





RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

MASZYNA DO LODÓW WŁOSKICH

Model: RQMG33, RQMG755, RQMG22, RQMG38



-  To urządzenie zawiera czynniki chłodnicze R290a / R600a w hermetycznie zamkniętym układzie.
-  Aby uniknąć nieprawidłowego działania maszyny, po transporcie zalecamy pozostawienie maszyny w spokoju na co najmniej 24 godziny, aby płyn chłodzący mógł osiąść, ponieważ urządzenie było narażone na wibracje podczas transportu.

Spis treści

1 Wstęp	4
1.1. Identyfikacja maszyny.....	4
1.2. Sprzęt.....	4
1.3. Odpowiedzialność.....	4
2. Bezpieczeństwo.....	5
2.1. Włącznik/wyłącznik zasilania i pompy powietrza	5
2.2. Obsługa i konserwacja	5
2.3. Higiena	5
2.4. Składowanie.....	6
3. Instalacja.....	7
3.1. Miejsce instalacji.....	6
3.2. Podłączenie elektryczne.....	6
3.3. Specyfikacje	6
4. Opis maszyny.....	8
4.1 Funkcja i produkty.....	8
4.2. Przegląd maszyny	8
4.3. Panel sterowania.....	8
4.4. Więcej funkcji.....	9
4.5. Dźwignia dozowania lodów	9
4.6. Zbiornik do mieszania lodów	9
4.7. Przełącznik prądu	11
4.8. Przełącznik pompy powietrza	11
4.9. Licznik.....	11
5. Ustawienia.....	11
5.1. Ustawienia poziomu twardości lodów	11
5.2. Ustawienia zakresu temperatur zbiornika mieszającego.....	13
6. Obsługa maszyny	13
6.1. Uruchomienie	13
6.2. Przygotowanie mieszanki lodowej	13
6.3. Produkcja lodów.....	13
6.4. Nakładanie lodów	14
6.5. Wyłączanie	14
7. Konserwacja.....	17
7.1. Instrukcja bezpieczeństwa.....	17
7.2. Ogólne instrukcje	17
7.3. Niezbędne narzędzia.....	18

7.4. Konserwacja zapobiegawcza.....	18
7.5. Czyszczenie i dezynfekcja maszyny przed produkcją.....	19
7.6. Czyszczenie na koniec dnia pracy	19
7.7. Rozmrażanie.....	20
8. Transport i przechowywanie.....	20
8.1. Transport	20
8.2. Składowanie.....	20
9. Utylizacja	21
9.1 Ochrona środowiska	21
10. Możliwe komunikaty o błędach i rozwiązania.....	21
11. Specyfikacja techniczna	22
12. Nazwy części	22
13. Prawa autorskie.....	23
14. Streszczenie.....	23

Cieszymy się, że wybrali Państwo naszą maszynę do lodów. Dzięki temu urządzeniu przygotujesz własne miękkie lody. Dzięki swojej niezawodności i eleganckiemu designowi z pewnością w przyszłości zwrócisz uwagę na ten produkt. Stosowane są wyłącznie kompresory markowych producentów. Cyfrowy system sterowania (panel sterowania) sprawia, że obsługa maszyny jest prosta, wydajna i niezawodna.

Uwaga: Przekrój kabla zasilającego powinien wynosić co najmniej 2,5mm².
Przed uruchomieniem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.

Wstęp

Niniejsza instrukcja obsługi ma za zadanie poinformować operatora o obsłudze maszyny do lodów miękkich. Przed uruchomieniem maszyny przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi.

1.1. Identyfikacja maszyny

Tabliczka znamionowa jest umieszczona z tyłu urządzenia. Tabliczka posiada znak CE, co oznacza, że maszyna spełnia podstawowe przepisy Unii Europejskiej dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy.

1.2. Sprzęt

Zestaw do maszyny obejmuje:

- Instrukcja obsługi
- Zestaw do wymiany oringów
- Uchwyt na rożki (nie dla wszystkich maszyn)
- Tabela (nie dla wszystkich maszyn)
- Markiza (nie dla wszystkich maszyn)

1.3. Odpowiedzialność

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

- Nieprzestrzeganiem informacji znajdujących się na maszynie lub w niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaniem maszyny do celów lub w warunkach odbiegających od informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Ingerencji w części - dotyczy to również stosowania innych części zamiennych.
- Nieodpowiednią konserwacją.

Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wtórne spowodowane wadami maszyny, takimi jak uszkodzenie produktów, przerwy w działalności, straty produkcyjne i tym podobne.

2. Bezpieczeństwo

Niewłaściwe lub nieostrożne obsługiwane może spowodować uszkodzenie maszyny. Należy przestrzegać następujących ogólnych wskazówek bezpieczeństwa:

- Podłącz maszynę zgodnie z podstawowymi przepisami BHP obowiązującymi w Twoim kraju.
- Uważaj na luźne włosy i luźną odzież.
- Nie trzymaj rąk w strefach niebezpiecznych.
- Nigdy nie włączaj maszyny, jeśli zdjęto części blaszane.
- Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych na maszynie należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed ponownym uruchomieniem maszyny należy wymienić uszkodzone części.
- Z maszyny może korzystać wyłącznie personel specjalistyczny.
- W każdej chwili możesz bezpłatnie zostać przeszkolony przez sprzedawcę w zakresie obsługi maszyny.
- Zmiany w maszynie można wprowadzać wyłącznie za uprzednią zgodą producenta.
- Nigdy nie zdejmować obudowy maszyny bez konsultacji ze sprzedawcą.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację, zaleca się zachowanie odległości co najmniej 30 cm ze wszystkich stron maszyny.
- Pozostaw co najmniej 30 cm luzu po stronie wylotu gorącego powietrza, aby zapewnić cyrkulację gorącego powietrza.
- Nie zostawiaj przedmiotów takich jak plastikowe torby w pobliżu ujścia gorącego powietrza.
- Uwaga: Urządzenie można pchać wyłącznie od przodu. Nie przesuwaj urządzenia na boki.

2.1. Włącznik/wyłącznik zasilania i pompy powietrza

Za pomocą wyłącznika można uruchomić maszynę (włączyć) lub wyłączyć ją (wyłączyć).

2.2. Obsługa i konserwacja

Maszynę może obsługiwać, serwisować i czyścić wyłącznie przeszkolony personel. Użytkownik końcowy określa podstawę, na podstawie której personel jest do tego upoważniony.

2.3. Higiena

Dobra higiena jest bardzo ważna. Prosimy o przestrzeganie następujących zasad: Czyść i dezynfekuj maszynę zgodnie z przepisami higieny dotyczącej przygotowywania lodów, regularnie i codziennie.

⚠ Dobra higiena zapewnia lepsze lody i zadowolonych klientów.

⚠ W każdym przypadku operator pozostaje odpowiedzialny za odpowiednią higienę.

Zabrania się obsługi maszyny do lodów bez regularnego i codziennego czyszczenia i dezynfekcji, ponieważ ma to negatywny wpływ na przygotowanie lodów, stwarzając zagrożenie dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów


⚠ Upewnij się, że maszyna jest utrzymywana w czystości i niepodważalnych warunkach higienicznych.

Należy przestrzegać warunków higienicznych określonych w przepisach obowiązujących w Twoim kraju, podczas opróżniania, usuwania i utylizacji resztek jedzenia.

Wyczyść i zdezynfekuj maszynę zgodnie z przepisami obowiązującymi w Twoim kraju lub skontaktuj się z wydziałem zdrowia.

2.4. Składowanie

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

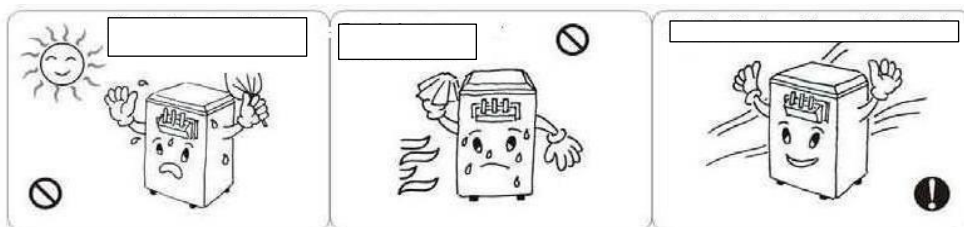
 Przeczytaj uważnie ten rozdział przed instalacją urządzenia. Tylko w ten sposób można zapewnić maksymalne bezpieczeństwo. Twoja maszyna jest zapakowana w drewniane pudełko,

1. Sprawdź kompletność opakowania.
2. Ostrożnie i całkowicie usuń materiał opakowaniowy. Należy usunąć wszelką folię ochronną z urządzenia.
3. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń transportowych należy niezwłocznie sporządzić dokumentację i poinformować spedytora. W przypadku usterek ujawnionych później należy niezwłocznie zgłosić reklamację (przestrzegając terminu).

3. Instalacja

3.1. Miejsce instalacji

- NIE ustawiaj urządzenia na zewnątrz.
- Umieść maszynę na twardej, płaskiej, suchej, poziomej i stabilnej powierzchni, aby uniknąć przeszkadzających dźwięków i wibracji.
- Pozostaw odstęp 10 cm z tyłu, 30 cm z prawej i co najmniej 30 cm z lewej strony.
- Nie umieszczaj urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych (nawet za szybą) ani w pobliżu źródła ciepła (np. kaloryfera lub frytownicy).
- Chroń maszynę przed deszczem.
- Zainstaluj maszynę w pomieszczeniu o temperaturze od 14°C do 25°C.
- Nigdy nie przechylaj maszyny.
- Nie przechylaj urządzenia o więcej niż 45°
- Nie pozostawiaj przedmiotów takich jak plastikowe torby w pobliżu gorącego



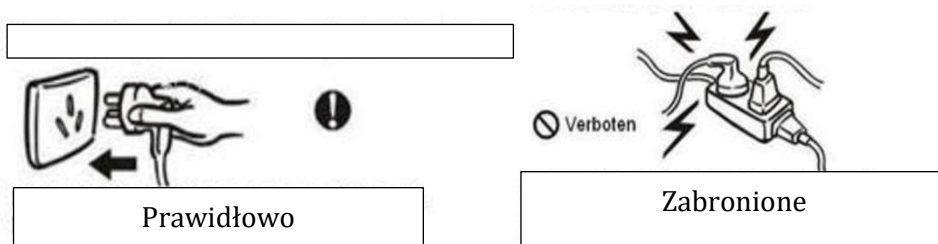
⚠ Urządzenie można pchać wyłącznie od przodu. Nie przesuwaj urządzenia na boki.

3.2. Podłączenie elektryczne

Podłącz wtyczkę maszyny do gniazdka elektrycznego (230 V, z uziemieniem).

Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że nie jest ono zawieszono na przewodzie zasilającym. Może to spowodować uszkodzenie kabla zasilającego i urządzenia oraz doprowadzić do zwarcia.

⚠ Przed każdym uruchomieniem należy sprawdzić stan maszyny. Używaj maszyny tylko wtedy, gdy jest w idealnym stanie.



3.3. Specyfikacja zasilania

Jednofazowe: 230 V / 50 Hz, dopuszczalny zakres napięcia: 198 V-240 V

Przekrój przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 2,5mm², w przeciwnym razie nastąpi przeciążenie przewodu i spadek napięcia. Doprowadzi to do uszkodzenia maszyny. Nadmierne lub zbyt niskie napięcie może uszkodzić urządzenie. Elementy te nie podlegają gwarancji. Należy pamiętać, że nadmierne napięcie spowoduje uszkodzenie maszyny, a to spowoduje unieważnienie gwarancji.

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

4. Opis maszyny

4.1 Funkcja i produkty

Maszyna przeznaczona jest wyłącznie do przygotowywania lodów miękkich. Każdy inny rodzaj zastosowania uważa się za nieodpowiedni.

4.2. Przegląd maszyny



1. Panel sterowania
2. Przełącznik włącz / wyłącz
3. Dźwignia dozująca
4. Przełącznik pompy powietrza

1. Taca ociekowa
2. Pokrywa
3. Uchwyt na wafle
4. Markiza
5. Tabela
6. Koła z PCV

5.3. Panel sterowania



1. Przycisk produkcyjny
2. Przycisk czyszczenia
3. Przycisk STOP służy tylko do zatrzymania produkcji i czyszczenia
4. - Lody bardziej miękkie
5. + Lody bardziej twarde
6. FRESH / SET (włączanie i wyłączanie chłodzenia)
7. Wyświetlacz LED

Diody LED na wyświetlaczu

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

5.4. Więcej funkcji



Chłodzenie cylindra i leja zasypowego

FRESH jest kluczem do chłodzenia zbiornika mieszającego, chłodzenia cylindrów i chłodzenia nocnego.

Po zatrzymaniu produkcji i pozostawieniu włączonego chłodzenia zbiornika, maszyna uruchomi się po pewnym czasie, aby rozpocząć chłodzenie.

 Wystarczy nacisnąć FRESH / SET, aby rozpocząć chłodzenie miski miksującej.



Chłodzenie cylindra

Chłodzenie cylindra przebiega nad chłodzeniem leja mieszającego, gdy tylko produkcja zostanie zatrzymana i włączone zostanie chłodzenie leja.

Tryb ustawień SET

Za pomocą przycisku SET możesz uzyskać dostęp do dalszych ustawień urządzenia. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się ze sprzedawcą.



Ustaw stopień twardości lodów.






Użyj +/- aby umożliwić zwiększenie lub zmniejszenie stopnia twardości lodów

- + aby lody były twardsze
- bardziej miękkie lody



Zanim zaczniesz ustawiać stopień twardości lub schładzać zbiornik mieszający,

Najpierw musisz zatrzymać produkcję  i czyszczenie . Zatrzymujesz produkcję lub czyszczenie poprzez naciśnięcie przycisku  lub po prostu ustawiając stopień twardości przed rozpoczęciem produkcji.

5.5. Dźwignia dozownika lodów



1. Dozownik lodów miękkich

1. Dysza do lodów miękkich
2. Śruby mocujące

6.3. Zbiornik do leja do mieszania lodów



1. Czujnik sygnalizujący pusty zbiornik
2. Regulowana rura przepływowa
3. Mieszadło



Zapas w zbiorniku mieszającym powinien być zimny.

W żadnym wypadku nie można używać tylko jednego zbiornika mieszającego w maszynach z dwoma lejami mieszającymi, ani nie można używać różnych produktów dla każdego zbiornika mieszającego. (Wyjątek stanowią maszyny wyposażone w cztery sprężarki i dwa silniki).



Produkujemy miękkie lody.

6.4. Przełącznik prądu i pompy powietrza

Po lewej i prawej stronie znajduje się włącznik/wyłącznik zasilania i pompy powietrza urządzenia

Włącznik zasilania: WŁ./WYŁ



Urządzenie można włączać i wyłączać za pomocą włącznika i wyłącznika. Przed każdą pracą na maszynie należy wyjąć wtyczkę zasilania maszyny z gniazdka.

6.5. Przełącznik pompy powietrza

Urządzenie jest wyposażone w pompę powietrza wbudowaną bezpośrednio w cylinder zamrażarki. Pompa powietrza wytwarza ciśnienie w cylindrze zamrażarki, ciśnienie to wypycha masę lodową nieco w górę z cylindra zamrażarki, co może spowodować utworzenie się piany w zbiorniku zasypowym (w zależności od lepkości masy lodowej) lub ciśnienie może spowodować, że konsystencja lodów będzie nieprawidłowa lub będzie bardzo wolno przepływała ze zbiornika do cylindra zamrażarki.

⚠ Pompę powietrza należy wyłączać i włączać, aby ułatwić przepływ masy lodowej z leja zasypowego do cylindra zamrażarki. Zawsze usuwaj rurki przepływowe, jeśli pompa powietrza jest włączona. Gdy pompa powietrza jest włączona, masa lodowa będzie miała trudności z przepływaniem z dzbanka do cylindra zamrażarki.

6.6. Licznik

Elektroniczny wyłącznik blokady licznika



Zresetuj za pomocą kodu do zablokowania

Liczone są każde podane lody. Maksymalna liczba pokazana na liczniku to 999. Przełącznik blokady elektronicznej znajduje się z przodu lub pod panelem sterowania; używasz go do zerowania.

- Włóż klucz w szczelinę przełącznika zamka.
- Przekręć klucz - liczby zostaną zresetowane do „000”.
- Zawsze ustawiaj kluczyk w pozycji wyjściowej

5. Ustawienia

5.1. Dostosuj poziom twardości lodów


Poziomy twardości należy zawsze ustawić przed rozpoczęciem produkcji. Aby uzyskać dalsze ustawienia twardości, należy zawsze zatrzymać produkcję i chłodzenie leja zasypowego.


⚠ Istnieje od 1 do 15 kroków umożliwiających dostosowanie dostępnego stopnia twardości.

Liczba 15 oznacza najtwardsze lody, a liczba 1 oznacza najbardziej miękkie lody. Ustawienie zostanie zapisane automatycznie. Im wyższa wartość, tym twardsze lody.

- Nigdy nie należy regulować stopnia twardości podczas produkcji.
- Zasada regulacji twardości lodów opiera się na tym, że wraz ze wzrostem wartości prądu wzrasta obciążenie silnika mieszadła.
- Pętla sterująca reaguje po osiągnięciu nowej ustawionej wartości i maszyna zatrzymuje się.

Stopień twardości jest ustawiony fabrycznie przed dostawą. Jeśli masz specjalny przepis na swoje lody, możesz dostosować poziom twardości do swoich potrzeb. Poziomy twardości można dostosować do masy lodu, zaczynając od niskich wartości. Gdy tylko maszyna osiągnie 100%, wyciągnij 1 lub 2 kostki lodu i sprawdź twardość. Jeśli lód jest dla Ciebie wystarczająco twardy, możesz w przyszłości pracować z tą wartością, a jeśli nie jest wystarczająco twardy, możesz zatrzymać maszynę, zwiększyć twardość i poczekać, aż osiągnie 100%. Możesz powtarzać ten proces, aż spełni Twoje wymagania.

 Zalecamy stopnie twardości od 4 do 9 lub wyższe, w zależności od temperatury otoczenia i wydajności maszyny do lodów

 Zbyt częste ustawianie stopnia twardości może spowodować uszkodzenie elektroniki.



Wskaźnik stopnia twardości





1. aby lody były twardsze



2. bardziej miękkie lody

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

5.2. Ustawianie zakresu temperatur zbiornika mieszającego

Przytrzymaj przycisk FRESH / SET przez ok. 3 sekundy  miga „P00 04” – następnie szybko zdejmij palec i po prostu rozpocznij szybkie programowanie - naciśnięcie +/- .

1. Pojawia się i miga aktualnie ustawiona temperatura.
2. Temperaturę można zresetować za pomocą przycisku +/- przycisk.

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



Nigdy nie należy zmieniać innych programów. W razie potrzeby skontaktuj się sprzedawcą.

6. Obsługa maszyny

- ✓ Wytwarzanie lodu mierzono w temperaturze otoczenia 25°C, a produkt w zbiorniku mieszającym w temperaturze 6°C.
- ✓ Produkcja odbywa się na bazie lodu o masie od 60 do 70 gramów.
- ✓ Maszyna do lodów miękkich jest wstępnie napełniona czynnikami chłodniczymi R290a i R600a. Ilość podana jest na tabliczce znamionowej.
- ✓ Maszyna do lodów miękkich posiada dwie sprężarki.

6.1. Uruchomienie

W przypadku regularnego uruchamiania należy postępować w następujący sposób:

- Najpierw sprawdź, czy Twoja maszyna została dokładnie wyczyszczona i zdezynfekowana.
- Sprawdź stan maszyny.
- Podłącz maszynę do prądu.
- Włóż dwie rurki przepływowe do pojemnika na masę lodową (tylko w przypadku bardzo cienkiej masy lodowej, w przeciwnym razie masa lodowa z trudem wpłynie do cylindra zamrażarki, a po uruchomieniu maszyny będzie słyszeć głośnie piski).
- Włączyć główny wyłącznik ON/OFF, na maszynie jest teraz napięcie.
- Wlej mieszankę lodową do zbiornika.
- Ustaw stopień twardości lodów
- Twardość lub konsystencja jest już ustawiona fabrycznie w urządzeniu, ale należy ją ustawić ponownie po zakupie produktu.
- Zawsze zaczynaj od bardzo małych liczb, np. 6-7.
- W razie potrzeby włącz/wyłącz pompę powietrza.
- Włącz maszynę w pozycji zamrażania (AUTO).
- Poczekaj, aż lód zamroznie (gdy tylko maszyna osiągnie 100%).
- Po upływie określonego czasu lód można usunąć za pomocą kranu. W tym celu należy ustawić filiżankę pod kranem i pociągnąć dźwignię do przodu.

⚠ Dokładne czyszczenie i dezynfekcja są bardzo ważne przed i po produkcji.

⚠ Przed każdym uruchomieniem należy sprawdzić stan maszyny. Używaj maszyny tylko wtedy, gdy jest w idealnym stanie.

6.2. Przygotowanie mieszanki lodowej

1. Masa lodowa musi być płynna. Jeśli kupujesz produkt w postaci proszku, po prostu zmieszaj ten proszek z płynem w dawce otrzymanej od sprzedawcy.



2. Masa płynna - wystarczy włączyć przygotowaną płynną masę lodową do każdej komory maszyny do lodów miękkich.





Przygotowana masa lodowa przepływa przez zbiornik mieszania w cylindrach zamrażarki, jeżeli w cylindrze zamrażarki będzie mniej masy lodowej, będzie słyszalny nietypowy dźwięk. Może uszkodzić ślimaki.

Pamiętaj o regularnym zwiększaniu ilości lodu w blenderze.

Sprawdź i napełnij, a od czasu do czasu wyciągnij rury spustowe lub wyreguluj przepływ (nie we wszystkich maszynach), tak aby masa lodu spływała do cylindrów.

6.3. Produkcja lodów


Za każdym razem, gdy codziennie uruchamiasz maszynę do pierwszej produkcji, zalecamy zawsze poczekać, aż postęp chłodzenia Twojej maszyny osiągnie 100% .

- Przygotuj mieszankę lodową
- Włóż dwie rurki przepływowe do zbiornika zasypowego, aby zapobiec rozpryskiwaniu się mieszanki lodowej
- Włóż dwie śruby mieszające do każdego cylindra zamrażarki.
- Przykręć talerz do serwowania (dźwignię) wraz z odpowiednimi pierścieniami uszczelniającymi na pokrywie urządzenia.
- Włóż przygotowane lody do obu lejów miksujących. Płynna masa lodu przepływa przez rurkę przepływową do cylindra zamrażarki.
- Poczekać ok. 2 minuty, aż lody przepłyną do cylindra zamrażarki. Maszyna jest teraz napełniona lodami I gotowa do pracy.
- Naciśnij przełącznik funkcji  a maszyna rozpocznie wytwarzanie lodów (produkcję).

Silnik zostanie uruchomiony na około 30 sekund, po czym uruchomiona zostanie sprężarka i wentylator. Po ok. Po 30 sekundach mieszania uruchomi się sprężarka i wentylator oraz rozpocznie się proces chłodzenia.

W tym momencie z wylotu skraplacza wypływa gorące powietrze i temperatura w cylindrach zamrażarki szybko spada.

Lody są gotowe do podania po ok. 15 do 25 minutach w zależności od temperatury otoczenia,

Jeśli wskazuje na to stopień chłodzenia 100%  maszyna zatrzymuje się automatycznie po ok. 2 minutach. Możesz teraz nałożyć swoje lody.

△ Jeśli nie będziesz wydawać lodów, urządzenie będzie uruchamiane ponownie co 5 minut, aby utrzymać tę samą konsystencję lodów w cylindrze - w takim przypadku lody mogą zamarznąć w cylindrze zamrażarki.

1. Jeśli w tym momencie chcesz zatrzymać produkcję, wystarczy nacisnąć przycisk

"ZATRZYMYWAĆ SIĘ" 

2. Nigdy nie pozwól, aby cylindry zamrażarki w Twojej maszynie były puste; w przeciwnym razie usłyszysz silne piski. Może to spowodować uszkodzenie ubijaka.

△ Pompę powietrza należy wyłączać i włączać, aby ułatwić przepływ masy lodowej z mieszalnika do cylindra zamrażarki. Zawsze wyjmuj rurki przepływowe, jeśli masa lodowa jest lepka, a pompa powietrza jest włączona. Gdy pompa powietrza jest włączona, masa lodowa będzie miała trudności z przepływaniem z dzbanka blendera do cylindra zamrażarki.

△ Ważne zalecenie przed produkcją pierwszych lodów:

- Sprawdź, czy wszystkie części są zamontowane na maszynach.
- Wyczyść i zdezynfekuj swoją maszynę.
- Włączyć maszynę (przycisk ON/OFF)
- Wlać masę lodową do każdego zasobnika
- Sprawdź, czy oba zbiorniki są wypełnione wystarczającą ilością lodu (minimum 20 cm)
- Sprawdź, czy z komory mieszania do cylindra zamrażarki przepłynęła wystarczająca ilość masy lodowej lub odłącz rury spustowe na ok. 2 minuty, aby masa lodowa lepiej przepływała w cylindrze zamrażarki. Powtarzaj ten proces często.
- Ustaw stopnie twardości. W zależności od modeli 4-9.

△ Od czasu do czasu wyciągnij rurki przepływowe lub co jakiś czas wyłącz pompę powietrza, aby masa lodowa spłynęła do cylindra zamrażarki. Rurki przepływowe Twojej maszyny składają się z dwóch części (nie dla wszystkich maszyn). Gdy pompa powietrza jest włączona, wewnętrzna część rurki przepływowej jest wypychana do góry, dlatego przy włączaniu pompy powietrza należy zdjąć rurki przepływowe, aby ułatwić przepływ mieszanki lodowej ze zbiornika do cylindra zamrażarki.

6.4. Nakładanie lodów

Możesz teraz nałożyć pierwszy lód, gdy maszyna osiągnie 100% i się zatrzyma.

- Za każdym razem, gdy pociągniesz dźwignię, śruba podłączona do silnika obraca cylinder zamrażarki, a zamarznęta masa lodu przepływa przez dolną dyszę.
- Przez dyszę dozującą dźwigni po lewej i prawej stronie można podawać jeden rodzaj lodów, a pośrodku można podawać mieszankę dwóch rodzajów lodów.

- Przytrzymaj miskę do lodów lub wafelek do lodów pod dźwignią do lodów.
- Pociągnij dźwignię dozownika całkowicie w dół. Lód jest już nałożony.
- Pociągnij dźwignię ponownie całkowicie do góry.

Porady

Oto kilka wskazówek, jak prawidłowo dozować miękkie lody:

- Ostrożnie ubijaj miękkie lody z równą, stałą prędkością.
- Nie wydawaj zbyt dużych porcji lodów bez przerwy.
- Oczekaj wystarczająco dużo czasu, aby urządzenie przywróciło miękkie lody do wymaganej twardości.

6.5. Wyłączenie

Pod koniec dnia pracy maszynę należy wyłączyć. Wyłączenie powoduje zatrzymanie chłodzenia urządzenia.

7. Konserwacja

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



1. Regularnie usuwaj kurz nagromadzony na skraplaczu i na wylocie gorącego powietrza, ma on wpływ na cyrkulację gorącego powietrza.
2. Regularnie sprawdzaj paski klinowe po sezonie i w jego trakcie.
3. Regularnie sprawdzaj węże pompy powietrza, po prostu odkręcając jedną stronę maszyny. W razie potrzeby należy wymienić lub oczyścić węże pompy powietrza.

⚠ Przeszkolony personel może wykonywać wyłącznie prace konserwacyjne.

⚠ Regularna konserwacja zapewnia wysoką jakość lodów i doskonałą pracę maszyny.

7.1. Instrukcja bezpieczeństwa

- Nie myć urządzenia za pomocą węża z wodą lub myjki ciśnieniowej.
- Czyść i dezynfekuj maszynę zgodnie z przepisami higieny dotyczącymi przygotowywania lodów, regularnie i codziennie.
- Przynajmniej raz w roku usuwaj brud z chłodnicy.
- Aby uzyskać optymalny efekt, należy stosować zalecane środki czyszczące, dezynfekujące i czyszczące.
- Używaj wyłącznie określonych smarów.
- Po użyciu maszynę należy utrzymywać w czystości i we właściwym stanie. Z urządzenia powinien korzystać wyłącznie specjalista.
- Części takie jak łopatki mieszające, śruby mieszające, głowice dozujące i rury spustowe narażone są na działanie lodu i należy codziennie je czyścić i dezynfekować.
- Części należy wysuszyć na powietrzu i przygotować do kolejnej pracy.
- Pozostaw cylindry zamrażające na zewnątrz, aby zapewnić lepsze suszenie.
- Nie montuj zdemontowanych części, gdy nie są całkowicie suche.
- Regularnie sprawdzaj pasek klinowy silnika mieszadła. Jeżeli po dłuższej pracy pasek napędowy silnika mieszadła ulegnie rozciągnięciu, należy ponownie wyregulować odległość pomiędzy paskiem napędowym a silnikiem mieszadła.
- Pasek napędowy można regulować luźniej lub mocniej.
- Nigdy nie uruchamiaj maszyny, jeśli nie jest to konieczne.

7.2. Ogólne instrukcje

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

7.3. Niezbędne narzędzia

Do czyszczenia maszyny potrzebne są:

- Wiaderko
- Ręcznik kuchenny lub rolka kuchenna
- Detergent (środek do czyszczenia maszyn do kremów i lodów)
- Środek dezynfekujący (do maszyn do kremów i lodów)
- Smar (do maszyn mających styczność z żywnością)
- Nie używaj ostrych przedmiotów.

7.4. Konserwacja zapobiegawcza

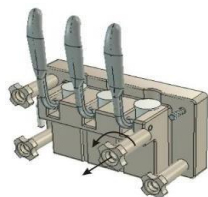
Operator może przeprowadzić konserwację zapobiegawczą podczas czyszczenia maszyny. Należy wziąć pod uwagę następujące kwestie:

- Uszczelki i O-ringi dźwigni - zalecamy wymianę tych części co najmniej 3 razy w roku.
- ⚠ Zadzwon do sprzedawcy, aby zamówić części zamienne.
- ⚠ Zawsze wymieniaj wszystkie pierścienie typu O-ring po tej samej stronie.

7.5. Czyszczenie i dezynfekcja maszyny przed produkcją.

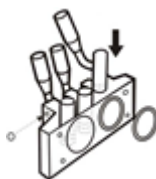
⚠ Dokładne czyszczenie i dezynfekcja są bardzo ważne przed i po produkcji. Podczas czyszczenia i dezynfekcji należy regularnie wymieniać roztwór czyszcząco-dezynfekujący, a następnie kilkakrotnie płukać zimną wodą

- ✓ Codzienne czyszczenie i dezynfekcja maszyny jest wymagane, aby zapewnić zdrowie Twoich klientów i przedłużyć żywotność Twojej maszyny.
- ✓ Przekręć plastikowe śruby na panelu z dźwigniami do serwowania i obróć cztery (4) plastikowe śruby w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij drzewiczki.



- ✓ Oczyszczyć zbiorniki mieszające, ślimaki mieszające i rurki przepływowe detergentem lub środkiem dezynfekującym odpowiednim dla maszyny spożywczej.
- ✓ Umieść dźwignię w jednym z wymienionych powyżej płynów. Pociągnij i podnieś dźwignię sterującą, wyciągnij tłoki i poprzeczkę z bloku. Oczyszczyć i zdezynfekować wszystkie zdemontowane części do następnej produkcji.

⚠ Po oczyszczeniu tłoki wraz z uszczelkami należy nasmarować. Duże uszczelki za główką kranu nie wymagają smarowania.






7.6. Na koniec dnia pracy

W Twojej maszynie powinny zatrzymać się oba systemy chłodzenia.


Metoda

Demontaż/montaż, czyszczenie i dezynfekcja maszyny to złożony proces. Aby procedura była skuteczna, zalecana jest następująca kolejność:


- Zatrzymaj całe chłodzenie.
- Pozwól, aby cylinder się rozmroził.
- Usuń wszelkie pozostałości lodów z cylindrów zamrażarki za pomocą przycisku WASH
- Do miski miksującej wlać czystą, letnią, ciepłą wodę. Naciśnij przycisk WASH i włącz śrubę mieszającą na 3-5 minut, aż do całkowitego stopienia się resztek lodu w cylindrach zamrażarki.
- Spuść wodę z cylindra zamrażarki, pociągając za dźwignię. Powtórz ten proces kilka razy, aż czysta woda zacznie wypływać.
- Wyjmij śrubę mieszającą i całkowicie usuń pozostały lód, aby lepiej oczyścić bęben.
- Zdemontuj dźwignię dozującą, umyj ją czystą wodą i zdezynfekuj.
- Pozostaw wszystkie części do wyschnięcia.
- Nasmaruj i zamocuj dźwignię.
- Do dezynfekcji urządzenia należy używać wyłącznie środków dezynfekcyjnych odpowiednich dla urządzenia spożywczego. Wyrzuć starą mieszkankę lodową i absolutnie nie używaj jej ponownie!


-  Po czyszczeniu należy spuścić wszystkie płyny. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia mieszadła.
 -  Po czyszczeniu, nie montuj części od razu tylko poczekaj, aż części wyschną na stole i pozwól, aby powietrze przedostało się do urządzenia i lepiej wyschło
 -  Do czyszczenia plastikowych lub gumowych części urządzenia używaj letniej wody. Ponieważ czyszczenie i dezynfekcja są najważniejszymi częściami Twojej maszyny, prosimy o dokładne wykonanie kroków „czyszczenie przed i po produkcji” oraz powtarzanie ich codziennie.
- Obchodź się z maszyną ostrożnie. W sprężarce znajduje się silnik, który jest podtrzymywany przez bardzo cienkie sprężyny. Leżenie urządzenia lub niewłaściwe obchodzenie się z nim, na przykład podczas transportu lub przenoszenia urządzenia, może spowodować uszkodzenie sprężarki, co spowoduje unieważnienie gwarancji.

7.7. Rozmrażanie i opróżnianie

Naciśnij przycisk Stop 

Naciśnij przycisk FRESH 

-  Aby zatrzymać chłodzenia zbiornika możesz od razu zacząć pociągać za dźwignię dozującą lub poczekać około 30 minut, aż lód w cylindrze się roztopi.

Naciśnij WASH  i pociągnij zawór, aby uwolnić mieszanę lodową z cylindra.

Do pojemnika miksującego dodać 2–3 razy wodę i poczekać, aż woda będzie wyraźniej wypływać z dyszy.

8. Transport i przechowywanie

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

8.1. Transport

Podczas transportu należy przestrzegać następujących zasad:

- Zawsze transportuj maszynę w pozycji pionowej.
- Używaj odpowiedniego sprzętu do podnoszenia. Nie podnosić maszyny ręcznie.

W razie potrzeby zleć transport maszyny firmie przewozowej, która posiada odpowiedni sprzęt dźwigowy i transportowy.

8.2. Składowanie

Podczas przechowywania należy przestrzegać następujących zasad:

- Najpierw dokładnie wyczyść maszynę
- Dźwignię dozującą i śruby mieszające przechowywać zdemontowane oddzielnie.
- Temperatura w pomieszczeniu musi wynosić od 14°C do 25°C.
- Pomieszczenie magazynowe musi być wolne od kurzu, w przeciwnym razie maszyna i części maszyny muszą być pokryte folią z tworzywa sztucznego.

9. Utylizacja

9.1 Ochrona środowiska



Należy przestrzegać następujących wskazówek:

Po utylizacji maszynę należy przekazać do certyfikowanego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych zgodnie z przepisami.

Maszyna powinna zostać zdemontowana w sposób przyjazny dla środowiska, a materiały poddawane są recyklingowi.



W szczególności należy wziąć pod uwagę, że czynniki chłodnicze w maszynie znajdują się w hermetycznie zamkniętym układzie.

10. Możliwe komunikaty i rozwiązania:

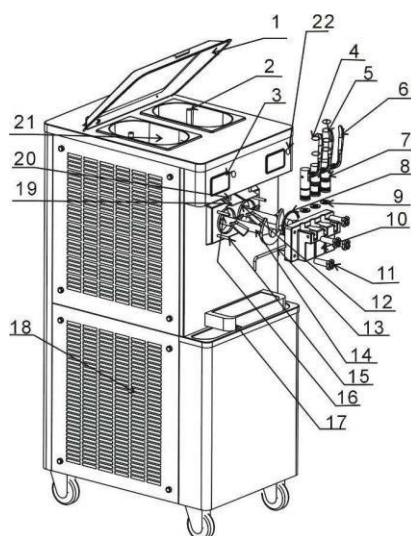
Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
BŁĄD1	Zbyt mało mieszanki w zbiorniku	Uzupełnij mieszankę lodową
BŁĄD2	Maszyna zatrzymuje się natychmiast po naciśnięciu przycisku AUTO (wentylator nie pracuje)	Sprawdź, czy wentylator działa
BŁĄD2 (Z alarmem)	Maszyna zatrzymuje się po długim czasie pracy. Stopień twardości jest wysoki	Maszyna wyjęta z wtyczki. Poczekaj 10–30 minut. Obniżenie stopnia twardości. Podłącz maszynę ponownie
BŁĄD3	Stopień twardości jest zbyt wysoki (z alarmem)	Zatrzymaj maszynę, odłącz wtyczki i odczekaj ok. 30 minut do rozmrożenia. Obniżanie stopnia twardości (wyciągnij wtyczkę z gniazdka na 30 minut, aż zamrożony lód się rozmrozi, wykręć śruby mieszające i opróżnij cylinder. Następnie należy obniżyć stopień twardości).
BŁĄD4	Napięcie prądu nie jest stabilne, napięcie jest zbyt niskie (Z alarmem)	Energia elektryczna nie jest stabilna. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i sprawdź elektrykę lub zmień jego obecne źródło
Brak lodów	Pociągasz za dźwignię, ale nie ma lodu	Wyłącz pompę powietrza, w cylindrze zamrażarki jest zbyt mało masy lodowej

11. Specyfikacja techniczna

Moc (wat)	Napięcie/częstotliwość	Główny czynnik chłodniczy (kompresor)	Czynnik chłodniczy
2400 W	230/50 Hz	290 R, 430 gr	R600a, 0,60gr


12. Części

1. Pokrywa	2. Rurka spustowa	3. Panel sterowania z wyświetlaczem
4. Pierścienie uszczelniające tłok	5. Tłok	6. Dźwignia ze stali nierdzewnej
7. Tłok	8. Uszczelka drzwi	9. Uszczelki
10. Drzwiczki	11. Drzwiczki	12. Płyta ochronna
13. Poprzeczka do tłoka	14. Śruba mieszająca	15. Punkt mocowania drzwiczek
16. Cylinder zamrażarki	17. Tacka ociekowa	18. Wylot gorącego powietrza
19. Zawory	20. Przełącznik licznika	21. Zbiornik
22. Elektroniczny wyłącznik		



Twoje urządzenie zostało zaprojektowane do produkcji lodów miękkich. Naklejka informacyjna jest dołączona do urządzenia. Możesz ją przykleić.

13. Prawa autorskie

 Instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim. Powielanie i dalsze wykorzystywanie, nawet częściowe, jest niedozwolone.

Przed jakąkolwiek pracą przy maszynie należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka!

14. Streszczenie najważniejszych informacji:

Maszyna do lodów miękkich

- a. Po otrzymaniu urządzenia należy je pozostawić na co najmniej 24 godziny, aby umożliwić opadnięcie czynnika chłodniczego po długim transporcie.

Następny dzień

- a. Użyj odpowiednich narzędzi, aby ostrożnie otworzyć drewnianą obudowę
- b. Ostrożnie wyjmij maszynę i unikaj uszkodzeń
- c. Przed każdym użyciem sprawdź, czy wszystkie części są nienaruszone
- d. Otwórz pokrywę, znajdziesz tam instrukcję i niektóre części.
- e. Otwórz drzwiczki i wyjmij ubijak
- f. Sprawdź wnętrze cylindra i upewnij się, że nie ma w nim żadnego luźnego elementu

Przetestuj maszynę bez lodów w środku

Ta część nie jest obowiązkowa (ale zalecana)

- a. Po wyjęciu drzwiczek i ubijaka możesz także sprawdzić zamrażanie maszyny przed wykonaniem czyszczenia.
- b. Z przodu maszyny, pod panelem użytkownika, znajdują się dwa przełączniki: jeden zasilania i drugi pompy powietrza (nie we wszystkich modelach).
- c. Podłącz maszynę do zasilania i włącz maszynę za pomocą wyłącznika zasilania
- d. Naciśnij AUTO i poczekaj około 2-5 minut.
- e. Zaobserwujesz lód tworzący się wewnątrz cylindra. Oznacza to, że maszyna działa prawidłowo i nie została uszkodzona podczas transportu.

Jeśli wszystko się powiedzie, możesz ponownie zamontować ubijak w maszynie i przystąpić do czyszczenia.

Czyszczenie przed użyciem

- a. Wlej wodę i środek dezynfekujący do otworów leja, a następnie naciśnij przycisk Wash.
- b. Odczekaj około 2-5 minut
- c. Pociągnij za uchwyt, aby usunąć brudną wodę
- d. Wlej czystą wodę do urządzenia 2 lub 3 razy, aby wypłukać środek dezynfekujący
- e. Pociągnij ponownie za uchwyt, aby wylać wodę
- f. Maszyna jest teraz czysta i zdatna do produkcji lodów.

Przygotowanie lodów

Jeżeli lody są już przygotowane, włóż przygotowane lody do otworów leja, następnie odczekaj około 2 minut, aż lody spłyną do cylindra. Na każdy otwór przypadają dwa regulatory przepływu. Używaj ich tylko wtedy, gdy lody są cienkie. Jeśli są gęste, należy je wyjąć, ponieważ przy regulatorze przepływu gęste lody nie będą spływać do cylindra, a ubijaczka będzie się tylko toczyć i powodować niepożądany hałas.

Produkcja lodów

- a. Dostosuj twardość, zalecamy zacząć od niższej liczby.
- b. Naciśnij „AUTO”, aby rozpocząć produkcję lodów
- c. Poczekaj, aż urządzenie osiągnie 100% (w zależności od urządzenia może to zająć około 7-25 minut).
- d. Gdy urządzenie osiągnie 100%, zatrzyma się automatycznie po około 1 minucie.

Jak dozować lody

- a. Weź filiżankę, aby nalać lody. Umieść filiżankę na smaku, który chcesz dozować, i powoli pociągnij za dźwignię, aby napełnić filiżankę
- b. Możesz spróbować lody, aby sprawdzić, czy twardość jest zgodna ze smakiem.
- c. Jeśli lody nie są wystarczająco twarde, naciśnij przycisk stop, następnie wyreguluj twardość, naciskając dwukrotnie przycisk „+”, następnie naciśnij przycisk auto i poczekaj, aż urządzenie osiągnie 100%, po czym możesz ponownie nałożyć lody.
- d. Jeśli twardość będzie wystarczająca, ustawioną liczbę możesz wykorzystać do wygodnej produkcji lodów w przyszłości.
- e. Jeśli lody są zbyt twarde, naciśnij przycisk Stop. Następnie naciśnij przycisk ``-``, aby wyregulować twardość. Następnie naciśnij auto. W takim przypadku maszyna szybko osiąga 100%. Należy wylać trochę lodów, a urządzenie ustawi się na właściwą twardość.

Bardzo ważne jest, aby przed pierwszym dozowaniem maszyna osiągnęła 100%. Podczas kolejnego nie trzeba czekać, aż maszyna osiągnie 100%, aby kontynuować dozowanie. Tylko jeśli zauważysz, że wydane lody są zbyt miękkie niż jest to wymagane.

Chłodzenie

W przypadku maszyn wyposażonych w więcej niż jedną sprężarkę chłodzenie można rozpocząć i zatrzymać w dowolnym momencie, ponieważ chłodzenie jest niezależne od produkcji lodów. Aby rozpocząć i zatrzymać chłodzenie, należy nacisnąć „FRESH”. Maszyna rozpocznie chłodzenie i zatrzyma się w określonych odstępach czasu.

Chłodzenie cylindra

Chłodzenie cylindra działa tylko wtedy, gdy zatrzymano zamrażanie, ale samo chłodzenie jest włączone.

Jeśli po 1 godzinie nieużywania lody w cylindrze nie będą zimne, urządzenie automatycznie rozpocznie chłodzenie cylindra na 10 minut, aby lody w cylindrze pozostały zimne. Proces ten zachodzi tylko wtedy, gdy wyłączone jest zamrażanie i włączone jest chłodzenie.

Sprzątanie po produkcji lodów

Aby rozpocząć czyszczenie po produkcji, należy zatrzymać zamrażanie i chłodzenie (AUTO i FRESH). Zalecamy 2 opcje czyszczenia.

opcja 1

- a. Zatrzymaj zamrażanie i schładzanie nadziei i pozostaw lody na około 20-45 minut, aby lody się rozpuściły. Ułatwi to czyszczenie. Następnie można nacisnąć przycisk Wash, umieścić miskę pod drzwiczkami dozownika i pociągnąć za dźwignię, aby usunąć roztopione lody, a po wyjęciu lodów przesunąć dźwignię z powrotem do pierwotnej pozycji. Wlej czystą wodę do zbiornika, naciśnij WASH i odczekaj 2-5 minut, a następnie pociągnij za dźwignię, aby usunąć wodę. Powtarzaj ten proces, aż wypływająca woda będzie czysta.
- b. Jeśli wypływająca woda jest czysta, odkręć cztery śruby drzwiczek, wyjmij drzwiczki i ubijak i włóż ubijak do wody zmieszanej ze środkiem dezynfekującym (zalecane dla maszyny spożywczej).
- c. Zdemontuj drzwiczki i wyczyść każdą część

Opcja 2

- a. Po zatrzymaniu AUTO i FRESH naciśnij WASH, podłóż miskę pod drzwiczki, pociągnij za dźwignię, aby usunąć lody.
- b. W urządzeniu pozostanie trochę lodów, należy wlać trochę ciepłej wody (nie więcej niż 40 stopni Celsjusza). Naciśnij WASH, poczekaj około 2-5 minut. Następnie odczekaj 2-5 minut i ponownie naciśnij WASH, ponownie odczekaj 2-5 minut, teraz pociągnij za dźwignię, podłóż miskę pod drzwiczki i pociągnij za dźwignię, wyjmij roztopione lody i ustaw dźwignię do swojej pierwotnej pozycji.
- c. Powtarzaj ten proces, aż z urządzenia zacznie wypływać czysta woda. Następnie można odkręcić cztery śruby, wyjąć drzwiczki, zdemontować je i wyczyścić.

Po czyszczeniu nie zalecamy natychmiastowego montowania, poczekaj aż części wyschną przed zamontowaniem. Następnego dnia produkcji należy zamontować wszystkie części i ważne jest, aby nałożyć na pierścień trochę tłuszczu, aby go zabezpieczyć.

Ważne: wszystkie lody wyjęte podczas czyszczenia należy wyrzucić i nie wolno ich jeść. Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek produkcji lodów maszynę należy oczyścić i zdezynfekować zalecanym środkiem dezynfekującym do maszyn do lodów.

Opakowanie zawiera: 1x maszyna, 1x instrukcja obsługi, 1x plastikowa torebka z zapasowymi częściami.

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 z innych przyczyn skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
 - A. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - B. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - C. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe
 - D. O konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:
 - A. uszkodzenia mechaniczne,
 - B. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - C. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - D. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,

- E. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - F. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - G. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - H. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
- i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
7. 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.
8. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż
11. 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.
12. 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.
13. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
14. 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.)

15. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl

16. 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).

17. 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

