

Instrukcja obsługi

Granitor

Model: S12-1, S12-2, S12-2 TWIST, S12-3



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Części.....	6
SEKCJA 3: Panel kontrolny	8
SEKCJA 4: Instalacja	9
SEKCJA 5: Transport.....	10
SEKCJA 6: Podłączenie do sieci wodociągowej	10
SEKCJA 7: Obsługa	11
SEKCJA 8: Ostrzeżenia i wskazówki	15
SEKCJA 9: Korekty.....	17
SEKCJA 10: Czyszczenie	19
SEKCJA 11: Konserwacja	25
SEKCJA 12: Ogólne warunki gwarancji	27

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

SEKCJA 1: Informacje ogólne

WPROWADZENIE

Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy mikserze tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa śmiertelnego porażenia prądem elektrycznym i pożaru:

- Podłączenie do sieci elektrycznej należy wykonać zgodnie z przepisami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju użytkowania.
- Gniazdko elektryczne, do którego podłączona jest maszyna, musi:
 - odpowiadać rodzajowi wtyczki zainstalowanej w maszynie;
 - mieć rozmiar zgodny ze wskazówkami na tabliczce znamionowej z boku maszyny;
 - być podłączone do sprawnego systemu uziemienia;
 - być podłączone do systemu z różnicowym i magnetotermicznym wyłącznikiem.
- Kabel elektryczny nie może:
 - wejść w kontakt z jakąkolwiek cieczą: niebezpieczeństwo porażenia prądem i / lub pożaru;
 - zostać zgnieciony lub wejść w kontakt z powierzchniami tnącymi;
 - służyć do przemieszczania maszyny;
 - być używany, gdy jest uszkodzony;
 - być dotykany mokrymi lub wilgotnymi rękami;
 - być nieuporządkowany, zwijany w trakcie pracy maszyny;
 - być modyfikowany.
- To jest zakazane:
 - instalowanie maszyny w innych trybach niż te przedstawione w niniejszej instrukcji;
 - instalowanie maszynę w miejscach, w których możliwe jest użycie strumienia lub strumienia wody;
 - używanie maszyny w pobliżu substancji łatwopalnych i / lub wybuchowych;
 - pozostawianie w zasięgu dzieci plastikowych toreb, styropianu, gwoździ itp., ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia;
 - umożliwianie dzieciom zabawy lub przebywanie w pobliżu maszyny.
 - używanie części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta;
 - wprowadzanie jakichkolwiek modyfikacji technicznych w maszynie;
 - zanurzanie maszyny w jakimkolwiek płynie;
 - mycie maszyny strumieniem wody;
 - używanie maszyny w trybach innych niż wskazane w instrukcji;

- używanie maszyny w warunkach psychofizycznych, pod wpływem narkotyków, alkoholu, środków zmieniających nastrój itp .;
- instalowanie maszyny na innym sprzęcie;
- użytkowanie maszyny w atmosferze zagrożonej wybuchem, agresywnej lub o dużym stężeniu pyłu lub substancji oleistych w zawieszeniu w powietrzu;
- używanie maszyny w miejscach zagrożonych pożarem;
- używanie maszyny do przetwarzania nieodpowiednich substancji, biorąc pod uwagę charakterystykę maszyny.
- Nie myj maszyny benzenem ani jakimkolwiek rozpuszczalnikiem.
- Wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez Autoryzowany Serwis i / lub w każdym przypadku przez wyspecjalizowany, przeszkolony personel.
- Nie zasłaniaj kratki znajdujących się po bokach maszyny.
- Nie umieszczaj maszyny w pobliżu systemów grzewczych (takich jak grzejniki lub kaloryfery).
- W przypadku pożaru stosuj gaśnice z dwutlenkiem węgla (CO₂). Nie używaj gaśnic wodnych ani proszkowych.

Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom podczas pracy maszyny:

- Za niezgodne z przeznaczeniem uważa się:
 - jakiegokolwiek użycie inne niż to, do którego maszyna jest dostarczona i / lub z zastosowaniem technik innych niż przedstawione w tej instrukcji;
 - wszelkie ingerencje w maszynę inne niż wskazane w niniejszej publikacji;
 - każde użycie po zmianach części składowych i / lub urządzeń zabezpieczających;
 - jakiegokolwiek użytkowania po naprawach wykonanych z użyciem części zamiennych nieautoryzowanych przez producenta;
 - instalacja maszyny na wolnym powietrzu.

Każde niewłaściwe użycie spowoduje całkowite unieważnienie gwarancji, a producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za możliwe obrażenia osób i / lub uszkodzenie rzeczy wynikające z takiego użytkowania.

CZYSZCZENIE

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem i konserwacją maszyny należy założyć środki ochrony indywidualnej (rękawice, okulary itp.) Określone przez przepisy bezpieczeństwa obowiązujące w kraju, w którym maszyna jest używana.

Podczas wykonywania czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją należy stosować się do poniższych instrukcji:

- Używaj lateksowych rękawic ochronnych. Po założeniu rękawiczek umyj ręce roztworem dezynfekującym;
- Nie używaj rozpuszczalników ani substancji łatwopalnych;
- Nie używaj ściernych i / lub metalowych gąbek do czyszczenia maszyny i jej części;
- Staraj się nie rozprzestrzeniać płynów w środowisku;
- Nie myj części maszyny w zmywarce;
- Nie używaj zwykłego piekarnika i / lub kuchenki mikrofalowej do suszenia części maszyn;
- Nie zanurzaj urządzeń w wodzie;
- Nie spryskuj maszyny bezpośrednio strumieniami wody;

- Do czyszczenia należy używać tylko letniej wody i odpowiedniego środka odkażającego (zgodnego z obowiązującymi przepisami w kraju użytkownika), który nie spowoduje ryzyka uszkodzenia elementów maszyny;
- Po zakończeniu pracy należy ponownie założyć i naprawić wszystkie zdemontowane lub otwarte zabezpieczenia i osłony;

Czyszczenie i higiena to czynności, które należy wykonywać regularnie, z najwyższą starannością, tak aby zagwarantować jakość produkcji z zachowaniem niezbędnych zasad higieny.

SYTUACJE AWARYJNE

Uwaga! W każdej sytuacji awaryjnej w celu zatrzymania maszyny należy nacisnąć zielony wyłącznik umieszczony z przodu maszyny i odłączyć kabel elektryczny.

W przypadku zakleszczenia się maszyny z powodu zimna należy ją wyłączyć i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

W przypadku pożaru należy niezwłocznie ewakuować teren, tak aby umożliwić interwencję osobom odpowiedzialnym za sytuację i wyposażonym w odpowiednie środki ochrony. Zawsze używaj oficjalnie zatwierdzonych gaśnic; nigdy nie używaj wody ani substancji, których nie jesteś pewien.

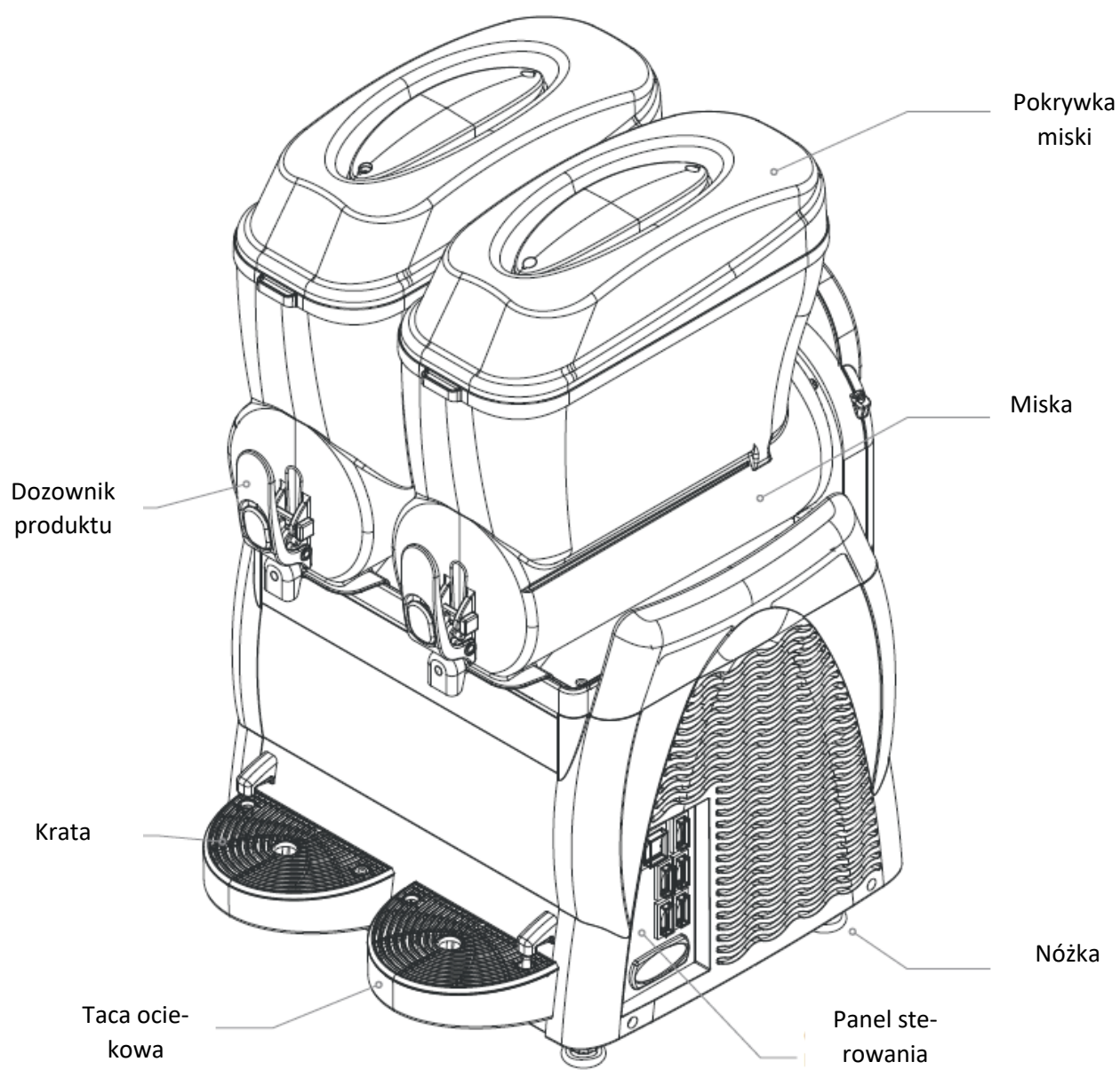
OPIS MASZINY

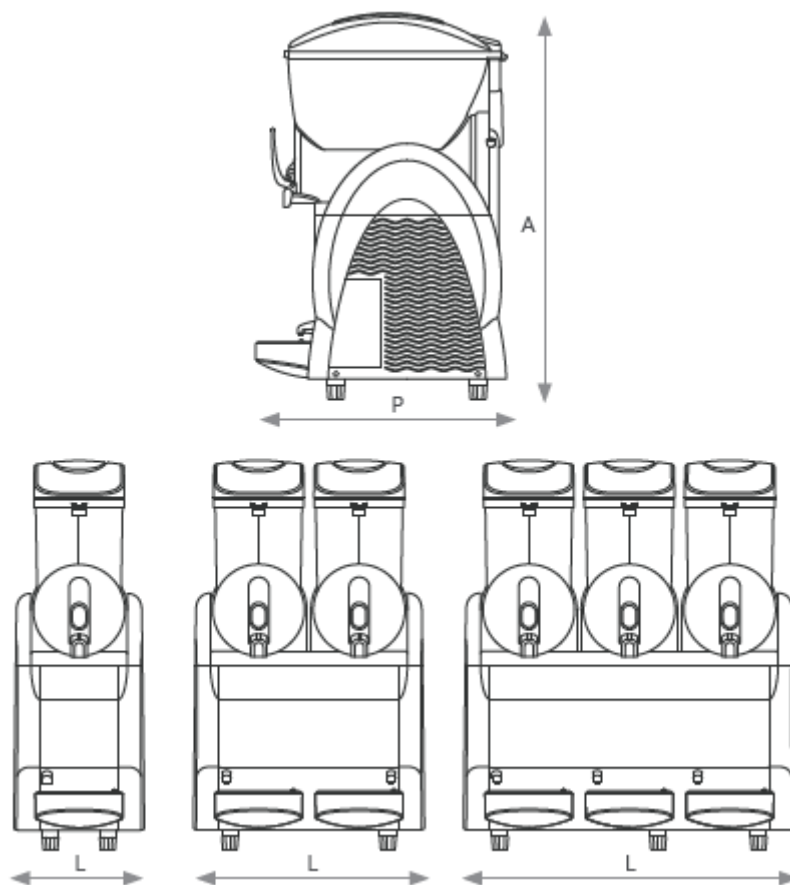
Maszyna do użytku profesjonalnego, z której korzystasz, jest idealna do przygotowywania napojów typu slush, sorbetów i napojów zimnych.

Główne cechy:

- Łatwa w użyciu, montażu i demontażu.
- Wysoka wydajność każdej miski (12L).
- Oświetlona osłona z systemem bezpieczeństwa zamykania.
- Wyświetlacz temperatury.
- Taca ociekowa z funkcją „pełna taca”.

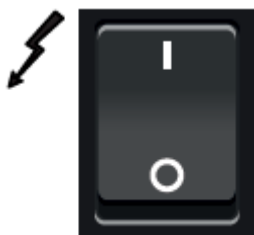
SEKCJA 2: Części





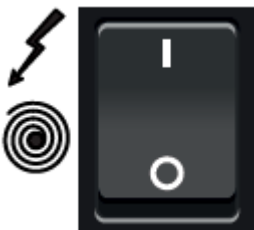
Model	Pojedynczy	Podwójny	Potrójny
Wymiary LxPxA [cm]	27x52x81	47x52x81	67x52x81
Liczba misek	1	2	3
Pojemność [l]	1x12 1x4 Evo/Super	2x12	3x12
Waga netto [kg]	29	56	70
Waga brutto [kg]	32	57	74
Opakowanie [cm]	34 x 54 x 93	56 x 54 x 93	77 x 54 x 93
Waty [W]	Patrz tabliczka znamionowa z boku maszyny		
Napięcie [V]			
Temp. operacyjna [°C]	Min. 20°C / maks. 32°C		
Ciśnienie akustyczne	<<70dBa		
Klasa	N		

SEKCJA 3: Panel kontrolny



Wyłącznik główny

Włącza / wyłącza maszynę



Wyłącznik główny

Tylko w modelach Evo / Super.

Włącz / wyłącz maszynę i mikser.



Wyświetlacz

Pokazuje temperaturę produktu w zbiorniku.

W modelach Evo / Super służy do regulacji konsystencji produktu.



Czasomierz

Tylko w modelach z czasomierzem.

Włączanie / wyłączenie czasomierza.



Chłodzenie

Służy do chłodzenia lub zatrzymywania chłodzenia produktu w misce:

- Poz. „I”: Slush
- Poz. „II”: Zimny napój / konserwacja
- Poz. „0”: Chłodzenie wyłączone

W modelach Evo / Super:

- Poz. „I”: Produkty schłodzone
- Poz. „II”: Rozmrażanie / konserwacja
- Poz. „0”: Chłodzenie wyłączone



Produkty schłodzone

Tylko w modelach Evo / Super.



Służy do wyboru między zimną śmietaną lub slush:

Poz. „I”: zimna śmietana

Poz. „II”: slush



Światło

Włącz / wyłącz światło (*modele z pokrywą ze światłem*) na pokrywach miski.



Mieszać

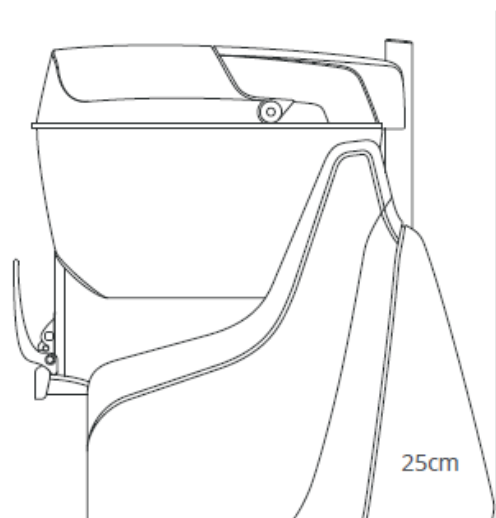
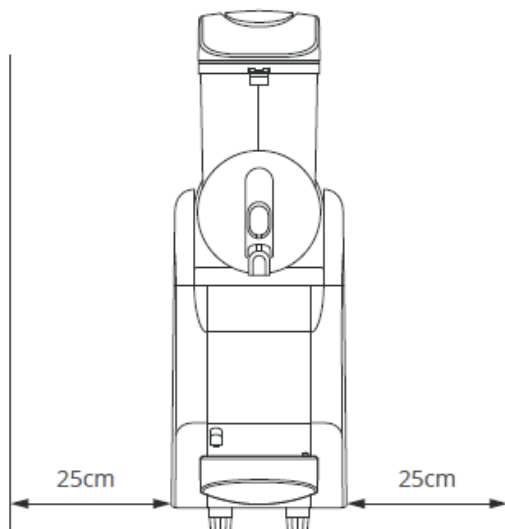
Włącz / wyłącz miksowanie produktów w odpowiedniej misce.

SEKCJA 4: Instalacja

Przed zainstalowaniem maszyny pomieszczenie musi spełniać następujące wymagania:

- Pomieszczenie musi być przygotowane do zainstalowania maszyny.
- Pomieszczenie musi spełniać wymagania dotyczące oświetlenia, wentylacji i higieny.
- Powierzchnia stanowiska musi być solidna, płaska (nachylenie mniejsze niż 2) i stabilna.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne.
- Maszynę należy nadzorować. Dlatego musi być zainstalowany w miejscu, w którym może być obserwowana przez przeszkolony personel.
- Zabrania się instalowania maszyny w miejscach, w których może ona zostać osiągnięta, dotknięta i / lub uruchomiona przez inne osoby niż upoważnione.
- Maszyna musi pracować w środowisku o temperaturze od 20°C do 32°C.
- Musi być zapewnione miejsce na dostęp do maszyny, aby:
 - Pozwolić operatorowi działać bez żadnych ograniczeń;
 - W razie potrzeby móc natychmiast opuścić obszar;
 - Umożliwić cyrkulację powietrza;

Na poniższym rysunku podano minimalne odległości niezbędne do wykonania instalacji. Odległości separacji są takie same dla maszyn z 1, 2 i 3 pojemnikami.



SEKCJA 5: Transport

Po otrzymaniu maszyny należy ją przetransportować w miejsce, w którym ma być zainstalowana.

Przed transportem: Sprawdź, czy w promieniu działania podczas podnoszenia i przemieszczania ładunku nie ma nikogo, a w sytuacjach szczególnie trudnych, korzystaj z personelu do monitorowania ruchów, które mają być wykonywane.

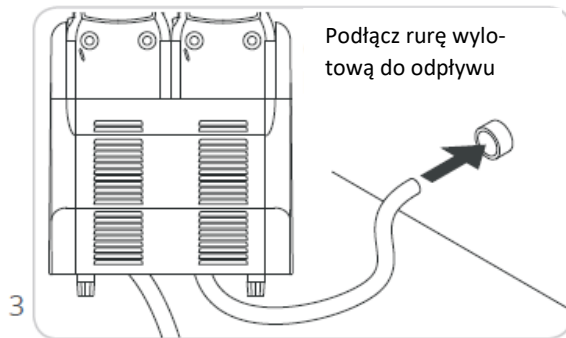
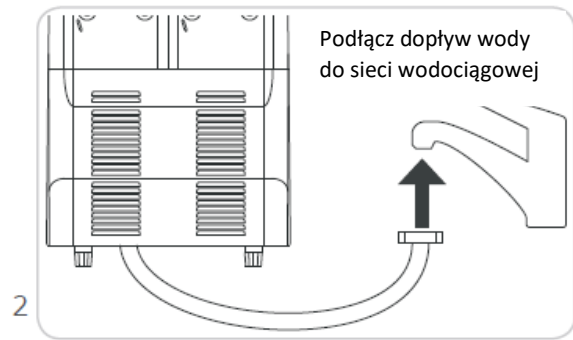
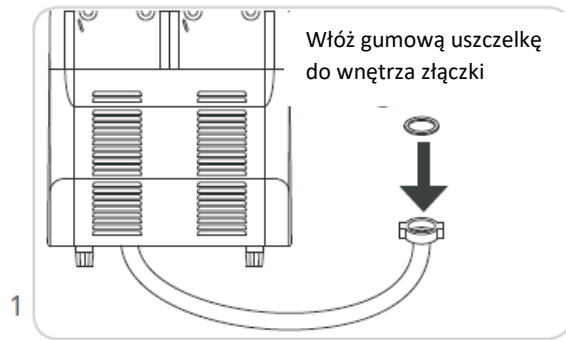
Podnoszenie i transport: Podnieś zapakowaną maszynę i ostrożnie ją transportuj; ruch maszyny musi być wykonywany w pozycji pionowej przez co najmniej dwie osoby.

Monitoruj podróż: Unikaj podróży po nierównych powierzchniach, zwracając uwagę na wymiary i ewentualne wystające części.

GWARANCJA nie obejmuje uszkodzeń, jakich maszyna może doznać podczas transportu i przemieszczania. Naprawa lub wymiana części, które mogły ulec uszkodzeniu, musi być przeprowadzona na koszt klienta.

SEKCJA 6: Podłączenie do sieci wodociągowej

(Tylko maszyny chłodzone wodą)

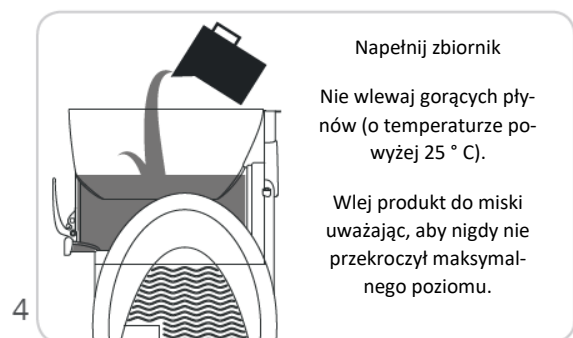
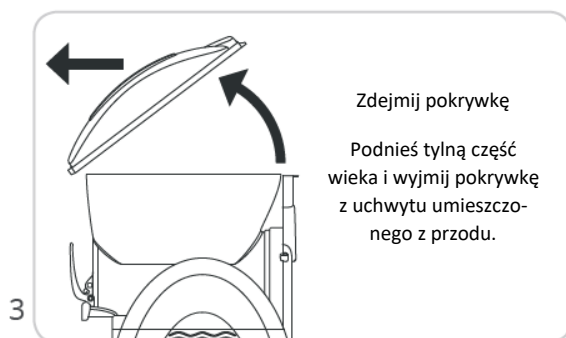
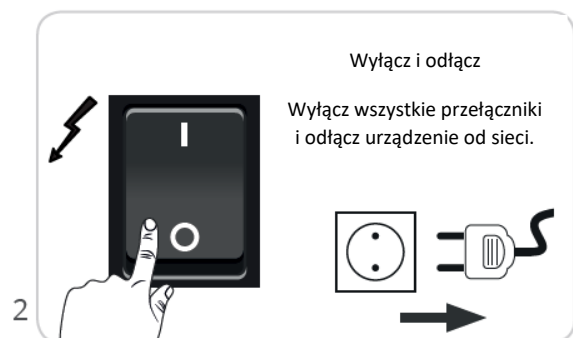
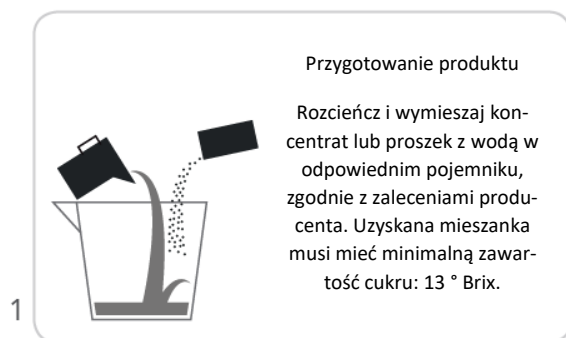


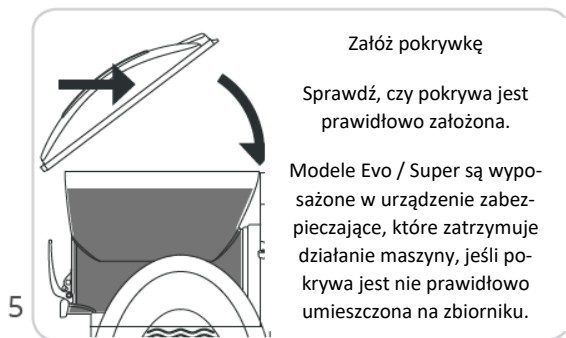
SEKCJA 7: Obsługa NAPEŁNIANIE

Jakiego produktu użyć?

Użyj płynnego koncentratu lub proszku zmieszanego z wodą. Uzyskana mieszanka musi mieć minimalną zawartość cukru: 13 ° Brix. Niższe stężenie może uszkodzić mieszadła i / lub motoreduktory.

Roztwór 13 ° Bx zawiera 13 g cukru rozpuszczonego w 100 g płynu.

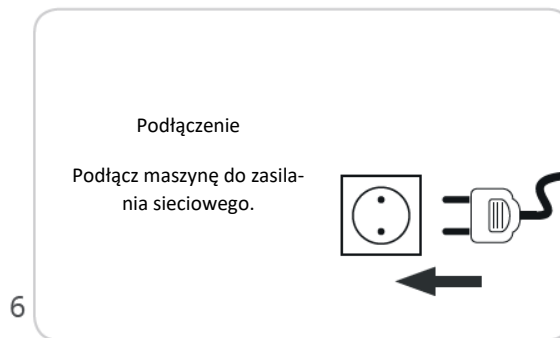




Założ pokrywę

Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo założona.

Modele Evo / Super są wyposażone w urządzenie zabezpieczające, które zatrzymuje działanie maszyny, jeśli pokrywa jest nie prawidłowo umieszczona na zbiorniku.



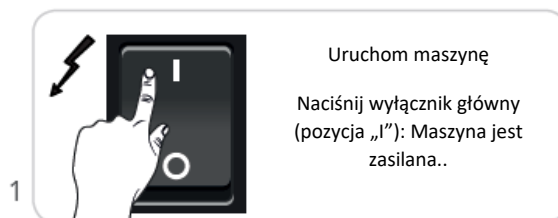
Podłączenie

Podłącz maszynę do zasilania sieciowego.

PRZYGOTOWANIE PRODUKTU

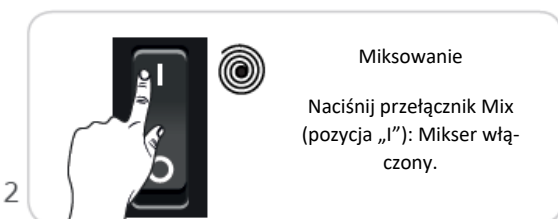
Dla uproszczenia zilustrowano działanie tylko jednej misy.

Aby obsługiwać inne misy, po prostu wykonaj tę samą sekwencję czynności na przełącznikach danej misy.



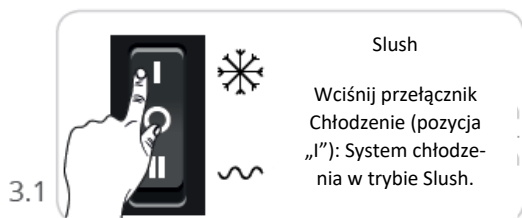
Uruchom maszynę

Naciśnij wyłącznik główny (pozycja „I”): Maszyna jest zasilana..



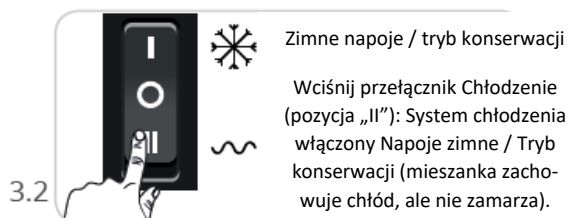
Miksowanie

Naciśnij przełącznik Mix (pozycja „I”): Mikser włączony.



Slush



Wciśnij przełącznik Chłodzenie (pozycja „I”): System chłodzenia w trybie Slush.



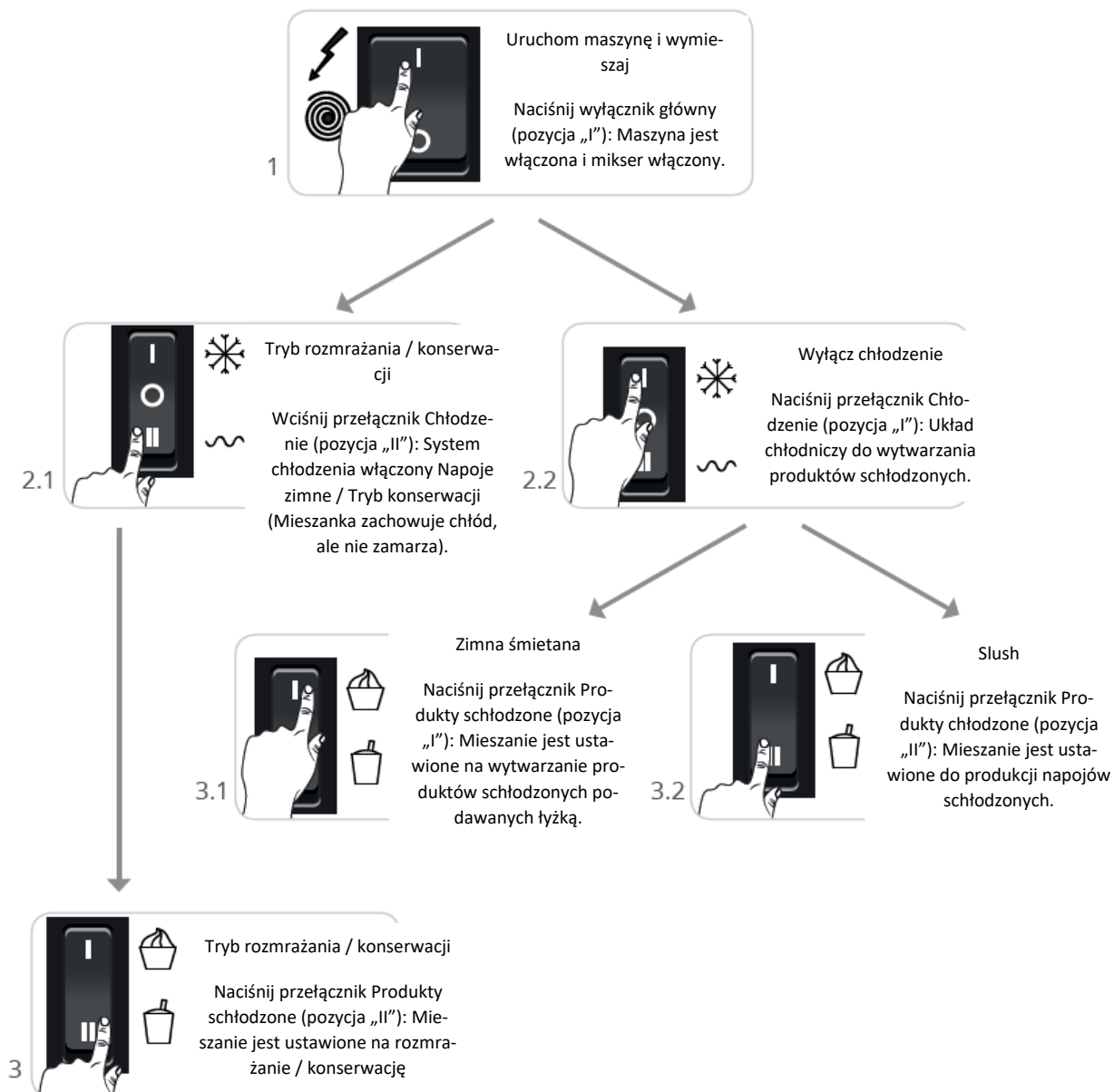
Zimne napoje / tryb konserwacji

Wciśnij przełącznik Chłodzenie (pozycja „II”): System chłodzenia włączony Napoje zimne / Tryb konserwacji (mieszanka zachowuje chłód, ale nie zamarza).

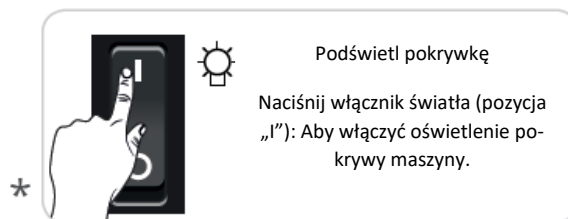
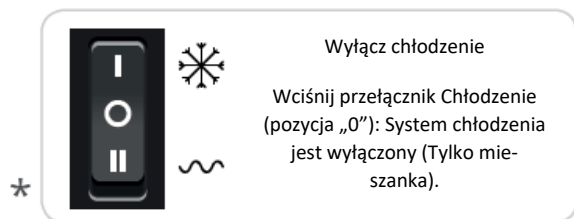
Podczas gdy maszyna przygotowuje produkt możliwe jest również:

<p>* </p> <p>Wyłącz chłodzenie</p> <p>Wciśnij przelącznik Chłodzenie (pozycja „0”): System chłodzenia jest wyłączony (Tylko mieszanie).</p>	<p>* </p> <p>Podświetl pokrywę</p> <p>Naciśnij włącznik światła (pozycja „I”): Aby włączyć oświetlenie pokrywy maszyny.</p>
---	--

PRZYGOTOWANIE PRODUKTU (EVO / SUPER)

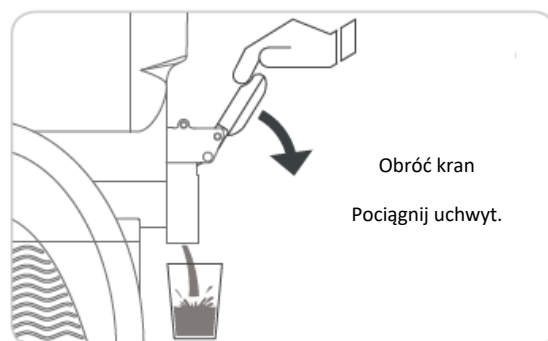
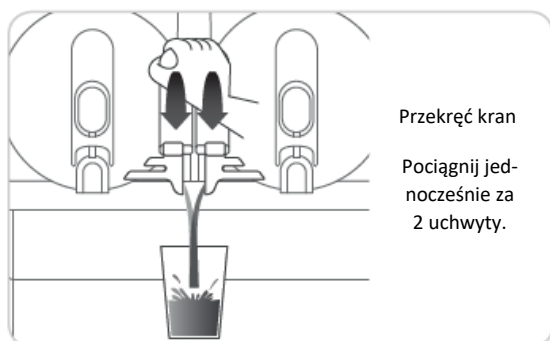
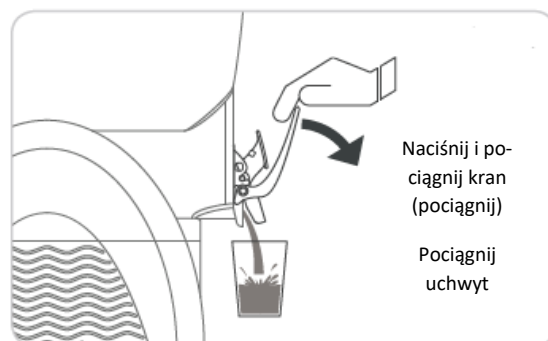
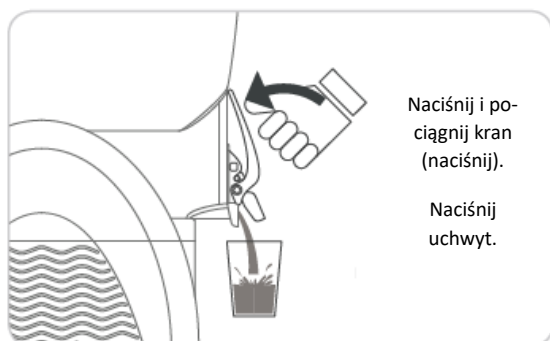


Podczas gdy maszyna przygotowuje produkt możliwe jest również:



PODAWANIE PRODUKTU

Podawaj produkt w zależności od typu używanego kranu



W maszynach Evo / Super:



ZAMKNIĘCIE LOKALU

W okresach zamknięcia zakładu możliwe jest przełączenie maszyny w tryb konserwacji. W ten sposób zaoszczędzisz znaczną ilość energii elektrycznej, ponieważ kompresor pracuje tylko przez czas niezbędny do utrzymywania produktu w odpowiedniej temperaturze (maks. 4^o C).

ZIMNE NAPOJE / TRYB KONSERWACJI





Naciśnij przełącznik Chłodzenie (pozycja „II”): System chłodzenia w trybie Napoje zimne / Konserwacja.

SEKCJA 8: Ostrzeżenia i wskazówki

WYŚWIETLACZ TEMPERATURY

Wskaźnik temperatury służy do:

- Pokazywania temperatury produktu w zbiorniku.
- W maszynach Evo / Super za pomocą klawiszy  i  można regulować konsystencję produktu.
- Pokazywania informacji dotyczących funkcji maszyny.

Wyświetlacz temperatury cyklicznie (co 3 sekundy) pokazuje temperaturę produktu w zbiorniku.

Aby zobaczyć, do którego zbiornika odnosi się odczyt temperatury, należy sprawdzić, który punkt dziesiętny jest wyświetlany:



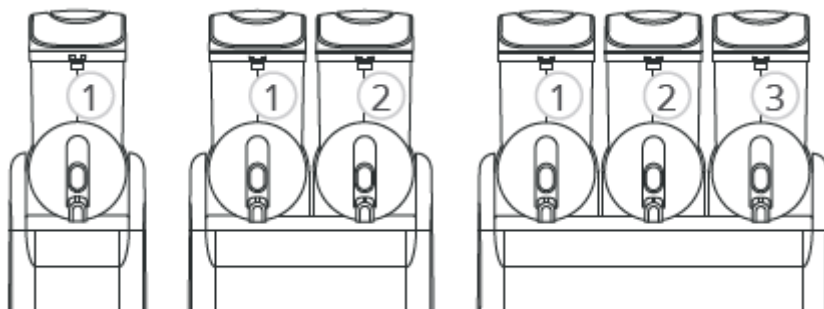
Jeśli widziany przecinek dziesiętny jest po lewej stronie, odczyt temperatury odnosi się do zbiornika 1.



Jeśli widziany przecinek dziesiętny znajduje się w środku, odczyt temperatury odnosi się do zbiornika 2.



Jeśli wyświetlany przecinek dziesiętny jest po prawej stronie, odczyt temperatury odnosi się do zbiornika 3.



ALARMY

W przypadku awarii na wyświetlaczu pojawią się następujące komunikaty alarmowe:

Alarm	Model standardowy	Model Evo / Super
A1	Sonda zbiornika 1 odłączona	Zwarcie sondy zbiornika
A2	Zwarcie sondy zbiornika 1	Sonda zbiornika odłączona
A3	Sonda zbiornika 2 odłączona	Produkt w zbiorniku jest za bardzo schłodzony. Wyłącz maszynę. Poczekaj, aż produkt trochę się nagrzej, ponownie włącz urządzenie i zmniejsz konsystencję produktu.
A4	Zwarcie sondy zbiornika 2	Pokrywa zbiornika nie jest na swoim miejscu. Ponownie załóż pokrywę na zbiornik. Jeśli problem nie ustąpi po ponownym założeniu pokrywy, skontaktuj się ze specjalistą.
A5	Sonda zbiornika 3 odłączona	Mikser się nie obraca. Awaria silnika, okablowania lub karty elektronicznej. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
A6	Zwarcie sondy zbiornika 3	

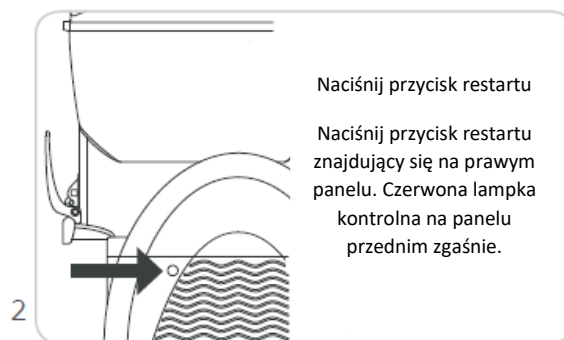
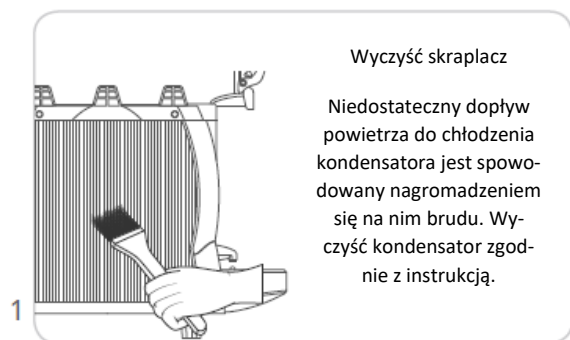
CZUJNIK CIŚNIENIA (OPCJONALNIE)

Gdy nie można schłodzić kondensatora, ciśnienie w obwodzie chłodzenia wzrasta.

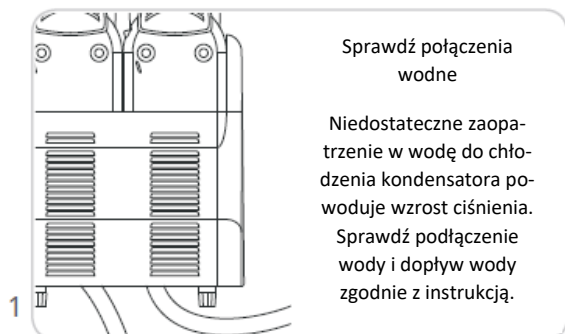
Aby uniknąć uszkodzenia elementów maszyny przez wzrost ciśnienia, czujnik ciśnienia wysyła sygnał do zatrzymania sprężarki. W takim przypadku zapala się czerwona kontrolka na panelu przednim.

ABY ZRESETOWAĆ URZĄDZENIE:

Maszyny powietrzne

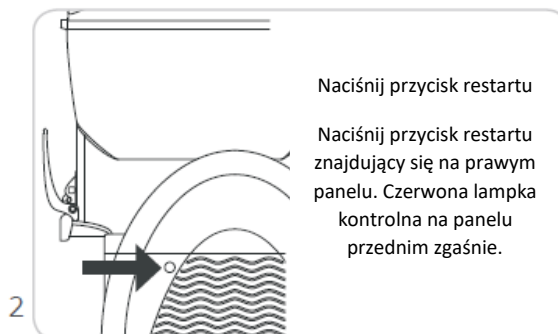


Maszyny wodne



Sprawdź połączenia wodne

Niedostateczne zaopatrzenie w wodę do chłodzenia kondensatora powoduje wzrost ciśnienia. Sprawdź połączenie wody i dopływ wody zgodnie z instrukcją.

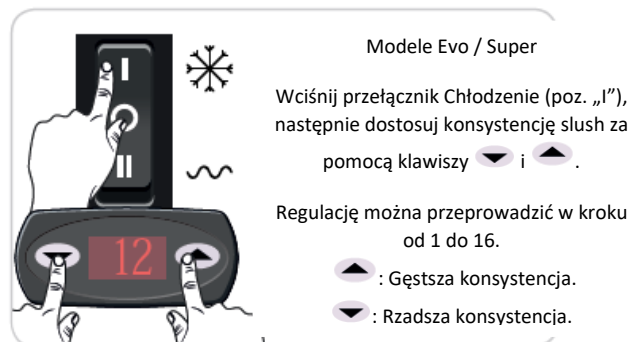
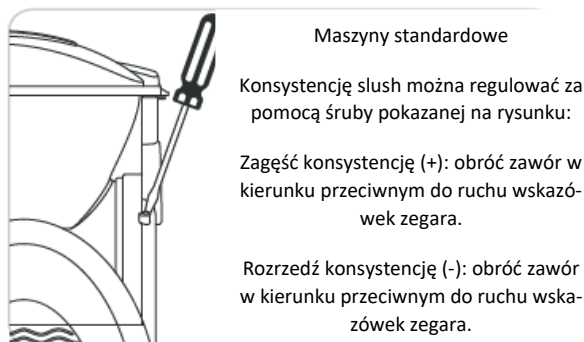


Naciśnij przycisk restartu

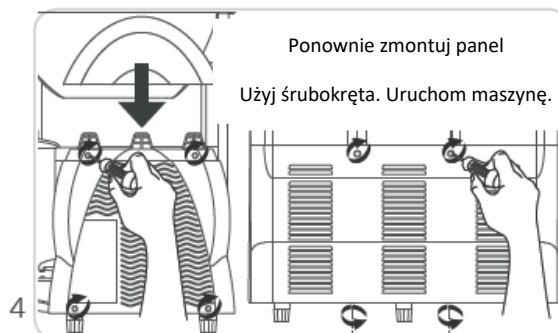
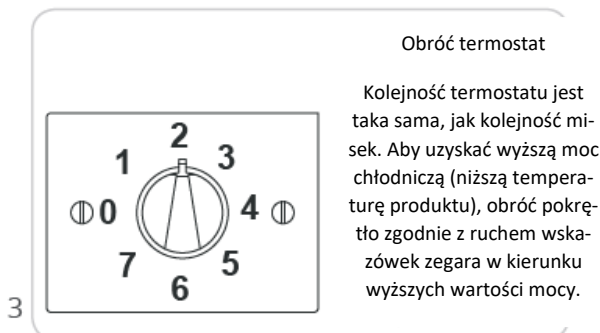
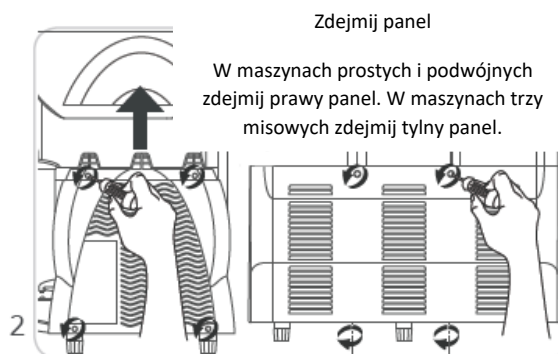
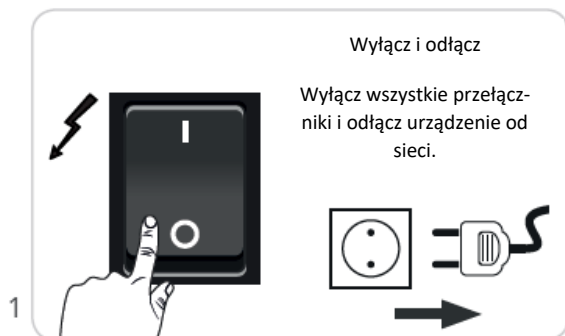
Naciśnij przycisk restartu znajdujący się na prawym panelu. Czerwona lampka kontrolna na panelu przednim zgaśnie.

SEKCJA 9: Korekty

DOSTOSOWANIE KONSYSTENCJI



REGULACJA TEMPERATURY (TS-V) (TYLKO W TRYBIE ZIMNEGO NAPOJU)



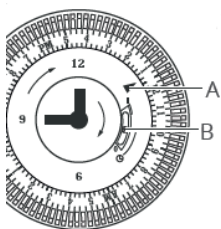
REGULACJA CZASOMIERZA I URUCHOMIENIE

Czasomierz pozwala na wlanie mieszanki z wyprzedzeniem i przygotowanie slush do podania o zaprogramowanej godzinie (praca bez nadzoru). Czasomierz określa, kiedy maszyna jest w trybie slush lub zimnego napoju / konserwacji.



Czasomierz ustawiaj tylko kiedy główny wyłącznik zasilania jest w pozycji OFF.

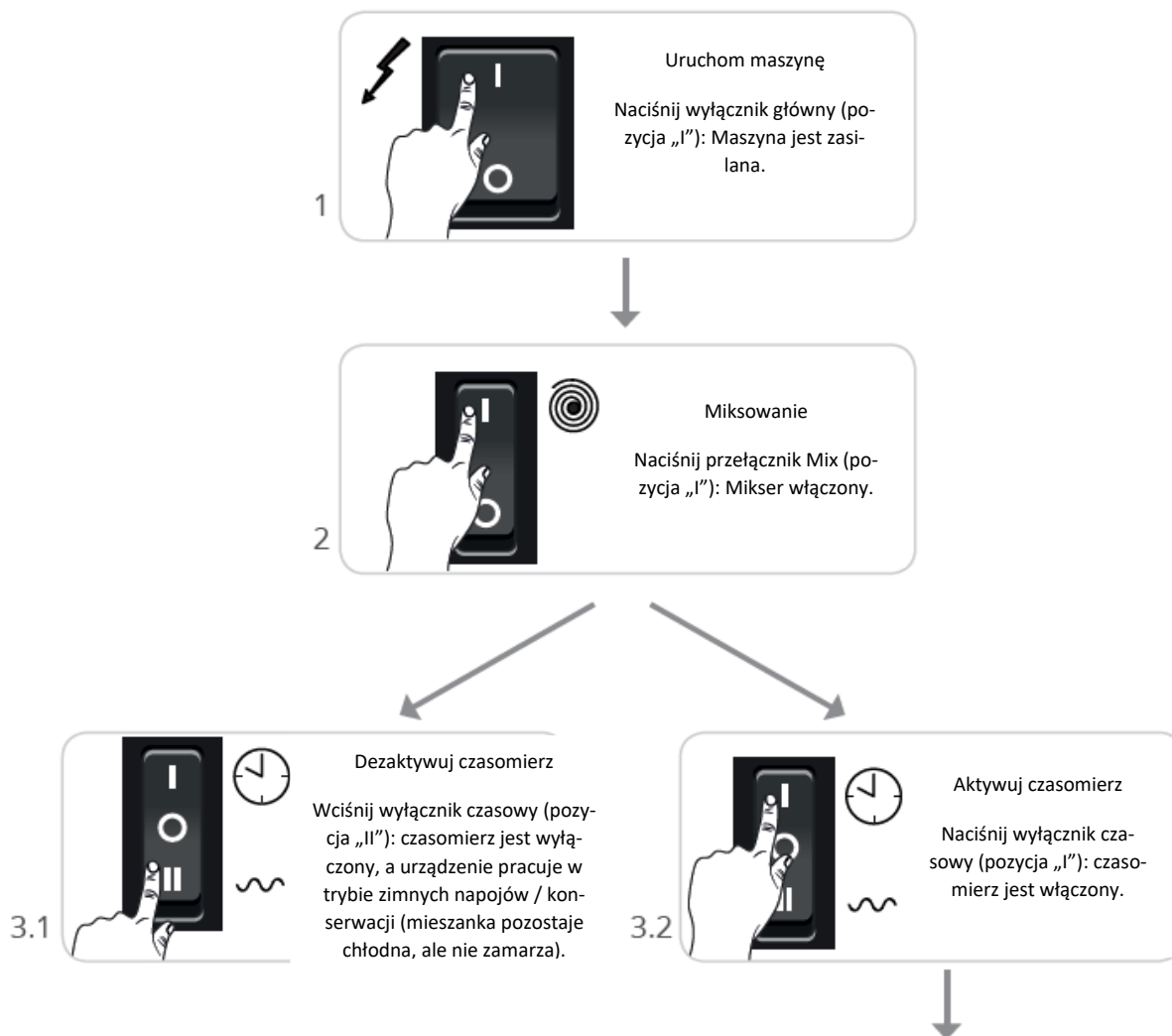
REGULACJA CZASOMIERZA

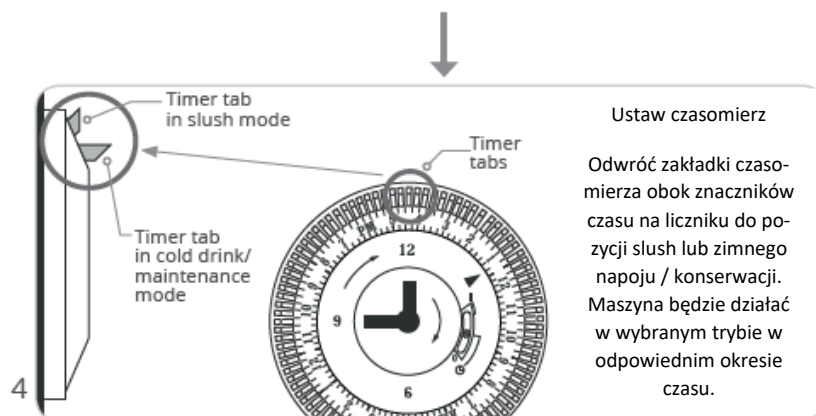


Obróć zewnętrzne koło czasomierza w prawo, aż bieżący czas zrówna się ze strzałką (A) na tarczy zegara. Sprawdź, czy selektor (B) znajduje się w położeniu środkowym.

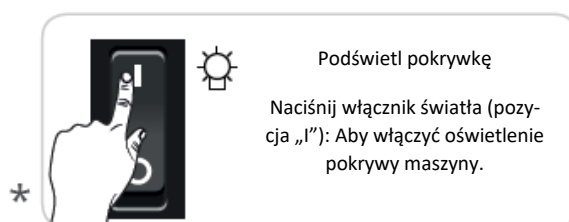
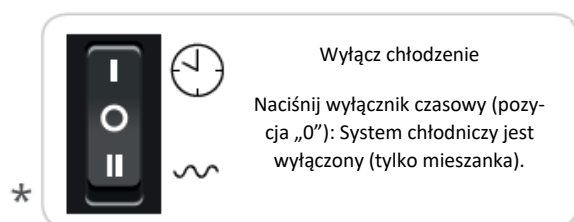
URUCHOMIENIE MASZYNY Z CZASOMIERZEM

Podłącz maszynę do zasilania sieciowego, a następnie:





Podczas gdy maszyna przygotowuje produkt możliwe jest również:



SEKCJA 10: Czyszczenie

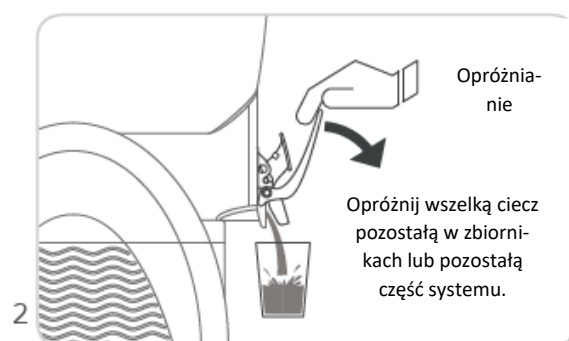
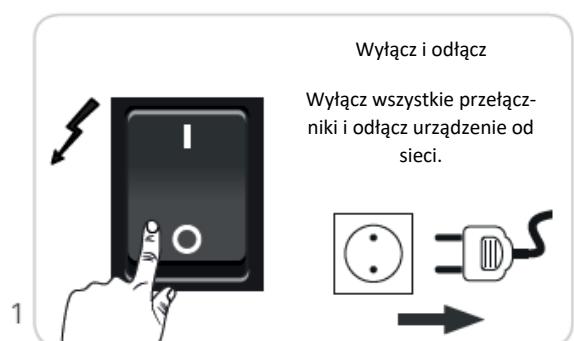
KIEDY NALEŻY CZYŚCIĆ MASZYNĘ?

Podczas czyszczenia i konserwacji należy przestrzegać przepisów dotyczących czyszczenia, zawartych w niniejszej instrukcji.

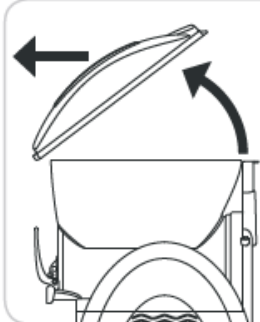
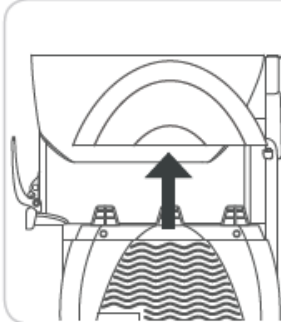
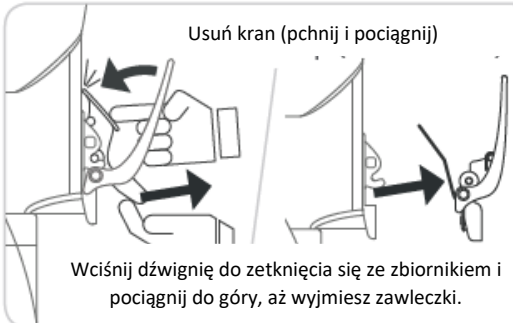
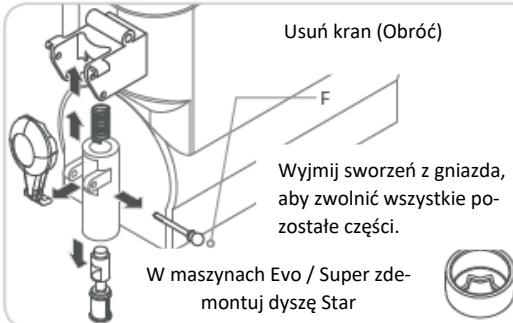


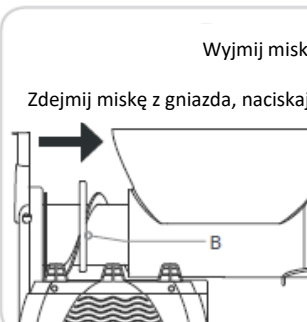
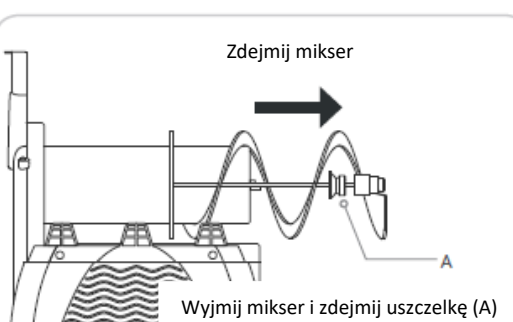
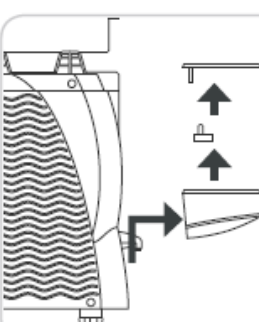
KIEDY NALEŻY CZYŚCIĆ MASZYNĘ?

Zalecane jest codzienne czyszczenie części mających kontakt z produktem. Należy je zawsze czyścić podczas napełniania maszyny nowym produktem.

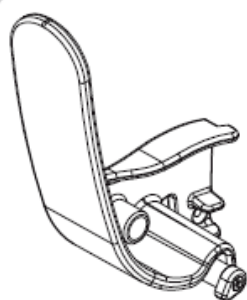
OPRÓŻNIANIE I ODŁĄCZANIE



DEMONTAŻ

- 1  Zdejmij pokrywę
Podnieś tylną część wieka i wyjmij pokrywę z uchwytu umieszczonego z przodu.
- 2  Usuń podporę boczną
Bez obaw podnieś boczne wsporniki, aby je usunąć.
- 3.1  Usuń kran (pchnij i pociągnij)
Wciśnij dźwignię do zetknięcia się ze zbiornikiem i pociągnij do góry, aż wyjmiesz zawleczki.
- 3.2  Usuń kran (Obróć)
Wyjmij sworzeń z gniazda, aby zwolnić wszystkie pozostałe części.
W maszynach Evo / Super zdemontuj dyszę Star 
- 4  Zdemontuj miskę
Podnieś przednią część miski, aby ją zwolnić
- 5  Wyjmij miskę i uszczelnij
Zdejmij miskę z gniazda, naciskając i lekko stukając w tylną część.
Jeśli uszczelka miski (B) pozostaje na parowniku, należy ją zdjąć.
Jeśli uszczelka miski (B) jest przymocowana do miski, oddziel ją.
- 6  Zdejmij mikser
Wyjmij mikser i zdejmij uszczelkę (A)
- 7  Wyjmij tacę ociekową
Podnieś tacę z kratką na niej i wyciągnij ją. Usuń pływak i siatkę i opróżnij jego zawartość.

*8



Usuń kran Twist
(Modele Twist / V.mix)

CZYSZCZENIE CZĘŚCI I MASZYNY

1



Przygotuj roztwór odkażający

Napełnij pojemnik roztworem odkażającym zmieszonym z wodą (2% podchlorynu sodu zmieszanego z wodą (wybielacz)).

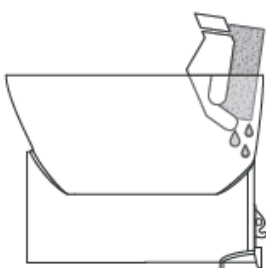
2



Wyczyść parownik

Umyj parownik, pocierając całą powierzchnię szmatką lub gąbką, wyczyść tackę i otwory odpływowe. Spłucz dużą ilością wody.

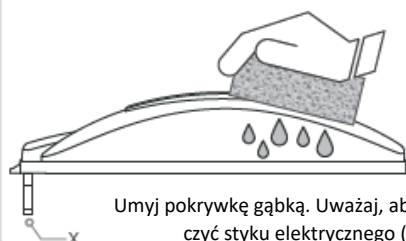
3



Wyczyść miskę

Umyj wewnątrz i zewnętrzną stronę miski szmatką lub gąbką. Spłucz dużą ilością wody.

4



Wyczyść pokrywę

Umyj pokrywę gąbką. Uważaj, aby nie zmoczyć styku elektrycznego (X).

5



Wyczyść części

Napełnij inny pojemnik roztworem odkażającym zmieszonym z wodą (2% podchlorynu sodu zmieszanego z wodą (wybielacz)). Zanurz zdemontowane elementy, pozostaw do namoczenia w roztworze na 30 minut.

6



Pozostaw do wyschnięcia

Umieść elementy na czystej powierzchni i wysusz je.

MONTAŻ

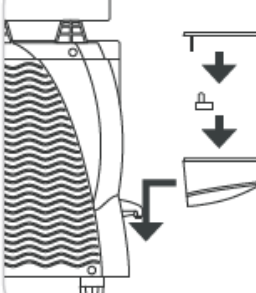
*1



Zamontuj kran Twist (Modele Twist / V.mix)

Napełnij inny pojemnik roztworem odkażającym zmieszany z wodą (2% podchlorynu sodu zmieszanego z wodą (wybielacz)). Zanurz zdemonstrowane

2




Zamontuj tackę ociekową

Umieść pływak i kratkę na górze tacy. Zamontuj tacę z powrotem na miejscu i dociśnij, aby zamocować ją do maszyny.

3

Zamontuj połączenie miski

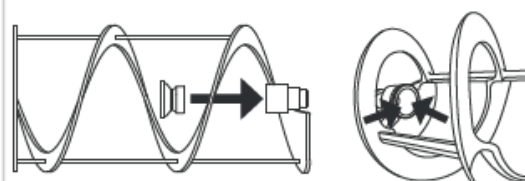


(Kran pchnij i pociągnij) Zainstaluj uszczelkę w tylnej części miski, lekko rozciągając obiema rękami.

(Zakręć kran) Zainstaluj uszczelkę na parowniku i nasmaruj całą powierzchnię.

4

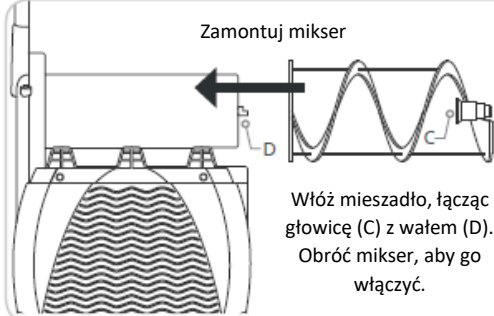
Zamontuj uszczelkę miksera



Zamontuj uszczelkę na mikserze i nasmaruj ją we wskazanych miejscach za pomocą dostarczonej wazeliny.

5

Zamontuj mikser



Włóż mieszadło, łącząc głowicę (C) z wałem (D). Obróć mikser, aby go włączyć.

6

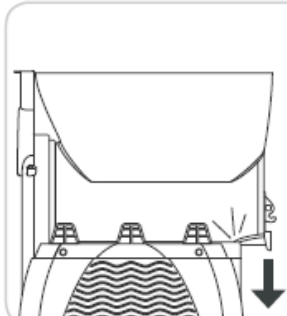
Zamontuj miskę



Naciskając przednią część, ustaw miskę na miejscu. Lekko podnieś głowicę miksera tak, aby dotykała dedykowanego miejsca przewidzianego w misce.

7

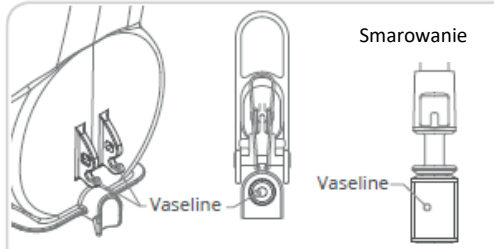
Zaczep miskę



Dociśnij miskę w dół, aż zaskoczy o górną tacę.

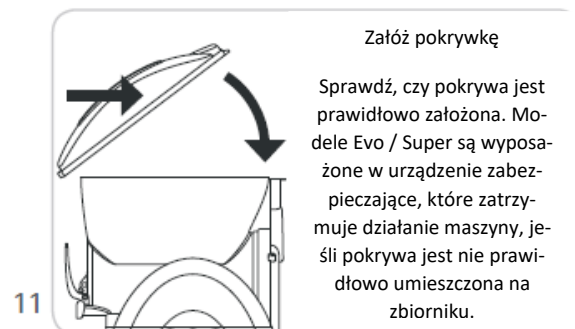
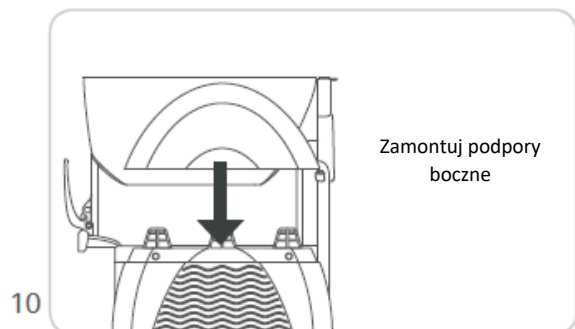
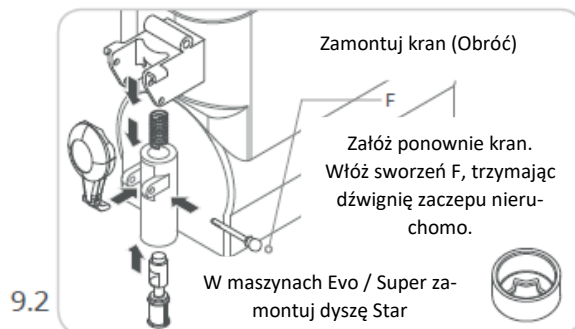
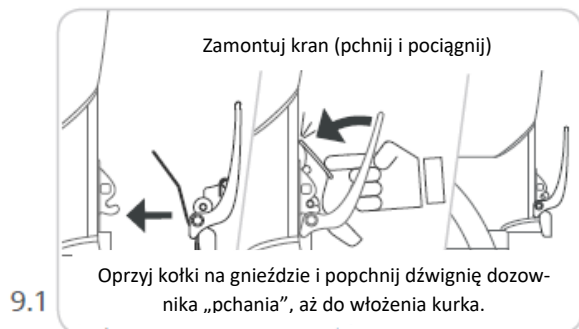
8

Smarowanie



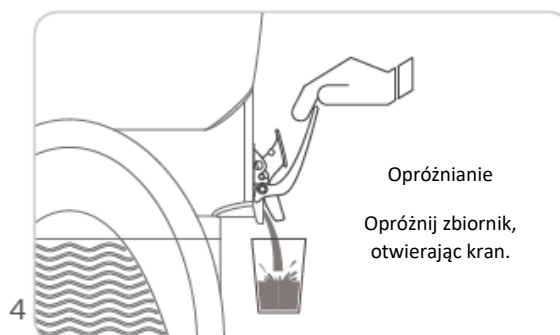
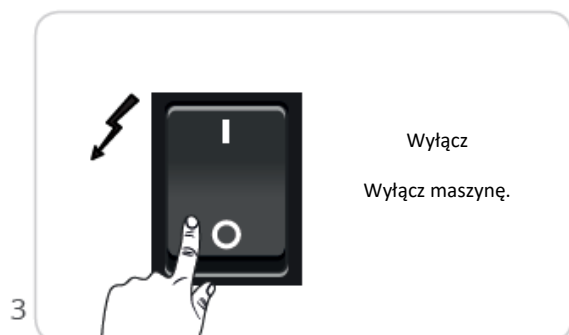
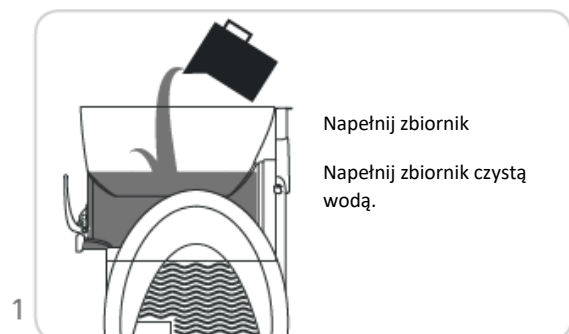
(Kran pchnij i pociągnij) Nasmaruj haczyki miski i przegubu.

(Obracaj kran) Nasmaruj korek tłoka.



CYKL DEZYNFEKЦИИ

Przed uruchomieniem maszyny należy przeprowadzić cykl płukania:

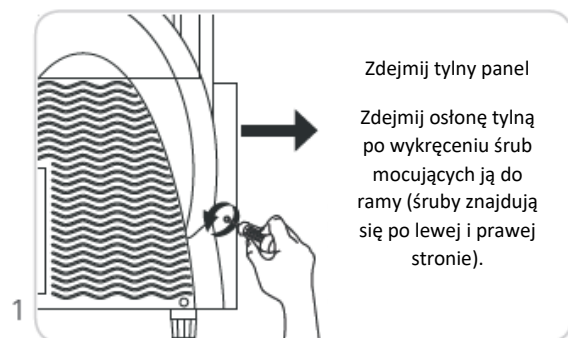


WYCZYŚĆ SKRAPLACZ

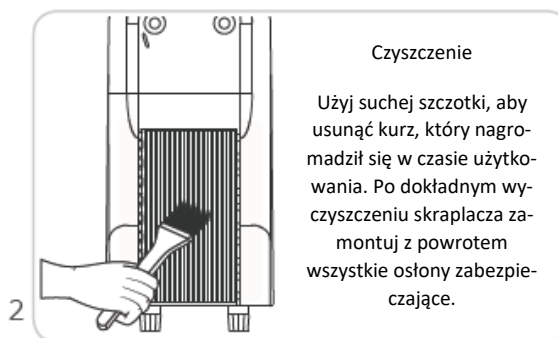
Pod koniec sezonu lub jeśli zauważysz, że wydajność maszyny spada, zalecamy wyczyszczenie skraplacza powietrza.

Skraplacz może być czyszczony wyłącznie przez wyspecjalizowanego technika, który powinien przeprowadzić wszystkie sekwencje eksploatacyjne i użyć odpowiedniego sprzętu, ściśle przestrzegając aktualnie obowiązujących przepisów.

Maszyny z 1 miską



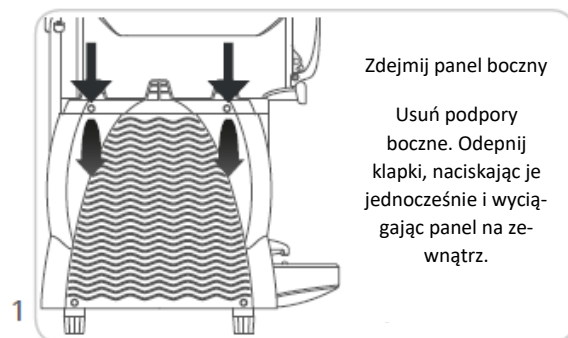
Zdejmij tylny panel
Zdejmij osłonę tylną po wykręceniu śrub mocujących ją do ramy (śruby znajdują się po lewej i prawej stronie).



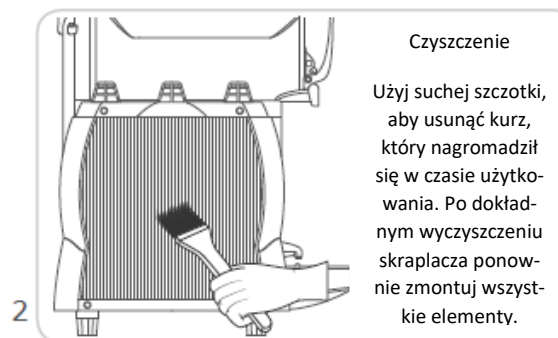
Czyszczenie

Użyj suchej szczotki, aby usunąć kurz, który nagromadził się w czasie użytkowania. Po dokładnym wyczyszczeniu skraplacza zamontuj z powrotem wszystkie osłony zabezpieczające.

Maszyny z 2 lub 3 miskami



Zdejmij panel boczny
Usuń podpory boczne. Odepnij klapki, naciskając je jednocześnie i wyciągając panel na zewnątrz.

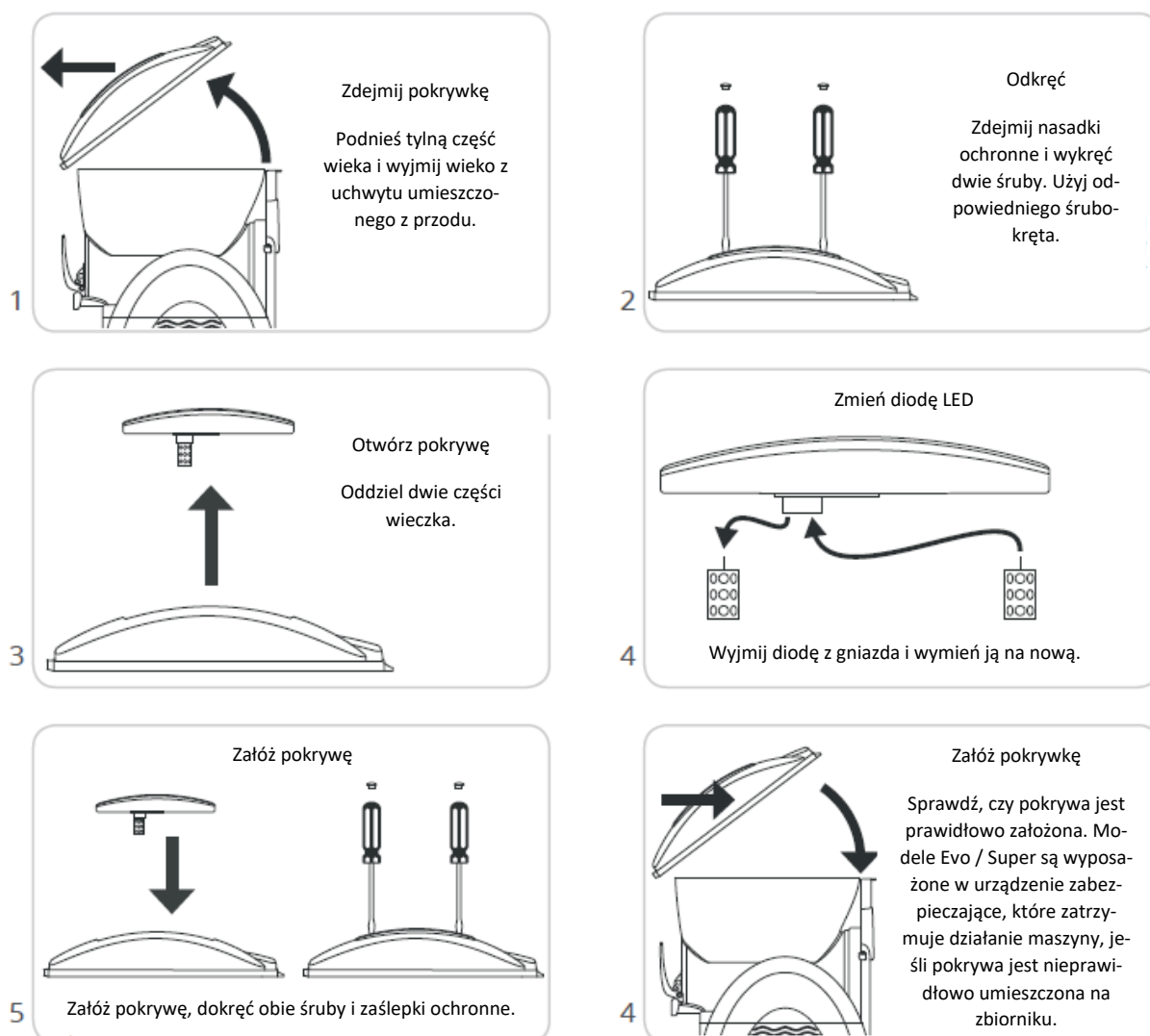


Czyszczenie

Użyj suchej szczotki, aby usunąć kurz, który nagromadził się w czasie użytkowania. Po dokładnym wyczyszczeniu skraplacza ponownie zamontuj wszystkie elementy.

SEKCJA 11: Konserwacja

Wymiana diod LED



OKRESOWA KONSERWACJA

Maszyna powinna być okresowo (przynajmniej raz w roku) sprawdzana przez autoryzowanego technika. Ta okresowa weryfikacja ma na celu utrzymanie wysokiego poziomu bezpieczeństwa wszystkich zainstalowanych komponentów oraz samej maszyny. Jeśli któryś z elementów jest zużyty, należy go wymienić na nowy, oryginalny. Zabrania się używania maszyny, gdy chociaż jeden z jej elementów jest uszkodzony lub zużyty. Operator nie powinien wykonywać okresowej konserwacji.

Powinien być wymieniany co roku (kran pchnij i pociągnij):



Złącze miski



Złącze kranowe



Złącze miksera

Kody zestawów złączy zapasowych:

- Maszyny z 1 miską SL310010197
- Maszyny z 2 miskami SL310009995
- Maszyny z 3 miskami SL310010196

UTYLIZACJA

Urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE. Ten sprzęt należy utylizować osobno od odpadów domowych, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Powód	Rozwiązanie
Maszyna nie włącza się	Główny wyłącznik jest wyłączony (pozycja „0”).	Ustaw wyłącznik główny w pozycji „I”
	Maszyna nie jest podłączona.	Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka
Kran przecieka	Korek kranu nie jest nasmarowany	Nasmaruj korek
	Wtyczka jest uszkodzona	Wymień wtyczkę
Produkt wycieka z tylnej części miski	Miska nie jest prawidłowo zamocowana	Sprawdź ustawienie miski
	Uszczelka miski nie jest nasmarowana	Odpowiednio nasmaruj
	Uszczelka jest uszkodzona	Wymień uszczelkę
Mikser się nie obraca	Przełącznik jest ustawiony na „0”	Ustaw przełącznik w pozycji „I”
	Bloki lodu wewnątrz miski	Wyłączyć maszynę, poczekaj, aż zawartość miski się rozpuści i sprawdź, czy produkt został odpowiednio rozcieńczony.
Maszyna nie wytwarza granity	Przełącznik jest ustawiony na „0”	Ustaw przełącznik w pozycji „I”
	Maszyna znajduje się w pobliżu źródeł ciepła	Zainstaluj maszynę w odpowiednim miejscu
	Niedostateczna wentylacja	
	Zabrudzony skraplacz	Wezwij wyspecjalizowanego technika w celu wyczyszczenia skraplacza
	Konsystencja nie jest prawidłowo dostosowana	Prawidłowo dostosuj konsystencję
Mikser jest głośny	Uszczelka przednia została założona nieprawidłowo	Sprawdź, czy uszczelka jest prawidłowo nałożona
	Uszczelka nie jest nasmarowana	Odpowiednio nasmaruj uszczelkę
	W misce jest za mało produktu	Napełnij miskę
Na wyświetlaczu pojawia się alarm	Awaria lub awaria sondy	Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niemniejszej instrukcji lub skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Jeśli awaria maszyny wystąpiła z przyczyn innych niż wymienione w tej tabeli lub proponowane środki zaradcze nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z autoryzowanym technikiem		

SEKCJA 12: 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 wynikły 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 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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń

8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie 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. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.

- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient