



Instrukcja obsługi

Maszyna do lodów włoskich

Model: RQ828C



CE

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. Przeznaczenie i funkcje urządzenia	3
2. Środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa	3
3. Schemat budowy produktu	4
4. Instalacja i usuwanie błędów	5
5. Instrukcja obsługi	6
6. Sposób przygotowywania lodów	7
7. Konserwacja i naprawy	8
8. Częste problemy i ich rozwiązania	10
9. Schemat elektryczny	13
10. Dołączone wyposażenie	13
11. Dane techniczne	13
12. Ogólne warunki gwarancji	14

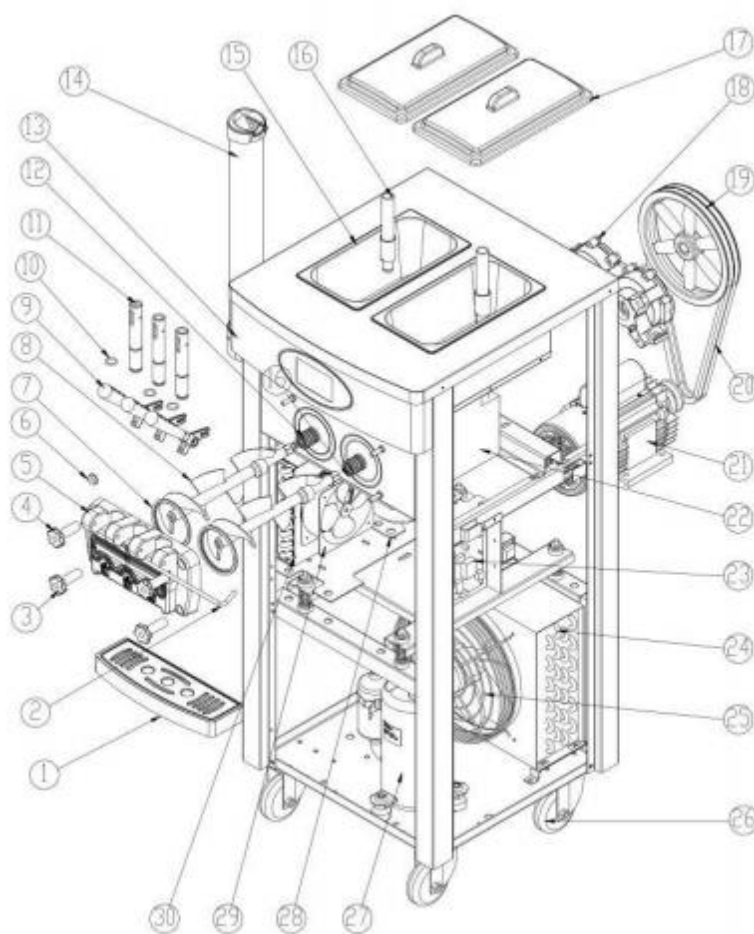
1. Przeznaczenie i funkcje urządzenia

Maszyny do lodów mogą być wykorzystywane w pubach, hotelach, specjalistycznych sklepach z zimnymi napojami, franczyzach, salach tanecznych, kawiarniach, restauracjach, punktach turystycznych i innych miejscach służących do zapewnienia rozrywki klientom. Wszystkie komercyjne maszyny do lodów wykorzystują komputerowy system sterowania z wyświetlaczem LCD lub cyfrowym. Ponieważ maszyny są wykonane z wysokiej jakości i stabilnych elementów elektrycznych, oraz dopasowane do zaawansowanej technologii produkcji, są łatwe, bezpieczne i niezawodne w obsłudze. Dodatkowo maszyny do lodów są wyposażone w sprężarki znanych marek, co zapewnia stabilny i niezawodny system chłodzenia, dużą wydajność produkcyjną oraz niskie zużycie energii elektrycznej. Lody produkowane przez te maszyny są delikatne z dużym stopniem napowietrzenia.

2. Środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa

1. Przy przenoszeniu lub przesuwaniu maszyny, kąt przechylenia nie powinien przekraczać 45°.
2. Ponieważ nie można uniknąć drgań podczas przenoszenia, należy położyć ją w miejscu instalacji i pozostawić na ponad 4 godziny przed użyciem.
3. Nie wolno włączać maszyny automatycznym przyciskiem, jeśli w pustym cylindrze znajduje się świder lub jeśli w maszynie znajduje się tylko woda.
4. Należy sprawdzić dane techniczne maszyny na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu urządzenia i upewnić się, że wymagane napięcie jest zgodne z instalacją elektryczną w miejscu instalacji.
5. Gniazdko zasilania musi być skutecznie podłączone do przewodu uziemiającego.
6. Należy wyłączyć zasilanie przed czyszczeniem urządzenia, rozłożeniem go na części lub po zakończeniu jego obsługi.
7. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie wolno moczyć wtyczki, silnika ani innych części elektrycznych ani nie rozlewać na te części płynów.
8. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy skontaktować się z producentem lub serwisem w celu wymiany, aby uniknąć występujących zagrożeń.

3. Schemat budowy produktu



L.p.	Nazwa	L.p.	Nazwa	L.p.	Nazwa
1	Tacka ociekowa	11	Tłok	21	Silnik świdra
2	Śruba blokująca ręczki	12	Uszczelnienie mieszkowe	22	Parownik
3	Dolna nakrętka mocująca	13	Panel roboczy	23	Panel sterowania
4	Górna śruba mocująca	14	Stojak na rożki wafelkowe	24	Skraplacz
5	Zawór wylotowy	15	Zbiornik na mieszankę	25	Wentylator
6	Dodatkowa nakładka na świder	16	Rurka napowietrzająca	26	Kółka
7	Uszczelnienie zaworu wylotowego	17	Pokrywa zbiornika	27	Sprężarka
8	Świder	18	Reduktor	28	Sprężarka do wstępnego chłodzenia
9	Uchwyt	19	Koło pasowe	29	Wentylator do wstępnego chłodzenia
10	Uszczelka tłoka	20	Pasek	30	Skraplacz do wstępnego chłodzenia

4. Instalacja i usuwanie błędów

1) Instalacja:

a. Rozciąć i wyrzucić pasek opakowania przymocowanego do kartonu. Wyrzucić karton i wyjąć folię, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone oraz czy wyposażenie jest kompletne i zgodne z listą.

b. Maszyna powinna być ustawiona na płaskiej i stabilnej podłodze, a następnie należy dokładnie zablokować hamulec przedniego koła.

c. Zamocować uchwyt do zaworu wylotowego cieczy zgodnie z rysunkiem budowy produktu, następnie zamocować zmontowany zawór wylotowy cieczy na maszynie i dokręcić go śrubami mocującymi.

d. Warunki pracy:

① Temperatura otoczenia: 5-40°C; temperatura podawania mieszanki: 2-35°C (Uwaga: temperatura podawania mieszanki będzie miała bezpośredni wpływ na zdolność i wydajność chłodniczą.

② Napięcie zasilania: 100-120 V (odchylenie napięcia znamionowego zasilania nie może być zbyt wysokie ani zbyt niskie. Jeśli odchylenie jest za wysokie lub za niskie, maszyna wyda alarm (brzęczenie) i nie będzie mogła się uruchomić.)

③ Częstotliwość zasilania: 60±1 Hz

e. Warunki położenia maszyny:

① Maszyna powinna być umieszczona w chłodnym i wentylowanym miejscu, unikając źródeł ciepła i bezpośredniego działania promieni słonecznych. Odstęp między stroną odprowadzającą powietrze z urządzenia a ścianą lub innymi podobnymi przeszkodami powinien wynosić ponad jeden metr, a pozostałe strony urządzenia powinny być oddalone o ponad 0,3 m od ściany lub innych podobnych przeszkód, aby chłodne powietrze mogło przepływać w urządzeniu i wyprowadzać gorący gaz, zapewniając cykl kondensacji urządzenia.

② Maszyna nie powinna być umieszczona w zakurzonej przestrzeni. Należy utrzymywać otoczenie maszyny w czystości i regularnie usuwać kurz ze skraplacza.

f. Wymagania dotyczące podłączenia do zasilania:

① Należy się upewnić, że obwód zasilania maszyny jest uziemiony i wyposażony w urządzenia zabezpieczające przed zwarciami i wyciekami prądu.

② Należy się upewnić, że przewody zasilające nie są mniejsze niż 4 mm², zawierają miedziany rdzeń (za wyjątkiem wyjątkowo mocnych maszyn, których przewody zasilające nie powinny być mniejsze niż 6 mm² i zawierać miedzianego rdzenia), a przewód zasilający nie może być zbyt długi. W przypadku zbyt krótkiego lub zbyt długiego przewodu zasilającego, jego obciążenie stanie się zbyt duże i spowoduje to spadek napięcia, co wpłynie na żywotność podzespołów maszyny.

2) Usuwanie błędów

a. Włączyć wtyczkę zasilania i zmienić pozycję przełącznika zasilania na „ON”. Następnie maszyna wyda dźwięk, a w tym samym czasie włączy się ekran wyświetlacza. Maszyna teraz przejdzie w stan czuwania.

b. Po naciśnięciu przycisku „Wash”, maszyna przechodzi w stan czyszczenia i zaczyna działać system mieszania. Naciśnięcie przycisku „Stop”, a maszyna zatrzyma swoje działanie.

c. Po naciśnięciu przycisku „Auto”, maszyna przechodzi w stan formowania i zaczyna działać system mieszania. Po 10 sekundach opóźnienia uruchamia się również system chłodzenia. Nacisnąć przycisk „Stop”, a maszyna zatrzyma swoje działanie.

3) Czyszczenie i dezynfekcja

Przed pierwszym użyciem maszyny należy starannie wykonać czynności czyszczące i odkażające. Kroki są następujące:

a. Do około 10 litrów ciepłej wody (40-50°C) dodać odpowiednią ilość roztworu do czyszczenia przeznaczonego do kontaktu z żywnością, tworząc środek dezynfekujący. Następnie nalać środek dezynfekcyjny do dwóch zbiorników i pozwolić, aby środek dezynfekcyjny spłynął do cylindra chłodzącego.

b. Nacisnąć przycisk „Wash”, aby uruchomić na 5 minut. Pociągnąć za uchwyt, aby opróżnić zbiorniki z roztworu do czyszczenia.

c. Dodać czystą wodę do zbiorników i przepłukać 2-3 razy.



Uwagi: a. w trakcie czyszczenia i dezynfekcji nie można naciskać przycisku „Auto” i należy obserwować ekran wyświetlacza.

b. po wyczyszczeniu należy całkowicie opróżnić wodę z cylindrów. W przeciwnym razie woda zamrze, co doprowadzi do zamarznięcia cylindra podczas chłodzenia i zostanie uszkodzony świder.

5. Instrukcja obsługi



1) Przycisk „Set” (Ustawienia)

a. Nacisnąć przycisk „Set”, maszyna przejdzie w stan ustawień, nacisnąć „Daily parameters” (Parametry dzienne), najpierw ustawia się twardość lodów. Im większa liczba, tym twardsze lody i na odwrót. Po ustawieniu twardości wartość zapisuje się automatycznie po 5 sekundach. Następnie można ustawić czas ponownego uruchamiania maszyny. Im większa wartość, tym dłuższy czas uruchamiania. W przypadku maszyn z systemem polew, można ustawić czas zakończenia podawania polewy.

Im większa wartość tym więcej polewy po zakończeniu formowania lodów i na odwrót (zazwyczaj zalecana wartość: 0,3), przytrzymać przycisk „Back” (Wstecz), aby maszyna wróciła do ekranu czuwania

b. Nacisnąć przycisk „Set” (Ustawić), aby maszyna weszła do menu ustawień, przycisnąć „clear the number of cups” (Wyzerować liczbę wydawanych lodów), wprowadzić hasło fabryczne: 8888, przycisnąć „

c. Parametry systemu są ustawiane fabrycznie przez producenta, użytkownik maszyny nie musi ich ustawiać.

2) Przycisk „Clean” (Czyszczenie)

Po naciśnięciu przycisku „Clean”, maszyna wyda krótki dźwięk i w tym samym czasie zaświeci się dioda wskazująca czyszczenie maszyny. Maszyna przechodzi w stan czyszczenia, a silnik mieszający uruchamia się. Rzeczywista zmierzona twardość pokazuje bieżącą wartość silnika mieszającego. Po naciśnięciu przycisku „Stop”, maszyna zatrzyma swoje działanie i przejdzie w stan czuwania.

3) Przycisk „Auto” (Automatyczne działanie)

Po naciśnięciu przycisku „Auto”, maszyna wyda krótki dźwięk i w tym samym czasie zaświeci się dioda wskazująca na automatyczną pracę maszyny. Maszyna przechodzi w stan automatycznej pracy, a silnik mieszający uruchamia się. Rzeczywista zmierzona twardość pokazuje bieżącą wartość silnika mieszającego. Po 10 sekundach sprężarka, wentylator odprowadzający powietrze oraz zawór elektromagnetyczny zaczynają pracować, a maszyna wchodzi w pełni automatyczny tryb. Kiedy rzeczywista twardość osiągnie ustawioną, maszyna automatycznie zatrzyma się i przejdzie w tryb automatycznego czuwania. Po upływie ustawionego czasu zatrzymania, maszyna zacznie ponownie pracować i powtórzy ten sam cykl. W razie potrzeby zatrzymania maszyny, można po prostu nacisnąć przycisk „Stop”.

4) Przycisk „Puff” (Napowietrzanie)

Po naciśnięciu przycisku „Puff” zaświeci się dioda wskazująca napowietrzanie, co oznacza, że funkcja napowietrzania jest włączona. Po ponownym naciśnięciu przycisku „Puff”, funkcja napowietrzania wyłączy się.

5) Przycisk „Fresh” (Nocne chłodzenie)

W trybie czuwania nacisnąć przycisk „Fresh”, zbiorniki i cylindry mrozące zaczną się chłodzić, a maszyna przejdzie w tryb automatycznego nocnego chłodzenia. Nacisnąć przycisk „Stop”, aby wyłączyć tryb nocnego chłodzenia i wrócić do ekranu czuwania.

6) Przycisk „Stop” (Zatrzymania działania)

Niezależnie od tego, czy maszyna jest w stanie czyszczenia czy automatycznego działania, po naciśnięciu przycisku „Stop”, maszyna zatrzyma swoje działanie i wróci do stanu czuwania.

6. Sposób przygotowywania lodów

1) Obecnie na rynku lody zwykle są przygotowywane poprzez połączenie mieszanki lodowej w proszku z wodą. Należy wymieszać składniki zgodnie z proporcją podaną na opakowaniu mieszanki lodowej (zazwyczaj 1 kilogram mieszanki należy wymieszać z 2,5-3 litrami oczyszczonej wody).

2) Należy odstawić zmieszaną masę lodową na 15 minut, a następnie równomiernie wlać ją do dwóch zbiorników znajdujących się w górnej części maszyny. Masa lodowa nie może mieć grudek, dzięki temu będzie mogła swobodnie spływać do cylindra mrozącego przez otwór dozujący z rurkami napowietrzającymi.

3) Pociągnąć w dół dolne uchwyty po lewej i prawej stronie, aby spłynęły naturalnie 2-3 szklanki masy lodowej przez dwa otwory. Nie wolno wlewać wyprodukowanych lodów z powrotem do zbiorników, ponieważ wpłynie to negatywnie na produkcję lodów i stwarza ryzyko zanieczyszczeń.

4) Włączyć zasilanie. Gdy maszyna przejdzie w tryb czuwania, nacisnąć przycisk „Clean” i odczekać 3-5 minut działania maszyny. Następnie nacisnąć przycisk „Stop”, aby zatrzymać pracę maszyny.

5) Nacisnąć przycisk „Auto”. Gdy maszyna przejdzie w stan mrożenia i formowania, nacisnąć przycisk „Soft/Hard”, aby wybrać oczekiwaną twardość lodów (Uwaga: W poprzednim stanie czyszczenia należy uważnie obserwować wyświetloną bieżącą wartość twardości. Jeśli bieżąca wartość wynosi 3,5, twardość lodów powinna zostać ustawiona na 4,5-5,0. Jeśli bieżąca wartość wynosi 4,0, twardość lodów powinna zostać ustawiona na 5,0-5,5.).

6) Jeśli twardość rzeczywista lodów osiąga ustawioną wartość, maszyna automatycznie zatrzyma działanie i przejdzie w stan czuwania. W odpowiednim czasie można nacisnąć przycisk „Time” (Czas), aby ustawić czas wymagany dla cyklu automatycznego chłodzenia. Cykl automatycznego chłodzenia jest ustawiony na 3-9 minut. Po każdym naciśnięciu przycisku czas zwiększa się o 1 minutę. Po wskazaniu 9 minut, ponowne naciśnięcie przycisku maszyny wróci do stanu 3 minut. (Uwaga: gdy jest gorąco, lepiej ustawić krótszy czas zatrzymania i odwrotnie.)

7) Wziąć jedną łyżkę lub kubeczek i umieścić go pod wylotem. Po pociągnięciu uchwyty przy dozowniku, lody zostaną nałożone. Po chwili pociągnąć uchwyt z powrotem do góry, lody są gotowe.



Uwagi: w zbiornikach maszyny należy zadbać o odpowiednią ilość masy lodowej, gdyż jej niewystarczająca ilość może uszkodzić świder. Należy często sprawdzać, czy otwór dozujący z rurkami napowietrzającymi jest gładki, należy unikać zatorów spowodowanych nierównomierną masą lodową i zapobiegać braku mieszanki w cylindrze mrozącym.

7. Konserwacja i naprawy

Aby zagwarantować zdrowe spożycie lodów, poprawić żywotność części maszyny i uniknąć zbędnych problemów, należy czyścić raz dziennie cylindry mrozące.

1) Czyszczenie cylindra mrozącego

a. Nacisnąć przycisk „Clean”, aby opróżnić całą masę lodową z wnętrza cylindra. Nacisnąć przycisk „Stop”, aby zatrzymać pracę maszyny.

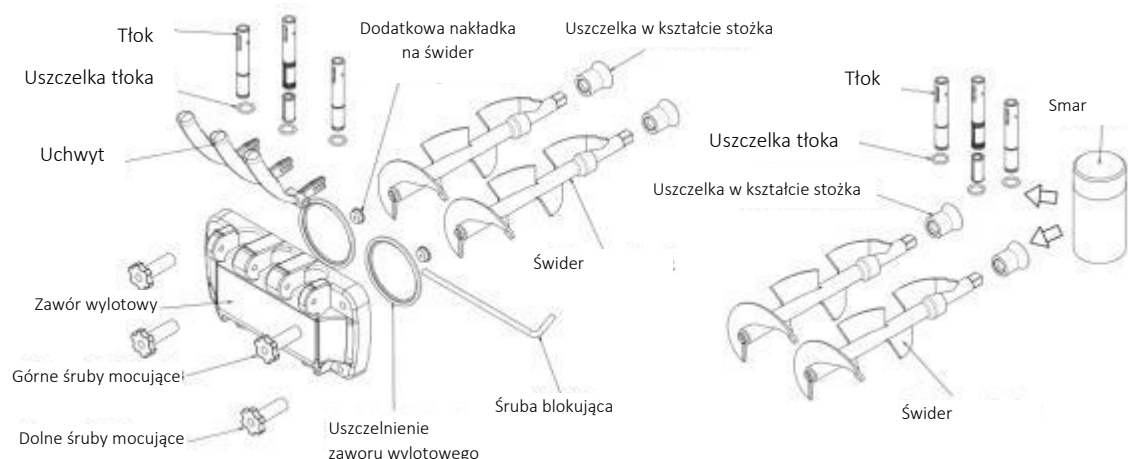
b. Dodać odpowiednią ilość środka czyszczącego do ciepłej wody. Następnie wlać mieszankę do obu zbiorników, w każdym z nich powinna znajdować się podobna ilość roztworu.

c. Nacisnąć ponownie przycisk „Clean” i pozostawić urządzenie w stanie mieszania przez około 5 minut. Następnie opróżnić zbiorniki przez dozownik z roztworu.

d. Wyczyścić maszynę 2-3 razy czystą wodą, a następnie zatrzymać pracę maszyny.

e. Wyłączyć zasilanie. Rozmontować części maszyny i je wyczyścić.

- f. Odkręcić cztery śruby mocujące zawory wylotowe cieczy i zdemontować elementy zaworu.
- g. Wyjąć element blokujący uchwyty, uchwyty, tłok i uszczelki zaworu kolejno z dozownika.
- h. Wyjąć świder z cylindra mrożącego.
- i. Wyczyścić wszystkie rozmontowane części i wymienić w porę uszkodzone elementy, jeśli dotyczy.
- j. Po wyczyszczeniu, nasmarować odpowiednie elementy zgodnie z poniższym rysunkiem. Następnie zmontować komponenty zgodnie z odwrotną kolejnością demontażu.



Uwagi: nałożyć smar w odpowiednich miejscach przy montażu tłoków, uszczelek tłoka, świdra i uszczelek w kształcie stożka, ponieważ częste użycie smaru może wydłużyć żywotność podzespołów.

2) Czyszczenie obudowy

Należy zawsze utrzymywać obudowę maszyny czystą, aby zapewnić czystość i higienę. Można użyć ciepłej ściereczki do wycierania obudowy, aby usunąć brudy i plamy, ale unikać bezpośredniego moczenia obudowy w wodzie, aby nie spowodować awarii urządzenia.

3) Czyszczenie skraplacza

Po pewnym czasie pracy maszyny, skraplacz pokryje się kurzem, co wpłynie na odprowadzanie ciepła i spowoduje pogorszenie wydajności chłodzenia (co oznacza: wydłużenie czasu spływania masy lodowej lub trudności w formowaniu lodów). Skraplacz należy czyścić co najmniej raz na trzy miesiące (jeśli warunki otoczenia maszyny są trudne, należy wyczyścić skraplacz raz w miesiącu) przez profesjonalistów. Przed czyszczeniem skraplacza należy wyłączyć zasilanie i zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić lameli skraplacza.

4) Naciąganie paska

Po pewnym czasie pracy maszyny, pasek napędowy układu mieszającego może się rozciągnąć, dlatego należy w porę naciągnąć pasek. Przed naciągnięciem należy odłączyć zasilanie. Należy rozmontować obudowę, aby wyregulować śrubami napięcie paska i zapewnić odpowiednie

naciągnięcie. Jeżeli po regulacji pasek nadal jest zbyt luźny, należy wymienić go na taki sam rodzaj paska.

Uwagi: po długim czasie użytkowania zużycie paska napędowego jest normalne i nie podlega serwisowi w ramach gwarancji. Po rozciągnięciu paska napędowego, mogą wystąpić następujące zjawiska: brak działania maszyny, nieprawidłowa twardość lodów, duży hałas, zapach kleju, itp. Należy samodzielnie dokonać regulacji na czas. Po więcej informacji na temat regulacji paska, można skontaktować się z serwisem. W razie potrzeby, należy wymienić pasek. Wymagany odstęp czasu na regulację i wymianę zależy od intensywności pracy maszyny.

8. Częste problemy i ich rozwiązania

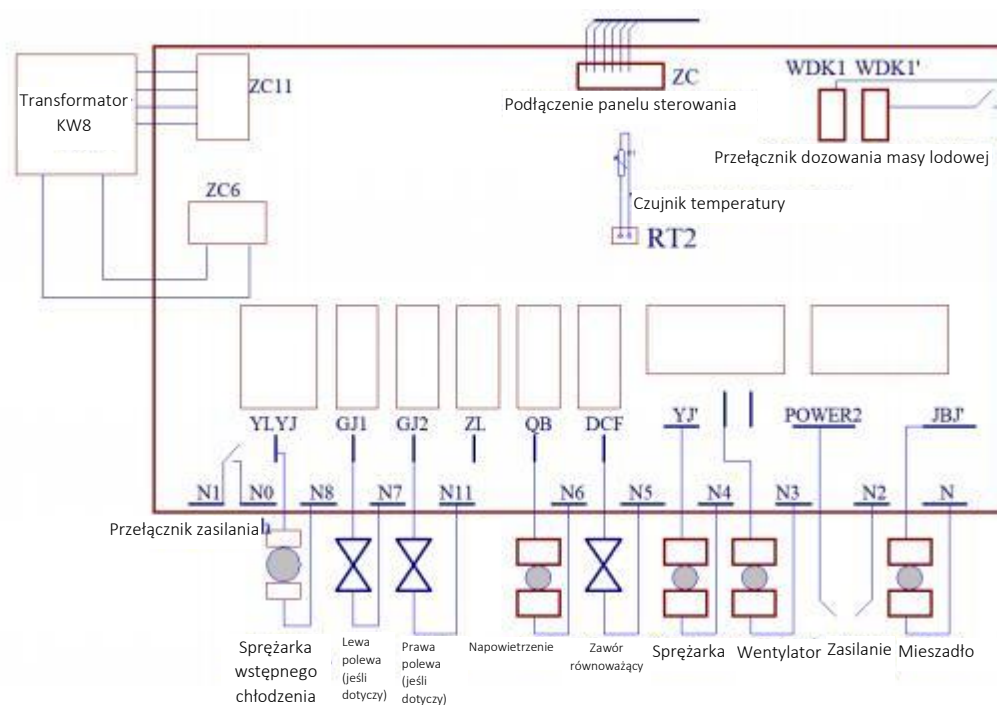
Maszyna do lodów należy do profesjonalnego wyposażenia mechatronicznego z zintegrowanym sterowaniem komputerowym, przekładnią mechaniczną oraz wydajnym systemem chłodniczym. Poniższa tabela pokazuje częste problemy, które mogą wystąpić w maszynie, ich przyczyny i rozwiązania. Niewielkie problemy można rozwiązać zgodnie z rozwiązaniami wymienionymi w tabeli. Jeśli nie można ich nadal rozwiązać, należy skonsultować się z serwisem.

L.p.	Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
1	Maszyna nie włącza się.	Sprawdzić, czy włącznik zasilania jest włączony/wyłączony.	Włączyć przełącznikiem zasilania.
		Nieprawidłowo podłączony przewód zasilający.	Sprawdzić przewód zasilający i jego podłączenie.
		Zadziałał obwód ochronny.	Uruchomić ponownie maszynę po rozwiązaniu problemu.
		Skrzynka rozdzielcza jest wadliwa.	Należy skontaktować się z serwisem, aby wymienić skrzynkę rozdzielczą.
2	Funkcja mycia maszyny nie działa.	Luźne złącze.	Sprawdzić i poprawić złącza.
		Uszkodzony silnik mieszający lub kondensator.	Naprawić lub wymienić kondensator/silnik.
		Uszkodzony stycznik prądu zmiennego.	Wymienić stycznik prądu zmiennego.
3	Sprężarka nie działa.	Luźne złącze.	Sprawdzić i poprawić złącza.
		Zbyt niskie napięcie.	Należy sprawdzić zasilanie.
		Uszkodzony stycznik.	Wymienić stycznik.
		Skrzynka rozdzielcza jest wadliwa.	Należy skontaktować się z serwisem, aby wymienić skrzynkę rozdzielczą.
		Kondensator sprężarki jest uszkodzony.	Wymienić kondensator.
		Zadziałało zabezpieczenie przed przeciążeniem sprężarki.	Wykryć przyczyny i je usunąć.
		Uszkodzona sprężarka.	Wymienić sprężarkę.

L.p.	Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
4	Nie działa chłodzenie.	Wyciek czynnika chłodniczego.	Zlokalizować wycieki i je skutecznie naprawić. Wypełnić urządzenie czynnikiem chłodniczym w warunkach próżniowych.
		Uszkodzony zawór elektromagnetyczny.	Wymienić zawór elektromagnetyczny.
		Wentylator nie działa.	Naprawić lub wymienić wentylator.
		Nieprawidłowe działanie sprężarki.	Sprawdzić działanie sprężarki.
5	Pasek spada.	Pasek jest zbyt luźny.	Naciągnąć lub wymienić pasek.
		Cylinder zamarza, uszkodzony świder	Dopasować twardość i wymienić świder.
6	Lody nie wypływają z dozownika.	Brak masy lodowej w zbiorniku/cylindrze	Uzupełnić masę lodową.
		Zablokowana rurka napowietrzająca.	Wyjąć rurkę napowietrzającą i ją wyczyścić.
		Nieprawidłowe proporcje masy lodowej, co powoduje zamarzanie cylindra.	Przygotować ponownie masę lodową o odpowiedniej konsystencji.
		Przełącznik dozowania lodów na panelu jest uszkodzony lub nastąpiło zwarcie złącza.	Podłączyć ponownie przewód lub wymienić przełącznik.
		Pasek jest zbyt luźny lub spada.	Naciągnąć lub wymienić pasek.
		Wadliwy reduktor.	Naprawić lub wymienić reduktor.
		Zużyty świder.	Wymienić świder.
7	Słabe napowietrzenie	Rurka napowietrzająca nie została włożona.	Włożyć ponownie rurkę napowietrzającą.
		Masa lodowa niskiej jakości.	Poprawić jakość masy.
8	Po uruchomieniu występuje wyciek prądu elektrycznego.	Napięcie indukowane na obudowie	Sprawdzić, czy przewód zasilający jest solidnie uziemiony. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z profesjonalistami.
9	Lody są zbyt miękkie.	Zła proporcja składników masy lodowej	Przygotować ponownie masę lodową o odpowiedniej konsystencji.

L.p.	Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
		Nieprawidłowe ustawienie twardości	Zresetować twardość.
		Niestabilne napięcie	Dostosować napięcie.
		Luźny pasek	Naciągnąć lub wymienić pasek.
		Zbyt częste wydawanie lodów.	Po przekroczeniu rzeczywistej twardości 1, wtedy dopiero nałożyć lody.
10	Nieustannie działająca maszyna	Zbyt wysokie ustawienie twardości.	Zmniejszyć ustawioną twardość.
		Słabe chłodzenie	Sprawdzić układ chłodniczy.
		Przełącznik dozowania lodów jest uszkodzony lub nastąpiło zwarcie złącza.	Podłączyć ponownie przewód lub wymienić przełącznik.
11	Wyciek masy lodowej	Wyciek przy zaworze wylotowym	Wymienić zawór wylotowy i dokręcić go śrubami mocującymi.
		Wyciek w otworach dozownika	Wymienić uszczelkę tłoka.
		Wyciek przy złączach	Wymienić uszczelkę w kształcie stożka i dokręcić śrubami mocującymi.
		Wyciek wewnątrz maszyny	Wymienić rurę łączącą cylinder.
12	Alarmy „JJ”	Zasilanie silnika mieszającego jest zbyt wysokie.	Sprawdzić naciągnięcie paska, silnik mieszający oraz kondensator.
13	Alarmy „UH”	Zbyt wysokie napięcie	Należy sprawdzić napięcie.
14	Alarmy „UL”	Zbyt niskie napięcie	Należy sprawdzić napięcie.
15	Alarmy „Cb”	Przełącznik dozowania masy lodowej wyłącza się w ciągu 3 minut.	Naprawić przełącznik dozowania masy lodowej lub wymienić go.

9. Schemat elektryczny



10. Dołączone wyposażenie

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1) Uszczelki: 1 zestaw | 2) Smar przeznaczony do kontaktu z żywnością: 1 butelka |
| 3) Zawór wylotowy: 1 zestaw | 4) Uchwyt: 3 sztuki |
| 5) Tacka ociekowa 1 zestaw | 6) Pokrywa zbiornika: 2 sztuki |
| 7) Świder: 2 sztuki | 8) Śruby mocujące: 5 sztuk |
| 9) Rurka napowietrzająca 2 sztuki | 10) Instrukcje: 1 egzemplarz |

11. Dane techniczne

Szczegółowe dane techniczne są widoczne na tabliczce znamionowej maszyny.

W przypadku dokonania jakichkolwiek zmian w instrukcji, producent nie ma obowiązku o tym powiadamiać, za co przepraszamy.

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 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. zmiękczacze do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie 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. zmiękczacze do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - 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