

Instrukcja obsługi

Czekoladziarka

Model:

Chocolady 5l, Chocolady 10l



Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

1. INFORMACJE WSTĘPNE	4
1.1. Producent	4
1.2. Osoby upoważnione.....	4
1.3. Struktura instrukcji obsługi.....	4
1.3.1. Cel i treść instrukcji	4
1.3.2. Kto powinien przeczytać instrukcję obsługi.....	4
1.3.3. Jak przechowywać instrukcję obsługi	5
1.3.4. Zastosowane symbole	5
2. OPIS MASZINY	6
2.1. Zastosowanie urządzenia	6
2.2. Główne części	6
2.3. Dane techniczne	7
3. BEZPIECZEŃSTWO	7
3.1. Ogólne zasady bezpieczeństwa	7
3.2. Funkcje zatrzymywania	9
3.3. Tabliczki.....	9
3.4. Sytuacje awaryjne	9
4. PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE.....	9
4.1. Pakowanie	9
4.2. Transport i przemieszczanie	10
4.3. Przechowywanie	10
5. INSTALACJA	10
5.1. Dostarczone wyposażenie	11
5.2. Miejsce instalacji.....	11
5.3. Utylizacja materiałów opakowaniowych	12
5.4. Podłączenie elektryczne.....	12
6. DZIAŁANIE	13
6.1. Uruchomienie	13
6.2. Dozowanie produktu	15
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	16
7.1. Procedury czyszczenia i dezynfekcji.....	17

7.2. Opróżnianie zbiornika	18
7.3. Zdjęcie zbiornika	18
7.4. Zdejmowanie kranu	21
7.5. Czyszczenie naczynia	22
7.6. Demontowanie kranu	23
7.7. Czyszczenie i dezynfekcja części	25
7.8. Montaż wyczyszczonych części.....	25
7.8.1. Montaż zbiornika	25
7.8.2. Montaż kranika.....	28
7.8.3 Montaż kranika	28
7.9. Wewnętrzna dezynfekcja	29
7.10. Czyszczenie tacki ociekowej	29
7.11. Czyszczenie pokrywy zbiornika.....	29
7.12. Opróżnianie bojlera.....	30
7.13. Czyszczenie i usuwanie kamienia ze zbiornika bojlera.....	31
7.14. Wymiana baterii w termometrze	31
7.15. Resetowanie czujnika temperatury	32
7.16. Okresowa konserwacja	33
8. UTYLIZACJA	34
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	34
10. PODSTAWOWY SCHEMAT ELEKTRYCZNY	35
11. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	36

1. INFORMACJE WSTĘPNE

1.1. Producent

Informacje na temat producenta są wskazane na tabliczce znamionowej znajdującej się na urządzeniu.

1.2. Osoby upoważnione

Do urządzenia mają dostęp dwie grupy osób, z których każda wykonuje inny zadania.

Użytkownik

Osoba z odpowiednim szkoleniem technicznym na temat przygotowywania produktów stosowanych w czekoladziarce przy zachowaniu obowiązujących standardów higieny. Po przeczytaniu niniejszej instrukcji ta osoba może:

- wykonywać zwyczajne czynności związane z uzupełnianiem i/lub wymianą produktów;
- nakładać prawidłowo produkt;
- czyścić i dezynfekować urządzenie.

Wykwalifikowany serwisant

Osoba, która przeczytała niniejszą instrukcję i ma specjalistyczne szkolenie związane z instalacją, obsługą i serwisowaniem tego urządzenia:

- musi wiedzieć jak przeprowadzać naprawy w przypadku poważnych usterek i być dobrze zaznajomiona z niniejszą instrukcją oraz wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa;
- musi rozumieć treść instrukcji obsługi oraz poprawnie interpretować rysunki i schematy;
- musi znać najważniejsze zasady BHP, zapobiegania wypadkom, normy technologiczne i bezpieczeństwa;
- musi mieć konkretne doświadczenie w serwisowaniu czekoladziarek;
- musi wiedzieć jak postępować w przypadku sytuacji awaryjnej, gdzie znaleźć środki ochrony indywidualnej i jak z nich prawidłowo korzystać.



Osoby, które nie spełniają powyższych wymagań, nie mogą korzystać z urządzenia.

1.3. Struktura instrukcji obsługi

Nabywca musi bardzo uważnie przeczytać informacje zawarte w niniejszej instrukcji.

1.3.1. Cel i treść instrukcji

Celem niniejszej instrukcji obsługi jest podanie wszystkich niezbędnych informacji dotyczących instalacji, konserwacji i obsługi czekoladziarki. Czekoladziarka jest dostępna w dwóch wersjach: ze zbiornikiem 5- i 10-litrowym. Poniższe rysunki zawsze przedstawiają wersję 10-litrową, jednak odnoszą się one również do wersji 5-litrowej.



Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności przy czekoladziarce, użytkownicy i serwisanci muszą uważnie przeczytać instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji.

W razie wątpliwości co do poprawnej interpretacji instrukcji należy skontaktować się z serwisem, aby poprosić o niezbędne wyjaśnienia.



Dopóki nie zostanie przeczytana i w pełni zrozumiana treść niniejszej instrukcji nie wolno wykonywać żadnych czynności przy urządzeniu.

1.3.2. Kto powinien przeczytać instrukcję obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi jest przeznaczona dla użytkowników i serwisantów.

Użytkownicy nie mogą podejmować żadnych czynności zastrzeżonych dla serwisu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody ani obrażenia spowodowane niezastosowaniem się do tej zasady.

Instrukcja obsługi jest integralną częścią zakupionego produktu i dlatego musi być przekazana każdemu kolejnemu właścicielowi.

1.3.3. Jak przechowywać instrukcję obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi musi być przechowywana w najbliższym otoczeniu urządzenia. Należy zachować ostrożność, aby utrzymać czytelność i nienaruszony stan instrukcji pomimo upływu czasu:

- używać instrukcji tak, aby jej nie uszkodzić;
- nie wyrzucać, nie wrywać ani nie nadpisywać żadnych części instrukcji obsługi;
- przechowywać instrukcję w miejscu, które jest chronione przed wilgocią i ciepłem, aby zachować jakość druku i czytelność wszystkich jej części.



Jeśli niniejsza instrukcja obsługi jest uszkodzona lub zgubiła się, należy natychmiast poprosić o kolejny egzemplarz od producenta lub biura obsługi klienta.

1.3.4. Zastosowane symbole

OSTRZEŻENIE PRZED OGÓLNYM NIEBEZPIECZEŃSTWEM



Oznacza zagrożenie, które może również narażać Użytkownika na śmiertelne niebezpieczeństwo. W takich przypadkach konieczna jest najwyższa ostrożność i należy podjąć wszelkie środki ostrożności, aby działać przy zachowaniu bezpieczeństwa.

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM



Ostrzega personel obsługujący maszynę, że opisana czynność może skutkować porażeniem prądem, jeśli nie zostaną podjęte wszystkie niezbędne środki ostrożności.

WAŻNE



Oznacza ostrzeżenie, uwagę na temat kluczowych funkcji lub przydatnych informacji. Należy zwrócić bardzo dużą uwagę na fragmenty tekstu oznaczone tym symbolem.

ZAKAZ



Ten symbol służy do wskazywania czynności, których należy bezwzględnie unikać, ponieważ stwarzają one zagrożenia dla Użytkownika i innych osób znajdujących się w pobliżu urządzenia.

NIE GASIĆ WODĄ



Obecność tego symbolu oznacza zakaz gaszenia ognia wodą lub substancjami zawierającymi wodę.

OCHRONA OSOBISTA



Ten symbol obok opisu oznacza, że należy używać środki ochrony osobistej, ponieważ istnieje ukryte ryzyko wypadków.

WYKWALIFIKOWANY SERWISANT



To wskazuje na czynności, które mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych serwisantów.

CZĘŚCI RUCHOME MASZYNY



Wskazuje na zagrożenie wynikające z istnienia części ruchomych w urządzeniu. Należy wyłączyć urządzenie przed przeprowadzeniem wszelkich czynności.

2. OPIS MASZINY

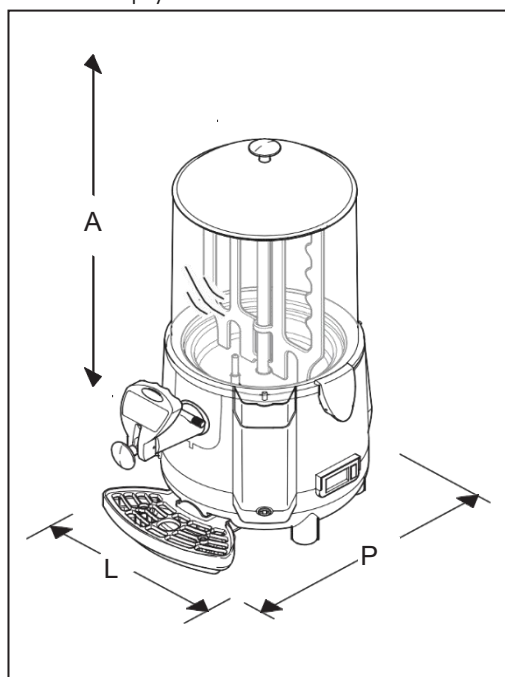
2.1. Zastosowanie urządzenia

Niniejsze profesjonalne urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania gorącej czekolady.

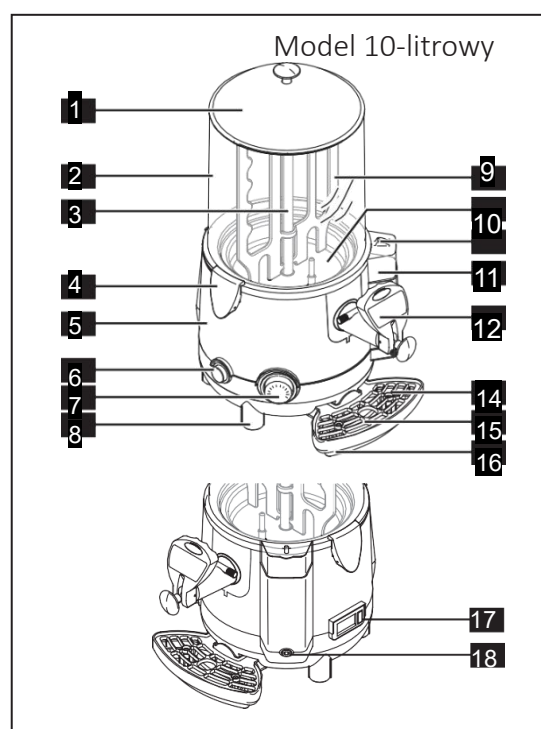
2.2. Główne części

Poniżej wymieniono główne części tworzące urządzenie.

1. Pokrywa zbiornika
2. Zbiornik (5- lub 10-litrowy)
3. Mieszadło
4. Zaciski zbiornika
5. Obudowa urządzenia
6. Główny przełącznik
7. Termostat do regulacji temperatury czekolady (°C- °F)
8. Obudowa dolna
9. Mieszadło
10. Dno zbiornika
11. Osłona tacy wskaźnika poziomu wody w zbiorniku kotła
12. Taca wskaźnika poziomu wody w zbiorniku kotła
13. Urządzenie dozujące produkt (kranik)
14. Wskaźnik maksymalnego poziomu w tacce ociekowej
15. Kratka tacki ociekowej
16. Tacka ociekowa
17. Wyświetlacz LCD do wskazywania temperatury produktu (°C- °F)
 - standard w wersji 115 V
 - opcja w wersji 230 V
18. Korek odpływu zbiornika



Rys. 1



Rys. 2

2.3. Dane techniczne

Dane techniczne i funkcje wymieniono poniżej.

Model	5-litrowy	10-litrowy
Wymiary urządzenia (LxPxA)	L=28,75 cm P=41,35 cm A=46,50 cm	L=28,75 cm P=41,35 cm A=58,10 cm
Waga netto	8 kg	8,5 kg
Maksymalna pobierana moc (W)	Informacje podano na tabliczce znamionowej maszyny	
Napięcie robocze (V)		
Temperatura robocza otoczenia	Min. 10°C Max. 32°C	
Liczba zbiorników	1	1
Pojemność każdego zbiornika	5-litrowy	10-litrowy
Stopień natężenia dźwięku	<< 70 dBA	
Klasa	N	



Uwaga: firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez wcześniejszego powiadomienia.



Ważne: wszelkie zmiany i/lub wyposażenie dodatkowe muszą być zatwierdzone i wdrożone przez producenta.

3. BEZPIECZEŃSTWO



3.1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Należy przeczytać uważnie całą instrukcję obsługi.
- Połączenie z instalacją elektryczną musi być zgodne z obowiązującymi standardami bezpieczeństwa w kraju użytkowania.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego:
 - zgodnego z wtyczką dostarczoną wraz z urządzeniem;
 - o wymiarach odpowiadających danym widocznym na tabliczce znamionowej umieszczonej na boku urządzenia;
 - z prawidłowym uziemieniem;
 - podłączonego do systemu wyposażonego w wyłącznik różnicowoprądowy i nadprądowy;
 - podłączonego do zatwierdzonego systemu, zgodnego z obowiązującymi standardami i przepisami w kraju użytkowania.
- Przewód zasilający nie może:
 - mieć jakiegokolwiek kontaktu z żadną cieczą: grozi to porażeniem prądem i/lub pożarem;
 - być przygnieciony i/lub stykać się z ostrymi powierzchniami;
 - służyć do przesuwania urządzenia;

- być używany, jeśli widać na nim jakiegokolwiek uszkodzenia;
 - być dotykany wilgotnymi lub mokrymi dłońmi;
 - być zwinięty, gdy maszyna jest włączona;
 - być przerabiany.
- **NIE WOLNO:**
 - instalować urządzenia w sposób inny niż opisany w rozdziale 5;
 - instalować urządzenia w miejscu, gdzie może być wystawione na rozbryzgi wody;
 - używać urządzenia w pobliżu substancji łatwopalnych i/lub wybuchowych;
 - pozostawiać plastikowych woreczków, polistyrenu, gwoździ itp. w zasięgu dzieci, ponieważ są one potencjalnymi źródłami niebezpieczeństwa;
 - pozwalać dzieciom bawić się lub przebywać w pobliżu urządzenia;
 - używać części zamiennych innych niż zalecane przez producenta;
 - wprowadzać wszelkich zmian technicznych w maszynie;
 - zanurzać maszyny w dowolnym rodzaju cieczy;
 - czyścić urządzenia przyskając na nie bezpośrednio wodą;
 - używać urządzenia w inny sposób niż wskazano w niniejszej instrukcji;
 - używać urządzenia pod wpływem narkotyków, alkoholu, itp. (przy ograniczonych zdolnościach umysłowych i fizycznych);
 - umieszczać urządzenia na innym sprzęcie;
 - używać urządzenia w atmosferze wybuchowej lub agresywnej, przy wysokiej koncentracji pyłu lub substancji oleistych zawieszonych w powietrzu;
 - używać urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko pożaru;
 - korzystać z maszyny do wydawania substancji, które nie są zgodne z przeznaczeniem urządzenia;
 - czyścić lub serwisować urządzenia, gdy główny przełącznik jest ustawiony na-ON- lub gdy wtyczka jest włożona do gniazdka zasilania.
 - Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub intelektualnych (w tym dzieci), chyba że te osoby będą pod nadzorem lub otrzymają odpowiednie instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
 - Dzieci muszą być pod nadzorem i nie mogą się bawić maszyną;
 - Przed czyszczeniem urządzenia należy się upewnić, że jest ono odłączone od prądu; należy odczekać aż urządzenie wystygnie.
 - Nie czyścić urządzenia benzyną i/lub rozpuszczalnikami jakiegokolwiek rodzaju.
 - Tylko autoryzowany serwis przez producenta i/lub specjalistyczny, przeszkolony personel może wykonywać prace naprawcze.
 - Nie umieszczać urządzenia w pobliżu urządzeń grzewczych (pieców lub grzejników).
 - W przypadku pożaru użyć gaśnic wypełnionych dwutlenkiem węgla (CO₂). Nie używać gaśnic z wodą ani proszkiem.



W przypadku niewłaściwej obsługi gwarancja wygaśnie, a producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za szkody osobiste i/lub materialne.

Następujące przypadki uznaje się za niewłaściwą obsługę:

- jakiegokolwiek inne użycie niż zamierzone i/lub przy użyciu metod innych niż opisane w niniejszej instrukcji;
- każda czynność przeprowadzona na maszynie, stojąca w sprzeczności z zamieszczonymi instrukcjami;

- korzystanie z urządzenia po przeprowadzeniu wszelkich ingerencji, zmian w częściach lub zabezpieczeniach;
- obsługiwanie urządzenia po jej naprawie podzespołami niezatwierdzonymi przez producenta;
- zainstalowanie urządzenia na zewnątrz.

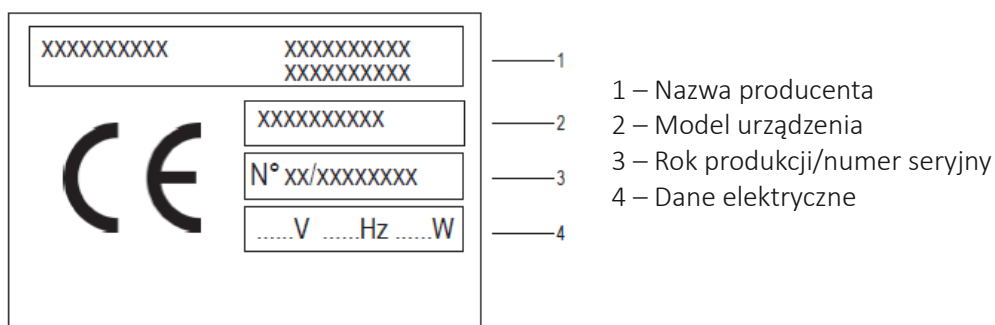
3.2. Funkcje zatrzymywania

Urządzenie wyłącza się przełącznikiem zasilania.

3.3. Tabliczki

NIE WOLNO USUWAĆ, ZAKRYWAĆ ANI USZKADZAĆ TABLICZEK ORAZ NAKLEJEK ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA URZĄDZENIU, W SZCZEGÓLNOŚCI TYCH DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA.

W PRZYPADKU JAKIEGOKOLWIEK USZKODZENIA TABLICZKI ZNAMIONOWEJ URZĄDZENIA NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PRODUCENTEM, ABY WYMIENIĆ.



3.4. Sytuacje awaryjne



Ostrzeżenie: aby zatrzymać urządzenie w nagłej sytuacji, należy mocno nacisnąć główny przełącznik, aby ustawić w pozycji-OFF-.



W przypadku pożaru należy opuścić teren, aby umożliwić interwencję wyszkolonym osobom, posiadającym odpowiednie wyposażenie ochronne. Należy używać zatwierdzonych gaśnic i nie używać nigdy wody ani substancji o niepewnym składzie.

4. PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE



Wszystkie czynności opisane w rozdziale 4 mogą być przeprowadzane wyłącznie przez osoby specjalizujące się w podnoszeniu i obsłudze zapakowanych lub rozpakowanych urządzeń. Te osoby muszą zorganizować wszystkie działania i użyć odpowiedniego sprzętu, zgodnie z cechami i wagą przedmiotu oraz ściśle przestrzegając obowiązujących obecnie przepisów.

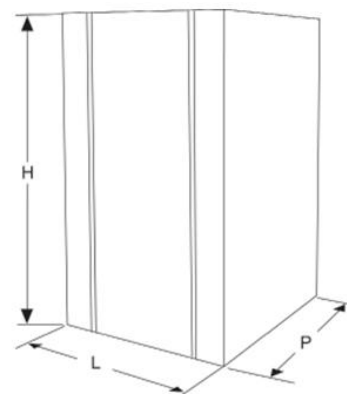
4.1. Pakowanie

Urządzenie jest przesyłane w pudle kartonowym, w stanie gotowym do użycia. Pudło składa się z podstawy i pokrywy, i jest zabezpieczone dwoma paskami nylonowymi.

WYMIARY I WAGA PACZKI

	Szerokość (L)	Głębokość (P)	Wysokość (H)	Waga
Model 5-litrowy	360 mm	360 mm	595 mm	9 kg
Model 10-litrowy	360 mm	360 mm	595 mm	9,5 kg

Rys. 3





Uwaga: podane wymiary i waga opakowania to przybliżone wartości

4.2. Transport i przemieszczanie



Należy się upewnić, że żadne inne osoby nie znajdują się w zasięgu czynności podnoszenia i przenoszenia. W przypadku trudnych warunków należy wyznaczyć specjalistyczny personel do nadzorowania przenoszonego urządzenia.

Do przenoszenia ręcznego potrzebna jest co najmniej jedna osoba.

Należy podnieść pudło ostrożnie i przenieść, unikając drogi z przeszkodami. Należy zwrócić uwagę na ogólne wymiary i wszelkie wystające części.



Uwaga: nie dokonywać dodatkowych cięć na opakowaniu.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń urządzenia powstałych podczas transportu i nieprawidłowej obsługi. Nabywca poniesie koszty naprawy lub wymiany uszkodzonych części.

W warunkach działania urządzenie można przemieszczać tylko w pozycji pionowej po:

- opróżnieniu zawartości zbiornika (zob. podpunkt 7.2);
- opróżnieniu bojlera z wody (zob. podpunkt 7.12).



Uwaga! Urządzenie można przenosić tylko po jego wystygnięciu.

4.3. Przechowywanie



Przed przechowaniem urządzenia i ponownym uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie wyczyścić i zdezynfekować.



Przed przechowaniem urządzenia należy opróżnić zbiornik bojlera.

Uwaga: nie przechowywać więcej niż 5 urządzeń ustawionych jeden na drugim.

Jeśli urządzenie ma być nieużywane przez długi czas, należy zachować odpowiednie środki ostrożności co do miejsca i czasu przechowywania:

- przechowywać urządzenie w zamkniętym miejscu;
- chronić urządzenie przed wstrząsami i obciążeniami;
- chronić urządzenie przed wilgocią i dużymi wahaniami temperatury;
- zapobiegać kontaktowi urządzenia z substancjami żrącymi.



Rys. 4

5. INSTALACJA



Wszystkie czynności opisane w rozdziale 5 powinny być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowanych serwisantów, którzy muszą przygotować odpowiedni plan i sprzęt, ściśle przestrzegając odpowiednie obowiązujące przepisy.

Urządzenie należy instalować w środku, w dobrze oświetlonym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu z wytrzymałą, solidną i wypoziomowaną podłogą (o nachyleniu mniejszym niż 2°); podczas instalacji umieścić urządzenie poza zasięgiem dzieci i osób nieupoważnionych.



Urządzenie jest przeznaczone do obsługi i musi być zainstalowane w miejscu, gdzie może być monitorowane przez przeszkolony personel.



Uwaga: nie wolno instalować urządzenia w miejscu, w którym mogą go dosięgnąć, dotknąć i/lub obsługiwać osoby inne niż podane w podpunkcie „1.2. Osoby upoważnione”.

Urządzenie może działać tylko w miejscach, gdzie temperatura otoczenia wynosi od 10°C do 32°C.

5.1. Dostarczone wyposażenie

- **Środek czyszczący rury:** do prawidłowego czyszczenia układu dozującego gorącą czekoladę.

5.2. Miejsce instalacji

Konieczne jest sprawdzenie, że:

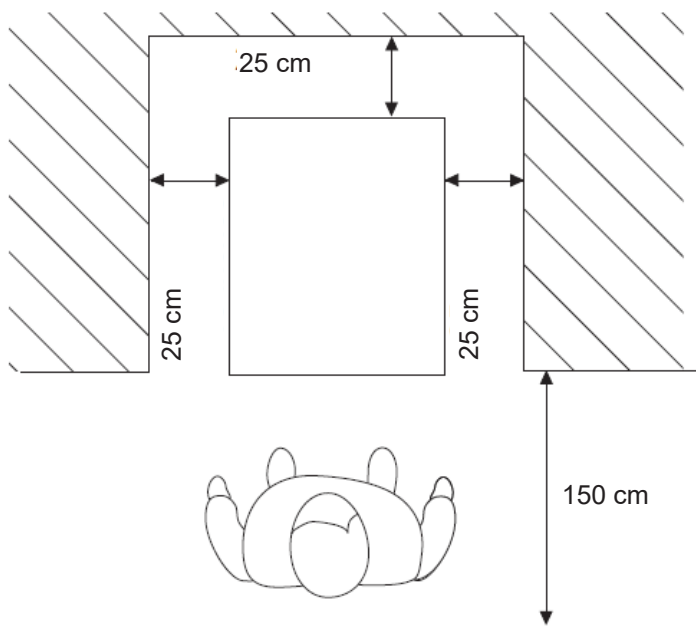
- miejsce zostało należycie przygotowane do instalacji urządzenia;
- lokal jest odpowiednio dobrze oświetlony, przewietrzony, czysty i higieniczny, oraz że gniazdko znajduje się w łatwo dostępnym miejscu;
- powierzchnia, na której zostanie zainstalowane urządzenie, jest stała, płaska i solidna;
- maszyna będzie umieszczona co najmniej 20 cm od krawędzi blatu.



Należy pozostawić odpowiedni odstęp wokół maszyny, aby umożliwić pracownikom pracę bez żadnych ograniczeń oraz natychmiastowe opuszczenie obszaru roboczego w razie potrzeby.

Rys. 5 przedstawia minimalne odstępy wymagane przy instalacji urządzenia.

Uwaga: przestrzeń nad urządzeniem powinna wynosić co najmniej 25 cm.



Rys. 5

Rys. 5 przedstawia wymagane odstępy potrzebne do dostępu do części urządzenia:

- kontrolki umieszczonych po lewej stronie;
- części urządzenia, które mogą wymagać czynności serwisowych w przypadku wystąpienia awarii.



Ważna uwaga: podczas podnoszenia urządzenia nie wolno używać dozownika produktu (kranu), rury odpływowej, tacki wskaźnika poziomu wody, zaczepu zbiornika ani samego zbiornika; należy trzymać za dolną część obudowy urządzenia. Gwarancja nie obejmuje wszelkich uszkodzeń urządzenia wynikających z nieprzestrzegania tych zasad.

Po umieszczeniu paczki w pobliżu miejsca instalacji należy postępować w następujący sposób:

- otworzyć przednią część opakowania;
- podnieść urządzenie i wyjąć je z opakowania;
- następnie umieścić w przygotowanym miejscu.



Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia, jej części należy dokładnie wyczyścić; więcej informacji na ten temat znajduje się w odpowiednim podpunkcie niniejszej instrukcji.

5.3. Utylizacja materiałów opakowaniowych

Po otwarciu pudełka należy się poseregować materiały opakowaniowe według rodzaju i wyrzucić je zgodnie z obowiązującymi przepisami w kraju użytkowania. Zaleca się zachowanie pudełka na wypadek przyszłych przewozów lub transportu.

5.4. Podłączenie elektryczne



Te czynności może wykonywać tylko wyspecjalizowany personel techniczny.

Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy się upewnić, że:

- napięcie jest zgodne z wartością wskazaną na tabliczce znamionowej producenta;
- główny przełącznik jest ustawiony w pozycji- OFF-.

W przypadku podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej po raz pierwszy, tę czynność musi wykonać wykwalifikowany technik. Nabywca będzie odpowiedzialny za wszelkie inne połączenia.

Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej wtyczką zamontowaną na przewodzie zasilającym. Należy koniecznie przestrzegać:

- przepisów i norm technicznych obowiązujących w czasie instalacji;
- danych widocznych na tabliczce znamionowej umieszczonej na boku urządzenia;



Uwaga: gniazdko elektryczne musi być w łatwym zasięgu użytkownika, tak aby w razie potrzeby odłączenie urządzenia od prądu nie wymagało żadnego wysiłku.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta albo wykwalifikowanego technika.



Nie wolno:

- używać jakichkolwiek przedłużaczy;
- wymieniać oryginalnej wtyczki;
- korzystać z adapterów.

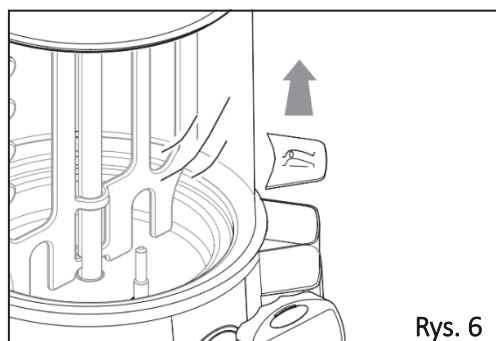
6. DZIAŁANIE

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia wykwalifikowany technik musi sprawdzić, czy działa ono poprawnie.

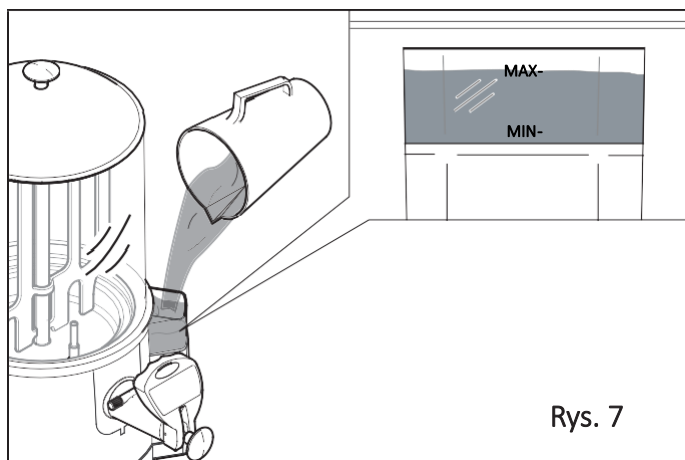
6.1. Uruchomienie

Aby uruchomić maszynę, należy wykonać następujące kroki:

- upewnić się, że główny przełącznik jest ustawiony w pozycji wyłączonej;
- zdjąć pokrywę;
- napełnić zbiornik bojlera wodą, korzystając z tacy wskaźnika poziomu zbiornika, aż osiągnie maksymalną wartość wskazaną na samej tacy, oznaczonej-MAX-;



Rys. 6



Rys. 7

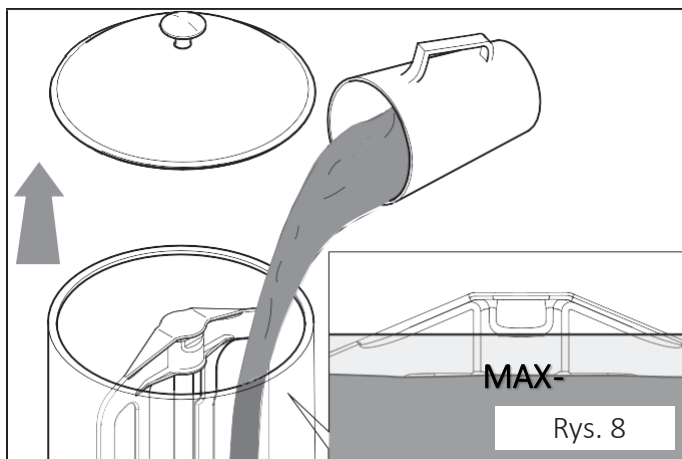


Uwaga: nalewać wodę do zbiornika bojlera powoli i sprawdzić przez kilka sekund, czy poziom wynosi MAX i czy jest stabilny.



Pierwsze napełnienie pustego zbiornika bojlera wymaga około 3,25 litra wody

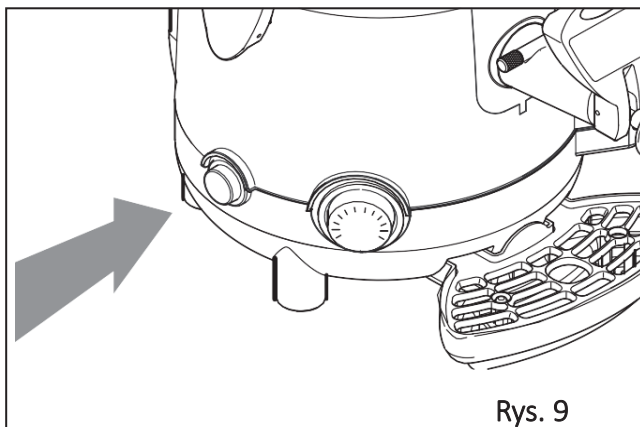
- zdjąć pokrywę i **wlać do zbiornika napój przygotowany zgodnie z instrukcjami producenta;**
- nie przekraczać maksymalnego poziomu na tacy oznaczonego-MAX-;



Rys. 8

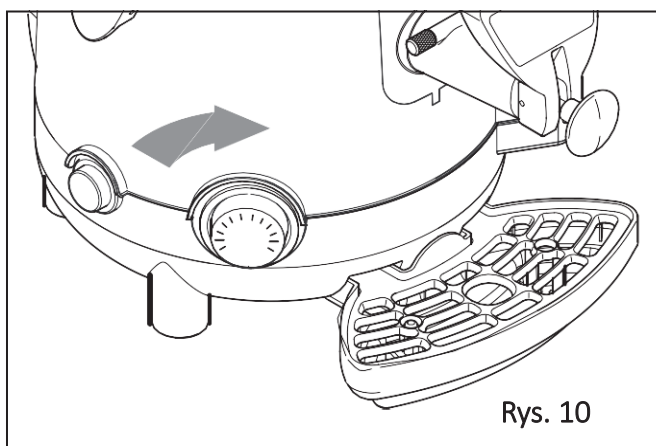
- po wlaniu produktu do zbiornika nałożyć pokrywę z powrotem na miejsce;

- upewnić się, że wtyczka została włożona do gniazdka;
- nacisnąć główny przełącznik, aby uruchomić urządzenie; urządzenie zacznie mieszać produkt w zbiorniku:
 - **lampka LED świeci się:**-włączone urządzenie-
 - **lampka LED nie świeci się:**-wyłączone urządzenie-



Rys. 9

- ustawić termostat na wymaganą temperaturę, aby podgrzać produkt w zbiorniku.



Rys. 10

- urządzenia z wyświetlaczem LCD oferują możliwość sprawdzenia wizualnie, kiedy produkt osiągnął wymaganą temperaturę w zbiorniku.



Uwaga: podczas napełniania zbiornika i/lub bojlera maszyna musi być wyłączona głównym przełącznikiem (z wyłączoną lampką LED).



Uwaga: sprawdzić, czy poziom wody nie spada w żadnym momencie poniżej minimalnego poziomu, oznaczonego-MIN-; to zapobiegnie zatrzymaniu pracy maszyny.

- **Model 115 V:**
Czujnik poziomu wyłączy działanie maszyny, gdy poziom wody spadnie poniżej minimum; aby przywrócić działanie, należy uzupełnić zbiornik bojlera. Jeśli urządzenie nie uruchamia się po uzupełnieniu zbiornika, należy skontaktować się z serwisem.
- **Model 230 V:**
Urządzenie nie jest wyposażone w czujnik poziomu, dlatego jak tylko poziom wody spadnie poniżej minimum, konieczna będzie interwencja specjalisty, aby przywrócić poprawną pracę maszyny.



Uwaga: nie wolno nigdy uruchamiać urządzenia bez wody w bojlerze, ponieważ spowodowałoby to uszkodzenie grzałki. Czujnik temperatury w każdym przypadku odłączy zasilanie grzałki, jeśli w bojlerze nie ma wody. Aby przywrócić urządzenie do normalnego działania, należy nacisnąć przycisk znajdujący się pod podstawą.



Uwaga: zasilanie będzie wciąż dostarczane do urządzenia, nawet podczas wyłączenia.



Uwaga: dla prawidłowego funkcjonowania urządzenia należy stosować wyłącznie wodę demineralizowaną w zbiorniku bojlera.

6.2. Dozowanie produktu



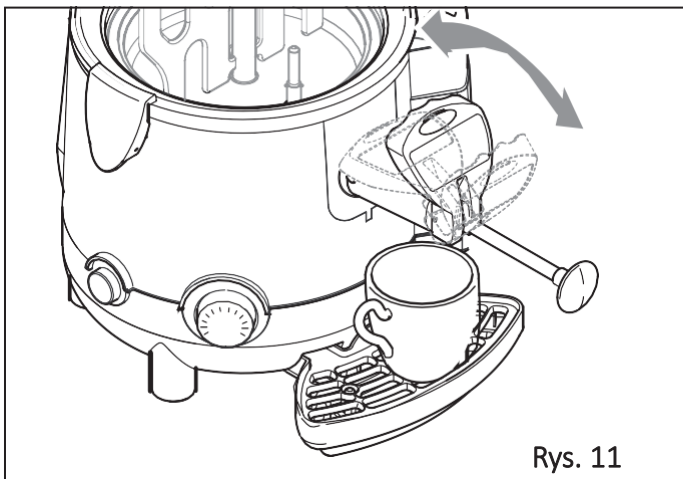
Uwaga: produkt wydawany z czekoladziarki ma bardzo wysoką temperaturę; istnieje ryzyko poparzenia.

Aby wydać gorącą czekoladę należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

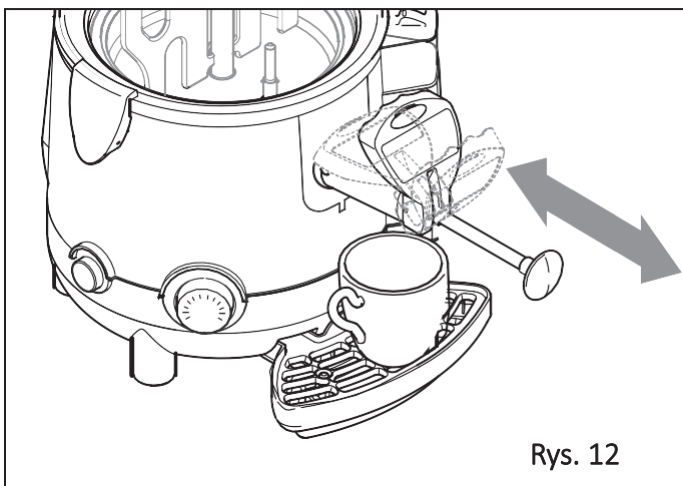


Zaleca się trzymanie kranika w maksymalnej pozycji dozowania, aby produkt przepływał z wymaganą prędkością.

- umieścić kubek pod kranem;
- użyć dźwigni na kranie (produkt jest dozowany, gdy dźwignia jest naciśnięta lub pociągnięta) do momentu, gdy wymagana ilość produktu zostanie nalana do kubka;
- stopniowo zwolnić dźwignię kranika, aby urządzenie wróciło do stanu oczekiwania (wyłączonego kranu)



W przypadku wyjątkowo gęstego produktu zaleca się, aby trzymać pręt w maksymalnej pozycji dozowania; wszelkie blokady w układzie dozowania można odetkać poruszając pręt kranika w przód i w tył, przytrzymując urządzenie jak pokazano na rys. 12.



Rys. 12



Uwaga: nigdy nie dotykać zbiornika ani pokrywy podczas gdy urządzenie jest włączone, ponieważ te części są bardzo gorące. Zawsze używać uchwyty przy przesuwaniu pokrywy zbiornika.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Konserwacja i czyszczenie urządzenia należy przeprowadzać przy wyłączonym głównym przełączniku, ustawionym w pozycji -OFF-, oraz odłączonego urządzenia od sieci elektrycznej.



Uwaga: za każdym razem przy napełnianiu zbiornika dowolnym produktem (żywnością lub środkiem do dezynfekcji), należy się upewnić, że w urządzeniu znajduje się mieszało.



Uwaga: przed przystąpieniem do wszelkich czynności czyszczących należy poczekać aż urządzenie wystarczająco wystygnie.



Uwaga: stosowanie szorstkich i/lub metalowych gąbek do czyszczenia urządzenia lub jej części jest całkowicie zabronione; do czyszczenia należy używać tylko wilgotnej szmatki i/lub gąbki o właściwościach nieścierających.



Uwaga: używać tylko dostarczonej szczotki do czyszczenia układu łączącego zbiornik z kranikiem (zob. podpunkt 7.5, rysunek 25); nigdy nie używać tej szczotki do czyszczenia innych części.



Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności czyszczących i konserwacyjnych, należy założyć odpowiednie środki ochrony osobistej (rękawice, okulary itp.), zalecane przez obowiązujące normy bezpieczeństwa w kraju, w którym używane jest urządzenie.

Po wykonaniu czynności czyszczących i konserwacyjnych, należy postępować zgodnie z niniejszymi instrukcjami:

- zakładać rękawice chroniące przed wypadkami;
- nie używać rozpuszczalników ani materiałów łatwopalnych;
- nie używać szorstkich i/lub metalowych gąbek do czyszczenia urządzenia i jego części;
- uważać, aby unikać rozlewania cieczy w otoczeniu urządzenia;
- nie należy czyścić części urządzenia w zmywarce;
- nie suszyć części urządzenia w piecu konwekcyjnym ani kuchence mikrofalowej;
- nie należy zanurzać urządzenia w wodzie;

- nie wystawiać urządzenia na bezpośrednie strumienie wody;
- czyścić tylko ciepłą wodą i środkiem do dezynfekcji wykonanym z podchlorynu sodu rozcieńczonym w wodzie, aby uzyskać aktywny koncentrat chlorku 0,02%;
- po zakończeniu pracy należy się upewnić, że wszystkie osłony ochronne i zabezpieczenia, które zostały zdjęte lub otwarte, zostały umieszczone z powrotem na miejscu i odpowiednio zabezpieczone.

Czyszczenie i dezynfekcja to czynności, które należy wykonywać z najwyższą starannością i regularnie, aby zapewnić jakość podawanych napojów oraz zgodność z obowiązkowymi standardami higieny.



Wszystkie zbiorniki należy wyczyścić i zdezynfekować przy każdej zmianie produktu co najmniej raz na 2 dni i w każdym przypadku zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny w kraju użytkownika. Te czynności należy wykonywać częściej, jeśli wymagają tego właściwości stosowanego produktu; więcej informacji na ten temat może udzielić dostawca produktu.



Metal, plastik i gumowe materiały użyte do produkcji tych części, w połączeniu z ich konkretnymi kształtami ułatwiają czyszczenie, ale nie zapobiegają tworzeniu się bakterii i pleśni w przypadku niewystarczającego czyszczenia.

7.1. Procedury czyszczenia i dezynfekcji

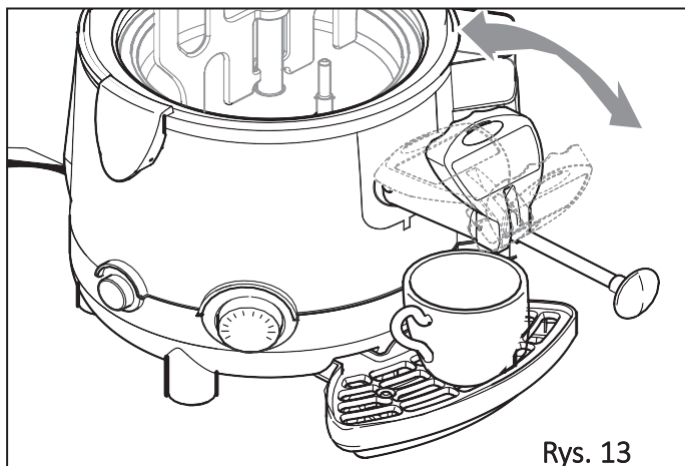
Podczas wykonywania czynności czyszczenia i dezynfekcji należy postępować zgodnie z poniższym opisem:

- opróżnić zbiornik z produktu, (więcej informacji w punkcie 7.2);
- wyjąć zbiornik z urządzenia, (więcej informacji w punkcie 7.3);
- zdemontować kranik z urządzenia, (więcej informacji w punkcie 7.4);
- wyczyścić naczynie, (więcej informacji w punkcie 7.5);
- rozebrać na części kranik wcześniej zdemontowany z urządzenia, (więcej informacji w punkcie 7.6);
- wyczyścić i zdezynfekować części składowe urządzenia, (więcej informacji w punkcie 7.7);
- zamontować z powrotem zbiornik na urządzeniu, (więcej informacji w punkcie 7.8.1);
- użyć wilgotnej szmatki i/lub nieścierającej gąbki nasączonej środkiem dezynfekującym, aby wyczyścić złącze kranu;
- złożyć ponownie kranik, (więcej informacji w punkcie 7.8.2);
- zamontować kranik na urządzeniu, (więcej informacji w punkcie 7.8.3);
- wykonać procedurę dezynfekcji wnętrza urządzenia, (więcej informacji w punkcie 7.9);
- wyczyścić tackę ociekową, (więcej informacji w punkcie 7.10);
- wyczyścić pokrywkę zbiornika wilgotną szmatką i/lub nieścierającą gąbką, (więcej informacji w punkcie 7.11).
- wyczyścić zbiornik bojlera, (więcej informacji w punkcie 7.12);
- wyczyścić zbiornik kotła i usunąć z niego kamień (więcej informacji w punkcie 7.13).

7.2. Opróżnianie zbiornika

Przed wyczyszczeniem zbiornika konieczne jest najpierw jego opróżnienie ze wszelkich produktów znajdujących się w środku.

Przy włączonym urządzeniu opróżnić cały produkt znajdujący się w zbiorniku, używając dźwigni kranika.



Wypełnić zbiornik wodą i ustawić termostat na 50°C. Uruchomić urządzenie na co najmniej 15-20 minut; zwiększenie tego czasu spowoduje uwolnienie ewentualnych pozostałości produktu, które mogą przykleić się do ścianek zbiornika. Opróżnić całą zawartość zbiornika, używając dźwigni kranika.



Ostrzeżenie: produkt wydawany z czekoladziarki ma bardzo wysoką temperaturę; istnieje ryzyko poparzenia.

7.3. Zdjęcie zbiornika



Ostrzeżenie: przed zdjęciem zbiornika należy się upewnić, że główny przełącznik jest wyłączony, a urządzenie jest odłączone od prądu i wystarczająco ostygło.



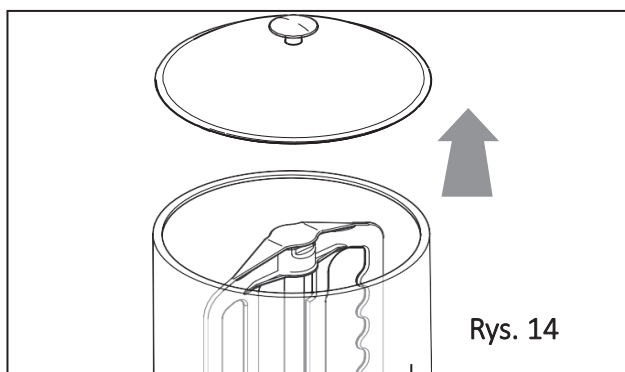
Zdjęcie zbiornika jest zabronione, jeśli znajduje się w nim produkt lub inne płyny.



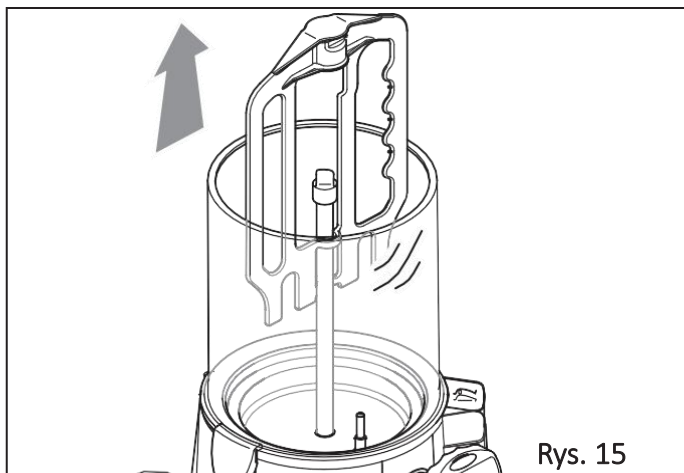
Należy koniecznie usunąć zbiornik i jego części składowe, aby prawidłowo wyczyścić i zdezynfekować urządzenie.

Aby poprawnie zdjąć zbiornik, należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- zdjąć pokrywę;

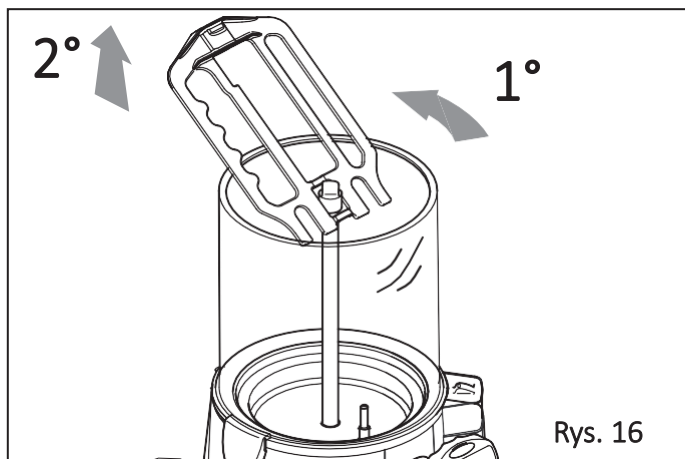


- przesunąć mieszadło w górę, trzymając go równoległe do głównego drążka aż dolny otwór samego mieszadła będzie na równi z obrotowym bolcem;



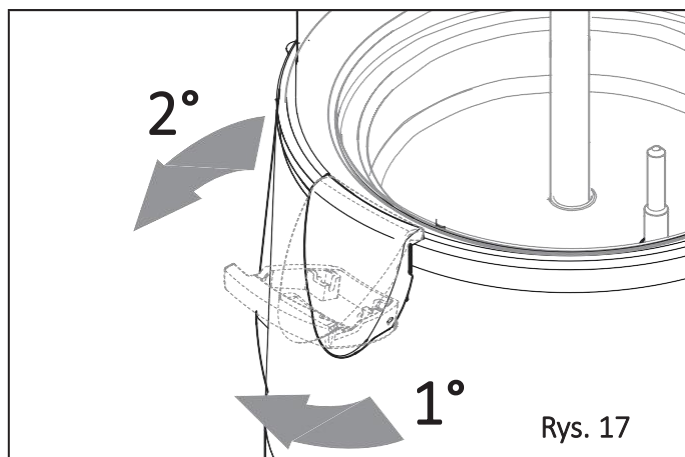
Rys. 15

- przechylić mieszadło i przesunąć do góry, zgodnie z rysunkiem, aby go całkowicie wyjąć;



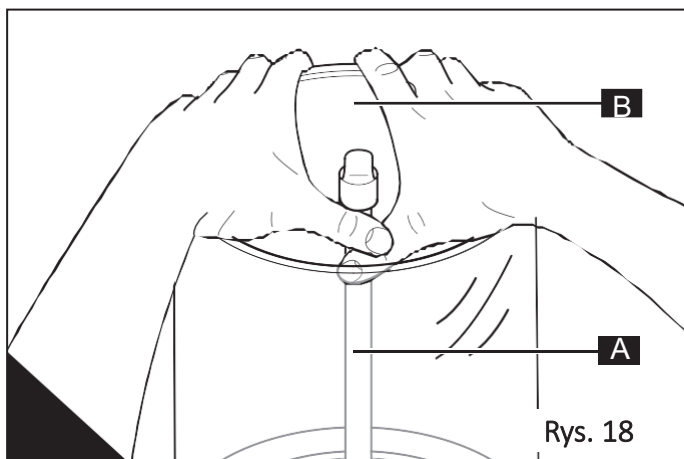
Rys. 16

- odpiąć zaczepy zbiornika zgodnie z rysunkiem, aby odpiąć zbiornik od obudowy urządzenia;

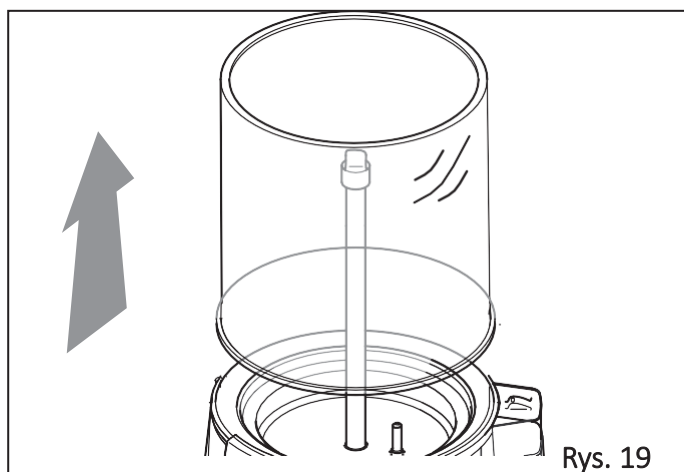


Rys. 17

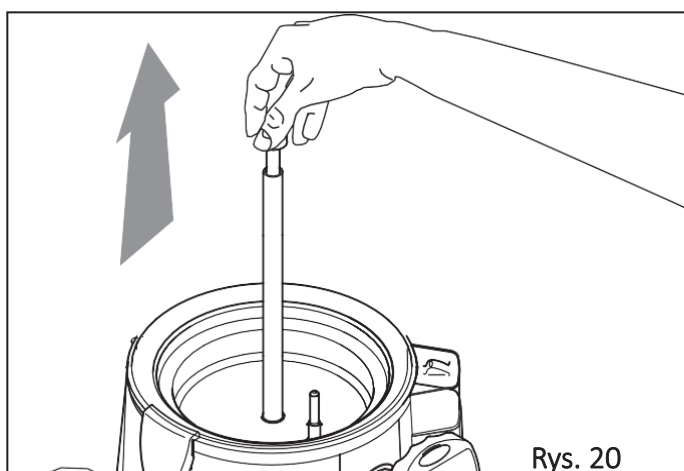
- wyjąć zbiornik z obudowy urządzenia, używając dwóch palców, aby go oddzielić od stałej stalowej części mieszadła (A), a pozostałymi palcami chwycić za zewnętrzną krawędź zbiornika (B). Stopniowo pociągnąć zbiornik z większym użyciem siły aż oderwie się z miejsca;



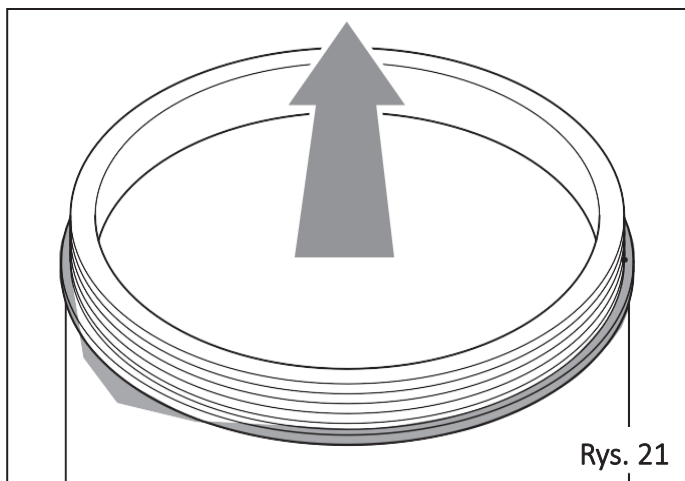
- przesunąć zbiornik w górę, używając obu rąk;



- przesunąć mieszadło do góry jedną ręką, uważając żeby trzymać za obracający się bolec;



- umieścić zbiornik na płaskiej powierzchni i używając obu rąk, zdjąć uszczelkę, przesuwaną ją do góry w kierunku wskazanym przez strzałkę.



Rys. 21

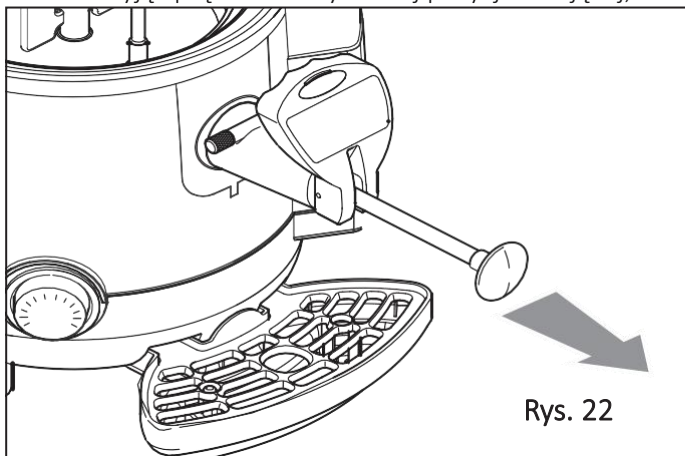
7.4. Zdejmowanie kranu



Zdejmowanie kranu jest zabronione, jeśli znajduje się w zbiorniku produkt lub inne płyny.

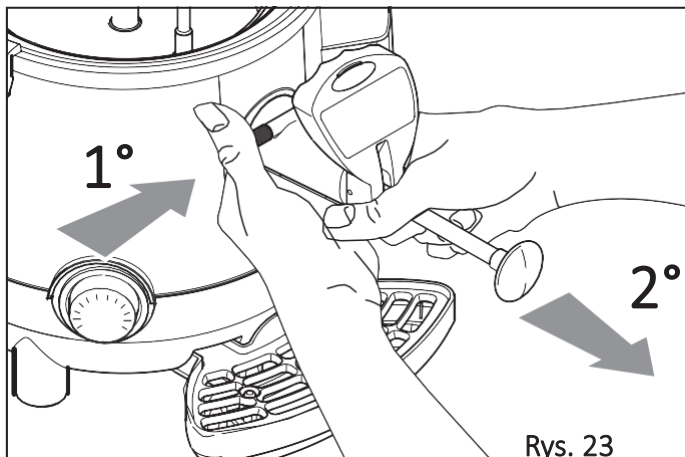
Aby zdjąć kran należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- wyjąć pręt do maksymalnej pozycji dozującej;



Rys. 22

- nacisnąć przycisk (A), który zabezpiecza kranik na urządzeniu, a następnie zdjąć kran (B) obiema rękami, zgodnie z rysunkiem;

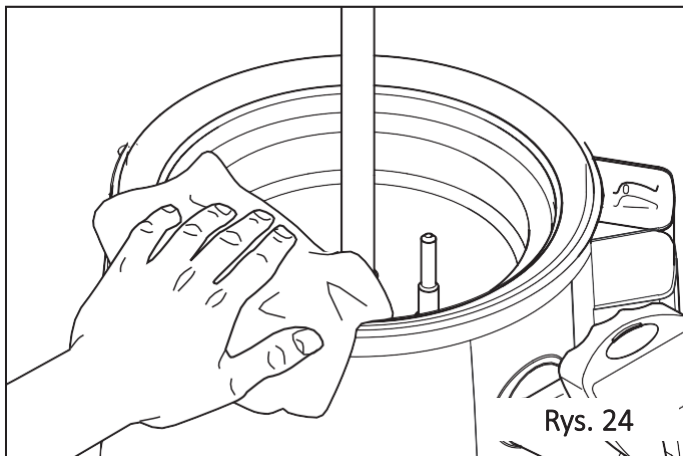


Rys. 23

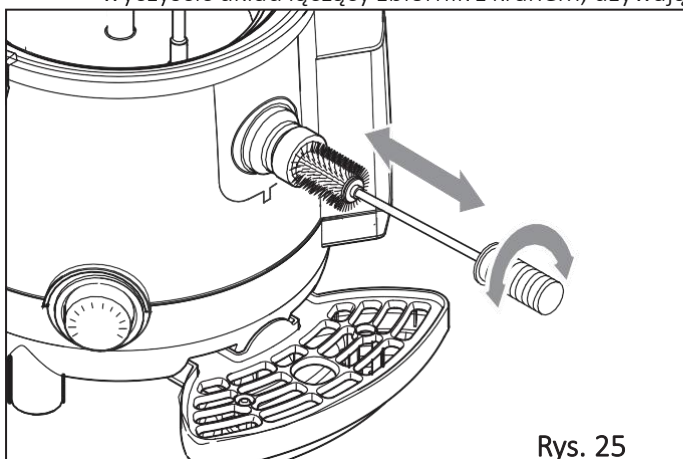
7.5. Czyszczenie naczyń

Należy usunąć wszystkie części zamontowane na naczyńiu.

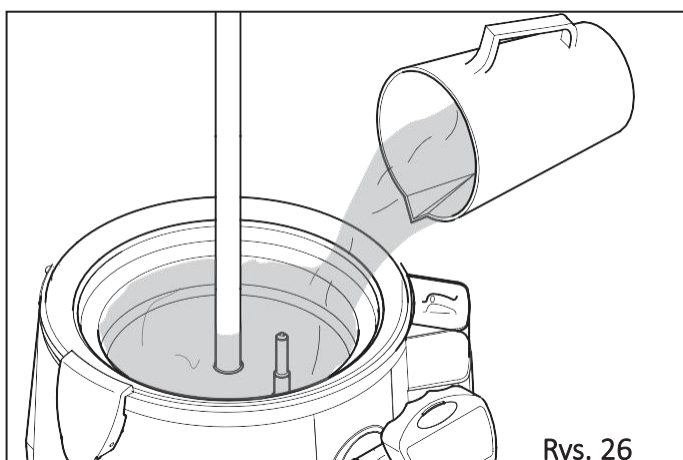
- usunąć wszystkie pozostałe produkty ze zbiornika, zob. podpunkt 7.2;
- wyjąć zbiornik z urządzenia, zob. podpunkt 7.3.
- wyjąć kranik z urządzenia, zob. podpunkt 7.4.
- wyczyścić całą powierzchnię naczyńia wilgotną szmatką i/lub nieścierającą gąbką,



- wyczyścić układ łączący zbiornik z kranem, używając szczotki do czyszczenia zgodnie z rysunkiem;



- zamocować kran;
- wlać trochę wody do naczyńia;

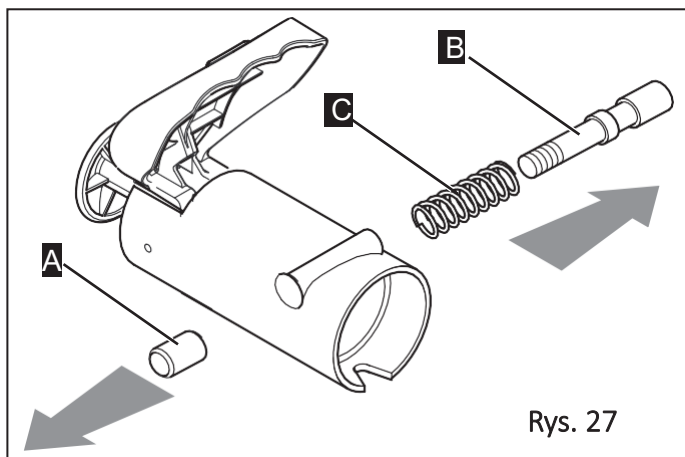


- użyć kranu, aby opróżnić całą wodę z naczyńia w celu usunięcia wszelkich resztek produktu z kanału dozującego.

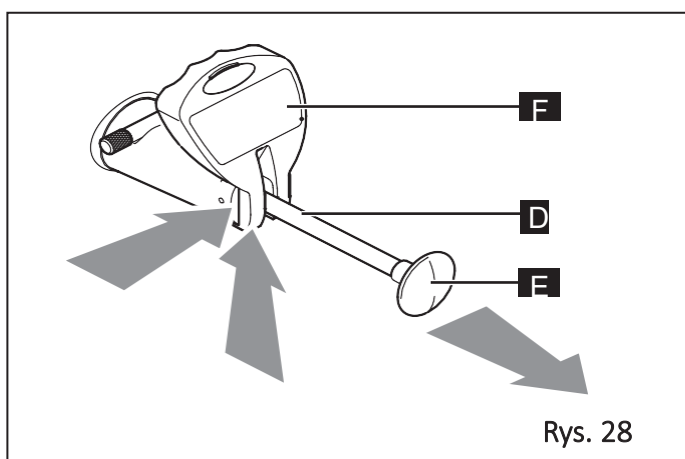
7.6. Demontowanie kranu

Aby dokładnie wyczyścić wnętrze kranu, należy rozebrać go na części w następujący sposób:

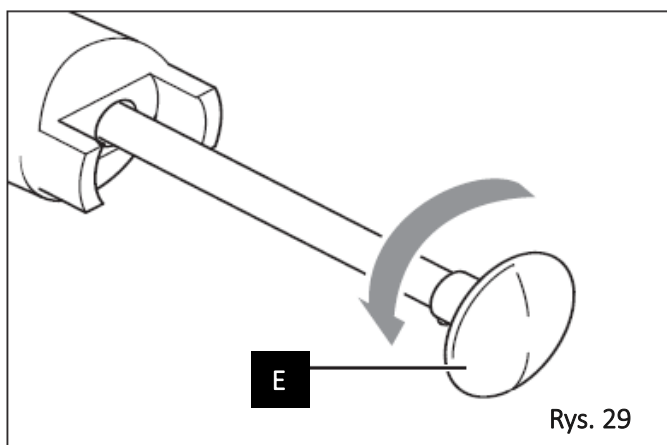
- zdjąć kran, postępując zgodnie z krokami wymienionymi w podpunkcie 7.4;
- położyć kranik na czystej, płaskiej powierzchni, następnie poluzować i odkręcić śrubę (A) mocującą przycisk do urządzenia, a następnie wysunąć zatyczkę (B) i odpowiednią sprężynę (C);



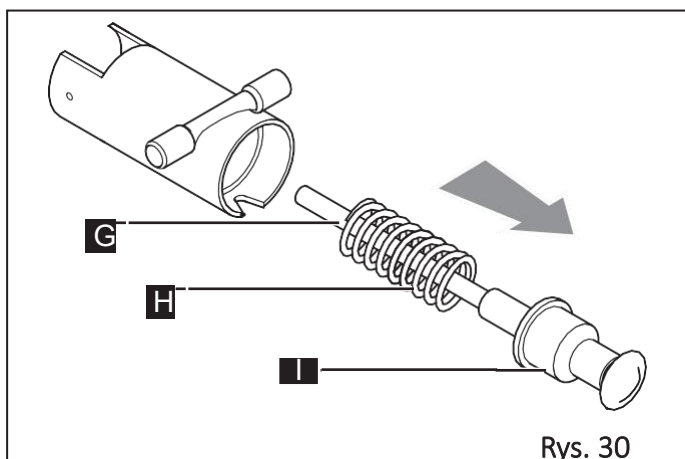
- wyciągnąć pręt (D) całkowicie z uchwytu (E), następnie pociągnąć dźwignię (F) do góry od dołu aż wyjdzie z prowadnicy zatyczki, zgodnie z rysunkiem;



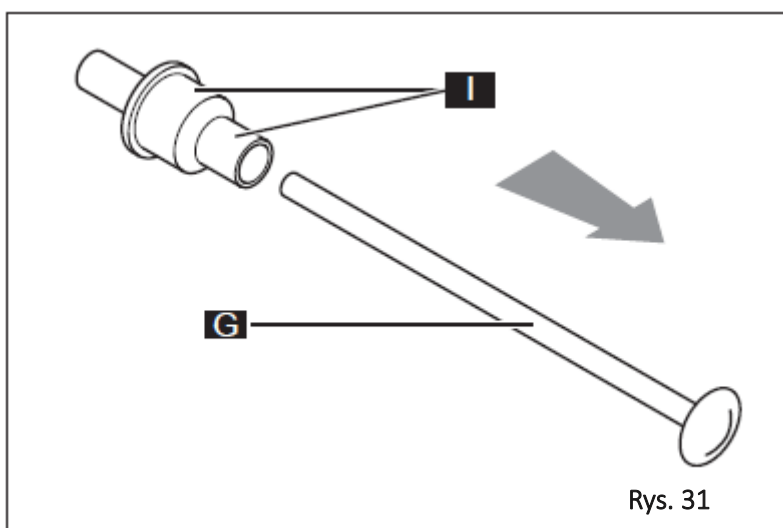
- odkręcić uchwyt (E), obracając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, trzymając jednocześnie pręt;



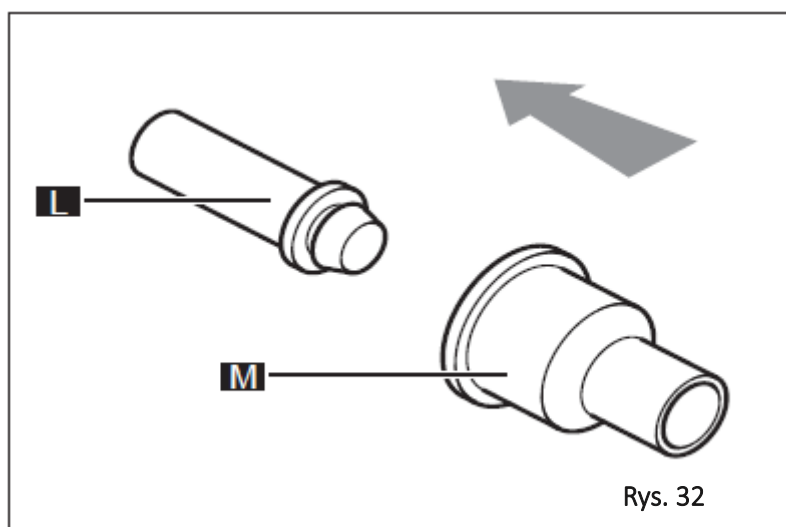
- wyciągnąć pręt (G) i sprężynę (H) z korpusu kranu (podzespół zatyczki/uszczelki (I) wysunie się razem z prętem);



- odłączyć pręt (G) od zespołu zatyczki/uszczelki (I);



- rozebrać na części (ciągnąc) zatyczkę (L) z uszczelki (M).



7.7. Czyszczenie i dezynfekcja części

Wszystkie wcześniej rozłożone części składowe (kran, mieszadło, uszczelka i zbiornik) należy starannie umyć i zdezynfekować.

Aby wykonać tę procedurę poprawnie należy postępować w następujący sposób:

- napełnić zbiornik środkiem czyszczącym i gorącą wodą o temperaturze 50-60°C;
- umyć rozłożone elementy roztworem środka czyszczącego;
- przepłukać gorącą wodą;
- czyścić tylko ciepłą wodą i środkiem do dezynfekcji wykonanym z podchlorynu sodu rozcieńczonym w wodzie, aby uzyskać aktywny koncentrat chlorku 0,02%;
- zanurzyć rozłożone części w roztworze dezynfekującym;
- pozostawić części w pojemniku z roztworem dezynfekującym na około 30 minut;
- przepłukać czystą wodą;
- oczyścić pokrywę zbiornika (zob. podpunkt 7.11);
- umieścić części na czystej powierzchni i wysuszyć.

7.8. Montaż wyczyszczonych części.

Wszystkie umyte i zdezynfekowane części składowe muszą być ponownie złożone starannie, a następnie ponownie zamontowane na maszynie, zgodnie z odpowiednimi krokami.

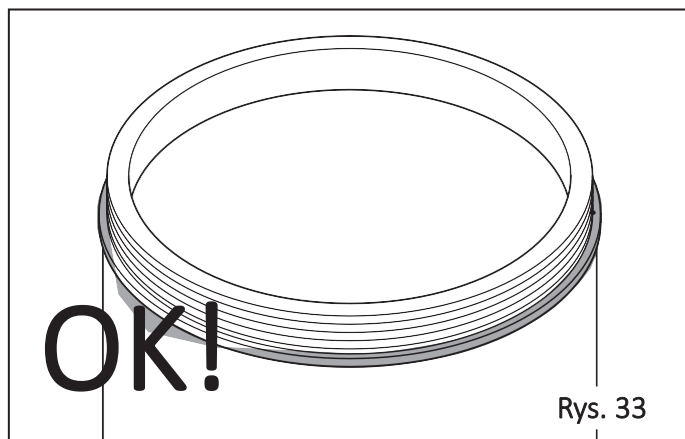
7.8.1. Montaż zbiornika



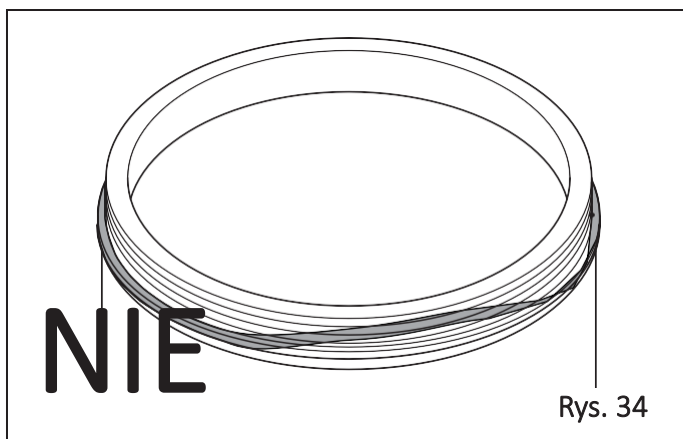
Uwaga: należy się upewnić, że uszczelka jest prawidłowo zamontowana; źle zamontowana uszczelka spowoduje wyciek produktu, co grozi poparzeniem!

Przed zamontowaniem zbiornika w urządzeniu należy sprawdzić, czy uszczelka jest poprawnie zamontowana.

Rys. 33 przedstawia poprawnie złożoną uszczelkę; tutaj uszczelka idealnie przylega do krawędzi zbiornika.

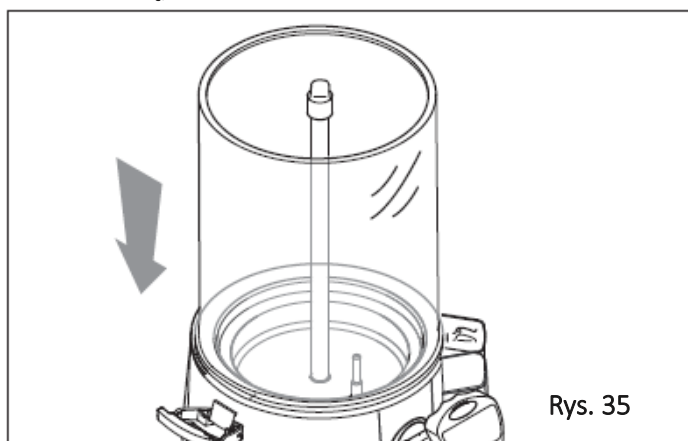


Rys. 34 przedstawia niepoprawnie złożoną uszczelkę; tutaj uszczelka NIE przylega idealnie do krawędzi zbiornika.



Modele 5-litrowe i 10-litrowe:

- położyć zbiornik z powrotem na jego miejscu, wciskając mocno w dół, po zwilżeniu uszczelki wodą;

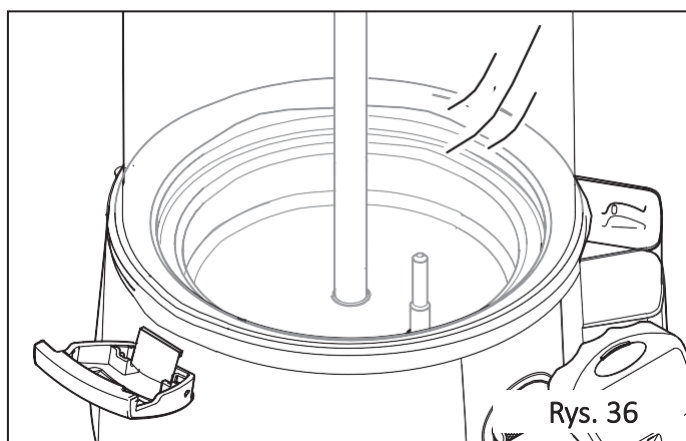


NIE UŻYWAĆ SMARU.

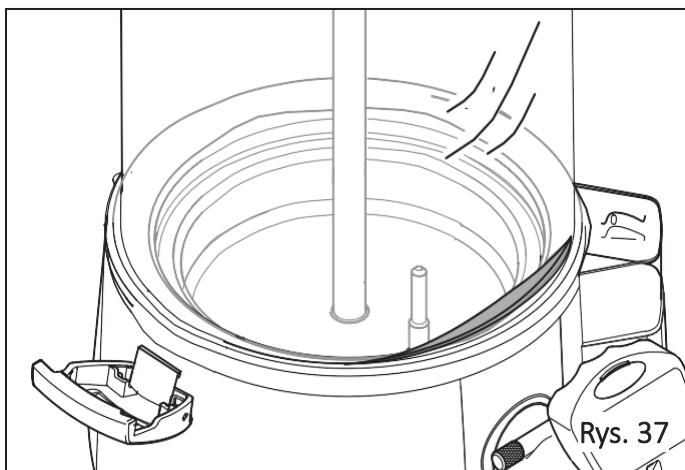


Uwaga: należy się upewnić, że zbiornik jest prawidłowo zamontowany; źle zamontowany zbiornik spowoduje wyciek produktu, co grozi poparzeniem!

Rys. 36 przedstawia poprawnie założony zbiornik; tutaj uszczelka idealnie przylega do krawędzi zbiornika.

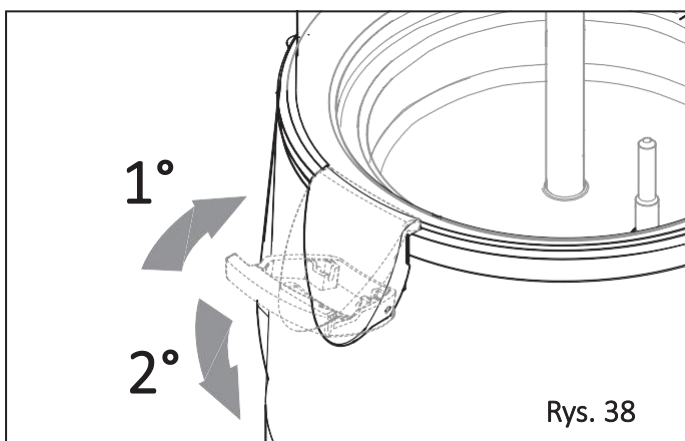


Rys. 37 przedstawia niepoprawnie założony zbiornik; tutaj zbiornik NIE przylega idealnie do krawędzi zbiornika.



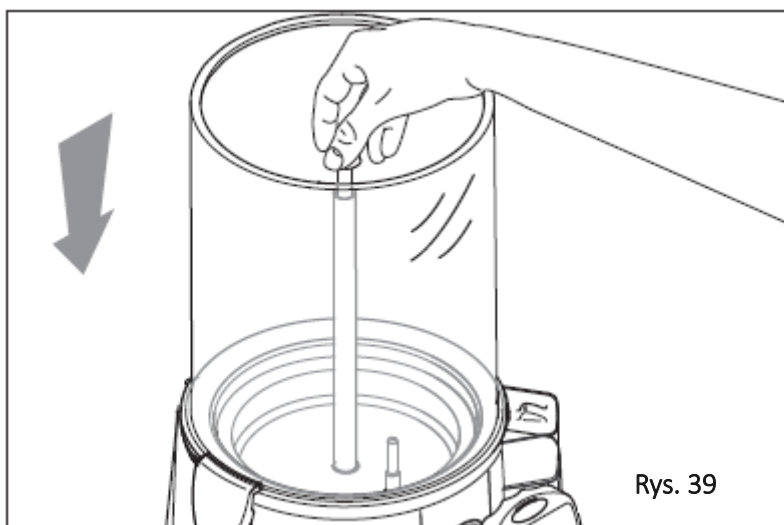
Rys. 37

- zamocować zbiornik na obudowie urządzenia, korzystając z odpowiednich zaczepów zgodnie z rysunkiem;



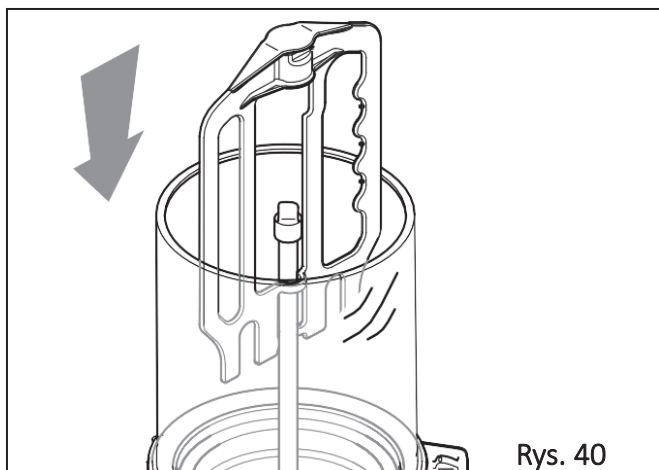
Rys. 38

- włożyć mieszalnik w odpowiednim miejscu;



Rys. 39

- włożyć mieszadło w odpowiednim miejscu, postępując zgodnie z opisanymi krokami w podpunkcie 7.3 w odwrotnej kolejności.

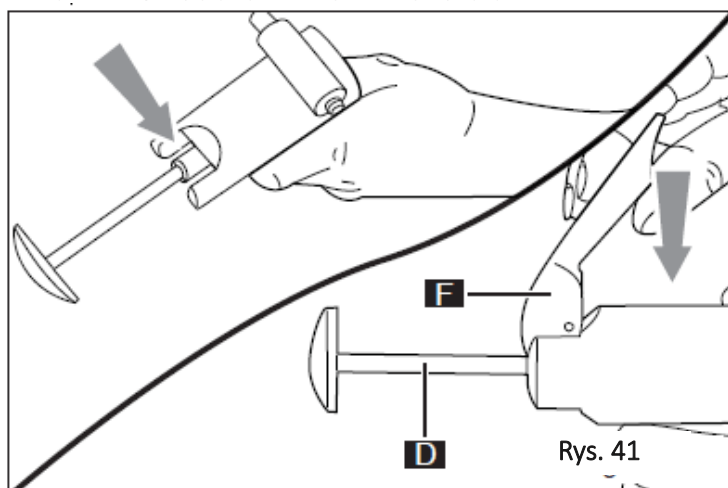


Rys. 40

7.8.2. Montaż kranika

Aby ponownie złożyć kranik, należy wykonać czynności demontażowe w odwrotnej kolejności pokazane na poprzednich rysunkach (od Rys. 32 do Rys. 27).

Aby zamocować dźwignię (F), należy wyciągnąć pręt (D) ze środka aż do wysunięcia prowadnic; następnie włożyć dźwignię (F) i powoli puścić pręt (D).

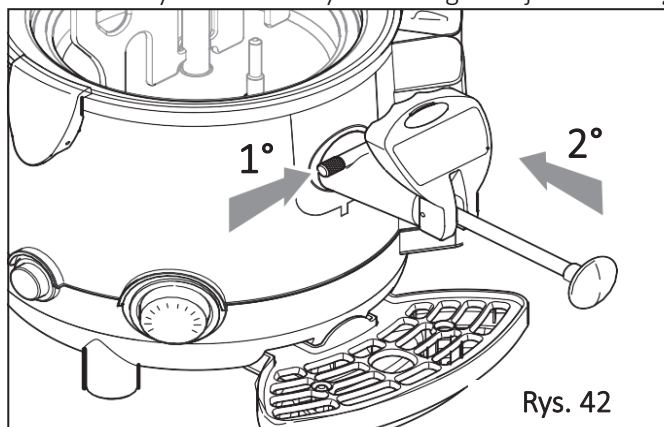


Rys. 41

7.8.3 Montaż kranika

Aby prawidłowo zamontować kran z powrotem na jego miejscu, należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- nacisnąć przycisk i upewnić się, że pręt jest całkowicie wyciągnięty;
- włożyć kranik do wyznaczonego miejsca i wcisnąć aż przycisk wróci do początkowej pozycji.



Rys. 42

7.9. Wewnętrzna dezynfekcja



Uwaga! Termostat musi być ustawiony na-OFF-.

Wykonać następujące kroki:

- przygotować roztwór do dezynfekcji (patrz podpunkt 7.7);
- wypełnić zbiornik roztworem dezynfekującym;
- pozostawić roztwór do działania na około 30 minut;
- wyłączyć roztwór dezynfekujący ze zbiornika;
- następnie dokładnie wypłukać zbiornik i wewnętrzne powierzchnie, aby usunąć wszelkie pozostałości roztworu do dezynfekcji.

7.10. Czyszczenie tacki ociekowej

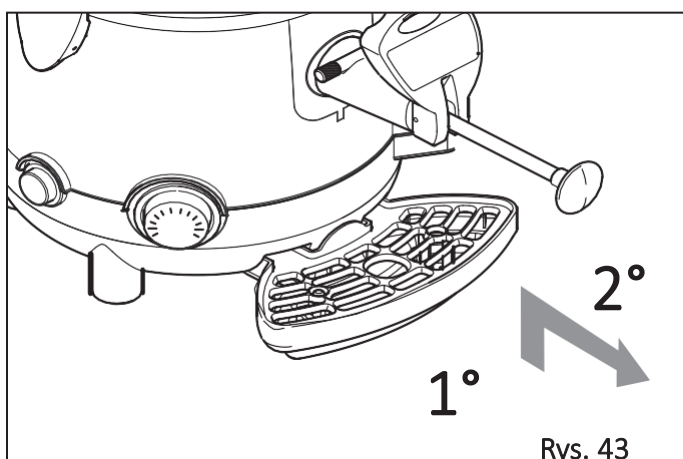


Należy codziennie opróżniać i czyścić tackę ociekową.



Uwaga: należy opróżnić i wyczyścić tackę za każdym razem, gdy czerwony pływak przymocowany do kratki jest podniesiony; to zapobiegne wyciekowi cieczy.

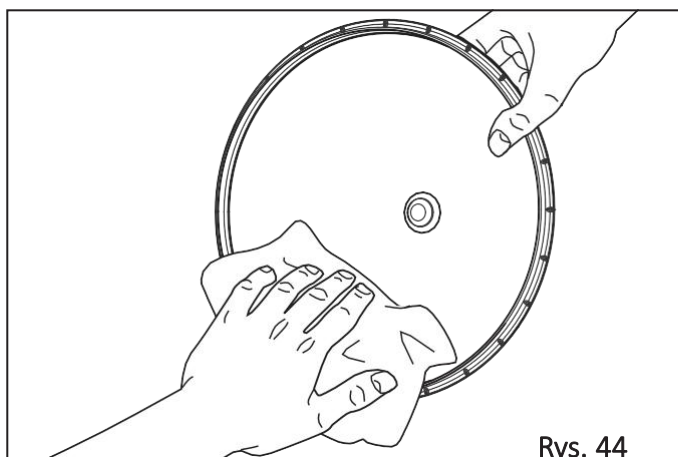
- podnieść tackę z kratką i pociągnąć na zewnątrz, aby wyciągnąć;



- umyć osobno tackę i kratkę letnią wodą;
- wysuszyć wszystkie części;
- położyć kratkę na tacy;
- umieścić tackę z powrotem na miejscu i nacisnąć, aby przymocować do urządzenia.

7.11. Czyszczenie pokrywy zbiornika

- zdjąć pokrywę zbiornika z urządzenia;
- oczyścić powierzchnię wilgotną szmatką i/lub gąbką bez właściwości ścierających, nasączoną środkiem dezynfekującym.
- spłukać dokładnie czystą wodą.



7.12. Opróżnianie bojlera



Uwaga: przy opróżnianiu bojlera urządzenie musi być odłączone od prądu.



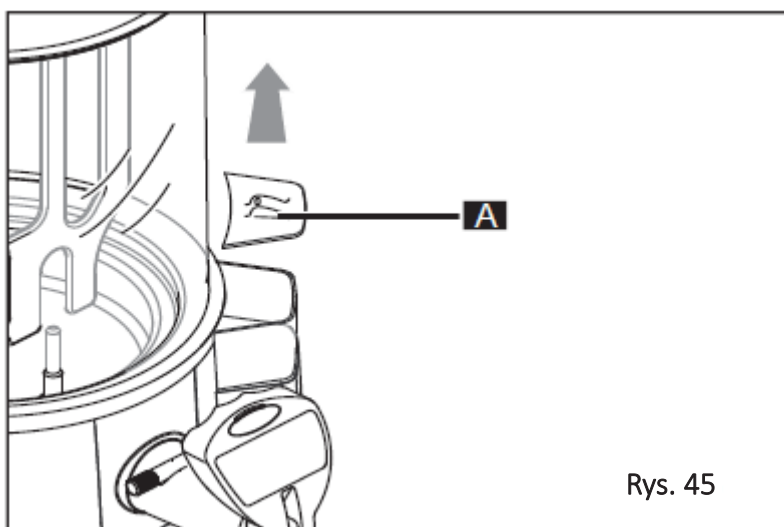
Uwaga: bojler można opróżnić tylko wtedy, gdy zbiornik jest pusty i urządzenie wystarczająco ostygło.



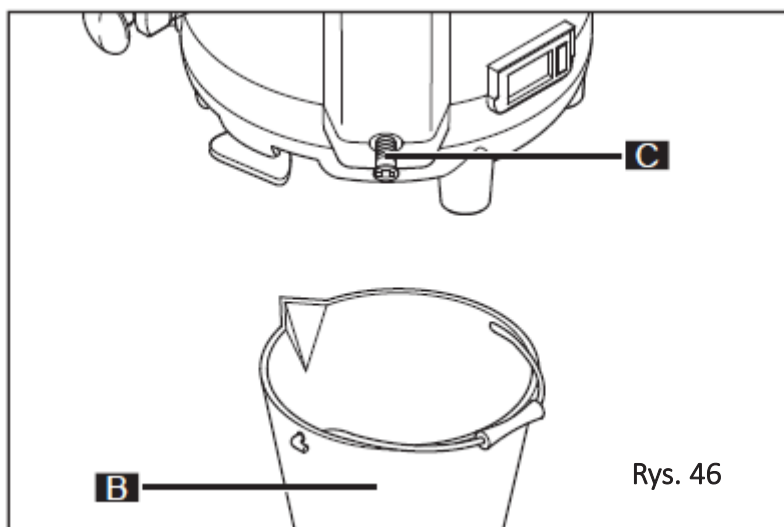
Zastosowanie wody ze zbiornika bojlera do celów spożywczych jest surowo zabronione.

Aby opróżnić bojler, należy postępować zgodnie z poniższymi krokami:

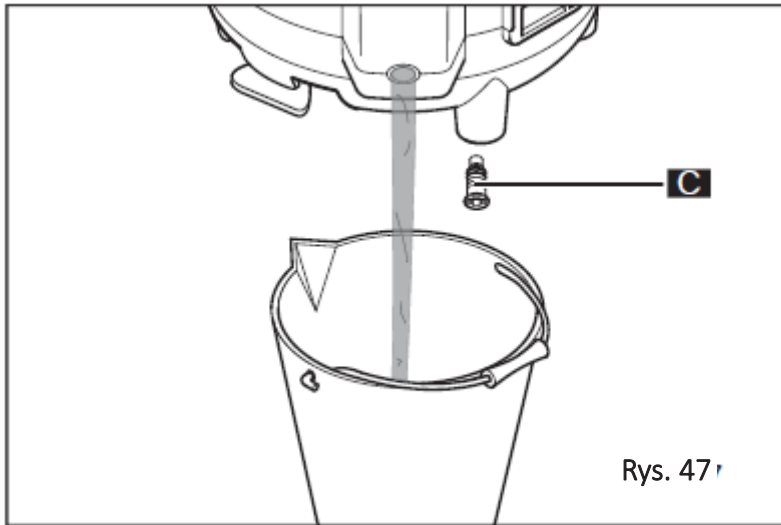
- odłączyć urządzenie;
- wyjąć tackę ociekową, zgodnie z opisem w odpowiednim podpunkcie 7.8;
- zdjąć zatyczkę (A);



- położyć urządzenie na płaskiej powierzchni i z tacą ze wskaźnikiem poziomu wody w zbiorniku bojlera zwrócić na zewnątrz krawędź podpartej powierzchni;
- umieścić pojemnik (B) o pojemności ponad 3 litry pod korkiem odpowietrzającym (C);
- użyć monety lub klucza imbusowego do odkręcenia korka odpowietrzającego (C).



- wyjąć korek (C) zdecydowanym ruchem i poczekać aż woda całkowicie zostanie opróżniona ze zbiornika bojlera.



Rys. 47

7.13. Czyszczenie i usuwanie kamienia ze zbiornika bojlera



Zaleca się regularne usuwanie kamienia ze zbiornika bojlera; odkamienianie należy przeprowadzać co najmniej raz na 3 miesiące.

- Należy postępować zgodnie z instrukcjami, aby opróżnić zbiornik bojlera, więcej informacji znajduje się w podpunkcie 7.11;
- włożyć i przymocować zatyczkę zbiornika bojlera;
- wlać do zbiornika wodę oraz środek do odkamieniania ekspresów do kawy (postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu środka odkamieniającego);
- pozostawić roztwór do działania na czas wskazany w instrukcjach roztworu;
- wyjąć roztwór z wnętrza zbiornika kotła, więcej informacji znajduje się w podpunkcie 7.11;
- przepłukać zbiornik obficie wodą, napełniając go i opróżniając, więcej informacji znajduje się w podpunkcie 6.1 i 7.11.

7.14. Wymiana baterii w termometrze

Uwagi:

- nie wkładać zużytej baterii ani różnego rodzaju baterii;
- jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi okres, należy wyjąć baterię i przechować ją w odpowiednim miejscu;
- przy normalnym użytkowaniu nowa bateria będzie działać przez około rok;
- zużyte baterie należy utylizować zgodnie z prawem obowiązującym w kraju użytkownika.

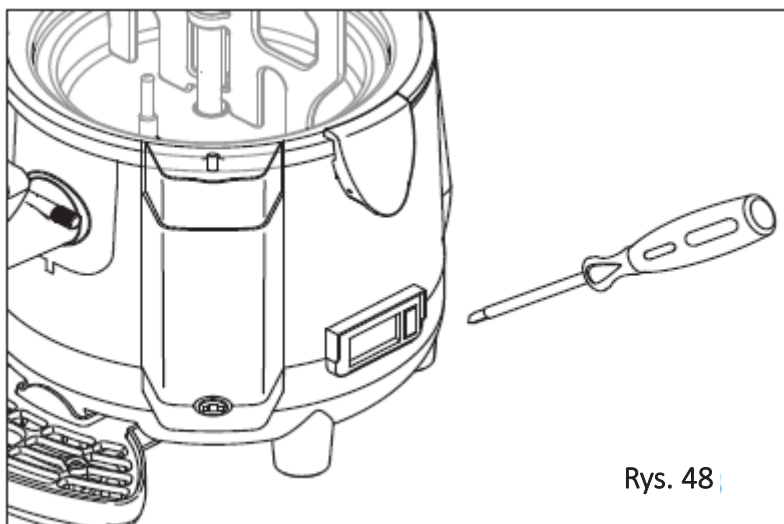
Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, każdy termometr jest zasilany osobno jedną baterią guzikową 1,5 V (kod GPA76).



Uwaga: należy korzystać z termometru tylko rękami. Nie wolno używać żadnego narzędzia, które mogłoby uszkodzić termometr.

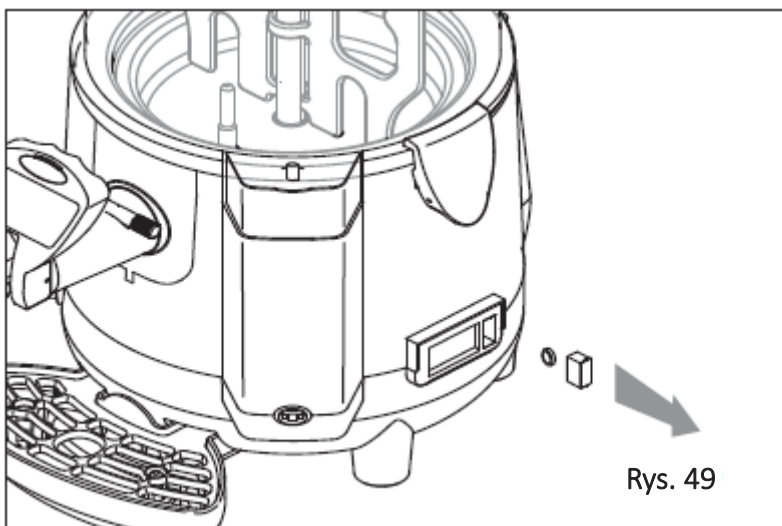
Aby wymienić baterię należy postępować zgodnie z poniższymi krokami:

- zdjąć przednią osłonę śrubokrętem;



Rys. 48

- wyjąć zużytą baterię i zamontować nową w jej miejscu, upewniając się, że włożono je zgodnie z oznaczonymi biegunami;



Rys. 49

- zamknąć baterie pokrywą.



Uwaga: pokrywę należy zamykać ręcznie; w przypadku trudności przy zamykaniu pokrywy, należy sprawdzić, czy bateria została prawidłowo umieszczona.

7.15. Resetowanie czujnika temperatury



Czujnik temperatury może zresetować jedynie wyspecjalizowany technik, który musi przygotować wszystkie czynności oraz skorzystać z odpowiedniego sprzętu, działając ściśle z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.



Uwaga: po zadziałaniu czujnika temperatury, aby wyłączyć urządzenie konieczne jest opróżnienie zbiornika z ewentualnych produktów oraz wyczyszczenie wszystkich części przed ponownym uruchomieniem.

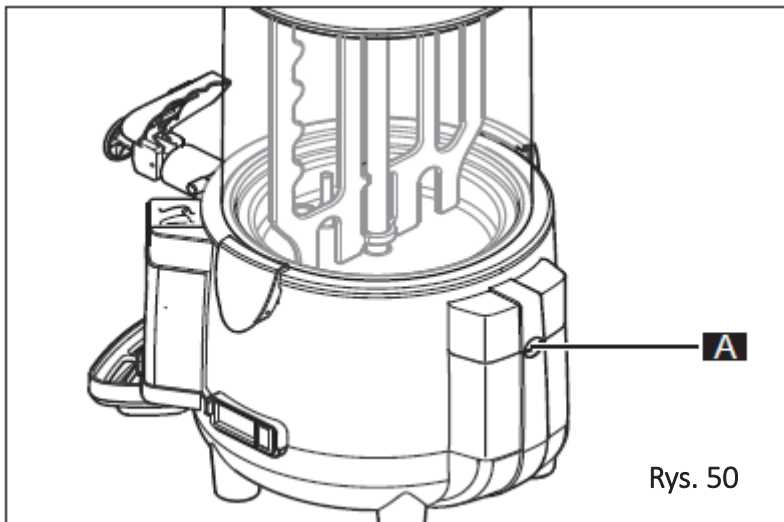


Uwaga: przed zresetowaniem czujnika temperatury, wyłączyć urządzenie odpowiednim przełącznikiem i odłączyć od gniazdka, następnie poczekać aż urządzenie wystygnie.



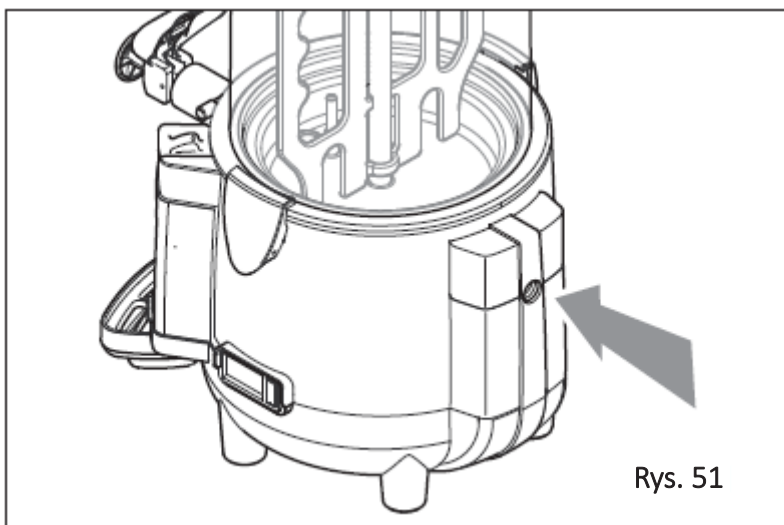
Użytkownikowi surowo zabrania się resetowania czujnika temperatury tacy z minimalnym poziomem wody w zbiorniku bojlera.

- Użyć odpowiedniego narzędzia, aby poluzować i zdjąć śrubę zabezpieczającą (A);



Rys. 50

- użyć odpowiedniego narzędzia, aby nacisnąć przycisk do środka i przywrócić normalne działanie urządzenia.



Rys. 51

7.16. Okresowa konserwacja



Urządzenie musi być regularnie sprawdzane (co najmniej raz w roku) przez wykwalifikowanego technika. Ta okresowa kontrola ma zapewnić, że wszystkie zainstalowane części oraz samo urządzenie jest utrzymywane na wysokim poziomie bezpieczeństwa.



Wszystkie zużyte części muszą zostać wymienione na oryginalne zamienniki.



Nie wolno korzystać z urządzenia nawet wtedy, gdy jedna z jego części jest uszkodzona lub zużyta. Użytkownikom zabrania się wykonywania okresowych prac konserwacyjnych.

8. UTYLIZACJA



Urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE oraz zgodnie z normami i przepisami obowiązującymi w kraju, w którym jest używane.



Nie należy wyrzucać tego rodzaju sprzętu ze zwykłymi odpadami, ale powinny być segregowane oddzielnie w celu optymalizacji odzysku i recyklingu użytych materiałów.



Wszystkie produkty są oznaczone przekreślonym symbolem kosza na śmieci jako przypomnienie o obowiązku oddzielnej zbiórki.

Przestrzeganie wszystkich postanowień dotyczących utylizacji produktów po wycofaniu ich z eksploatacji wpłynie na ochronę środowiska.

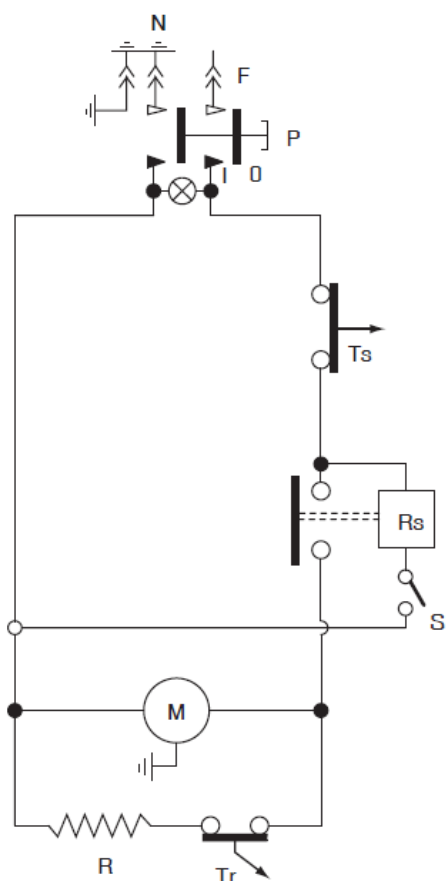
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się	Brak zasilania	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone
	Przełącznik ustawiony na -OFF-	Ustawić przełącznik na -ON-.
	Zadziałanie sondy termicznej	Zresetować zabezpieczenie termiczne zgodnie z podpunktem 6.1.
	Termostat ustawiony na „0”	Wyregulować termostat
Mieszadło nie obraca się	Brak zasilania	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone
	Wał napędowy nie jest właściwie ustawiony	Wyjąć wał, a następnie włożyć go odpowiednio zgodnie z instrukcjami w podpunkcie 7.5.2.
	Usterka silnika	Skontaktować się z serwisem
	Wyłączony przełącznik zasilania (0)	Włączyć przełącznikiem
Kran przecieka	Nieprawidłowo zamocowany	Opróżnić urządzenie i zamontować kran zgodnie z instrukcjami w podpunkcie 7.5.3.
	Brudny wylot i guma	Opróżnić urządzenie i dokładnie wyczyścić cały kran; zamontować go z powrotem na urządzeniu zgodnie z podpunktem 7.5.1.
	Uszczelka wymaga wymiany	Skontaktować się z serwisem
Woda wycieka ze zbiornika poziomującego	Zbyt wysoka temperatura	Obniżyć temperaturę
	Zestaw uszczelniający rury poziomującej wymaga wymiany	Skontaktować się z serwisem
	Poziom wody jest powyżej wskaźnika MAX, gdy temperatura w urządzeniu jest równa temperatury pokojowej	Poczekać aż urządzenie ostygnie i opróżnić go aż osiągnie wskazany poziom
Produkt wycieka z dolnej części przezroczystego zbiornika	Niewłaściwie położony zbiornik	Opróżnić urządzenie, wyjąć zbiornik i umieścić go zgodnie z instrukcjami podanymi w podpunkcie 7.5.2.
	Wymienić uszczelkę	Skontaktować się z serwisem
Termometr nie pokazuje temperatury	Rozładowana bateria	Wymienić baterię, zob. podpunkt 7.9.
	Awaria sondy	Skontaktować się z serwisem
Wyłączyć	Ilość wody w zbiorniku bojlera	Uzupełnić wodę w zbiorniku bojlera, jeśli

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
urządzenie	spadła poniżej minimalnego poziomu, co spowodowało wyłączenie urządzenia	zainstalowano czujnik poziomu Skontaktować się z serwisem, aby zresetować urządzenie
	Brak wody w zbiorniku bojlera	Uzupełnić wodę w zbiorniku bojlera, jeśli zainstalowano czujnik poziomu Skontaktować się z serwisem, aby zresetować urządzenie
Jeśli urządzenie ulegnie awarii z powodu przyczyn innych niż wymienione w tej tabeli lub proponowane środki zaradcze nie rozwiążą problemu, należy skontaktować się z serwisem		

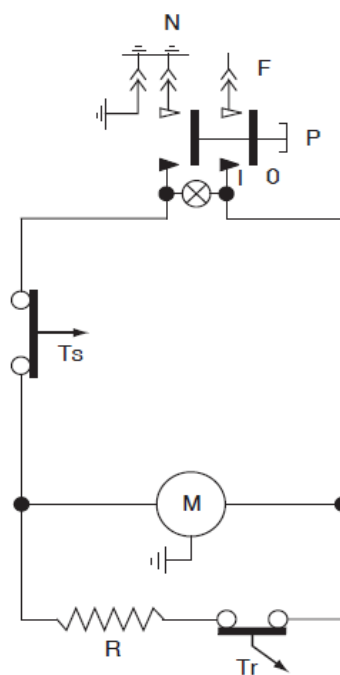
10. PODSTAWOWY SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Model 115 V



CZĘŚĆ	OPIS
P	GŁÓWNY PRZEŁĄCZNIK ZASILANIA
Rs	PRZEKAŹNIK CZUJNIKA ZBIORNIKA BOJLERA
S	CZUJNIK WODY ZBIORNIKA BOJLERA
Ts	TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA
M	SILNIK MIESZADŁA
Tr	REGULOWANY TERMOSTAT
R	GRZAŁKA

Model 230 V



CZĘŚĆ	OPIS
P	GŁÓWNY PRZEŁĄCZNIK ZASILANIA
Ts	TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA
M	SILNIK MIESZADŁA
Tr	REGULOWANY TERMOSTAT
R	GRZAŁKA

11. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

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

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń- jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na noweO konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:
 - a.uszkodzenia mechaniczne,
 - b.uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c.czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d.uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e.uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f.uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g.uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h.uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. 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 nieobjętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.

10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje, iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się- poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie, które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).
16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
 - a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków

E-mail: info@restoquality.pl
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909
www.restoquality.pl



Resto Quality Sp. z o.o.
Ul. Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



tel. **12 307 06 72**



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl