

## Instrukcja obsługi

### Temperówka do czekolady CHOCOTOP



## **SPIS TREŚCI**

<b>1. WSTĘP</b>	<b>3</b>
1.1. INFORMACJE OGÓLNE	3
1.2. OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA MASZYNY	4
1.3. OGÓLNE ŚRODKI ZAPOBIEGAWCZE	4
<b>2. OPIS I WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA</b>	<b>5</b>
2.1. OPIS I UŻYTKOWANIE	5
2.2. DOZWOLONE UŻYTKOWANIA	6
2.3. SPECYFIKACJE	6
<b>3. BEZPIECZEŃSTWO I ZAPOBIEGANIE WYPADKOM</b>	<b>7</b>
3.1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA	7
3.2. ZAINSTALOWANE ELEMENTY ZABEZPIECZAJĄCE	7
3.3. RYZYKA POZOSTAŁE	8
3.4. PIKTOGRAMY	9
3.5. ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ	9
<b>4. PODNOSZENIE, TRANSPORT I INSTALACJA</b>	<b>10</b>
4.1. PODNOSZENIE I TRANSPORT	10
4.2. IIINSTALACJA	10
4.3. ZASILANIE	11
4.3.1. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	11
<b>5. URUCHAMIANIE I UŻYTKOWANIE MASZYNY</b>	<b>12</b>
5.1. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA	12
5.2. WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA	21
<b>6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>23</b>
6.1. OKRESOWE KONTROLE URZĄDZEŃ BEZPIECZEŃSTWA	23
6.2. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	24
<b>7. UTYLIZACJA</b>	<b>26</b>
<b>8. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI</b>	<b>27</b>

# 1. WSTĘP

## WAŻNE



**NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ I PRZESTRZEGAĆ JEJ PRZED I W TRAKCIE UŻYTKOWANIA MASZYNY. W RAZIE WĄTPLIWOŚCI SKONTAKTUJ SIĘ Z NASZYM SERWISEM W CELU WYJAŚNIENIA.**

### 1.1 Informacje ogólne

---

Niniejsza instrukcja dotyczy obsługi stołowej temperówki CHOCOTOP, idealnej dla cukierni, lodziarni, restauracji itp.

Musi ona zostać zaktualizowana, jeśli maszyna ulegnie zmianie.

W przypadku sprzedaży urządzenia konieczne jest dostarczenie nabywcy instrukcji obsługi

Z tego powodu obowiązkowe jest wykonywanie zwykłych i okresowych czynności konserwacyjnych wskazanych w rozdziale "KONSERWACJA I CZYSZCZENIE" w celu ograniczenia ryzyka dla pracowników.

W przypadku zgubienia niniejszej instrukcji, można uzyskać jej kopie, zwracając się do:

**Resto Quality Sp. z o.o.**

**Zamknięta 10/1,5**

**30-554 Kraków**

Tel.: 12-307-06-72

Email: [info@restoquality.pl](mailto:info@restoquality.pl)

podając produkt i numer seryjny.



ATTENZIONE


#### **OSTRZEŻENIE :**


**niniejszą instrukcję należy zachować przez cały okres użytkowania maszyny.**

## 1.2 Ogólne informacje dotyczące użytkowania maszyny

---

Niniejsza instrukcja została sporządzona w celu przekazania ogólnej wiedzy o maszynie.

	<p><b><u>OSTRZEŻENIE</u> :</b> przeczytaj instrukcję przed użyciem sprzętu</p>
---	--

	<p><b><u>OSTRZEŻENIE</u> :</b> producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek modyfikacje i ingerencje w to urządzenie</p>
---	--

## 1.3 Ogólne środki zapobiegawcze

---

Nieupoważniony personel nie może korzystać z urządzenia;

- Nie włączaj urządzenia, jeśli jest wyłączone;
- Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy wszelkie niebezpieczne warunki są unieszkodliwione;
- Sprawdź, czy wyposażenie zabezpieczające jest odpowiednie;
- Używaj środków ochrony osobistej;

## 2 – OPIS I WŁAŚCIWOŚCI SPRZĘTU

### 2.1 Opis i zastosowanie

---

Niniejsza instrukcja dotyczy CHOCOTOP, temperówki stołowej, przeznaczonej do topienia i temperowania czekolady.

Wszystkie elementy mające kontakt z czekoladą są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.



CHOCOTOP gwarantuje stały przepływ czekolady i doskonale połączenie kryształów.

Mocne strony tego produktu to technologia ekranu dotykowego, pozwalająca na pełną kontrolę nad przetwarzaniem czekolady, konstrukcja i ślimak ze stali nierdzewnej, które zapewniają maksymalną solidność i wydajność.

Urządzenie topi czekoladę wewnątrz podgrzewanego zbiornika, podczas gdy chłodzenie czekolady odbywa się w ślimaku za pomocą czynnika chłodniczego.

CHOCOTOP jest wyposażony w elektroniczny pedał do dozowania odpowiedniej ilości czekolady do form oraz dwa oddzielne silniki, tryb gotowości, odwrotny obrót ślimaka, wspomagane wyłączanie itp.

Każde inne użycie maszyny jest uważane za niewłaściwe, nieprzewidziane, ponieważ nie można oszacować związanego z nim ryzyka. Producent jest zwolniony z odpowiedzialności wynikającej z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

W szczególności zabrania się używania urządzenia w następujących warunkach:

- Jeśli urządzenia zabezpieczające nie są sprawne
- w przypadku nieprawidłowej instalacji
- Jeśli na powierzchni urządzenia znajdują się przedmioty
- Wkładanie stałych przedmiotów do zbiornika
- Wykonywanie obejść dla urządzeń zabezpieczających
- Używanie urządzenia po długim czasie bez konserwacji
- W przypadku problemów z zasilaniem
- Podczas używania urządzenia na zewnątrz
- Zabrania się używania do czyszczenia substancji łatwopalnych, żrących lub niebezpiecznych
- Zabrania się zanurzania urządzenia w wodzie lub innych płynach
- Zabrania się wkładania przedmiotów innych niż wskazane do użytku
- Zabrania się używania składników niebezpiecznych dla zdrowia
- W przypadku braku konserwacji
- W przypadku nieautoryzowanych modyfikacji
- Używanie materiałów i narzędzi innych niż zalecane przez producenta
- Siadania lub opierania się na urządzeniu
- Wykonywanie czynności konserwacyjnych przy włączonym urządzeniu
- Manipulowanie znacznikami bezpieczeństwa
- Używania maszyny, jeśli jest zepsuta

### 2.3 Specyfikacje

---

SPECYFIKACJE		
Zasilacz	V	220 lub 110 (w zależności od zakupione urządzenie)
Moc	kW	1,10
Wymiary	mm	460x480x620 mm
Waga	Kg	52
Czynnik chłodniczy		R134a, kg 0,29
Pojemność zbiornika	kg (czekolada)	5.5
Poziom hałasu	dB(A)	61,8

## 3 BEZPIECZEŃSTWO I ZAPOBIEGANIE WYPADKOM

### 3.1 Ogólne ostrzeżenia

Przed użyciem maszyny użytkownik musi przeczytać:

- Ten rozdział zawiera ważne informacje o zagrożeniach związanych z użytkowaniem tego sprzętu;
- Konkretnie opisy dotyczące bezpieczeństwa na początku każdego rozdziału.

JEST TO OBOWIĄZKOWE:

- Przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.
- Uruchomić "tryb konserwacji" przed ustawieniem lub naprawą urządzenia.
- Operacje muszą być wykonywane przez autoryzowany personel.
- Użytkownicy muszą znać ostrzeżenia i znaki umieszczone na maszynie.
- Należy przygotować obszar, w którym maszyna zostanie umieszczona, który musi być wolny od przeszkód, czysty i dobrze oświetlony.
- Należy utrzymywać systemy bezpieczeństwa.
- Do konserwacji i napraw należy używać wyłącznie zatwierdzonych części.
- Nie używaj uszkodzonych narzędzi.
- Trzymać z dala od części ruchomych.
- Nie nosić biżuterii ani dużych ubrań, ponieważ mogą one zaczepić się o części ruchome.
- Jeśli urządzenie będzie używane przez nowego użytkownika, należy przekazać mu niniejsze instrukcje.

### 3.2 Zainstalowane elementy zabezpieczające

Maszyna jest wyposażona w następujące elementy zabezpieczające:

- A. Ruchoma płyta z mikroprzełącznikiem: jeśli płyta zostanie zdjęta, maszyna nie będzie działać.
- B. Stałe osłony w celu ochrony elementów mechanicznych i części z elektrycznością;



Manipulowanie przy elementach zabezpieczających może powodować zagrożenia dla ich użytkownika

### 3.3 Ryzyka pozostałe

Podczas projektowania tego urządzenia wzięliśmy pod uwagę wszystkie bezpieczne kroki i podjęliśmy wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby uniknąć ryzyka dla osoby i uszkodzeń komponentów maszyny.





W każdym razie istnieje ryzyko nie do uniknięcia ze względu na zachowanie użytkownika

Operacje	Niebezpieczeństwa i możliwe zagrożenia	Możliwe szkody	Środki zapobiegawcze
<b>Użytkownik</b>			
Normalne użytkowanie urządzenia: Topienie czekolady	Kontakt z ruchomymi częściami urządzenia	Uraz kończyny górnej	Nie nosić dużych ubrań
Przechodzenie przez obszar roboczy	Kabel zasilający: potknięcia	Uraz spowodowany potknięciem	Nie zostawiaj kabla zasilającego na podłodze.
<b>Administrator</b>			
Naprawianie sprzętu elektrycznego	Ryzyko związane z zasilaniem elektrycznym; ryzyko kontaktu z częściami elektrycznymi wewnątrz urządzenia	Porażenie prądem	Przed przystąpieniem do naprawy i konserwacji należy odłączyć zasilanie.



### 3.4 Piktogramy

---

Piktogramy	Oznaczający	Pozycja
	Nie usuwaj zabezpieczeń	na maszynie
	Ryzyko potknięcia	na maszynie
	Kontakt z gorącymi powierzchniami	na maszynie
	Niebezpieczeństwo elektryczne	na maszynie



Tabliczek ostrzegawczych i piktogramów nie wolno usuwać, zakrywać ani uszkadzać.

### 3.5 Środki ochrony osobistej

---

Noszenie środków ochrony osobistej chroni określoną część ciała przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem maszyny. Należy ich używać, gdy działania mające na celu uniknięcie ryzyka nie są wystarczające, aby zagwarantować wyeliminowanie niebezpiecznych czynników.

Normalne użytkowanie sprzętu nie wymaga stosowania środków ochrony osobistej;

Zamiast tego podczas konserwacji użytkownik musi nosić:

- Ochrona rąk
- Ochrona stóp

Rękawice ochronne podczas usuwania lub wymiany niektórych części mechanicznych.  
Buty ze stalowymi noskami w przypadku przemieszczania maszyny

## 4 PODNOSZENIE, TRANSPORT I MONTAŻ

Ta maszyna została zmontowana i uruchomiona w naszej fabryce. Po dostarczeniu do klienta jest gotowe do instalacji.

### 4.1 Podnoszenie i transport

Podczas podnoszenia i transportu urządzenia należy zachować ostrożność, aby uniknąć upadków i wywrócenia. Ze względu na wagę (52 kg) zalecamy przenoszenie urządzenia za pomocą mechanicznego podnośnika.

### 4.2 Instalacja

Instalacja tego urządzenia nie wymaga szczególnych czynności.

Miejsce powinno mieć następujące cechy:

- Pozioma powierzchnia, nie śliska
- Odpowiednie oświetlenie
- Wystarczająca ilość miejsca wokół maszyny dla bezpiecznego użytkowania i konserwacji.



Powierzchnia musi być w stanie wytrzymać ciężar i naprężenia dynamiczne.



Wybierz czyste i dobrze oświetlone miejsce



Ustaw maszynę w sposób umożliwiający ergonomiczny dostęp dla użytkownika.

## 4.3 Zasilanie

---

### 4.3.1 Podłączenie elektryczne

Okablowanie elektryczne musi być zgodne z zasadami bezpieczeństwa. System i kabel zasilający muszą być odpowiednie do obsługi zainstalowanej mocy.

Wszystkie dane znajdują się na załączonym schemacie elektrycznym.

Lepiej jest mieć dokładną moc, którą można odczytać na etykiecie; w każdym razie możliwa jest tolerancja  $\pm 5\%$ .

Układ elektryczny jest zgodny z normą EN 60204-1.

Producent gwarantuje możliwość wyboru aktywnych przewodów obwodu elektrycznego.

Zabezpieczenia przed nadmiernym prądem

Urządzenie posiada automatyczny wyłącznik ochronny.

Obwód ochronny

Urządzenie musi być odłączone od uziemienia.



Podłączenie zewnętrznego przewodu ochrony ekwipotencjalnej jest niezbędne do prawidłowego działania sprzętu i dla bezpieczeństwa działania (ochrona przed porażeniem elektrycznym).



PRZEWÓD ELEKTRYCZNY MUSI BYĆ ODPIĘTY PODCZAS  
KONSERWACJI LUB NAPRAWY URZĄDZENIA



LAVORI IN CORSO  
NON EFFETTUARE  
MANOVRE

**UMIEŚĆ ZNAK "PRACE W TOKU" NA ODŁĄCZNIKU**

## 5 URUCHAMIANIE I UŻYTKOWANIE MASZYN

TO URZĄDZENIE BYŁO TESTOWANE Z CZEKOLADĄ.  
Z TEGO POWODU MOŻLIWE JEST ZNALEZIENIE ŚLADÓW CZEKOLADY.  
SUGERUJEMY, ABY NIE UŻYWAĆ W PRODUKCJI CZEKOLADY Z PIERWSZEGO CYKLU  
URUCHOMIONEGO PRZEZ MASZYNĘ.

### 5.1 URUCHAMIANIE I UŻYWANIE

#### Przed użyciem maszyny:

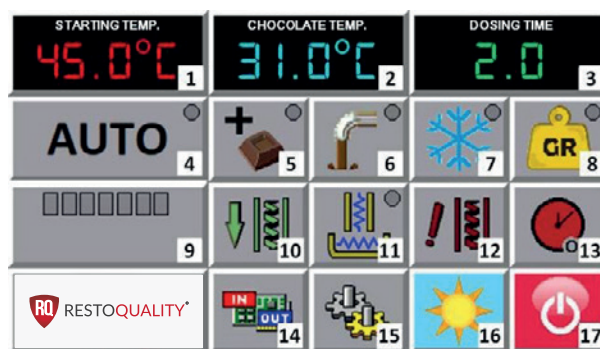
- Ustaw maszynę na poziomej i suchej płaskiej powierzchni.
- Sprawdź kratkę zabezpieczającą: jeśli jest podniesiona w niewłaściwej pozycji, urządzenie nie powinno działać
- Nie wkładaj rąk ani twardych przedmiotów do zbiornika, gdy jest włączony.



NIE NALEŻY MODYFIKOWAĆ URZĄDZENIA BEZ AUTORYZACJI ZE STRONY  
Resto Quality

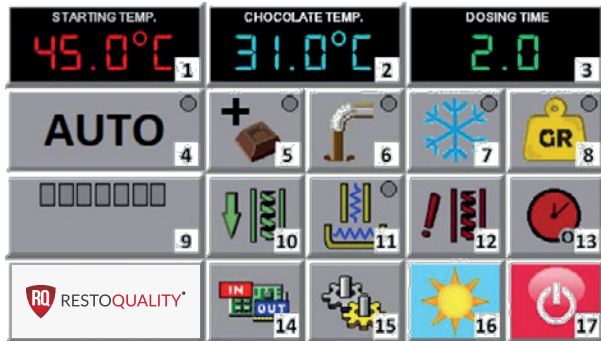
Wsyń do zbiornika co najmniej 2,5 kg czekoladowych kałetek. UWAGA: nie wszystkie rodzaje czekolady są odpowiednie. Nasze urządzenia są testowane z czekoladą, której poziom płynności wynosi 4 w skali od 1 do 5. Sugerujemy poziom 4 lub 3. Poziom płynności jest zwykle podany na opakowaniu czekolady.

Włącz urządzenie, przełącznik znajduje się w tylnej części urządzenia, w pobliżu kabla zasilającego. Na wyświetlaczu pojawi się następujące menu (czarne cyfry - od 1 do 17 - na białym tle nie są wyświetlane):



- 1) **TEMPERATURA POCZĄTKOWA:** umożliwia ustawienie temperatury topnienia czekolady.  
Pokazuje zawsze ustawioną temperaturę.
- 2) **TEMPERATURA CZEKOLADY:** umożliwia regulację temperatury czekolady wychodzącej z dyszy. Pokazuje temperaturę mierzoną przez sondę dyszy.
- 3) **USTAWIENIE DAWKI:** umożliwia ustawienie cykli dozowania.
- 4) **AUTO:** automatyczny proces temperowania.
- 5) **DODATEK CZEKOLAD:** przydatny w przypadku konieczności dodania dużej ilości czekolady w trakcie temperowania.
- 6) **PRZEPIŃW CZEKOLADY:** umożliwia wypływ czekolady z dyszy. Współpracuje z funkcją 7 dla półautomatycznego procesu temperowania.
- 7) **SYSTEM CHŁODZENIA:** aktywuje jednostkę chłodzącą. Działa razem z kontrolką 6 dla półautomatycznego procesu temperowania.
- 8) **DOZOWANIE:** aktywuje automatyczne cykle dozowania.
- 9) **ODLICZANIE:** pokazuje czas pozostały do zakończenia kilku funkcji.
- 10) **REWERS ŚLIMAKA:** ślimak obraca się do tyłu w celu opróżnienia dyszy i przenośnika ślimakowego.
- 11) **ELEMENTY GRZEWCZE:** aktywuje element grzejny zbiornika i element grzejny ślimaka bez uruchamiania silników.
- 12) **ODBLOKOWANIE ŚLIMAKA:** umożliwia odblokowanie ślimaka w przypadku napotkania przeszkody.
- 13) **TIMER BY-PASS:** sprawia, że silniki zaczynają pracować natychmiast podczas procesu temperowania
- 14) **TEST WEJŚCIA/WYJŚCIA:** otwiera kolejną stronę, która pokazuje, które komponenty działają i ewentualne problemy.
- 15) **USTAWIENIA:** otwiera kolejną stronę do regulacji parametrów, języka, programów itp.
- 16) **STANDBY (stan gotowości):** utrzymuje roztopioną czekoladę, podczas gdy silniki są wyłączone.
- 17) **OFF (wyłączanie):** umożliwia prawidłowe wyłączenie sprzętu.

## TEMPERATURE



Naciśnij przycisk 1 "TEMPERATURA POCZĄTKOWA.", aby ustawić temperaturę topnienia czekolady. Naciśnij przycisk Enter, aby potwierdzić.

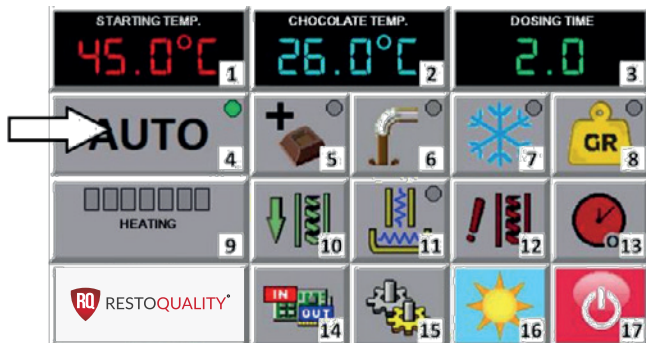
Zalecamy roztopianie czekolady w temperaturze między 44 a 48°C.

Naciśnij przycisk 2 "TEMPERATURA CZEKOLADY.", aby ustawić końcową temperaturę temperowanej czekolady (nie niższą niż 29°C, z wyjątkiem 0). Naciśnij przycisk Enter, aby potwierdzić.

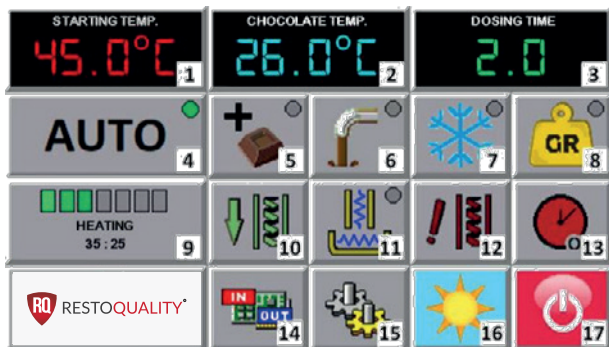
Zalecamy temperowanie czekolady w temperaturze między 30 a 32°C.

Jeśli "TEMPERATURA CZEKOLADY." wynosi 0, ślimak nie obraca się. Ta funkcja może być pomocna podczas czyszczenia.

## AUTOMATYCZNY PROCES TEMPEROWANIA



Nacisnąć przycisk sterujący 4 "AUTO" i poczekać na sygnał dźwiękowy informujący o temperowaniu czekolady. Podczas tego procesu ikona miga. Po zakończeniu procesu zmieni kolor na zielony. Czekolada będzie wtedy gotowa do użycia.

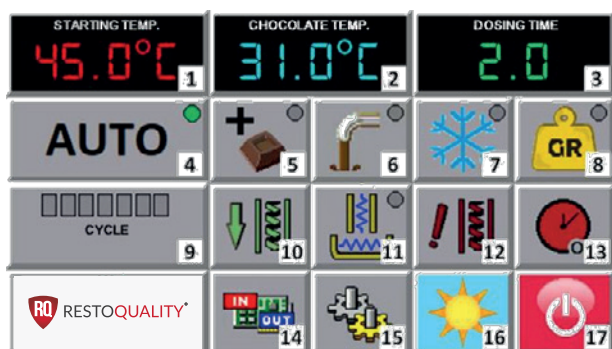


Oto etapy procesu automatycznego:

1) Odliczanie rozpoczyna się, gdy elementy grzejne osiągną wybraną temperaturę (maks. 2 minuty). Ikona 9 pokazuje odliczanie.

2) Po 15 minutach ślimak zaczyna się obracać.

UWAGA: Ślimak obraca się tylko wtedy, gdy kratka zabezpieczająca znajduje się we właściwej pozycji, ponieważ magnes zatrzymuje silnik, jeśli kratka jest zdjęta lub znajduje się w niewłaściwej pozycji.



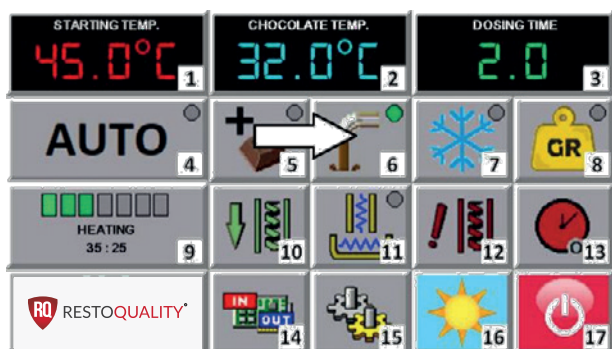
3) Po około 50 minutach odliczanie jest zakończone, ślimak zaczyna się obracać, a czekolada wypływa z dyszy.

4) Proces chłodzenia rozpoczyna się, gdy ikona 2 wskazuje temperaturę o 2°C niższą niż ikona 1.

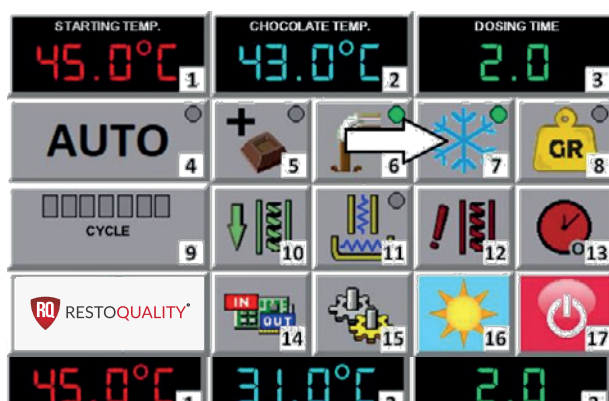
5) Po zakończeniu procesu temperowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Naciśnij przycisk sterujący 4 "AUTO" na kilka sekund, aby zakończyć automatyczny proces temperowania. Przed wyłączeniem funkcji "AUTO" nie można aktywować przycisków 6, 7 i 11.

#### PÓŁAUTOMATYCZNY PROCES TEMPEROWANIA



Naciśnij przycisk 6 "PRZEPIY W CZEKOLADY", który zacznie migać. Odliczanie rozpocznie się, gdy elementy grzejne osiągną wybraną temperaturę (maks. 2 minuty). Ikona 9 pokazuje odliczanie. Po 15 minutach mieszadło zacznie się obracać. Po około 50 minutach odliczanie jest zakończone, ślimak zaczyna się obracać, a czekolada wypływa z dyszy. Ikona 6 przestaje migać i zmienia kolor na zielony. UWAGA: Ślimak obraca się tylko wtedy, gdy kratka bezpieczeństwa znajduje się we właściwej pozycji.



Gdy ikona 2 wskazuje temperaturę podobną do ikony 1 lub temperaturę uznaną za idealną do rozpoczęcia procesu chłodzenia, naciśnij przycisk 7, aby aktywować sprężarkę.

Sygnał dźwiękowy informuje o temperowaniu czekolady. Ikona 2 pokazuje teraz temperaturę, która jest podobna do tej ustawionej wcześniej dla końcowej temperowanej czekolady. Ikona 6 przestaje migać i zmienia kolor na zielony. Naciśnij przycisk 6 "Przeptyw czekolady" na kilka sekund, aby zakończyć półautomatyczny proces temperowania. Nie można aktywować przycisku 4 i przycisku 11 przed dezaktywacją przycisku 6.

## DODAWANIE CZEKOLADY PODCZAS PROCESU TEMPEROWANIA

Jeśli chcesz dodać czekoladę, gdy czekolada jest temperowana (zarówno w procesie automatycznym, jak i półautomatycznym), masz następujące możliwości:

### opcja 1

Dodanie tabliczek czekolady bez przerywania procesu temperowania jest możliwe tylko wtedy, gdy zbiornik jest wypełniony czekoladą co najmniej w 50% całkowitej pojemności i jeśli wyspuje się jednocześnie nie więcej niż 0,5 kg czekolady.

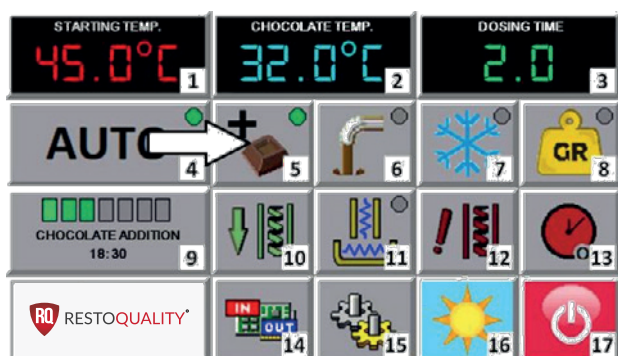
### Opcja 2

Czekoladę roztopić oddzielnie (za pomocą topielnika, mikrofalówek, bebaru itp.). W ten sposób możesz wlać czekoladę do zbiornika i kontynuować pracę bez zatrzymywania procesu.

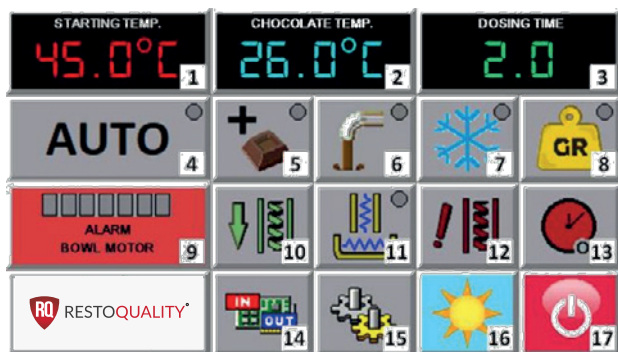
### Opcja 3

Jeśli chcesz dodać więcej niż 0,5 kg płatków czekolady i/ lub w zbiorniku jest mniej niż 50% całkowitej pojemności, naciśnij przycisk 5 i dodaj czekoladę. Czynność tę można wykonać zarówno podczas procesu temperowania automatycznego (regulacja 4), jak i półautomatycznego (regulacja 6).

Temperówka zatrzymuje pracę na 35 minut, podczas których urządzenie topi dodaną czekoladę. Ikona 9 pokazuje odliczanie. Następnie czekolada ponownie zacznie wypływać z dyszy, a ikona 5 automatycznie zmieni kolor na szary.



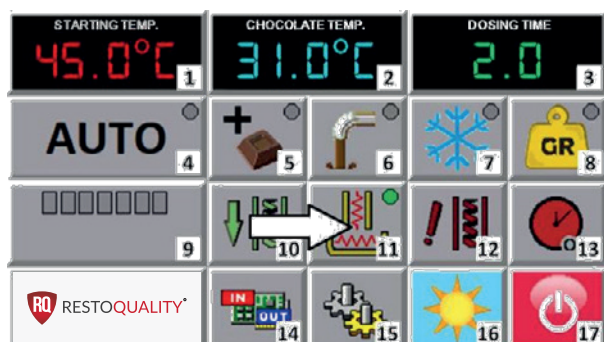
## OCHRONA SILNIKA ZBIORNIKA



Zarówno podczas automatycznego procesu temperowania, jak i procesu półautomatycznego, jeśli czekolada w zbiorniku nie jest wystarczająco stopiona, gdy silnik ślimaka zacznie działać, ikona 9 pokazuje ten alarm. Następnie należy nacisnąć ikonę 9 i ponownie nacisnąć przycisk 4 „AUTO” lub przycisk 6 „PRZEPŁYW CZEKOLADY”. W ten sposób urządzenie topi czekoladę przez 15 minut przed ponownym włączeniem silnika ślimaka.



## ELEMENTY GRZEWCZE

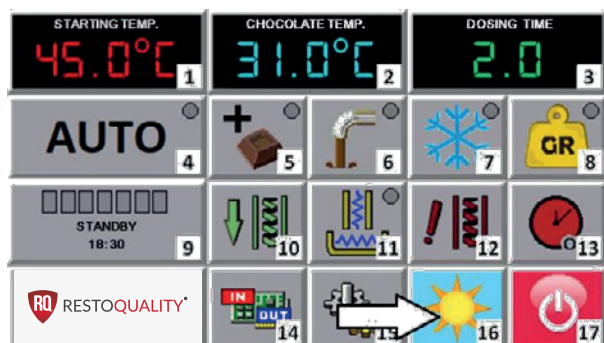


Nacisnąć przycisk 11, aby aktywować elementy grzejne, pozostawiając silniki wyłączone.

Aby wyłączyć ten tryb, należy ponownie nacisnąć przycisk 11 na kilka sekund.

Nie można aktywować funkcji 4 lub funkcji 6 przed dezaktywacją funkcji 11.

## STAN GOTOWOŚCI

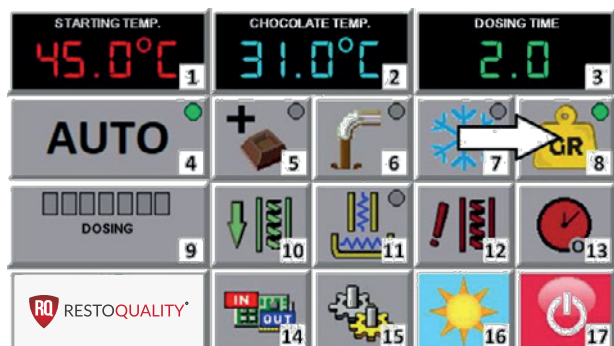


Naciśnij przycisk 16, aby aktywować „STAN GOTOWOŚCI”. Ikona 16 zmienia się i pokazuje teraz Księżyc zamiast Słońca.

Jeśli kontrolka 4 „AUTO” lub kontrolka 6 „PRZEPŁYW CZEKOLADY” są zielone, urządzenie działa jeszcze przez 20 minut. Ikona 9 pokazuje odliczanie. Po zakończeniu odliczania ślimak obraca się do tyłu przez kilka sekund, po czym wyświetlacz i silnik wyłączają się. Tylko elementy grzejne nadal działają, aby utrzymać temperaturę czekolady, ale minimalizując zużycie energii, gdy maszyna nie działa.

Dotknij ekranu, aby włączyć go ponownie. Naciśnij kontrolkę 16, ikona pokazuje Słońce zamiast Księżyc. Teraz możliwe jest wznowienie pracy.

## DAWKI



Podczas przepływu czekolady możliwe jest dozowanie.

Dozowanie można wykonać za pomocą sterownika nożnego:

- Naciśnij sterownik nożny, aby tymczasowo zatrzymać przepływ, by użytkownik miał czas na umieszczenie formy.
- Naciśnij ponownie sterownik nożny, aby zatrzymać przepływ i wyjąć napełnioną formę.

W przeciwnym razie możliwe jest dozowanie automatyczne. Naciśnij przycisk 8, a następnie przycisk 3, a na wyświetlaczu pojawi się następująca strona.

## DOSING PARAMETERS

DOSING INITIAL PAUSE	1.0
DOSING TIME	2.0
DOSING PAUSE	3.0
DOSING CYCLES	5

Naciskając jasnoniebieskie cyfry na czarnym tle można ustawić:

**Początkowa przerwa w dozowaniu:** czas trwania (w sekundach) przerwy przed pierwszym cyklem. W tym czasie czekolada nie wypływa.

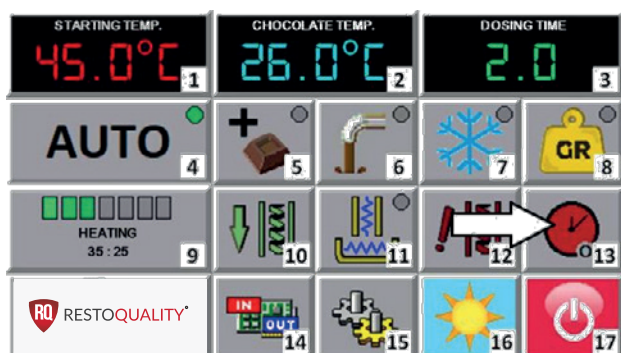
**Czas dozowania:** czas trwania (w sekundach) wstrzyknięcia podczas każdego cyklu.

**Czas przerwy:** czas trwania (w sekundach) przerwy między dwoma cyklami.

**Liczba cykli:** całkowita liczba cykli.

Wróć do strony głównej i naciśnij sterownik nożny, aby uruchomić pierwszy cykl. Naciśnij ponownie przycisk 8, aby wyjść z trybu automatycznego dozowania.

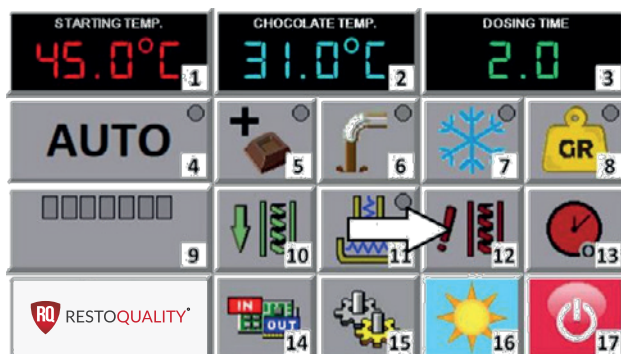
## TIMER BY PASS - CZERWONY ZEGAR



Ta opcja jest przydatna, gdy maszyna była wyłączona tylko na kilka minut, a czekolada jest jeszcze roztopiona.

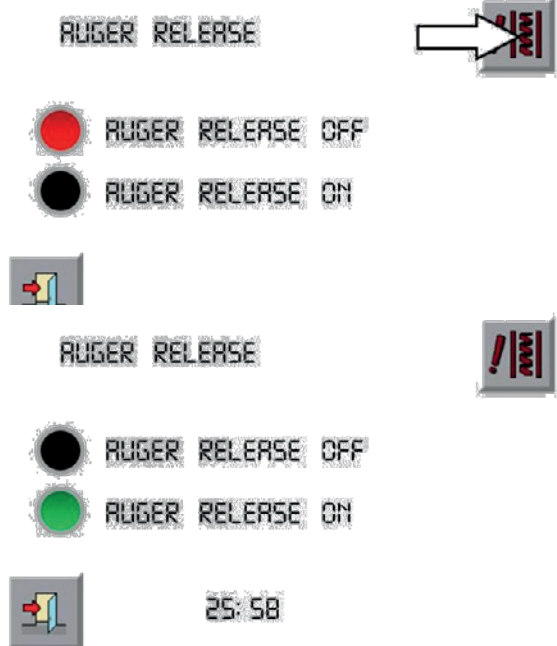
Naciśnij jak zwykle przycisk 4 „AUTO” lub przycisk 6 „PRZEPŁYW CZEKOLAD”, a następnie naciśnij przycisk 13 i przytrzymaj go przez kilka sekund, aż odliczanie zostanie wyzerowane. W ten sposób można natychmiast uruchomić silniki i wznowić pracę.

## ODBLOKOWANIE ŚLIMAKA



Ta opcja jest przydatna, gdy wyłączenie nie zostało wykonane prawidłowo, na przykład, gdy główny wyłącznik został wyłączony, gdy czekolada wypływała z dyszy lub w przypadku awarii zasilania.

Jest to również przydatne, gdy czekolada nie wypływa z dyszy, nawet jeśli postępowałeś zgodnie z właściwą procedurą.



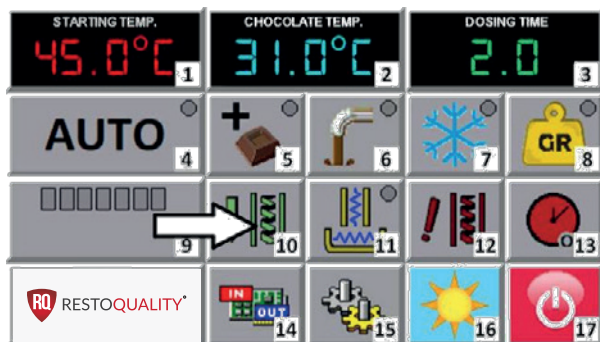
Naciśnij przycisk 12. Działa tylko wtedy, gdy przycisk 4 „AUTO”, przycisk 6 „PRZEPLÝW CZEKOLAD” i przycisk 11 „ELEMENTY GRZEWCZE” są wyłączone. Naciśnij przycisk "ZWOLNIENIE ŚRUBY" w prawym górnym rogu następnej strony lub naciśnij ikon drzwi w lewym dolnym rogu, aby powrci do strony gwnej.

Po naciśnieniu przycisku " ZWOLNIENIE ŚLIMAKA ":  
 - ZWOLNIENIE ŚLIMAKA OFF zmienia kolor na szary  
 - ZWOLNIENIE ŚLIMAKA ON zmieni kolor na zielony  
 Następnie odczekaj do końca odliczania (30 minut).

UWAGA: Po zakończeniu procesu ZWOLNIENIE ŚLIMAKA ON zmieni kolor na czarny, a ZWOLNIENIE ŚLIMAKA OFF na czerwony.

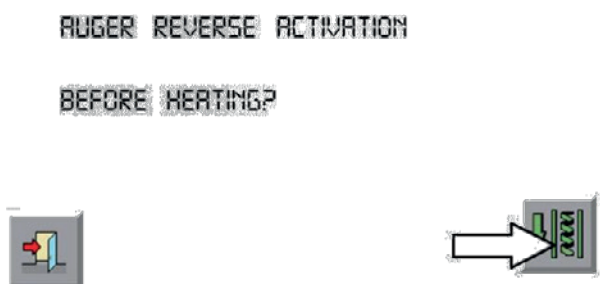
Naciśnienie ikony drzwiczek przed zakończeniem odliczania spowoduje zatrzymanie procesu.

## REWERS ŚLIMAKA



Naciśnij przycisk 10 „REWERS ŚLIMAKA”, a ślimak zacznie się obraca do tyłu przez 30 sekund. Przydaje się podczas czyszczenia oraz za każdym razem, gdy konieczne jest opróżnienie dyszy.

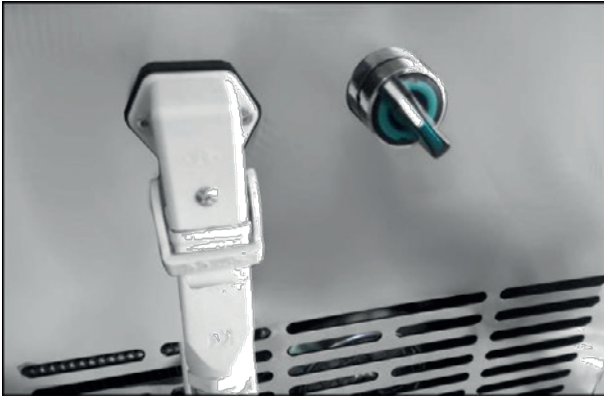
Przycisk 10 można aktywować tylko wtedy, gdy przycisk 4, przycisk 6 i przycisk 11 są wyłączone.



Aktywować rewers ślimaka tylko wtedy, gdy czekolada jest roztopiona lub maszyna nie zawiera czekolady.

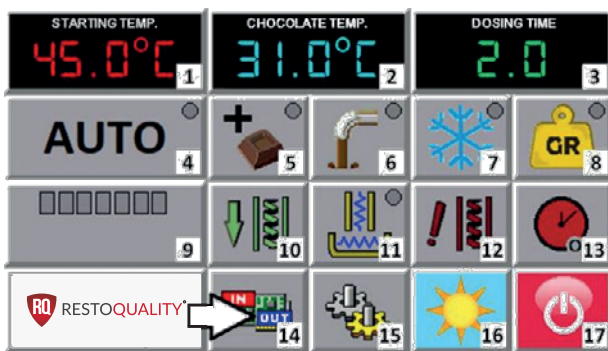
Z tego powodu, jeśli ślimak nie pracowa jeszcze od momentu włączenia, pojawi się prośba o potwierdzenie. Naciśnij ikon po prawej stronie, aby potwierdzi lub ikon po lewej stronie, aby powrci do strony gwnej.

## STÓŁ WIBRACYJNY

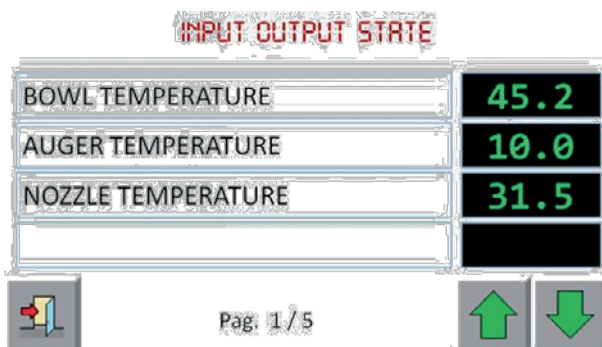


Przekręć zielony przełącznik po bocznej stronie maszyny, aby aktywować wibracje stołu. Biała wtyczka stołu musi być podłączona do temperówki. Należy pamiętać, że stół wibracyjny jest akcesorium, które nie jest dołączone do maszyny. Jeśli maszyna została zakupiona bez stołu wibracyjnego, zielony przełącznik nie jest obecny. Jeśli stół wibracyjny zostanie zakupiony w późniejszym czasie, oprogramowanie zostanie zaktualizowane i dodany zostanie nowy przycisk (do aktywacji wibracji stołu).

## KONTROLA KOMPONENTÓW – WEJŚCIE/WYJŚCIE

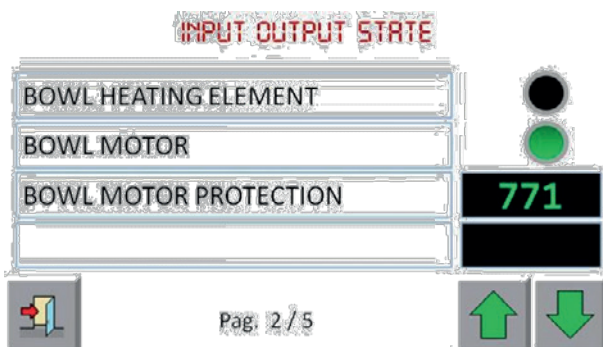


Naciśnij kontrolkę 14, aby zobaczyć listę, na której możesz sprawdzić stan komponentów.



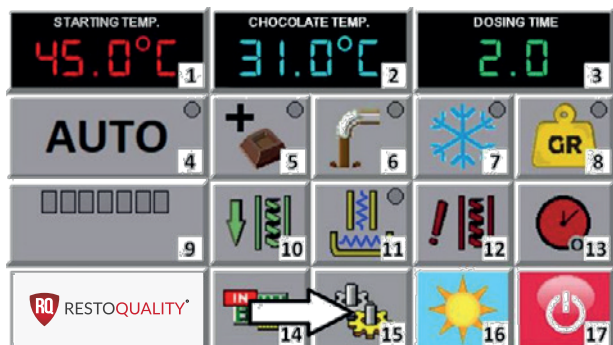
Dostępnych jest pięć stron. Na pierwszej z nich można zobaczyć temperatury:

- Temperatura zbiornika: podobna do wybranej temperatury topnienia.
- Temperatura ślimaka: podczas procesu chłodzenia temperatura ta będzie znacznie niższa niż temperatura dyszy, ponieważ ta sonda nie dotyka czekolady, a jedynie system chłodzenia.
- Temperatura dyszy: ta sonda bezpośrednio dotyka czekolady wypływającej z dyszy.



Na kolejnych stronach listy można zobaczyć inne informacje, takie jak komponenty, które są aktywne w danym momencie itp. Jeśli jeden z komponentów jest aktywny, powiązana kropka jest zielona, w przeciwnym razie jest czarna.

## OPCJE



Naciśnij przycisk 15, aby wejść do menu „USTAWIENIA”.

SETTINGS



Tutaj są trzy ikony:

1) Język

2) Parametry producenta

3) Zapisywanie i przywracanie ustawień



## 5.2 WYŁĄCZENIE

### WYŁĄCZANIE RĘCZNE

Wyłącz główny wyłącznik z tyłu maszyny. To wyłączenie można wykonać, gdy:

- W urządzeniu nie ma czekolady, na przykład po całkowitym wyczyszczeniu.
- Silnik ślimaka nie był wcześniej uruchamiany, a czekolada zawsze pozostawała w zbiorniku.

W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Podczas procesu automatycznego temperowania dezaktywować przycisk 4 „AUTO” i włączyć przycisk 6 „PRZEPLÝW CZEKOLAD”. Podczas półautomatycznego procesu temperowania dezaktywować przycisk 7 „SYSTEM CHŁODZENIA” i pozostawić aktywny przycisk 6 „PRZEPLÝW CZEKOLAD”.
- Poczekaj, aż jasnoniebieska temperatura (ikona 2) będzie wyższa niż 40°C
- Teraz można dezaktywować przycisk 6 „PRZEPLÝW CZEKOLAD”.
- Naciśnij przycisk 10 „rewers ślimaka” i poczekaj na zakończenie procesu (30 sekund).
- Wyłączyć maszynę wyłącznikiem głównym znajdującym się w tylnej części maszyny, w pobliżu przewodu zasilającego.

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE



Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie, gdy aktywny jest przycisk 4 „AUTO” lub przycisk 6 „PRZEPLÝW CZEKOLAD”, naciśnij przycisk 17.

## SHUTDOWN



Naciśnij ponownie kontrolkę w prawym dolnym rogu, aby potwierdzić, w przeciwnym razie naciśnij ikonę Drzwi po lewej stronie, aby powrócić do menu głównego.

## SHUTDOWN

19:58



Maszyna nie wyłącza się natychmiast, ponieważ musi podgrzać temperowaną czekoladę do wyższej temperatury. Proces ten trwa 20 minut. Wyświetlacz pokazuje odliczanie.

IT IS POSSIBLE TO  
TURN THE MACHINE OFF

Wyświetlacz informuje kiedy możliwe jest wyłączenie maszyny za pomocą wyłącznika głównego znajdującego się w tylnej części maszyny.

## 6 – CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### OSTRZEŻENIE



PRZED CZYSZCZENIEM MASZYNY NALEŻY ZAŁOŻYĆ RĘKAWICE OCHRONNE.

PODCZAS WSZYSTKICH CZYNNOSCI KONSERWACYJNYCH, NAPRAW LUB CZYSZCZENIA MASZYNA MUSI BYĆ WYŁĄCZONA I ODŁĄCZONA Z PRĄDU

Przed podjęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych zalecamy uważne zapoznanie się z instrukcją. W szczególności:

1. Sterowanie użytkowaniem i konserwacją maszyny należy powierzyć wykwalifikowanym osobom, które wiedzą, jak z nią pracować
2. W razie potrzeby wymienić części uszkodzone lub niesprawne na jednostki o tych samych właściwościach.
3. Przestrzegać norm zapobiegania wypadkom i środków ostrożności użytkowników w nagłych wypadkach
4. Utrzymywać w czystości strefę roboczą maszyny
5. Natychmiast sygnalizuj ewentualne wykryte nieprawidłowości personelowi, który jest w stanie przeprowadzić konserwację.
6. Weryfikacja skuteczności i funkcjonowania systemu zapobiegania wypadkom.
7. Zabrania się narażania osłon bezpieczeństwa.
8. Zabrania się używania zapalniczek, zapalek itp. jako oświetlenia.
9. Brak kontroli i konserwacji może spowodować uszkodzenie sprzętu.
10. Nikt nie może używać ani przebywać w pobliżu włączonej maszyny bez przeszkolenia.

### 6.1 Okresowe kontrole elementów zabezpieczających

---

Elementy bezpieczeństwa to wszystkie rzeczy, które działają jako bariera bezpieczeństwa między osobą a niebezpieczeństwem.

Jak każdy sprzęt elektroniczny, ta maszyna podlega anomaliiom i awariom. Aby tego uniknąć, użytkownik musi regularnie przeprowadzać konserwację.

#### Mikro przełącznik

**Maszyna posiada ruchomą płytkę z mikroprzełącznikiem. Usunięcie płyty natychmiast zatrzymuje maszynę. Podczas okresowych kontroli należy sprawdzić tę funkcję.**



**Okresowo sprawdzaj działanie mikroprzełącznika; w przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości w systemach bezpieczeństwa należy natychmiast skontaktować się z producentem.**

## **6.2 Zwykła konserwacja i czyszczenie**

---

**Wszystkie powierzchnie i części maszyny mające kontakt z żywnością muszą być oczyszczone i zdezynfekowane.**

**Istnieją różne procedury w zależności od tego, jak długo maszyna nie jest używana.**

- **Jednodniowa przerwa:**
  - A) PIERWSZA OPCJA:** Czyszczenie nie jest konieczne. Naciśnij przycisk 17 „WYŁĄCZANIE”, aby wyłączyć maszynę.
  - B) DRUGA OPCJA:** Czyszczenie nie jest konieczne. Naciśnij przycisk 16 „STANDY”, aby włączyć tryb gotowości.
- **Przerwa 2-4 dniowa:** Podczas gdy czekolada wypływa, umieść pojemnik pod dyszą. W ten sposób możesz zebrać większość czekolady. Dezaktywuj wszystkie ikony, a następnie naciśnij przycisk 10 „REVERSE ślimaka” i odczekaj 30 sekund. Wyłącz maszynę za pomocą wyłącznika głównego w pobliżu kabla zasilającego.

Pięć lub więcej dni przerwy:

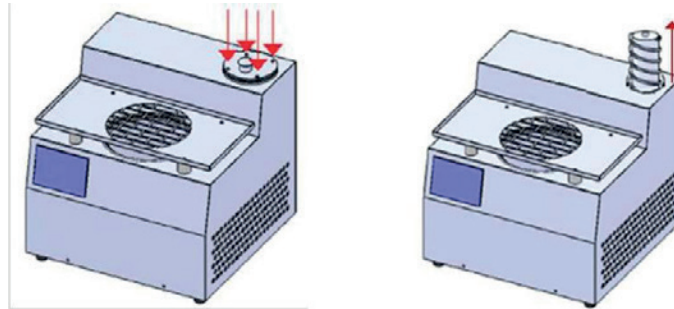
- W pierwszej kolejności należy włączyć przycisk 6 "przepływ czekolady". Następnie umieść pojemnik pod dyszą, aby zebrać większość czekolady.
- Umieść pojemnik pod kranem w tylnej części urządzenia. Następnie należy wyłączyć ikonę 6, otworzyć kran i nacisnąć przycisk 10 "rewers ślimaka": czekolada wypłynie. Cofanie ślimaka trwa 30 sekund i może być powtarzane wielokrotnie, jeśli czekolada nadal wypływa.
- Sugerowana operacja, nieobowiązkowa: zamknij kran w tylnej części urządzenia i wlej około 0,5 l oleju (np. oleju słonecznikowego, oleju z nasion itp.) do dyszy (z której zwykle wypływa czekolada) i naciśnij przycisk 6 "przepływ czekolady". Odczekaj 10 minut, a następnie wyłącz przycisk 6, umieść pojemnik pod tylnym kranem, otwórz kran i naciśnij przycisk 10 "rewers ślimaka", aby zebrać olej i część czekolady.
- Zakręć kran, wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę. Teraz można wyjąć mieszadło i dyszę w celu ich oddzielnego wyczyszczenia.

Mieszadło należy odkręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

- Wyczyść zbiornik za pomocą papieru i ewentualnie specjalnego produktu do stali nierdzewnej, który musi być płynny i nie może zawierać chloru. Nie używaj wody.



- Odkręć te cztery śruby i zdejmij kołnierz. Następnie podnieś świder.



- Ślimak można czyścić ręcznie lub za pomocą zmywarki. Wyczyść papierem miejsce, w którym znajdował się ślimak.
- Wyczyść rurkę między zbiornikiem, a świdrem za pomocą długiej i cienkiej szczotki, którą należy włożyć przez kranik w tylnej części maszyny. Włóż szczotkę, aż zobaczysz ją z otworu na dnie zbiornika. W ten sposób możesz mieć pewność, że w rurce między misą a świdrem nie będzie blokowała się czekolada.

#### CZEGO NIE ROBIĆ:

- A) Dotykaj części ruchomych, jeśli nie zostały one zatrzymane w bezpieczny sposób (kabel zasilający powinien być odłączony).

#### PRODUKTY, KTÓRYCH NIE WOLNO UŻYWAĆ:

- 1) Sprężone powietrze.
- 2) Urządzenia parowe.
- 3) Detergenty zawierające chlorowe środki lub podobne środki, takie jak wybielacze, kwas solny, itp.
- 4) Szczotki i tarcze ścierne.
- 5) Detergenty z proszkiem ściernym.
- 6) Benzyna, rozpuszczalniki lub łatwopalne i/lub żrące płyny
- 7) Substancje do czyszczenia srebra.

## 7 – UTYLIZACJA

Przed utylizacją maszyny odetnij przewód zasilający. Zabrania się utylizacji tego sprzętu wraz z odpadami domowymi.

**Opakowania**

Opakowania ze znakiem recyklingu nadają się do recyklingu. Zutilizuj opakowanie w punkcie utylizacji surowców wtórnych.

**Przed utylizacją**

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
2. Odetnij kabel zasilający i wyrzuć go razem z wtyczką.

**Prawidłowa utylizacja tego sprzętu**

Sprzęt musi zostać wysłany do centrum recyklingu sprzętu elektronicznego. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, pomocą w utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym kupiłeś produkt.

Dyrektywa Unii Europejskiej 2002/96/WE w sprawie utylizacji sprzętu elektronicznego (RAEE) mówi, że nie wolno wyrzucać urządzenia wraz z odpadami domowymi. Urządzenia te należy zbierać oddzielnie, aby zoptymalizować recykling i uniknąć zagrożeń dla środowiska i zdrowia

## 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,
  - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
  - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
  - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
  - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
  - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
  - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
  - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
  - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
  - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się- poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: [serwis@restoquality.pl](mailto: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



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl