

Instrukcja obsługi

Maszyny do lodów włoskich

RQST16E, RQBJ188S, RQBJ208C, RQBK208S,
RQBK368CR, RQBX418C






Spis treści

Środki ostrożności	3
Nazwa i funkcje części operacyjnych	6
Ustawienia parametrów.....	7
Przygotowanie surowca	16
Przygotowywanie lodów	18
Codziennie czyszczenie po zakończeniu pracy maszyny	19
Instrukcja utrzymania i konserwacji maszyny	20
Typowe usterki i obsługa.....	23
Ogólne warunki gwarancji.....	26

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Środki ostrożności

	Zaczenie: uwaga, ostrzeżenie "zagrożenie porażenia prądem"
	Znaczenie: zakaz "żadna maszyna nie pracuje"
	Znaczenie: obowiązkowe wykonanie "uziemiony"

Maszynę należy postawić równo na solidnym podłożu, w innym wypadku może się ona przewrócić, głośno funkcjonować lub trząść się.

Nie wolno stawiać maszyny w miejscach wilgotnych i mokrych, może to doprowadzić do zwarcia obwodu sterownika.

Maszynę należy umieścić w dobrze wentylowanym miejscu.

Nie wolno stawiać maszyny bezpośrednio na słońcu lub w pobliżu innych gorących urządzeń.

Nie wolno kłaść na górze maszyny żadnych przedmiotów; może to doprowadzić to hałasu.

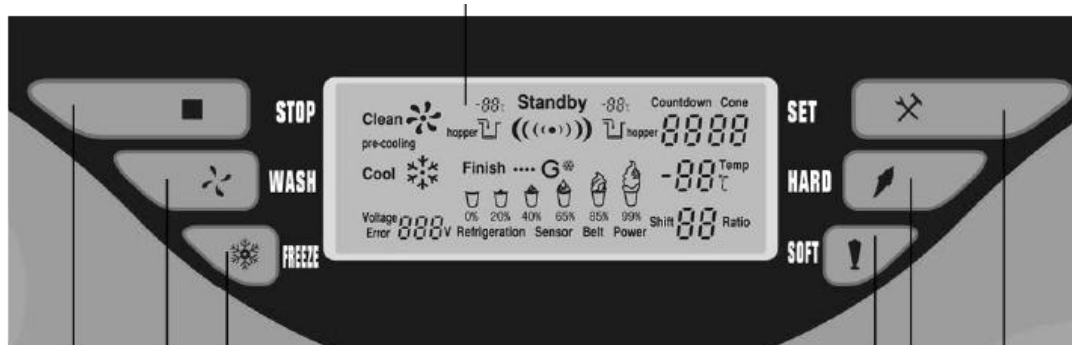
Używaj maszyny w temperaturze od 5 C do 38 C.

Umieść maszynę w odległości przynajmniej 1m od innych obiektów.

Należy podłączyć maszynę do przewodu uziemiającego, w innym przypadku może to spowodować wstrząs lub przeciek elektryczny.

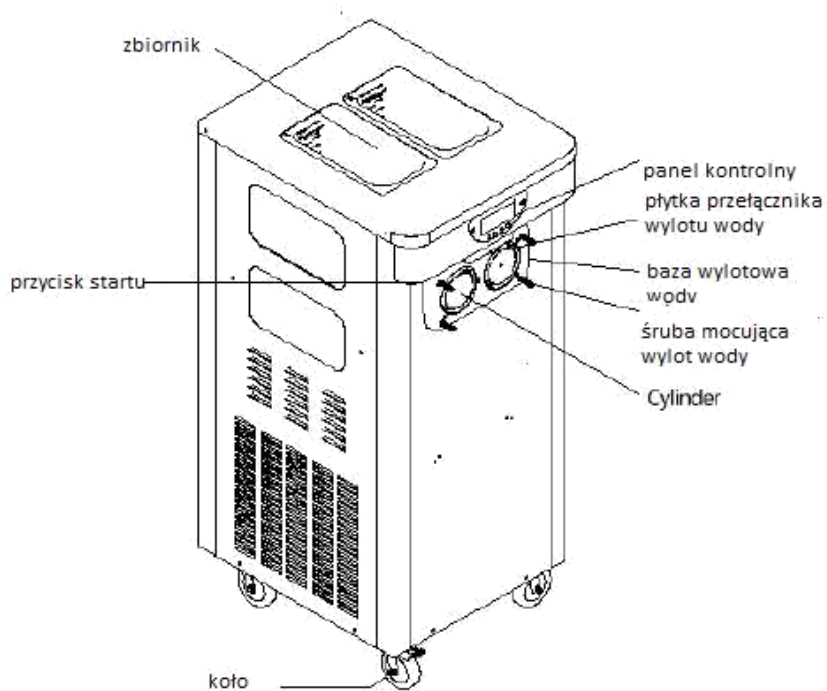
Zasilanie wynosi 230V, zabezpieczenie nadprądowe 25A,

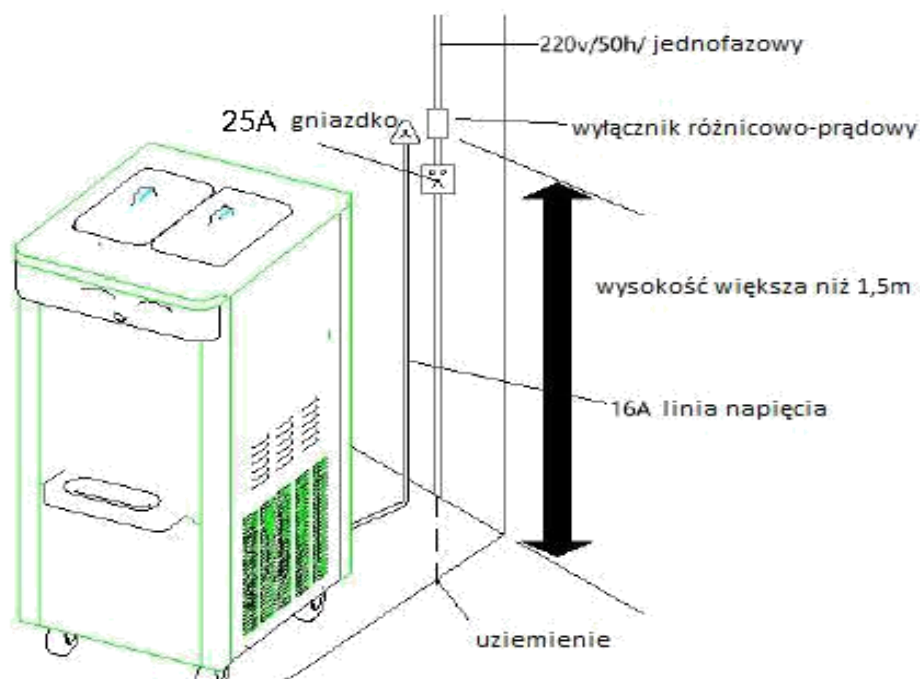
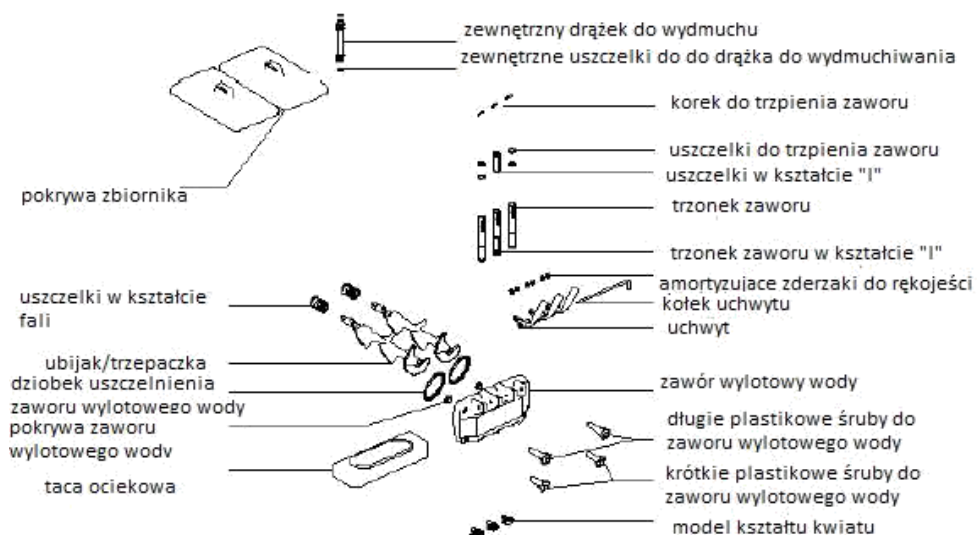
Nie wolno niszczyć linii napięcia, zwijać, rozciągać, skręcać; może to doprowadzić do uszkodzenia linii napięcia i powstania pożaru.



- Przycisk STOP
Przycisk zatrzymuje wszystkie działania
- Przycisk mycia
- Przycisk mrożenia
- Przycisk +/-
Reguluje twardość/miękkość lodów
- Przycisk ustawień
Reguluje parametry ustawień maszyny

Nazwy części:













Nazwa i funkcje części operacyjnych

Przed przejściem na inny program naciśnij przycisk STOP.

Ze względów bezpieczeństwa nie naciskaj żadnych przycisków przed instalacją zaworu wylotowego wody.

Znak	Opis
	Znak oznacza, że maszyna jest w stanie czyszczenia. W tym czasie mieszają tylko ubijaczki w cylindrze, a czysta woda może oczyścić maszynę.
	Znak oznacza, że maszyna jest w trybie czuwania. W tym czasie dłuższe naciśnięcie przycisku ustawień SET pozwoli na regulację parametrów.
	Znak oznacza obniżenie temperatury. Jeśli temperatura przekroczy -25 C, włączy się alarm, ale nie wpłynie to na działanie maszyny.
	Jeden punkt dodaje się po podniesieniu lewarka i dotknięciu mikro-przełącznika.
	Górne oznaczenie pokazuje temperaturę zbiornika. Brak materiału w zbiorniku.
	Liczba oznacza czas pozostały do ponownego mrożenia.
	Kiedy wskaźnik osiągnie 99%, materiał jest gotowy, a maszyna zatrzyma się na chwilę.
	Znak oznacza, że maszyna jest w stanie zamrażania; kiedy osiągnie poziom 99%, maszyna zatrzyma się automatycznie na chwilę, a materiał jest gotowy do użycia.

Ustawienia parametrów

W trybie czuwania naciśnij przez 5 sekund przycisk SET – znak ten migocze. Ustawia on twardość/miękkość lodów. Ponowne naciśnięcie spowoduje przejście do programu 4 – liczba stożków. Po naciśnięciu opcji „miękkość” przez 5 sekund liczba stożków zredukuje się do 0. Ponowne naciśnięcie przycisku ustawień przechodzi do czasu zatrzymania po wykonaniu 99% twardości. Ponowne naciśnięcie „SET” przechodzi do trybu wstępnego chłodzenia. Ponowne naciśnięcie „SET” (przez 5 sekund) to zmiana zaworu z powodu braku surowca w zbiorniku. Ponowne naciśnięcie „SET” spowoduje opóźnienie startu pracy kompresora. Ponowne naciśnięcie „SET” to stan pompy powietrza. Numer 1 to wyłączenie pracy, numer 2 to tryb automatyczny.



Twardość/miękkość i pokrewne parametry

Aby zmienić ustawienia twardość/miękkość należy nacisnąć odpowiednio *hard* lub *soft* w skali od 1 do 12. Należy pamiętać, że jeżeli lody są zbyt twarde to nie będzie można ich wyjąć z maszyny.

W trybie „stop time” można zmienić wydłużyć/skrócić czas przygotowywania naciskając odpowiednio *hard* lub *soft* w skali od 1 do 15. Domyślny czas to 5 min.

W trybie wstępnego chłodzenia, naciskając odpowiednio *hard* lub *soft* można zmienić temperaturę chłodzenia w skali od 1 C do 15 C, domyślna temperatura to 10 C.

W stanie modyfikacji zaworu silnika, naciskając odpowiednio *hard* lub *soft* można zmienić jego ustawienia od 1 do 32. Ustaw 16 jako środkowy zawór; zwiększenie numeru oznacza dodanie kolejnej okrągłej bazy do podstawy produktu, zmniejszenie numeru oznacza odjęcie jednej bazy. Parametr ten został wyregulowany fabrycznie i nie powinno się go zmieniać. Jeśli zostanie on zmieniony proszę o kontakt z obsługą serwisową.

Program ustawienia temperatury pozwala na zmianę temperatury od -2 C do 15 C. Niższa liczba oznacza wzrost „wrażliwości” produktu, a wyższa jej spadek.

Aby zmienić czas opóźnienia pracy kompresora należy nacisnąć + lub -, zmianę można wprowadzać w skali od 1 do 120 sekund; ustawienie fabryczne to 20 sekund, którego nie należy zmieniać.

Można także wyregulować pracę pompy, naciskaj odpowiednio + lub – w programie. 1 - opcja „często” wyłączona, 2 – tryb automatyczny, 3 – otwarta normalnie; optymalny program to nr 2 automatyczny.

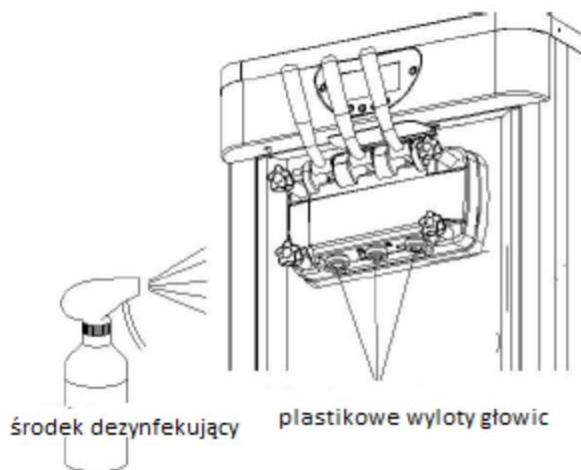
Resetowanie

W trybie czuwania należy jednocześnie nacisnąć przyciski *hard* i *soft* to momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Po upływie 5 sekund wszystkie parametry zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

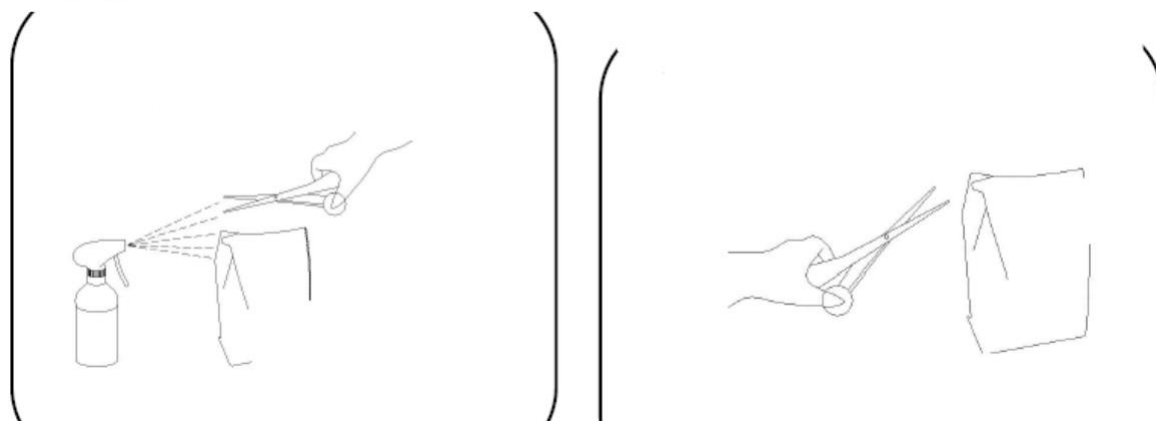
Ze względów higienicznych należy używać odpowiednich materiałów. W innym wypadku może to być niebezpieczne dla zdrowia.

Nie należy wkładać ponownie lodów, które zostały już wyjęte z maszyny.
Materiał może zawierać niebezpieczne części i być niebezpiecznym dla klienta.

Należy codziennie czyścić maszynę, a co dwa tygodnie rozmontować jej części.
W innym przypadku bakterie mogą się rozprzestrzenić.



Osoba obsługująca maszynę musi dbać o higienę rąk. W innym przypadku może to spowodować zanieczyszczenie produktu.



Aspekty zdrowotne

Drzwi wyładowcze

Należy uważnie czyścić wylot głowicy oraz dezynfekować odpowiednim środkiem:

- rozpylać 3-5 razy środek dezynfekujący na wylocie plastikowych głowic i usuwać pozostałości lepkich lodów
- papierowym ręcznikiem wytrzeć do czysta resztki lodów, które przylegają do głowic
- upewnij się, że na głowicach nie pozostał żaden środek dezynfekujący.

Korpus maszyny

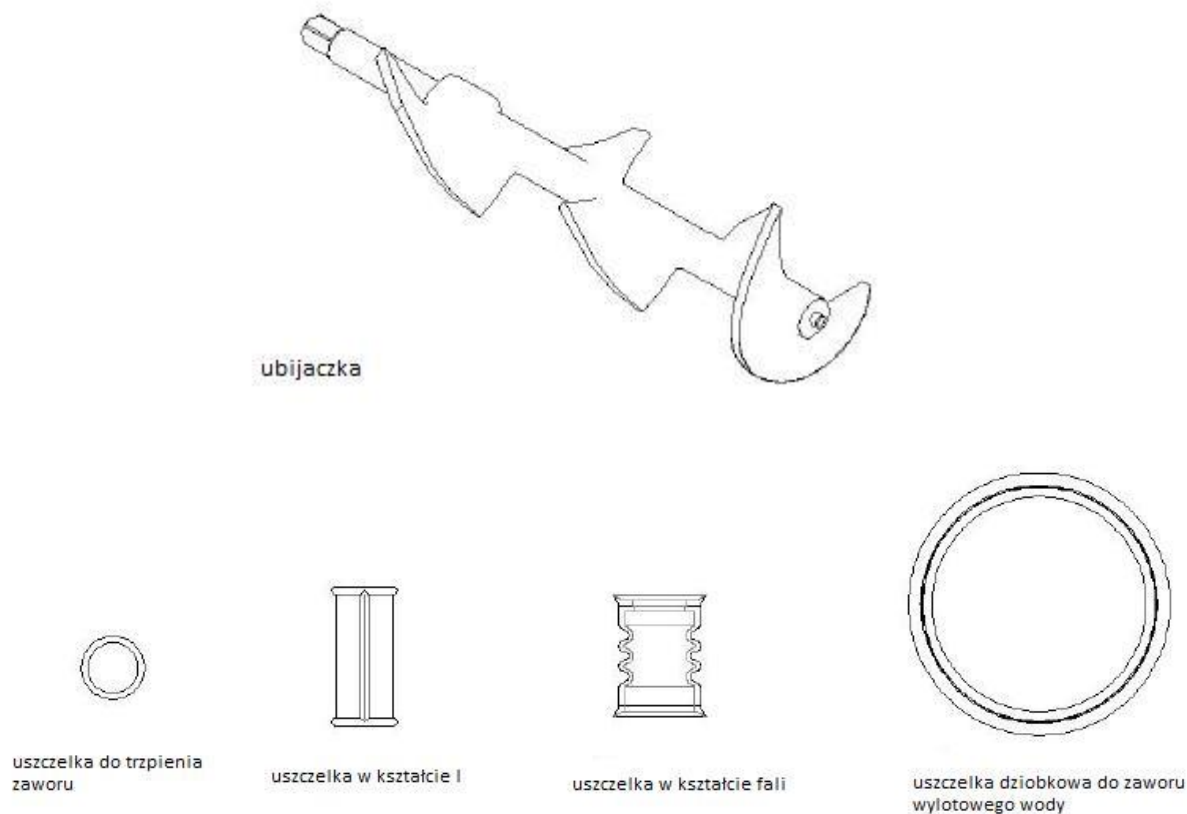
Należy rozmontować korpus maszyny i wyczyścić go raz na dwa tygodnie. Podczas czyszczenia należy usunąć nadmiernie nagromadzony produkt. Rozmontowane części należy umyć w gorącej wodzie przez 5 min aby wzmocnić dezynfekcję.

Składniki

Przed otwarciem pojemnika z materiałem na lody należy zdezynfekować przygotowane do tego nożyczki i osuszyć je papierowym ręcznikiem.

Uszkodzenie nawet najmniejszych części może doprowadzić do wycieku lodów. Generalny okres wymiany to trzy miesiące.

Jeśli mieszadło będzie zbyt ciężkie to spowoduje to zmiękczenie/stwardnienie materiału cylindra chłodzącego. Generalny okres wymiany to 6 miesięcy.

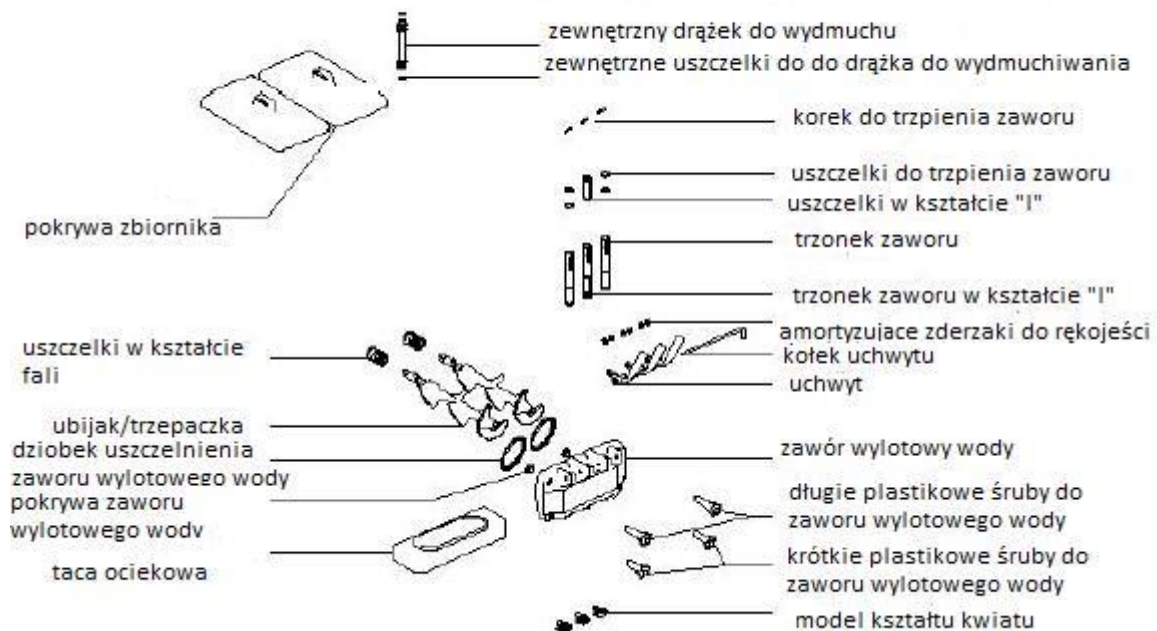


Środki ostrożności przed użyciem

- Niewykwalifikowany personel nie powinien być upoważniony do obsługi maszyny. Mogłoby to spowodować nieodpowiednie funkcjonowanie maszyny lub wypadek przy pracy.
- W przypadku wycieku gazu nie wolno dotykać maszyny, wyłączników przeciekowych ani otwierać okna wentylacyjnego. Może to spowodować eksplozję.
- Nie wolno używać łatwopalnych rzeczy w pobliżu maszyny. Może to spowodować pożar.
- Nie wolno wieszać ani kłaść ciężkich rzeczy na maszynie; może to spowodować jej zniszczenie.
- Nie wolno wkładać palców lub prętów do pochłaniacza gorącego powietrza. Może to spowodować zranienia i negatywnie wpłynąć na efekt chłodzenia.
- Nie wolno dotykać części pod napięciem mokrymi rękami. Może to spowodować porażenie.
- Maszyna nie jest przeznaczona dla osób o obniżonej sprawności fizycznej, nieodpowiedzialnych i z niepełnosprawnością umysłową, jeśli nie są pod opieką wykwalifikowanej osoby. Dzieci powinny być nadzorowane aby nie bawić się maszyną.

Czyszczenie części

Należy zastosować detergent spożywczy i szczotkę czyszczącą w celu umycia rozmontowanych części.

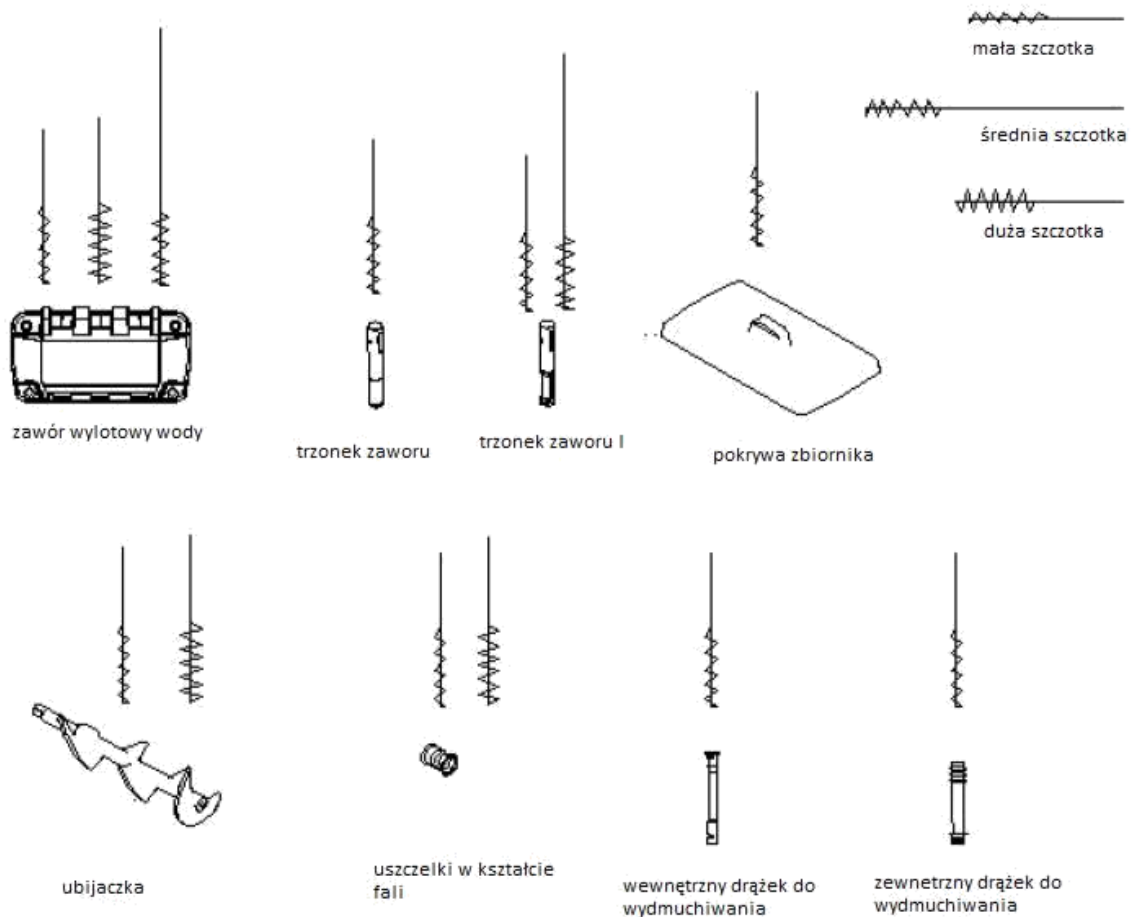


Należy uważać aby nie zgubić części podczas demontażu.

Części wykonane z materiału żywicznego nie mogą być myte w gorącej wodzie – może to spowodować ich deformację.

Nie wolno stosować detergentów i środków bakteriobójczych dłużej niż przez 30 min. Może to spowodować zniszczenie.

Do czyszczenia następujących części należy użyć szczotek odpowiedniej wielkości.



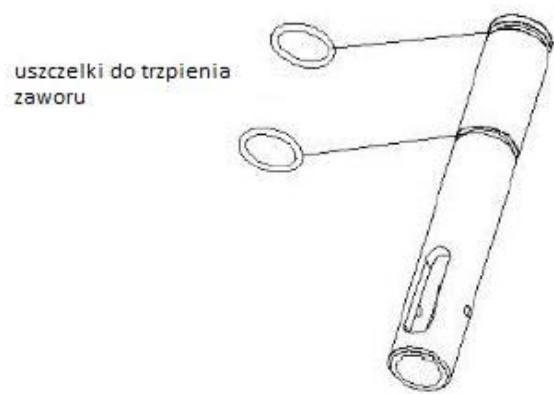
Niektóre z części są zakończone ostrymi końcami, należy uważać żeby nie zranić się podczas ich czyszczenia.

Ubijaczkę należy czyścić szczotką włącznie ze środkową częścią.

Montaż trzonka zaworu



montaż prętów typu "I"



montaż prętów

Zamontuj uszczelki na dwóch prętach, one nie muszą być demontowane. Po zamontowaniu uszczelek nałóż na ich głowicę trochę smaru.

Montaż rękojeści

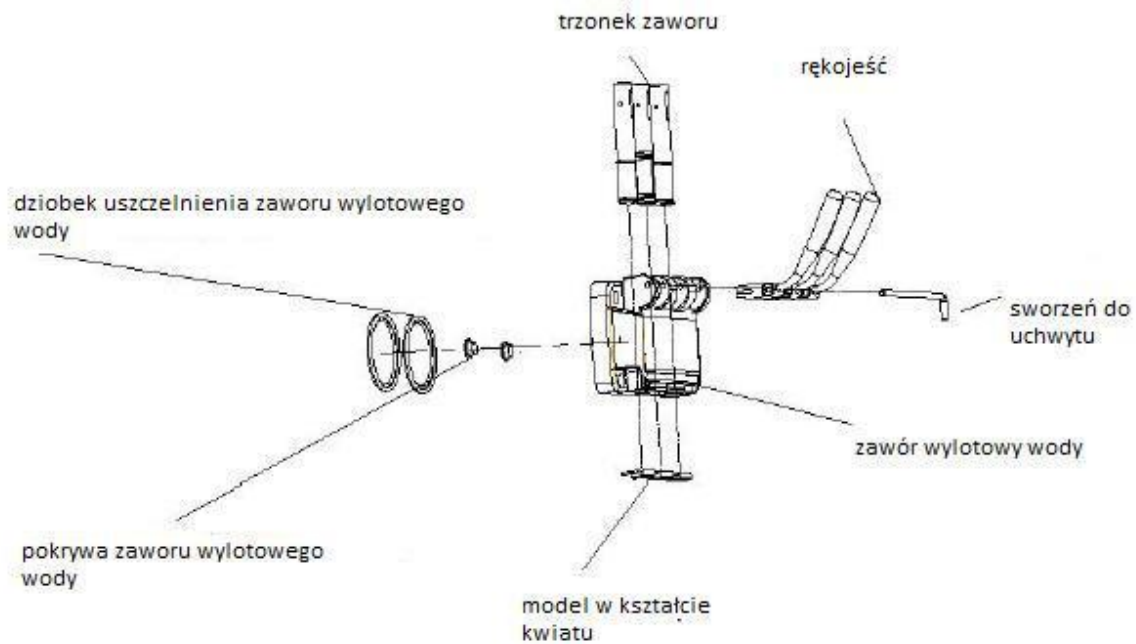


Montaż mieszadła



Należy posmarować końce uszczelki. Karbowany pierścień może być instalowany bezpośrednio.

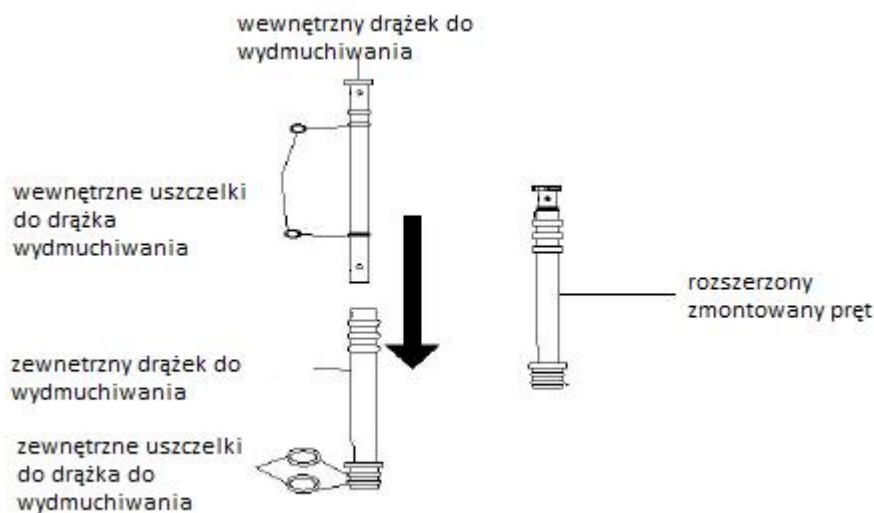
Montaż zespołu wylotowego



Hak jest zamontowany w trzech rynnach odpowiadających plastikowej głowicy, a część typu „I” jest zainstalowana po środku. Głowica jest zamontowana w rynnie poniżej otworu.

Po zainstalowaniu haka, wsuń widełki przed rękojeścią do paska prowadzącego.

Montaż pręta wyłaczającego



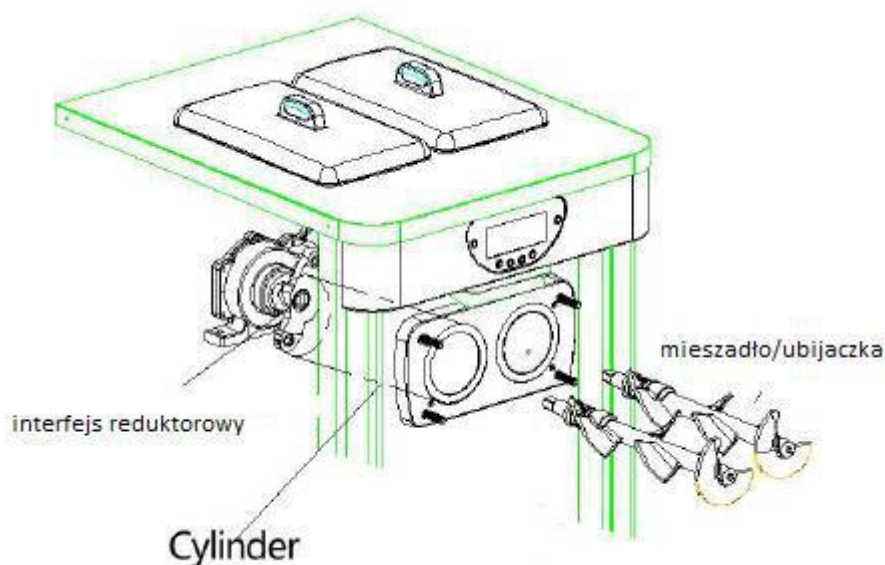
Najpierw złóż pręt rozprężny i drążek z właściwymi dla nich uszczelkami. Zastosuj smar spożywczy na pręt i wkręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pręta przedłużającego.

Ostrzeżenie

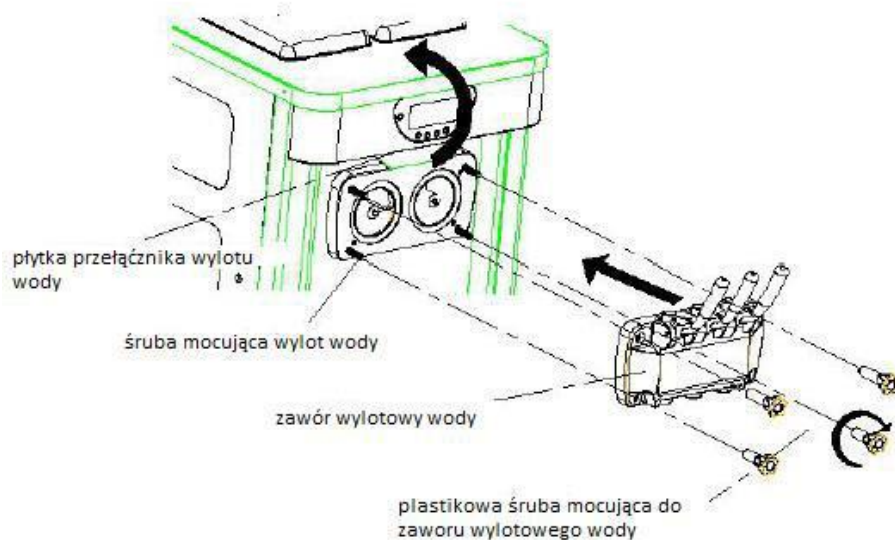
Podczas montażu i demontażu części należy wyłączyć maszynę z prądu. W innym przypadku może to spowodować włączenie maszyny i zranienia.

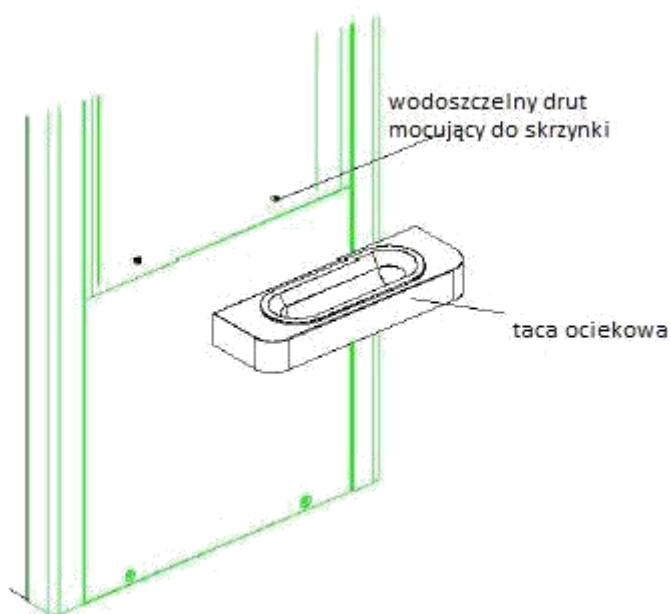
Upewnij się, że przycisk włącz/wyłącz jest wyłączony.

Włóż mieszadło do cylindra chłodzącego i powoli obróć mieszadło do czworobocznego interfejsu przekładni.



Podnieś płytkę przełącznika materiałowego, plastikową głowicę poprzez cztery plastikowe śruby. Następnie cztery plastikowe głowice umocuj z korespondującymi z nimi czterema wkrętami długimi oraz krótkimi i dokręć.



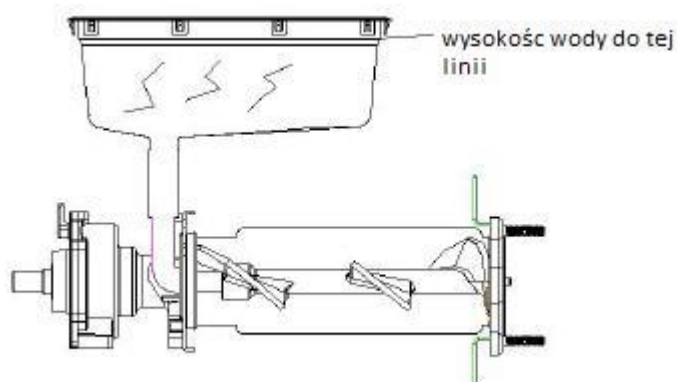


Sposób czyszczenia maszyny do lodów

1. Oczyszczyć części detergentem spożywczym
2. Zainstaluj czyste części w maszynie
3. Otwórz przełącznik sterowania maszyną

Po zakończeniu montażu nie naciskaj żadnego z przycisków dopóki w zbiorniku nie ma wody lub materiału do produkcji lodów; w innym wypadku może to spowodować nieodpowiednie funkcjonowanie maszyny.

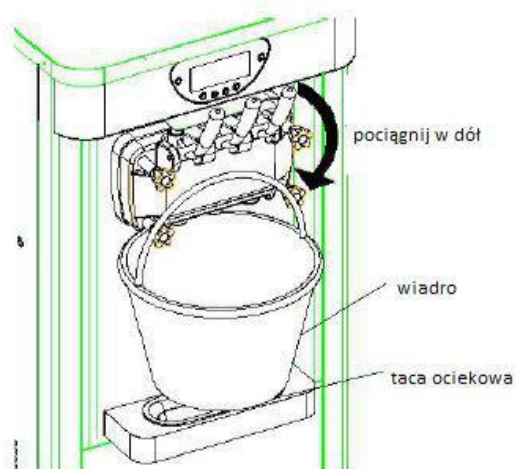
Używaj odpowiedniej ilości detergentu spożywczego, naciśnij przycisk uruchamiający czyszczenie – mieszadło będzie się obracać. Czyść od 3 do 5 minut.



Ostrzeżenie

Nie pozwól wodzie się przelewać. W innym przypadku może to spowodować wyciek lub porażenie.

Po zakończeniu czyszczenia pociągnij w dół trzy uchwyty. Zbierz wodę do wiadra i powtórz ten proces 2-4 razy. Nie wolno stosować po raz kolejny użytej poprzednio wody.



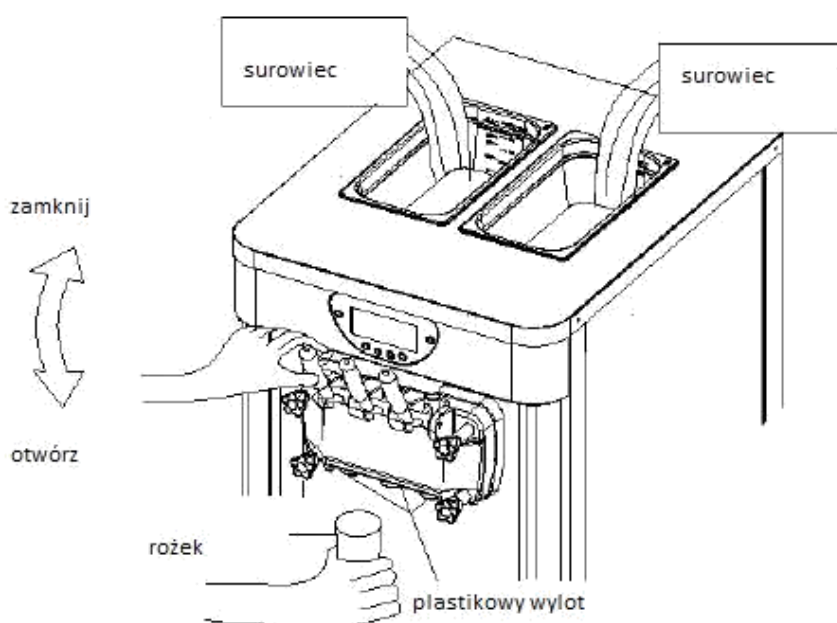
Nie wolno wstawiać wiadra do zbiornika wody, może to spowodować jego zniszczenie.

Przygotowanie surowca

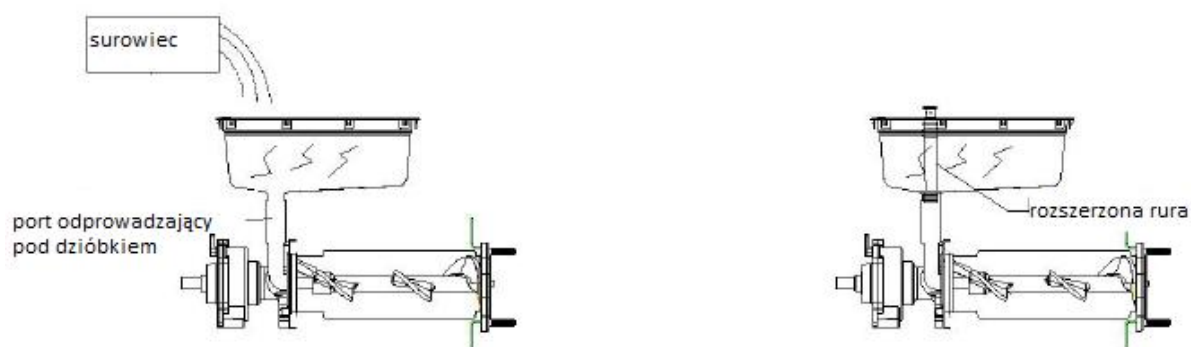
Bezwzględnie nie wolno wkładać palców do części podającej surowiec.

Nie wolno używać innych produktów niż tych przeznaczonych do produkcji lodów. Może to spowodować nieprawidłowe funkcjonowanie maszyny.

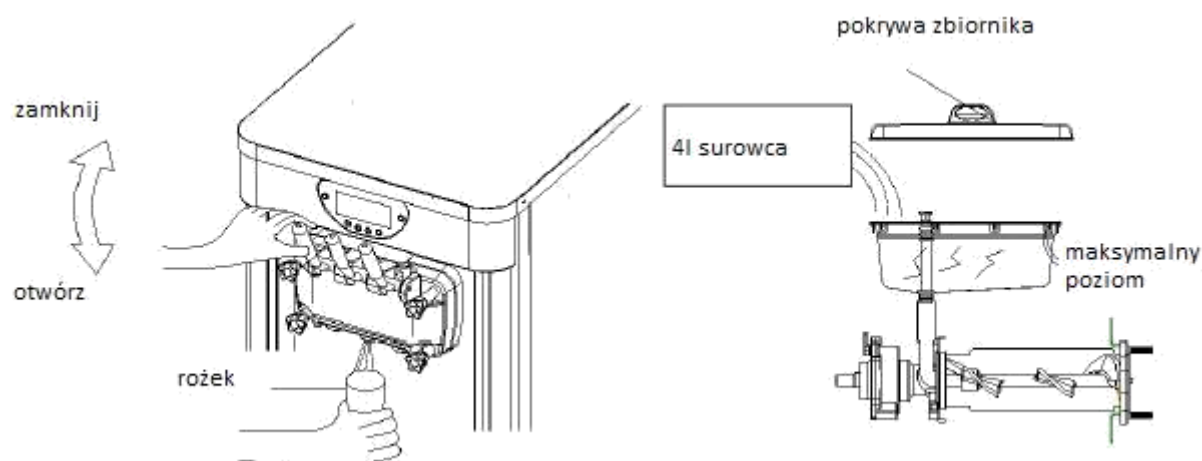
Przygotuj odpowiednią ilość surowca. Przed dodaniem kolejnej porcji surowca upewnij się, że w zbiorniku nie ma resztek wilgoci. Pociągnij w dół uchwyt, w zbiorniczku pojawi się mała ilość produktu. W wylocie nie będzie znajdować się gotowy produkt, dopóki surowiec nie będzie przepływał; zaciągnij uchwyt i naciśnij drążek w dół.



Nie wsuwaj pręta rozprężnego, umieść około 6 litrów surowca do dwóch zbiorników, naciśnij przycisk czyszczący. Jeśli surowiec jest umieszczony w koszyku i nie generuje pęcherzyków powietrza, ustaw pręt rozprężny w zamkniętej pozycji i wsuń do końca zbiornika.



Pociągnij w dół środkowy uchwyt, upuść 400ml surowca do kubka. Należy używać zdezynfekowanych naczyń. Należy zamknąć pokrywę.



Upewnij się, że plastikowe śruby są poluzowane.

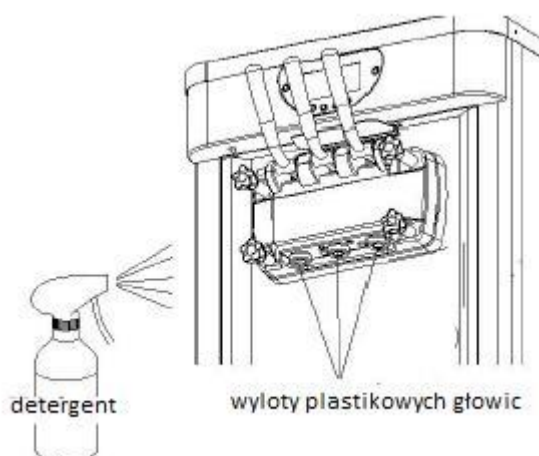
Upewnij się, że plastikowe głowice są umocowane plastikowymi śrubami, jeśli są poluzowane mogą spowodować wyciek surowca.

Należy zakryć miskę. Nie należy usuwać uchwytu podczas procesu chłodzenia.

Upewnij się, że maszyna jest wyłączona jeśli jej nie używasz.

Codzienny użytek

Umieść detergent spożywczy w maszynie do jej wyczyszczenia. Należy wyczyścić wyloty plastikowych głowic.



Przygotowywanie lodów

Gdy na wyświetlaczu pojawi się 99% ukończenia procesu przygotowywania lodów, a maszyna automatycznie się zatrzyma, należy przesunąć uchwyt w dół.



Ostrzeżenie

Kiedy maszyna nie funkcjonuje w sposób prawidłowy należy ją wyłączyć. W innym przypadku może to spowodować wypadek.

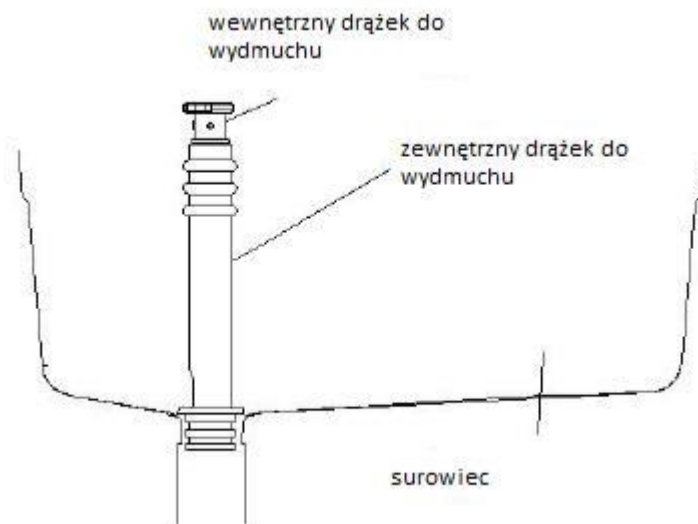
Maszyna posiada dwa cylindry do jednoczesnego procesu chłodzenia. Należy się upewnić, że oba zbiorniki są wypełnione surowcem. Brak surowca może spowodować zamrożenie cylindra.

Nie wolno wkładać palców do zbiornika podającego surowiec. Może to spowodować zranienie lub nieprawidłowe funkcjonowanie maszyny.

Lody, które zostały wyprodukowane nie mogą zostać ponownie włożone do zbiornika. Może to spowodować uszczerbek na zdrowiu.

Sposób używania wytłaczanego pręta

Ilość produktu w cylindrze może być regulowana przez wytłaczany pręt. Aby wyprodukować stały produkt należy wyregulować rozmiar wylotu produktu. Aby to zrobić należy poziomo obracać pręt wytłaczającym. Jeśli będzie on nieprawidłowo wyregulowany, lody będą zbyt miękkie lub zbyt twarde.



Jeśli nie produkujesz lodów przez więcej niż 1,5 godziny należy wyłączyć podmuch.

Stopa podmuchu odnosi się do zawartości powietrza w lodach, jest względne do ilości surowca, wyrażone w %. Wartość ta jest ważna dla jakości i kształtu lodów. Po umieszczeniu surowca w zbiorniku maszyny należy wyregulować pozycję pręta rozprężnego.

Codzienne czyszczenie po zakończeniu pracy maszyny

Należy codziennie zdezynfekować maszynę. W innym przypadku może to doprowadzić do rozwoju bakterii i uszczerbku na zdrowiu.

Pozostały surowiec należy umieścić z zamrażarce i oczyścić zbiornik.

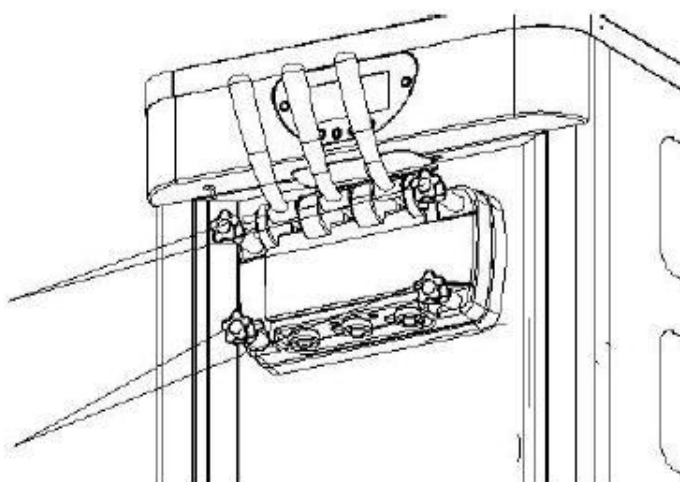


Należy oczyścić plastikowe wyloty głowic i je zdezynfekować.

Należy upewnić się że plastikowe śruby są poluzowane.

długa plastikowa
śruba do wylotu
zaworu wodnego

krótka plastikowa
śruba do wylotu
zaworu wodnego



Nie należy dodawać świeżego surowca pod koniec czasu pracy maszyny.

Należy upewnić się, czy plastikowa głowica jest umocowana poluzowanymi śrubami. Jeśli nie, może to spowodować wyciek.

Nie należy usuwać uchwytu podczas procesu chłodzenia.

Procedura powtarzana co 2 tygodnie

Podczas rozmontowywania części należy wyłączyć całkowicie maszynę. W innym przypadku może to spowodować włączenie maszyny i uszczerbek na zdrowiu.

Nie wolno pozwolić na przelewanie się wody. Może to spowodować uszczerbek na zdrowiu.

Należy rozmontować i oczyścić maszynę co dwa tygodnie. W innym przypadku może to doprowadzić do rozwoju bakterii i uszczerbku na zdrowiu.

Należy oczyścić maszynę detergentem spożywczym.

Należy rozmontować maszynę do jej najmniejszych części, które powinny być wyczyszczone.

Należy zamontować części czyszczące. Maszyna powinna być wyłączona.

Należy wyczyścić maszynę.

Należy sprawdzić czy proces chłodzenia jest włączony.

Należy usunąć pozostałości surowca z maszyny.

Instrukcja utrzymania i konserwacji maszyny

Podczas serwisowania maszyna powinna być wyłączona.

Nie wolno bezpośrednio polewać maszyny wodą. Może to spowodować wstrząs elektryczny.

Nie wolno używać kabla zasilającego jeśli jest on uszkodzony. Może to spowodować pożar lub porażenie.

Kwestia rury odpływowej

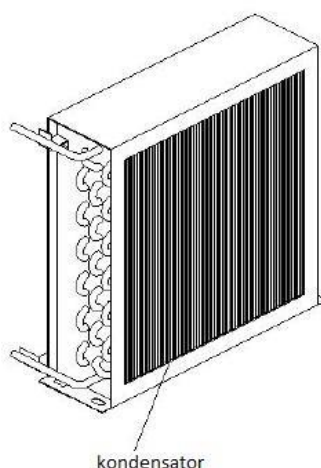
Wyjmij rurę odpływową, jeśli jest rozłączona. Należy sprawdzić pierścień karbowany i jeśli będzie taka potrzeba, wymienić go. W przypadku dodatkowych pytań skontaktuj się z punktem sprzedaży lub osobą odpowiedzialną za zakup produktu.

Utrzymanie powierzchni zewnętrznej

Powierzchnię czyść suchą, miękką ściereczką. Jeśli zabrudzenia są duże, należy użyć detergentu spożywczego wraz z ciepłą wodą do ich usunięcia. Należy także czyścić dolne części maszyny.

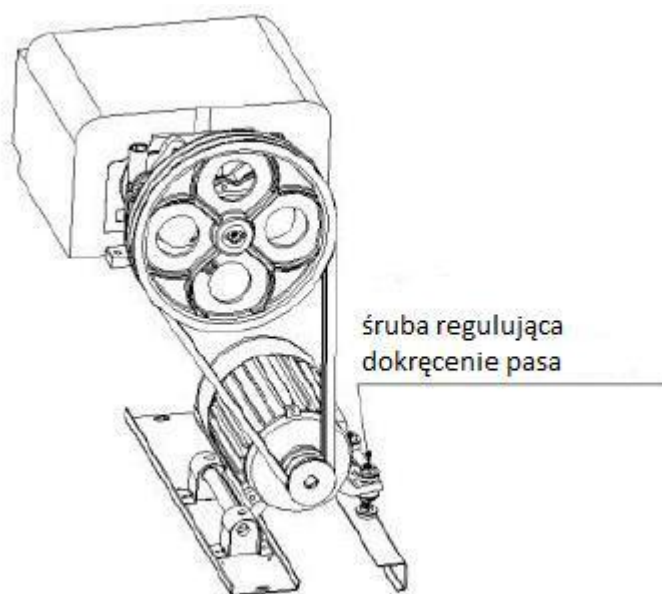
Czyszczenie kondensatora

Jeśli kondensator będzie pokryty kurzem może to wpłynąć na jego pracę i efekt chłodzenia będzie słabszy. Kondensator musi być czyszczony raz na trzy miesiące, a jeśli zaistnieje taka potrzeba raz na miesiąc. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć zasilanie. Należy uważać aby go nie uszkodzić.



Dostosowanie paska

Po dłuższym okresie użytkowania, pasek systemu mieszającego może się wydłużyć. Należy sprawdzić i wyregulować pasek systemu mieszającego i sprawdzić czy elastycznie pasuje do zespołu.



Uwaga: po przedłużeniu użytkowania pas napędowy jest gotowy do pracy. Regulacja nie wchodzi w zakres firmy serwisującej. Wydłużenie pasa pojawia się, jeśli maszyna pracuje nieprawidłowo, głośno. Wymiana części i ich regulacja zależy od długości czasu pracy maszyny.

Reduktor tankowania

Jeśli maszyna pracuje 6 miesięcy, należy zaaplikować smar do jednostki narzędziowej/przekładni. W innym wypadku maszyna będzie pracować nieprawidłowo i głośno.

Uwagi, jeśli maszyna nie pracuje przez dłuższy czas

Jeśli maszyna nie pracuje, nie podłączaj jej do prądu.

Jeśli maszyna nie pracuje przez dłuższy czas, należy przykryć ją plastikową folią. W innym przypadku maszyna może się zakurzyć, a to spowoduje jej nieprawidłowe funkcjonowanie.

W miejscach, w których temperatura spada poniżej 0 C, należy sprawdzić funkcjonowanie odpływu. Może dojść do przecieku.

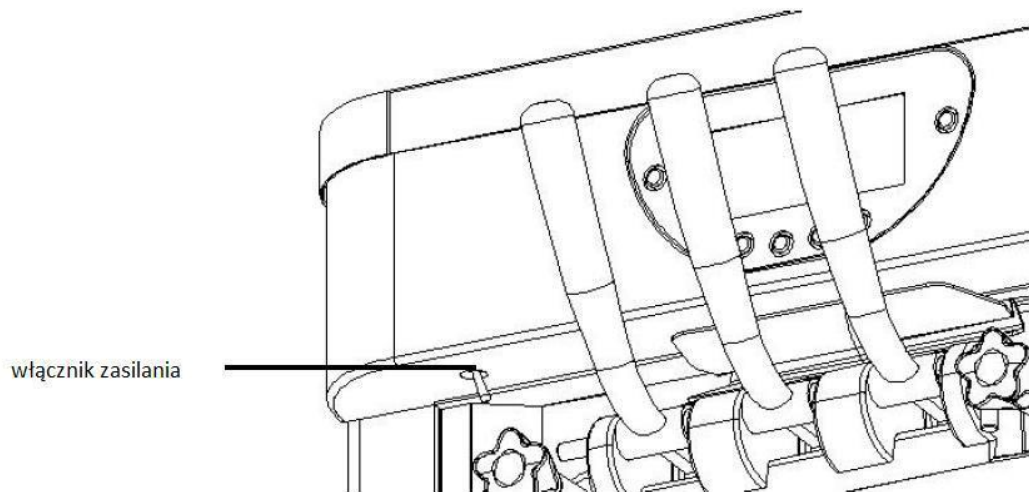
Jeśli maszyna jest nieużywana przez dłuższy czas, należy wykonać następujące kroki:

- ostrożnie oczyścić zbiornik i zamrożony zbiornik wody, upewnij się, że są one suche;
- rozmontuj wszystkie części, przechowuj je w czystym miejscu, co przedłuży ich okres użytkowania.

Jeśli maszyna działa nieprawidłowo lub jest uszkodzona, należy odłączyć ją od zasilania. W innym wypadku może to spowodować zniszczenie maszyny.

Niewykwalifikowany personel nie powinien zajmować się demontażem i naprawą maszyny. Może to spowodować pożar lub zniszczenie maszyny.

Jeśli w czasie pracy maszyny wystąpi nieoczekiwany błąd, należy ją wyłączyć i sprawdzić skąd pochodzi błąd.



Typowe usterki i obsługa

Otrzymasz maszynę do lodów wraz z wszystkimi niezbędnymi częściami, zaprogramowaną wraz z przekładnią mechaniczną, wydajnym systemem chłodzenia. Należy przygotować miejsce dla pracy maszyny i jej obsługi dla przeszkolonych pracowników; należy zastosować się do zaleceń zawartych w instrukcji.

Błędy w funkcjonowaniu maszyny, spowodowane nieprawidłową instalacją, użytkowaniem lub utrzymaniem nie są obejmowane przez kartę gwarancyjną.

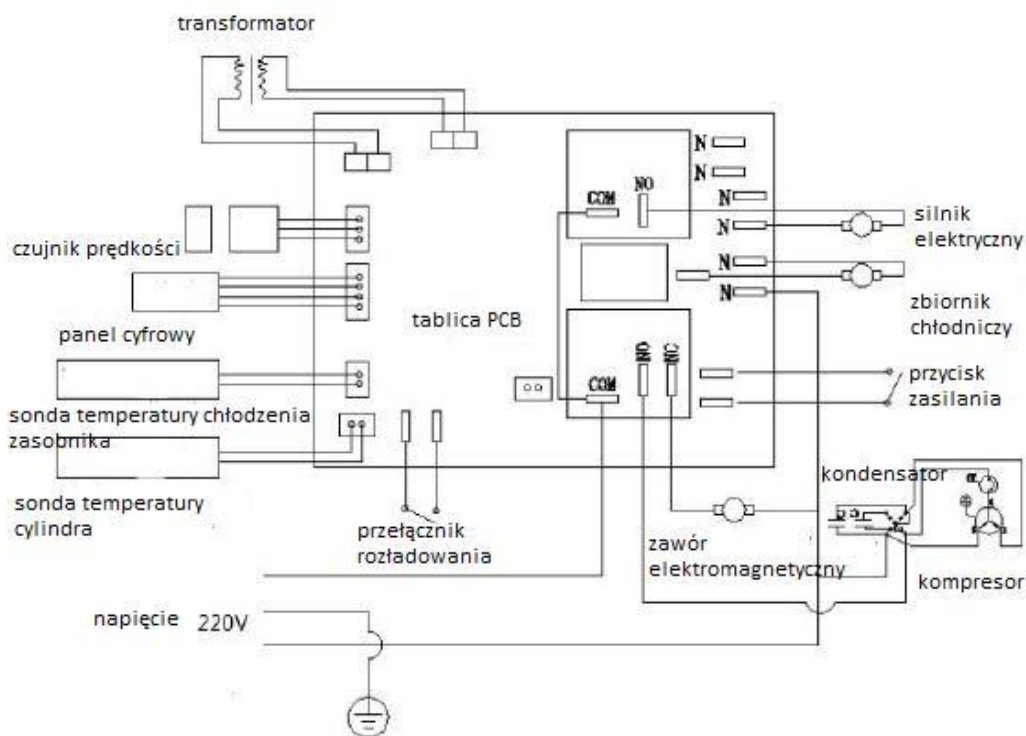
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nie włącza się	Kabel zasilający jest popsuty	Sprawdź podłączenie zasilania
	Wyłącznik obwodu nie jest włączony	Zresetuj maszynę
Maszyna nie pracuje w trybie czyszczenia WASH	Problem z połączeniem przewodów	Sprawdź połączenie i ewentualnie napraw
	Silnik jest zepsuty	Napraw silnik lub wymień go
Maszyna nie pracuje w trybie AUTO	Problem z połączeniem przewodów	Sprawdź połączenie i ewentualnie napraw
	Problem z tablicą sterującą	Wymień tablicę sterującą
Kompresor nie pracuje	Niskie napięcie	Sprawdź podłączenie transformatora
	Tablica kontrolna lub kompresor są zepsute	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Brak chłodzenia	Maszyna nie została wprowadzona w tryb chłodzenia	Naciśnij przycisk FREEZE i pozwól maszynie odłączyć się przed produkcją.
	Otwór wlotowy mieszanki jest zamrożony	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
	Wyciek czynnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
	Wentylator jest zepsuty	Napraw lub wymień wentylator
	Włączony bieg jest nieprawidłowy	Wybierz właściwy program

Maszyna nie zatrzymuje się	Kondensator powietrza jest zabrudzony lub wentylator jest popsuty	Oczyść kondensator i sprawdź czy wentylator funkcjonuje poprawnie
	Brak energii, maszyna nie jest podłączona	Sprawdź podłączenie do prądu
Maszyna nie wydaje produktu	Niski poziom surowca w cylindrze mrozącym	Należy dodać surowiec
	Przełącznik czujnika jest uszkodzony lub połączenie jest nieprawidłowe	Sprawdź połączenie lub wymień uszkodzony czujnik
	Pas ślizga się	Sprawdź napięcie pasa, jeśli będzie on zużyty wymień go
	Mieszadło jest zepsute	Sprawdź stan mieszadła. Jeśli będzie taka potrzeba, wymień je
	Przycisk zasilania jest wyłączony OFF	Przejdź do trybu ON i naciśnij program mrożenia FREEZE
	Ustawienia twardości są wyregulowane na zbyt niskie	Wyreguluj ustawienia
Produkt jest zbyt miękki	Przepis z jakiego produkowany jest surowiec jest niewłaściwy	Przygotuj nowy surowiec według poprawnej receptury
	Ustawienia twardości lodów są wyregulowane na zbyt wysokie	Wyreguluj ustawienia
Produkt jest zbyt twardy	Przepis jest niewłaściwy	Przygotuj nowy surowiec według poprawnej receptury
	Wyciek występuje w dziobku drzwiowym	Zastosuj smar lub wymień uszczelkę lub zawór rozładowniczy
Wyciek surowca	Wyciek występuje z przodu lub z tyłu cylindra mrożącego	Sprawdź instalacje uszczelki/podkładki i jeśli to konieczne, wymień ją

Maszyna zatrzymuje się zaraz po jej uruchomieniu	Niskie napięcie	Sprawdź połączenie do prądu
	Czujnik jest zepsuty	Wyłącz maszynę i wymień czujnik
Alarm „88”	Moduł chłodzenia nie funkcjonuje prawidłowo	Sprawdź wentylator i kondensator
Alarm „LL”	Czujnik nie działa prawidłowo	Należy wyłączyć maszynę przed sprawdzeniem czujnika. Sprawdź czy nie brakuje magnesu, wyreguluj pozycję czujnika lub wymień go, jeśli jest to konieczne
	Dzwonek dzwoni i maszyna zatrzymuje się	Sprawdź pozycję i wyregulowanie czujnika
Alarm „55”	Pas ześlizguje się	Sprawdź napięcie pasa, jeśli jest on zużyty, wymień go
Alarm „66”	Niedobór surowca	Napełnij zbiornik surowcem i włącz maszynę
Maszyna nie dochodzi do poziomu „99”	Niedobór czynnika chłodniczego	Sprawdź wyciek i napraw go, a następnie naładuj czynnik chłodniczy
	Niesprawna wentylacja	Wyreguluj pozycję maszyny
Maszyna nie zatrzymuje się po uzyskaniu poziomu „99”	Mini przełącznik lub płyta PC są zepsute	Sprawdź komponenty i jeśli to konieczne, wymień je

Alarm	Kod
Problem z czujnikiem	LL
Pas ześlizguje się	55
Nieprawidłowe chłodzenie	88
Nieprawidłowe ciśnienie sprężarki	HH
Zbyt wysokie napięcie	UH
Zbyt niskie napięcie	UL
Poziom temperatury poniżej -35 C lub czujnik temperatury jest zepsuty	RL
Poziom temperatury powyżej 60 C lub wystąpiło zwarcie czujnika temperatury	RH

Schemat elektryczny



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. przeprowadzenia nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe

- 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. zmiękczacze 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:
- dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacze do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
- o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - 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)
 - 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)
 - Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia
 - 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:
- zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - 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.

Urządzenie powinno zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowy montaż może spowodować uszczerbki na zdrowiu osób lub zwierząt, lub spowodować szkody materialne, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Firma będzie odrzucać wszystkie czynności manipulacyjne dokonywane przez nieupoważnione osoby. W razie wystąpienia takich sytuacji gwarancja automatycznie staje się nieważna.

RESTO QUALITY
ul. Zamknięta 10,
30-554 Kraków

WWW.RESTOQUALITY.PL