokalizacyjne i Bluetooth:

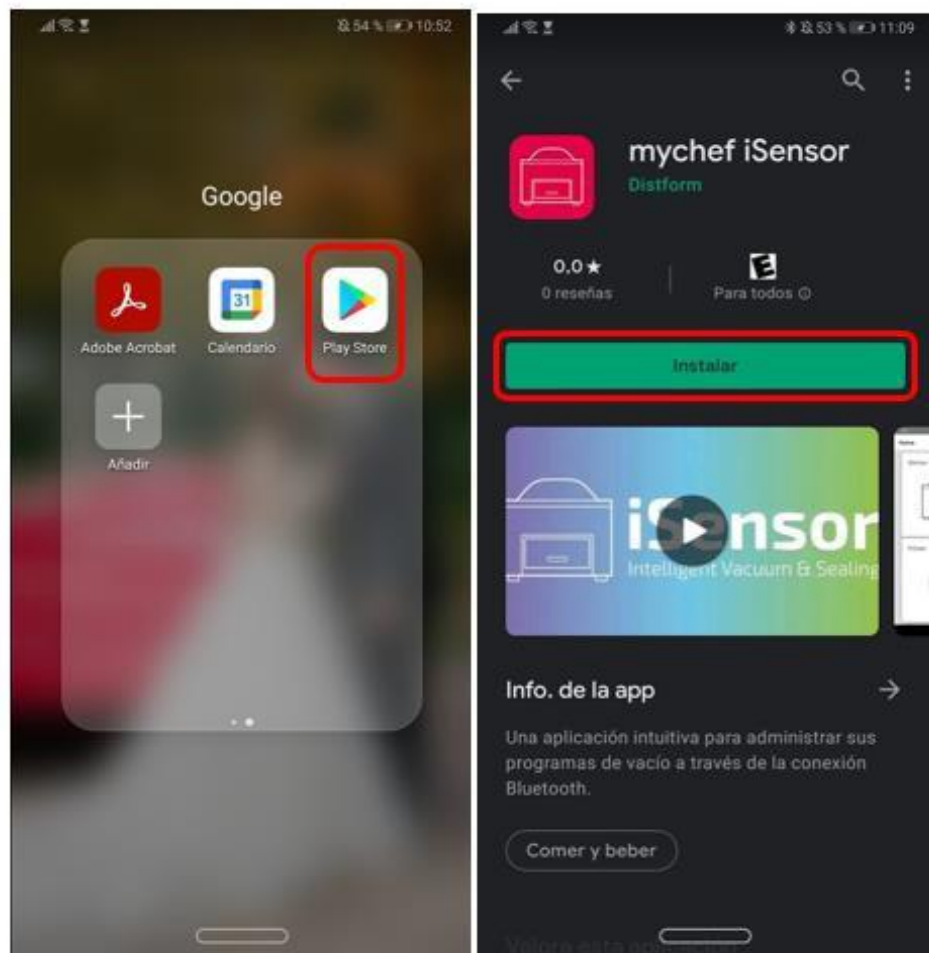


Rysunek 10. Włączanie lokalizacji i Bluetooth w systemie iOS

6.2.2. System Android

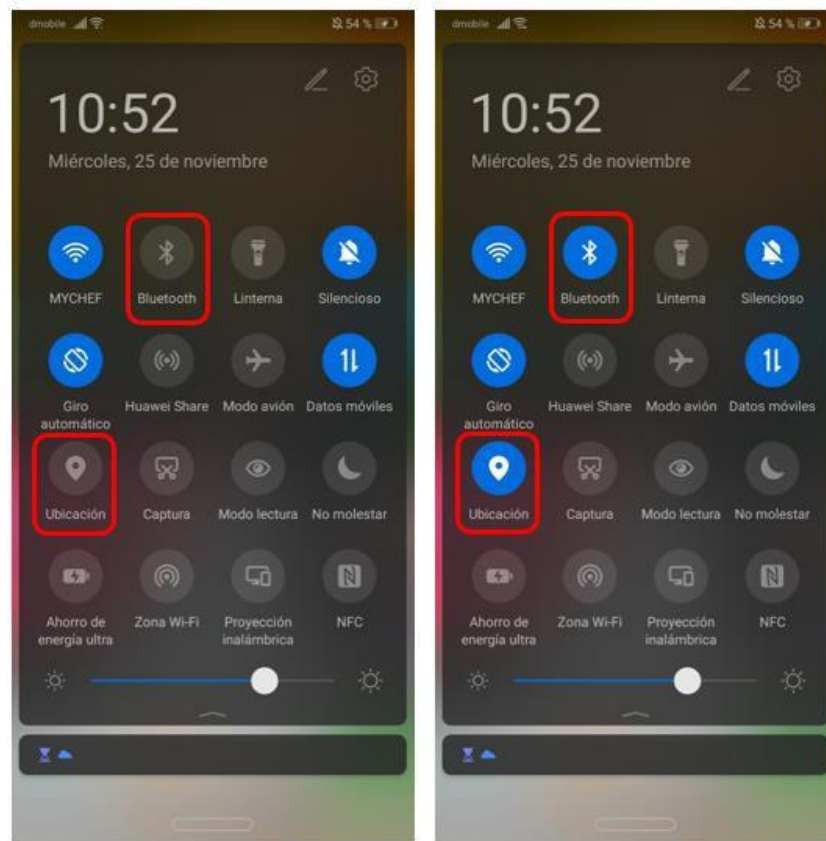
Pobrać aplikację **mychef iSensor** z Play Store:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.distform.isensor&hl=es&gl=US>



Rysunek 11. Pobieranie aplikacji w systemie Android

Należy włączyć usługi lokalizacyjne i Bluetooth:



Rysunek 12. Włączanie lokalizacji i Bluetooth w systemie Android

6.2.3. Obsługiwanie aplikacji

- Otwieranie aplikacji **mychef iSensor**.

Uwaga: użytkownik zostanie poproszony o zezwolenie uprawnień. Należy zaakceptować wszystkie uprawnienia.

Uwaga: należy upewnić się, że zarówno drukarka, jak i pakowarka próżniowa są podłączone do prądu, a w przypadku drukarki, że jest uruchomiona.



Rysunek 13. Sprawdzanie podłączenia drukarki

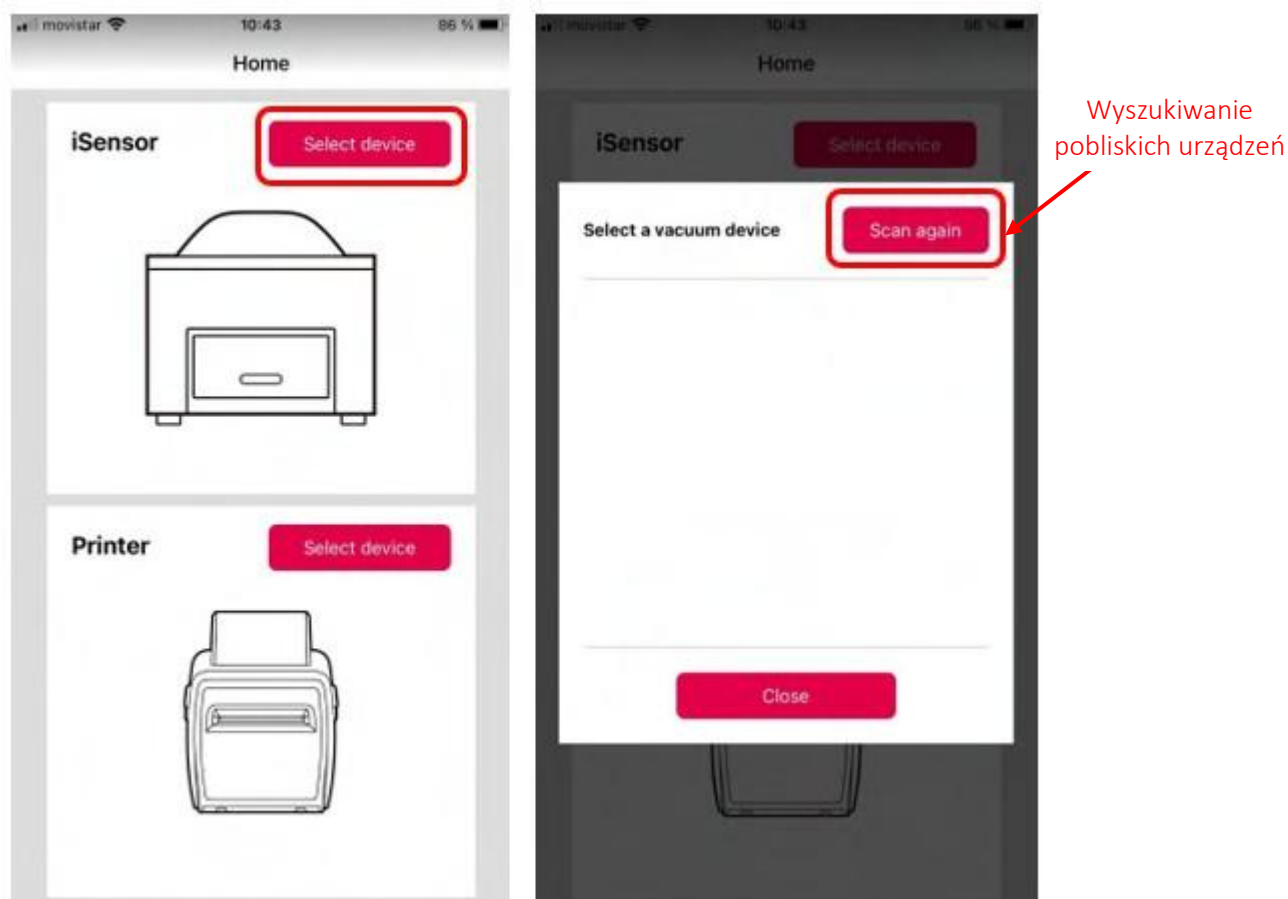


Rysunek 14. Wybieranie urządzeń

- Łączenie z urządzeniami
Wybrać urządzenie do podłączenia. W tym przypadku należy połączyć aplikację najpierw z pakowarką próżniową, a następnie drukarką.

Uwaga: możliwe jest nawiązanie połączenia tylko z pakowarką próżniową, w tym przypadku można wyświetlić tylko parametry obsługi i można edytować dziesięć programów pakowania.

Uwaga: możliwe jest nawiązanie połączenia tylko z drukarką, jeśli jednak nie jest podłączona żadna pakowarka, drukarka nie będzie drukować etykiet.

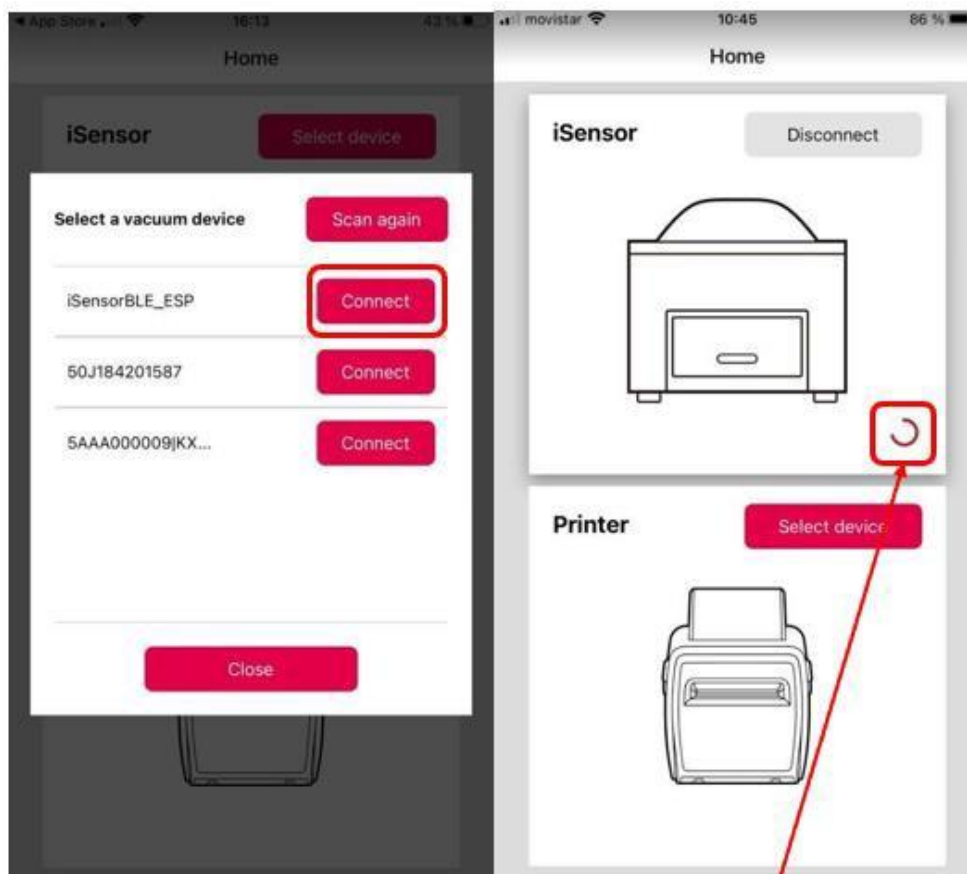


Rysunek 15. Wyszukiwanie i wybór pakowarki próżniowej iSensor

Uwaga: nazwa pakowarki próżniowej to zawsze „iSensorBLE_ESP”, natomiast drukarka będzie nazwana numerem seryjnym, który można znaleźć na etykiecie dołączonej do podstawy urządzenia.

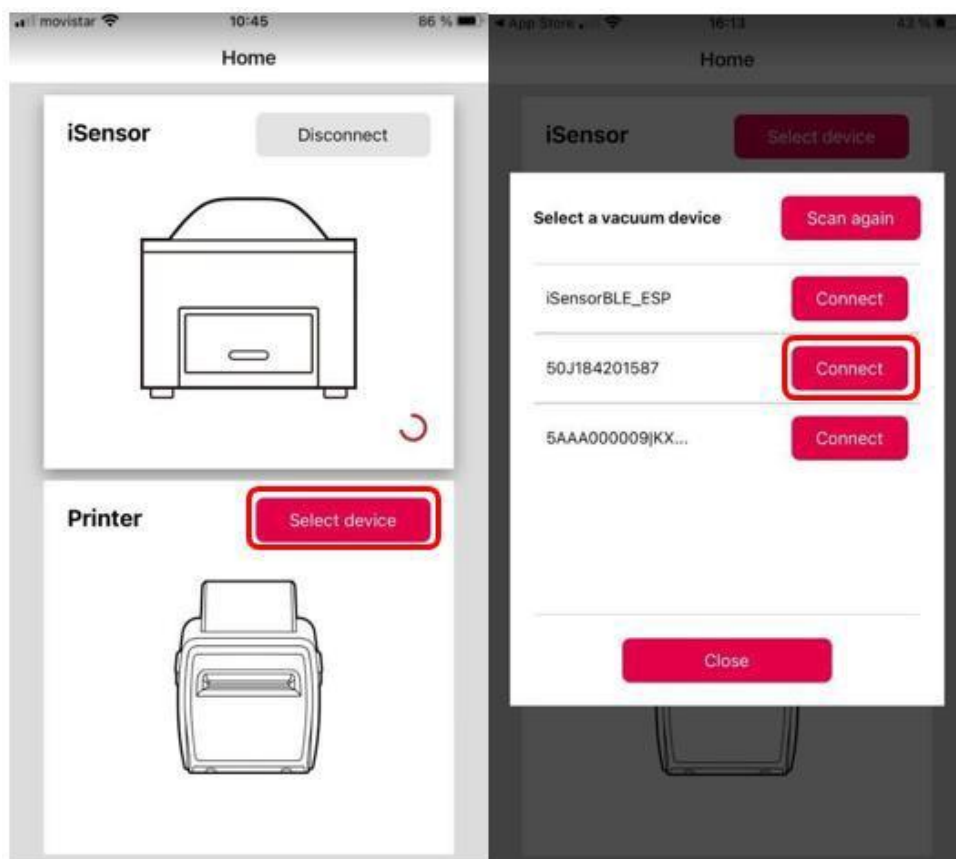


Rysunek 16. Numer seryjny drukarki



Pakowarka próżniowa wysyła
zaprogramowane parametry do aplikacji

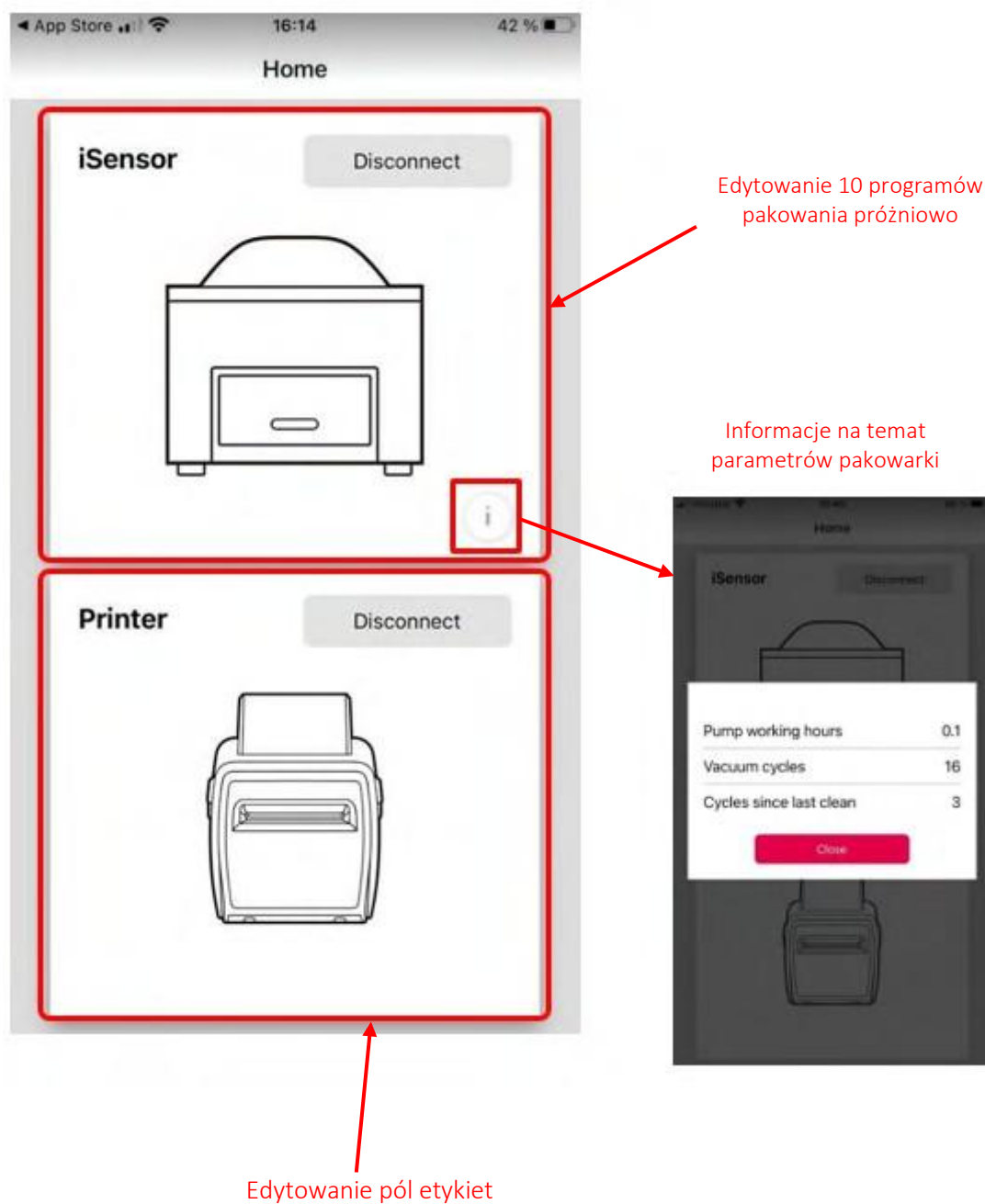
Rysunek 17. Synchronizacja pakowarki próżniowej iSensor



Rysunek 18. Wybór i synchronizacja drukarki

Uwaga: po naciśnięciu przycisku „Select device” (Wybierz urządzenie) drukarka powinna pojawić się na liście. W przeciwnym razie należy upewnić się, że **drukarka jest podłączona do prądu i włączona**. Jeśli po włączeniu pakowarki próżniowej zostanie naciśnięty przycisk „Scan again” (Skanuj ponownie), połączenie zostanie przerwane i proces połączenia należy powtórzyć.

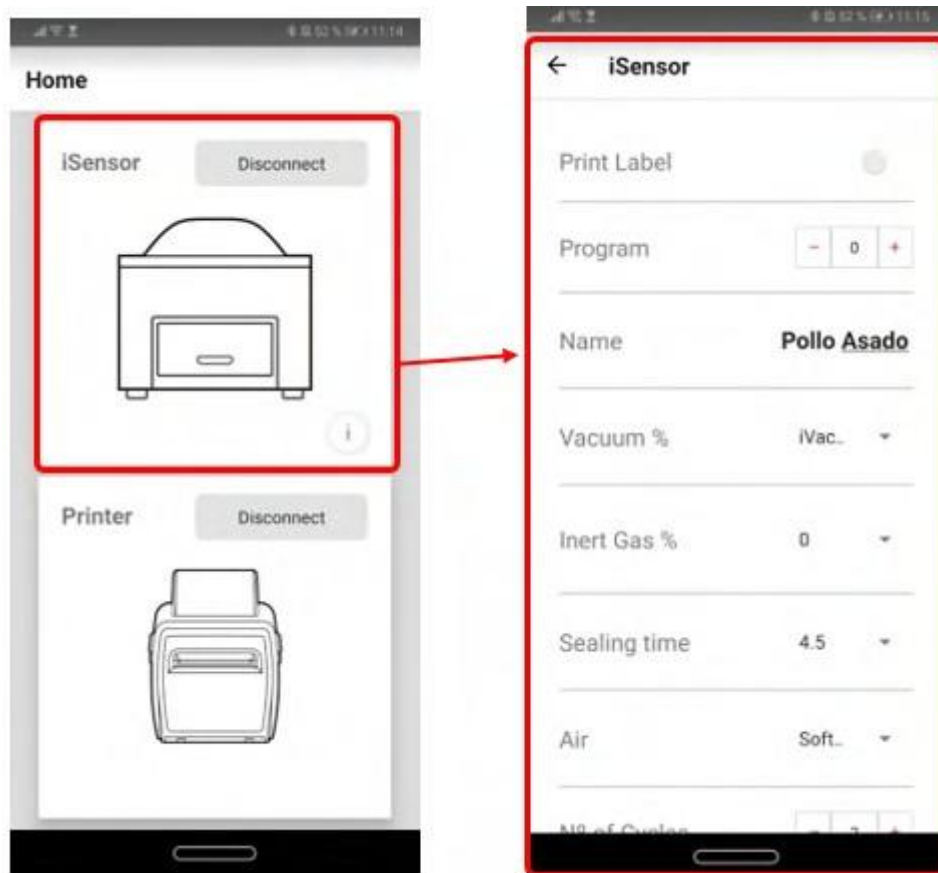
Oba urządzenia są prawidłowo podłączone. Następnie na ekranie pojawią się różne funkcje, które można wykonać.



Rysunek 19. Prawidłowo podłączone urządzenia

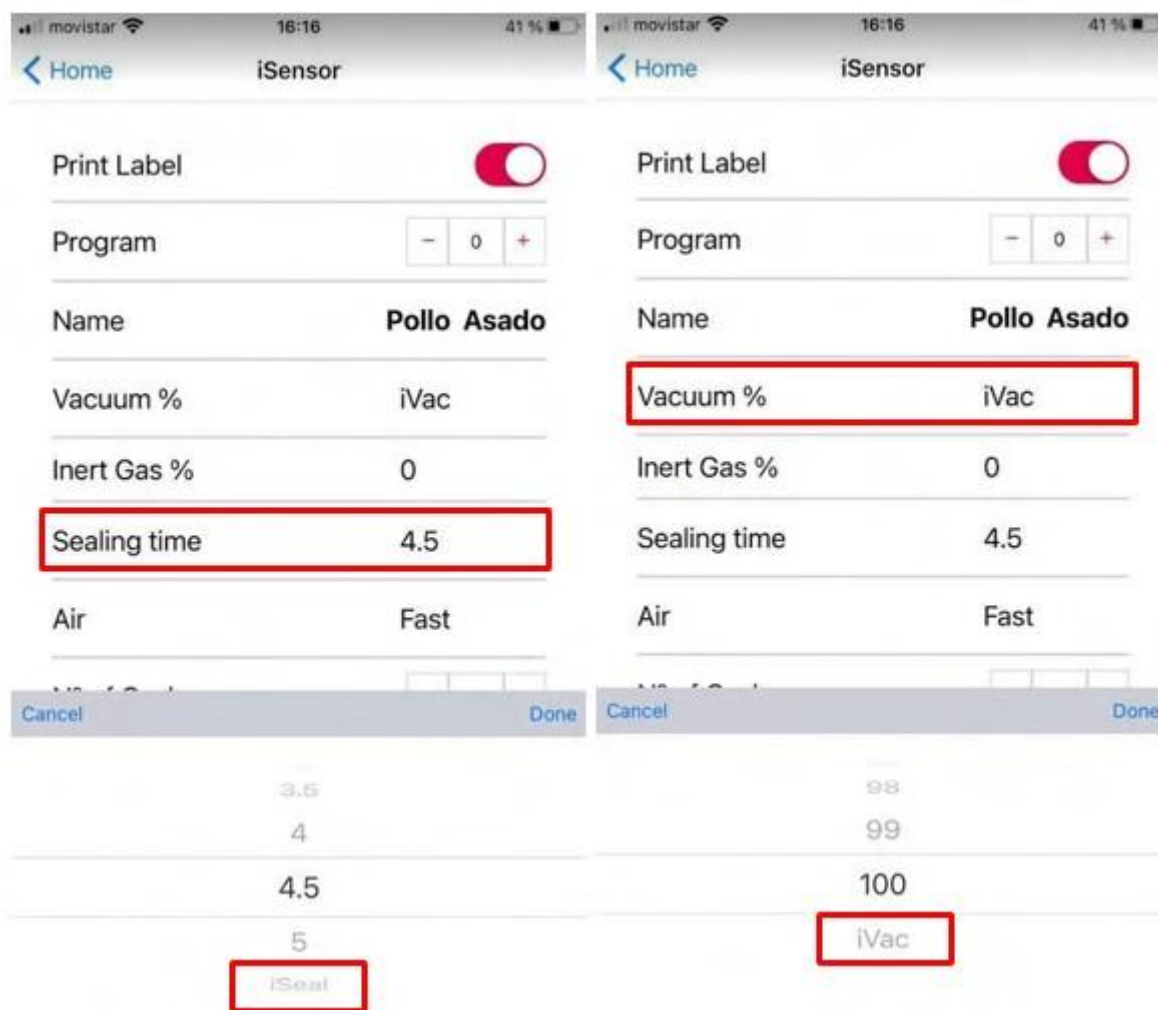
- Współpraca urządzeń

Wprowadzanie zmian w programach:



Rysunek 20. Wprowadzenie zmian w programie iSensor

- **Print Label (Drukowanie etykiety):**
Jeśli pakowarka jest podłączona, należy wybrać, czy etykiety powinny być drukowane dla programu „X”.
- **Program:**
Możemy nawigować między 10 programami pakowarki próżniowej iSensor.
- **Name (Nazwa):**
Można dowolnie nazwać różne programy. Przy drukowaniu etykiety, nazwa programu pojawi się w polu „Product” (Produkt).
- **Vacuum% (% pakowania próżniowego), Sealing time (Czas zgrzewania), Air (Napowietrzenie) i Nº of Cycles (Liczba cykli):**
Wybierz oczekiwane parametry pakowania, aby dopasować je do danego rodzaju produktu lub techniki gotowania, pamiętając, że przy opcjach **Vacuum%** i **Sealing time** można wybrać funkcje opatentowane przez firmę mychef (**iVAC** i **iSeal**), dzięki czemu pakowarka próżniowa sama reguluje te parametry w inteligentny sposób.



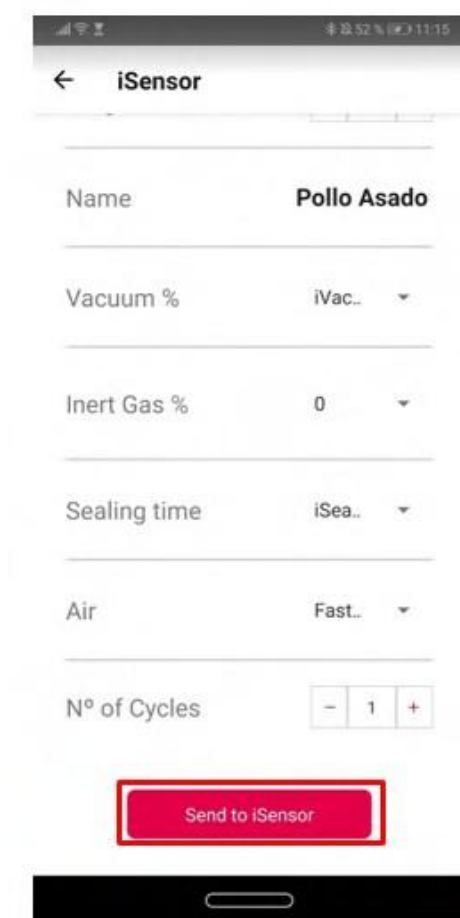
Rysunek 21. Wybór niestandardowych parametrów lub trybu inteligentnego (iVAC lub iSeal)

- **Inert Gas % (% gazu obojętnego):**

Wybór wartości procentowej gazu obojętnego, który użytkownik chce wprowadzić do pakowarki próżniowej. Ten parametr zmienia się w zależności od oczekiwanej wartości procentowej próżni.

Po zmianie parametrów według potrzeb, można wybrać jedną z dwóch opcji. Można wysłać program do pakowarki próżniowej, co go włącza i przygotowuje do działania lub powrócić do głównego ekranu aplikacji, aby zmieniony program zaktualizował się w pakowarce, ale nie uruchamiał się, dopóki nie zostanie wybrany.

Program jest wysyłany do pakowarki próżniowej poprzez naciśnięcie następującego przycisku:

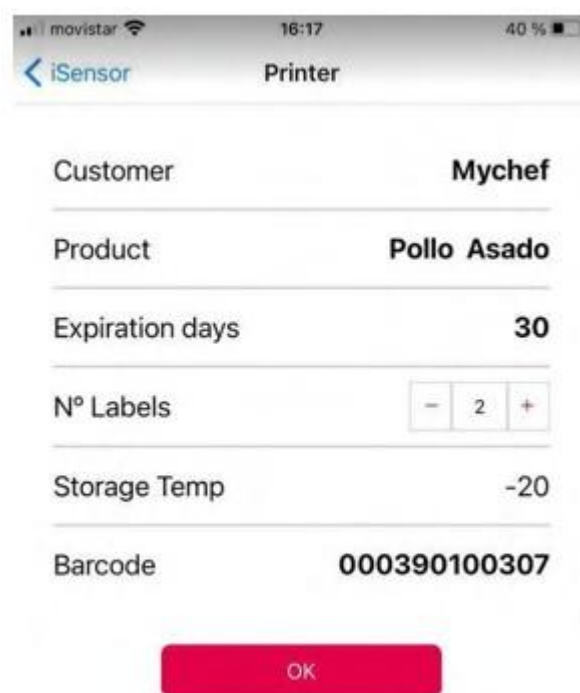


Rysunek 22. Wysyłanie programu do pakowarki próżniowej

Jeśli opcja „Print Label” (Drukuj etykietę) jest włączona, aplikacja przekieruje użytkownika do konfigurowania etykiety. W przeciwnym razie program zostanie wysłany do drukarki, a użytkownik wróci do menu głównego.

Edycja etykiet:

Jak wspomniano wcześniej, jeśli właśnie wysłano program do pakowarki próżniowej, który wymaga wydrukowania etykiety, otworzy się bezpośrednio następujący ekran:



Customer	Mychef
Product	Pollo Asado
Expiration days	30
N° Labels	- 2 +
Storage Temp	-20
Barcode	000390100307

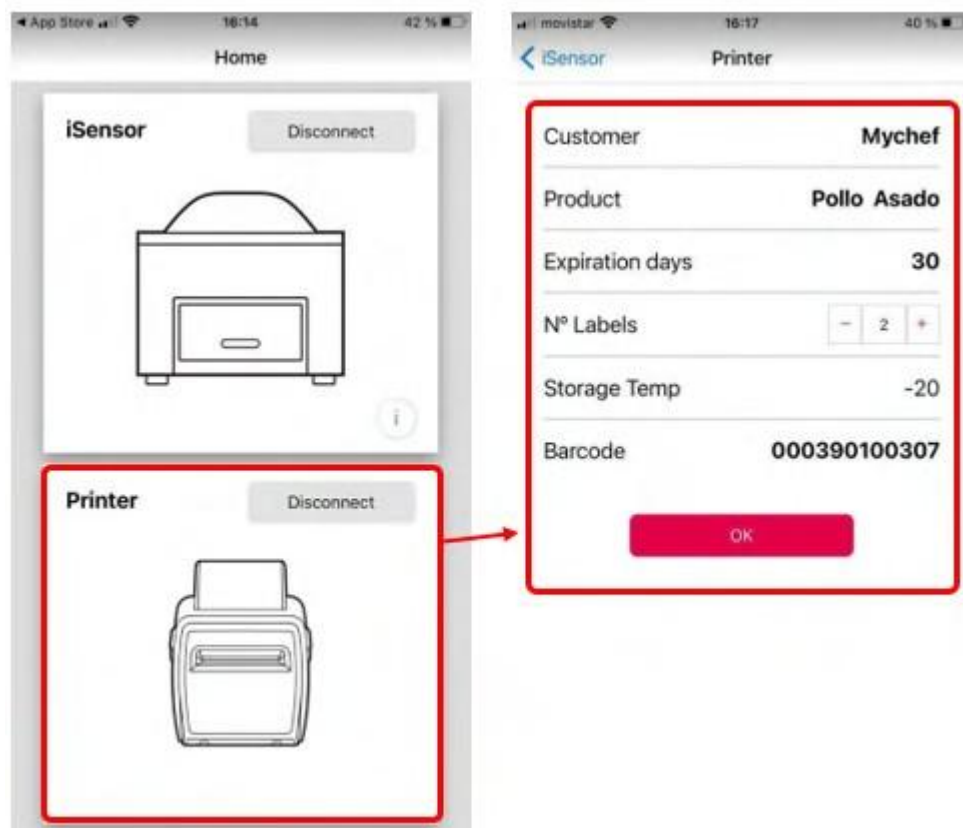
OK

Rysunek 23. Edycja etykiet

Tutaj można wypełnić pola, które pojawią się na etykiecie. Jak wspomniano wyżej, pole „Product” (Produkt) będzie zawierać nazwę ostatniego programu wysłanego do pakowarki próżniowej.

Jedną z informacji, która pojawi się na etykiecie i nie można jej zmienić, jest data pakowania, która pojawi się w następującym formacie (dzień tygodnia, miesiąc, dzień, godzina, minuta, sekunda i rok).

Jeśli chcesz zmienić etykietę bez wprowadzania zmian w programie, można uzyskać dostęp do konfiguracji etykiety z głównego ekranu aplikacji.



Rysunek 24. Dostęp do edycji lub zmiany etykiet

Uwaga: po wprowadzeniu zmian we wszystkich ustawieniach drukowanie etykiet będzie wykonywane, pod warunkiem że:

- Telefon z aplikacją znajduje się w zasięgu drukarki i pakowarki próżniowej.
- Aplikacja pozostaje uruchomiona w tle (jeśli aplikacja została zamknięta ręcznie, etykiety nie wydrukują się i spowoduje to utratę łączności między obydwooma urządzeniami).
- Urządzenie z aplikacją nie może mieć uruchomionego trybu oszczędzania energii, ponieważ taki tryb zatrzymuje pracę aplikacji działających w tle.

7. KONSERWACJA



Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub naprawy należy odłączyć urządzenie z prądu.



W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy to zgłosić do producenta lub serwisu w celu wymiany, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

7.1. Czyszczenie

Regularnie i ostrożnie czyścić pakowarkę próżniową.



Czyszczenie pakowarki próżniowej urządzeniem do czyszczenia ciśnieniowego jest SZKODLIWE dla urządzenia i może spowodować jego wadliwość, co spowoduje unieważnienie GWARANCJI.

Do czyszczenia zewnętrznej obudowy ze stali nierdzewnej należy użyć wilgotnej szmatki z wodą i detergentem.



Pokrywę należy czyścić wilgotną szmatką nasączoną wodą; nie wolno używać środków chemicznych. DO CZYSZCZENIA POKRYWY NIE WOLNO UŻYWAĆ ŻADNYCH PŁYNÓW ZAWIERAJĄCYCH ALKOHOL, KWAS, DETERGENTY, ROZPUSZCZALNIKI LUB PODOBNE SUBSTANCJE.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie pokrywy i unieważnienie gwarancji.

7.2. Olej pompy próżniowej

Od czasu do czasu należy sprawdzać poziom oleju, uzupełniając go w razie potrzeby, zgodnie z wyznaczonym poziomem.

Należy stosować olej zalecany przez producenta do danej pompy próżniowej (zależnie od modelu).

Olej w dobrym stanie będzie przezroczysty. Jeśli zmieni on kolor na biały, oznacza to, że nabrał skondensowanej wody z zassanego powietrza. Olej stracił swoje właściwości i należy go wymienić.

Olej może również przybrać ciemny kolor z powodu zassanego brudu, co oznacza, że utracił swoje właściwości i musi zostać wymieniony.

Pompa próżniowa w urządzeniu nie jest przygotowana do pracy w skrajnie gorących/zimnych warunkach. Zakres temperatur roboczych wynosi 12/35°C.

7.3. Listwa zgrzewająca

Od czasu do czasu należy sprawdzać stan taśmy teflonowej i zgrzewającej. Muszą być w idealnym stanie i nie mogą mieć żadnych wad.

7.4. Uszczelka wodoszczelna na pokrywie

Od czasu do czasu sprawdzać stan uszczelki wodoszczelnej na pokrywie. Musi być w idealnym stanie.

7.5. Harmonogram konserwacji

Okres	Działanie
Pierwsze 100 godzin pracy	Wymienić olej
Co tydzień lub gdy na pakowarce próżniowej pojawia się komunikat „CLN”	<u>Przeprowadzić program automatycznego czyszczenia</u> Sprawdzić poziom oleju Sprawdzić stan listwy zgrzewającej Sprawdzić stan uszczelki wodoszczelnej
Co tydzień lub co 500 godzin pracy	Wymienić olej
Co 1000 godzin pracy	Wymienić filtr oleju
Rocznie	Sprawdzić, czy nie ma wycieków z układu próżniowego

Tabela 3. Harmonogram konserwacji



Zaleca się, aby konserwacja była przeprowadzana przez wykwalifikowanego specjalistę, dystrybutora lub serwis.

7.5.1. Sprawdzanie poziomu oleju

Aby sprawdzić poziom oleju w pompie, nie jest konieczne otwieranie pakowarki próżniowej; do tego celu służy otwór do podglądu znajdujący się z boku urządzenia.



Ilustracja 1. Widok z tyłu do sprawdzania poziomu oleju.

7.5.2. Wymiana oleju w pompie

Substancja potrzebna do wymiany oleju:

- Substancja: olej syntetyczny SAE 10 VSL32

Model	TIS 8m ³ /h	TIM 10m ³ /h	TIM 16m ³ /h	TIM 20m ³ /h	TIL 20m ³ /h
Ilość oleju (l)	0,25	0,35	0,35	0,45	0,45



Ilustracja 2. Zestaw do wymiany oleju

- Narzędzia:
 - Klucz imbusowy 3
 - Klucz nastawny

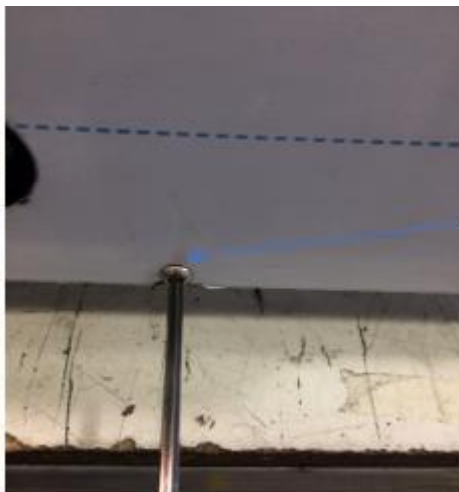


Uwaga: przed wymontowaniem jakichkolwiek elementów należy sprawdzić, czy urządzenie jest odłączone od prądu.

Krok 1 → Wykręcić dwie śruby z tyłu

Wykręcić dwie tylne śruby po bokach kluczem imbusowym 3 (nie wykręcać przednich śrub, ponieważ konstrukcja na nich się obraca). Po wykręceniu tych dwóch śrub poluzować środkową śrubę z tyłu kluczem imbusowym (nie trzeba jej całkowicie wykręcać).

Tylna część boczna



Tylna część (tylko poluzować)

Ilustracja 3. Śruby z tyłu

Krok 2 → Otworzyć zewnętrzną obudowę pakowarki próżniowej

Podobnie jak w przypadku maski samochodu, należy podnieść tylną część pakowarki próżniowej.



Ilustracja 4. Otworzyć obudowę zewnętrzną

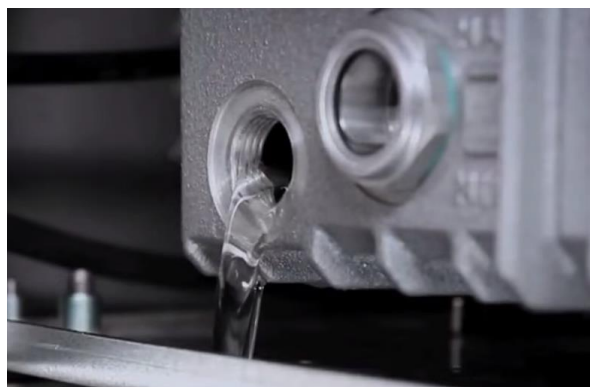
Krok 3 → Wyjąć korek, aby opróżnić pompę

Kluczem nastawnym odkręcić korek, aby spuścić olej z pompy.



Ilustracja 4. Wymontować korek spustowy oleju

Umieścić pojemnik pod otworem, do którego olej ma być opróżniony, aby nie ubrudzić półki, na której znajduje się pakowarka próżniowa.



Ilustracja 5. Opróżnianie z oleju

Po spuszczeniu całego oleju wymienić korek.

Krok 4 → Odkręcić korek wlewu oleju

Kluczem nastawnym odkręcić korek wlewu oleju i przez lejek wlać olej do maksymalnego poziomu pakowarki próżniowej.



Ilustracja 6. Wykręcić korek wlewu oleju i wlać nowy olej

Poziom wlanego oleju musi znajdować się między poziomami MIN i MAX wskazywanymi przez okno do podglądu pompy.

Krok 5 → Zakręcić korek do oleju

Kluczem nastawnym zakręcić korek wlewu oleju i wykonać te czynności w odwrotnej kolejności, aby urządzenie ponownie działało.

7.5.3. Inne czynności konserwacyjne

Inne czynności konserwacyjne, takie jak wymiana filtra oleju, muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowanych techników, dystrybutora lub serwis.

7.6. Odpowiedzialność właściciela



**WŁAŚCICIEL JEST ODPOWIEDZIALNY ZA REGULARNĄ KONSERWACJĘ.
ABY ZACHOWAĆ WAŻNOŚĆ GWARANCJI, WŁAŚCICIEL MUSI UDOWODNIĆ,
ŻE KONSERWACJA ZOSTAŁA PRZEPROWADZONA.**

W przypadku przechowywania pakowarki próżniowej w trudnych warunkach, takich jak niskie temperatury (poniżej 12-15°C) lub krótkie okresy pracy, należy przeprowadzać konserwację bardziej regularnie.

8. Ogólne warunki gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę Resto Quality sp. z o.o. na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze, gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na 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, uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - e. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - f. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - g. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)

- h. 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. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
 14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
 15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie, które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.

- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia 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