



Instrukcja obsługi

Temperówka do czekolady

Model: CHOCOTEMPER24



Indeks

1. WSTĘP	3
2. OSTRZEŻENIE OGÓLNE	4
2.1 WSTĘP	4
2.2 DEFINICJE	4
2.3 DANE PRODUCENTA I LOKALIZACJI DO OZNAKOWANIA CE	5
2.4 OBOWIĄZKI	6
3. OPIS I ZASTOSOWANIE MASZINY	7
3.1 OPIS	7
3.2 DANE TECHNICZNE	7
4. BEZPIECZEŃSTWO	8
4.1 INFORMACJE OGÓLNE	8
4.2 WYPOSAŻENIE UŻYTKOWNIKA	9
4.3 UŻYTKOWANIE	10
Ogólne normy	..
4.4 RYZYKO – OCHRONA – OSTRZEŻENIA I PRZESTROGI	11
Ogólne urządzenia zabezpieczające przed zagrożeniem pożarowym	11
4.5 CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ OPERATORA	12
4.6 OSTRZEŻENIA I ZAGROŻENIA	12
5. TRANSPORT I MONTAŻ	13
5.1 TRANSPORT	13
5.2 INSTALACJA	13
6. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	16
6.1 URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE	16
6.2 WYŁĄCZENIE	27
6.3 PRZERWA W ZASILANIU	29
7. ZWYKŁA KONSERWACJA – CZYSZCZENIE	30
7.1 OSTRZEŻENIA	30
7.2 KONTROLA KONSERWACJI	31
Bezpieczeństwo	31
Czyszczenie	31

1. WSTĘP

Niniejsza instrukcja skierowana jest do pracowników korzystających z urządzeń do produkcji temperowanej czekolady. Szczególną uwagę zwraca się na awaryjne aspekty pracowników wyznaczonych do obsługi maszyny, aby zobaczyć niebezpieczeństwa i korelacje ryzyka związane z użytkowaniem sprzętu

Każda zmiana użytkowania, modyfikacja lub dodanie akcesoriów, które nie są oryginalne lub niezgodne z pierwotnym planem, wymaga zgody Resto Quality, pod rygorem unieważnienia deklaracji zgodności i oznakowania CE.

W instrukcji znajdują się informacje niezbędne do uruchomienia, przewożenia, włączania/wyłączania i zwykłej konserwacji urządzenia.



UWAGA:

Niniejsza instrukcja obsługi musi być przechowywana przez cały okres eksploatacji urządzenia i musi być zawsze dostępna. Instrukcję należy aktualizować za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy na maszynie lub wymiany elementów związanych z bezpieczeństwem i zdrowiem pracownika

W przypadku sprzedaży sprzętu należy przekazać kupującemu instrukcję obsługi. Należy w odpowiednim czasie zachować zgodność sprzętu z wymaganiami awaryjnymi. Z tego powodu obowiązkowe jest wykonywanie zwykłych i okresowych konserwacji wskazanych w rozdziale „KONSERWACJA”, aby ograniczyć ryzyko dla pracowników. Dlatego ważne jest, aby dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i postępować zgodnie z instrukcjami.

2. OSTRZEŻENIA OGÓLNE

2.1 Wstęp

W niniejszej instrukcji obsługi zastosowano następujące konwencje:

	SYMBOL	OZNACZAJĄCY
OSTRZEŻENIA		PROCEDURA, KTÓRA NALEŻY PRZESTRZEGAĆ, CZYJE AWARIA MOŻE STANOWIĆ USZKODZENIEES DLA UŻYTKOWNIKA
ZAKAZ		DZIAŁANIA ZABRONIONE
OBOWIĄZEK		DZIAŁANIA OBOWIĄZKOWE
OPERATOR PRZYPISANY DO KONSERWACJA		CZYNNOŚCI, KTÓRE MUSZĄ BYĆ WYKONANE PRZEZ EKSPERTA MECHANIKA
ELEKTRYK		OPERACJA, KTÓRA MUSI WYKONAĆ ELEKTRYK
OPERATOR		OPERACJA, KTÓRA MUSI WYKONAĆ PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO OPERATORA

2.2 DEFINICJE

Zgodnie z ustawą „Direttiva Macchine” 2006/42/CE ważne są następujące definicje:

- *Niebezpieczna strefa*: Dowolna strefa wewnątrz i/lub w pobliżu maszyny, w której obecność osoby narażonej stwarza ryzyko dla jej bezpieczeństwa i zdrowia
- *Osoba narażona*: każdą osobę, która całkowicie lub częściowo znajduje się w strefie niebezpiecznej.
- *Konduktor*: pracownik zajazdu odpowiedzialny za wykonywanie normalnej pracy lub wykonywanie zwykłych usług konserwacyjnych lub czyszczenia sprzętu.
- *Operator mechaniczny*: wykwalifikowany lub wyspecjalizowany pracownik zdolny do wykonywania niezbędnych prac w zakresie zwykłej i nadzwyczajnej konserwacji maszyn używanych do produkcji, okresowej kontroli i napraw.

2.3 DANE PRODUCENTA I LOKALIZACJI DLA ETYKIETY CE

Identyfikacja pod względem jakości producenta sprzętu odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami:

- Deklaracja zgodności ze zmysłami załączona II A; dokument ten jest dołączony do niniejszej instrukcji;
- Etykieta CE;
- Instrukcja.

Odpowiednia metalowa etykieta naklejona na maszynę informuje w sposób nieusuwalny o następujących informacjach:

- Nazwa i adres firmy;
- Etykieta CE;
- Model;
- numer maszyny;
- rok budowy.



Zabronione jest usuwanie „ETYKIETY CE” lub zastępowanie jej innymi etykietami.

CE	

2.4 OBOWIĄZKI I OBOWIĄZKI

Obowiązki pracodawcy

Pracodawca jest odpowiedzialny za udostępnienie niniejszego dokumentu wszystkim użytkownikom Chocotemper.

Obowiązek w przypadku interwencji

Aby zachować bezpieczeństwo, technicy zajmujący się konserwacją mają obowiązek przeczytać i zapoznać się z niniejszą instrukcją przed podjęciem jakichkolwiek działań

Obowiązek przestrzegania norm

Technicy zajmujący się konserwacją i operator muszą przestrzegać instrukcji, a jednocześnie muszą przyjąć i przestrzegać norm zapobiegania wypadkom zgodnie z dyrektywami wspólnotowymi i ustawodawstwem kraju docelowego.

Obowiązek w przypadku nieprawidłowej obsługi i/lub zagrożeń

Konserwatorzy i operator mają obowiązek sygnalizować swojej bezpośredniej osobie odpowiedzialnej wszelkie ewentualne braki i/lub niebezpieczne sytuacje, które wymagają sprawdzenia.

3. OPIS I UŻYTKOWANIE MASZYN

3.1 OPIS

CHOCOTEMPER to linia maszyn do temperowania, które niezwykle szybko topią i temperują czekoladę.

Jest łatwy w obsłudze i konfiguracji dzięki technologii ekranu dotykowego, która umożliwia szybkie programowanie poprzez bezpośrednie naciśnięcie ikon na ekranie.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej.

Podgrzewany stół wibracyjny dostarczany jest na zamówienie.

3.2 DANE TECHNICZNE

Napięcie	V	230
Moc	KW	3
Wymiary	Cm	90x62x154
Waga	kg	185
Gaz		R-452 A, Kg 1,0

4. BEZPIECZEŃSTWO

4.1 INFORMACJE OGÓLNE



Sprzęt może być używany przez niewyspecjalizowanych użytkowników,



Całkowicie zabronione jest:

- nosić bransoletki, zegarki, pierścionki, naszyjniki lub przedmioty, które mogą być niebezpieczne do blokowania systemów awaryjnych zainstalowanych na maszynie



- Użytkownik musi nosić urządzenia ochronne (DPI), które pasują do miejsca pracy
- Obszar pracy musi być zawsze wolny od materiałów, które mogą spowodować uszkodzenie maszyny i zdrowia użytkownika.



- Aby sprawdzić, czy systemy uziemiające linii są zawsze skuteczne; w przypadku możliwego uszkodzenia zabezpieczeń systemów uziemiających, sprzęt należy wyłączyć, aby uniknąć niepożądanych i/lub mimowolnych uruchomień.
 - zawsze stosować bezpieczniki zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, bezpieczniki o właściwej wartości i właściwościach mechanicznych; unikać stosowania naprawionych bezpieczników i powstawania zwarcí pomiędzy obecnymi wykończeniami

na skrzynce bezpieczników

- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych lub dostępnych w handlu części zamiennych całkowicie zgodnych z tymi używanymi w maszynie.



Wszystkie czynności regulacyjne i konfiguracyjne, w obniżonym stanie bezpieczeństwa, muszą być wykonane przez jedną osobę, a podczas tych czynności surowo wzbrania się dostępu do maszyny osobom nieuprawnionym.

Po operacji regulacyjnej w obniżonym stanie bezpieczeństwa należy natychmiast ponownie włączyć wszystkie zabezpieczenia.



Podczas prac konserwacyjnych wymagających wyłączenia prądu należy obowiązkowo umieścić tę etykietę na wyłączniku głównym.

4.2 WYPOSAŻENIE UŻYTKOWNIKA

Wszelkie czynności związane z użytkowaniem, konserwacją i czyszczeniem muszą być wykonywane w warunkach maksymalnego bezpieczeństwa, z zastosowaniem odpowiednich środków ochronnych. Przestrzegać norm zapobiegania wypadkom. Ponadto podajemy następujące wskazówki dotyczące stosowania DPI:

Wypadek- buty profilaktyczne		są zawsze noszone przez użytkownika i elementy mechaniczne technika podczas przenoszenia maszyny
---------------------------------	---	--

Użytkownik i operator muszą nosić odpowiednią odzież dostosowaną do wykonywanych obowiązków. W szczególności nie należy używać szerokich sukienek, które mogą wplątać się w maszynę.

4.3 UŻYTKOWANIE

Ogólne normy

CHOCOTEMPER przeznaczony jest wyłącznie do wykonywania prac wskazanych w poprzednim punkcie 3.1.

CHOCOTEMPER to sprzęt zaprojektowany i skonstruowany wyłącznie w celu wykonywania wskazanych zadań. Każde inne użycie, nie wymienione w instrukcji, jest niewłaściwe

W szczególności:



- Nie używać maszyny z innymi produktami, które nie są wskazane w instrukcji obsługi;
- Nie wolno dokonywać modyfikacji sprzętu bez konsultacji zapobiegawczych i autoryzacji
- Nie wykonać połączenia obejściowego na urządzeniach ochronnych
- Nie uruchomić sprzętu po długich okresach bezczynności odpowiednią konserwację i kontrolę.

Środowisko:

Urządzenie może pracować w następujących warunkach środowiskowych:

- Temperatura: min. +15° - maks. +25°
- System oświetlenia: Aby uniknąć ryzyka, oświetlenie strefy roboczej urządzenia musi wynosić co najmniej 500 l.; to w celu przestrzegania norm ONES 10380/94 PL A1. a światło musi być dobrze rozproszone, aby nie tworzyć irytujących stref cienia lub irytujących efektów



WYPOSAŻENIE

- Może pracować tylko w bliskim otoczeniu
- Jest przeznaczony wyłącznie do użytku profesjonalnego

4.4 RYZYKO – OCHRONA – OSTRZEŻENIA I PRZESTROGI

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Sprzęt został dobrze zaprojektowany pod kątem bezpieczeństwa i wyposażony w urządzenia zabezpieczające, aby zagwarantować bezpieczeństwo użytkownikom narażonym na zagrożenia mechaniczne. Dostęp do strefy niebezpiecznej jest chroniony. Tylko doświadczony technik może zdjąć zabezpieczenie, ale najpierw musi wyłączyć maszynę w celu wykonania zwykłej konserwacji.

Ewentualne manipulacje przy tych urządzeniach zwalniają producenta z wszelkiej odpowiedzialności



Przypominamy użytkownikowi jak ważne jest utrzymanie ruchu, przeprowadzając okresowe kontrole i weryfikując funkcjonalność.

RYZYKO POŻARU

Maszyna nie stwarza szczególnego zagrożenia pożarowego. W przypadku pożaru należy zastosować gaśnice z proszkiem wielowartościowym i postępować zgodnie z biznesowym planem przeciwpożarowym, mając pod ręką zakaz używania wody ze względu na obecność części elektrycznych.

ZABEZPIECZENIA I URZĄDZENIA OCHRONNE

Część elektryczna

Tablica rozdzielcza maszyny umieszczona jest wewnątrz korpusu maszyny; użytkownik nie ma do niego dostępu. Na maszynie znajdują się etykiety informujące o występujących zagrożeniach.

4.5 CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ OPERATORA

<i>Działanie i położenie pracownika</i>	<i>Zagrożenia i możliwe zagrożenia</i>	<i>Możliwe uszkodzenia</i>
Czynność wymagana od pracownika		
<u>Normalne użycie dla maszyna:</u> Temperówka do czekolady	Kontakt ze zbiornikiem, w którym czekolada się topi	Oparzenie skóry
<u>Przejazd w odpowiedni obszar</u>	Przewód elektryczny: niebezpieczeństwo upadku	Ogólny uraz
Czynność wymagana od operatora konserwacji		
<u>Naprawa elektryczne części zamienne</u>	Ryzyko związane z zasilaniem elektrycznym, ryzyko bezpośrednie kontakt z częściami znajdującymi się wewnątrz	Porażenie prądem

4.6 OSTRZEŻENIA I ZAGROŻENIA

Na etapie planowania maszyny oszacowano źródła ryzyka, w związku z czym podjęto wszelkie środki ostrożności niezbędne do uniknięcia zagrożeń dla osób i uszkodzeń elementów urządzenia, oceniając przewidywane zastosowania. Jednakże brak możliwości przewidzenia z całkowitą pewnością zachowania operatora w każdej sytuacji jasno pokazuje, że istnieje nieprzewidywalne ryzyko. Analiza takich ryzyk szczątkowych doprowadziła do sformułowania szeregu wskazań, ostrzeżeń, obowiązków i zakazów przydatnych do ograniczenia bezpośrednich zagrożeń dla użytkowników.

Poniższa tabela przedstawia ryzyko szczątkowe i odpowiednie środki zaradcze.

<i>Charakter/przyczyna ryzyka</i>	<i>Środki zaradcze</i>
Ryzyko upadku w przypadku, gdy użytkownik nie zwróci uwagi na przewód zasilający Porażenie prądem	Ustawić maszynę w miejscu, w którym można ukryć przewód alimentacyjny Unikaj kontaktu z naprężonymi częściami maszyny.

5. TRANSPORT I MONTAŻ

Maszyna została zmontowana w fabryce producenta i zapakowana do transportu. Dojeżdża do klienta gotowy do montażu.

5.1 TRANSPORT

	Ludzie pozwalają przenosić sprzęt	
---	-----------------------------------	--

Aby móc przesuwać maszynę konieczne jest odłączenie przewodu od prądu.

Załadunek i rozładunek maszyny ze środków transportu można przeprowadzić za pomocą wózka widłowego. Jednak ze względu na wagę zaleca się obsługę w dwie osoby.

	Przed przystąpieniem do przenoszenia sprzętu należy dokładnie sprawdzić jego wagę i wymiary
--	---

5.2 INSTALACJA

Instalację urządzenia można przeprowadzić dopiero po wykonaniu prawidłowego podłączenia przewodów elektrycznych.

Przed instalacją maszyny należy przygotować środowisko o następujących cechach:

- nawierzchnia pozioma, bez nierówności
- dobre światło
- przewody zasilające i urządzenia uziemiające zgodnie z normami krajowymi

Zapewnij użytkownikowi odpowiednią przestrzeń, aby mógł pracować zachowując ergonomiczną pozycję

Podłącz maszyny do sieci energetycznej:

Upewnij się, że system elektroenergetyczny spełnia obowiązujące przepisy bezpieczeństwa. System i kabel zasilający muszą być odpowiednie do zainstalowanej mocy.

NAPIĘCIE I ALIMENTACJA

- 230 V – 50 Hz (w zależności od wymagań złożonych przed zamówieniem)

Wszystkie dane dotyczące napięcia i mocy zasilania podano na załączonym schemacie elektrycznym.

Optymalny stan maszyny ma miejsce, gdy zapewnione jest dokładne napięcie; jednakże dopuszczalny jest zakres tolerancji $\pm 5\%$.

Poza tym zakresem konieczne jest zasilanie w celu regulacji napięcia zasilania

Zabezpieczenie przed awariami izolacji

Zaleca się wyposażenie układu zasilania w czułe urządzenie na wypadek awarii izolacji.

Obwód ochronny

Urządzenie należy podłączyć do zewnętrznego obwodu zabezpieczenia ekwipotencjalnego (uziemiaenia).



Podłączenie zewnętrznego przewodu zabezpieczenia wyrównawczego jest istotne dla prawidłowej pracy urządzenia oraz dla bezpieczeństwa użytkownika (ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym).

MASZYNA MUSI BYĆ ODŁĄCZONA OD SIECI ELEKTRYCZNEJ, GDY
UŻYTKOWNIK WYKONUJE KONSERWACJĘ LUB
PRZEMIESZCZANIE MASZINY



WAŻNE JEST UMIESZCZENIE TEJ
ETYKIETY NA WYŁĄCZNIKU
ELEKTRYCZNYM, GDY OPERATOR
WYKONUJE KONSERWACJĘ.

6. INSTRUKCJA UŻYCIA

*TA MASZYNA BYŁA TESTOWANA Z CZEKOLADĄ.
Z TEGO POWODU MOŻNA ZNALEŹĆ ŚLADY CZEKOLADY.
PROPONUJEMY NIE STOSOWAĆ W SWOJEJ PRODUKCJI CZEKOLADY Z
PIERWSZEGO CYKLU PROWADZONEGO PRZEZ MASZYNĘ.*

6.1 URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE

Przed użyciem urządzenia:

- Umieść maszynę na poziomej i suchej, płaskiej powierzchni.
- Sprawdź kratkę zabezpieczającą: jeśli zostanie podniesiona w niewłaściwej pozycji, maszyna nie powinna działać.
- Nie wkładaj rąk ani stałych przedmiotów do zbiornika, gdy jest on włączony.

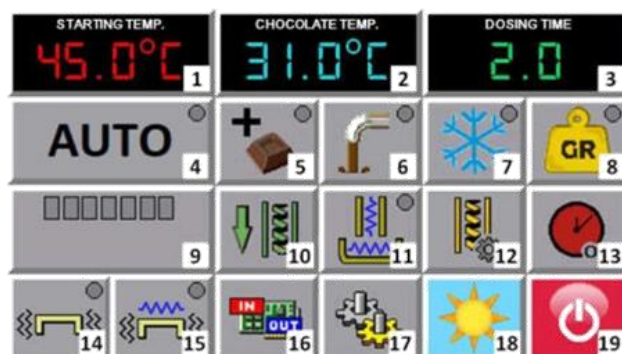


NIE MODYFIKUJ MASZYNY BEZ AUTORYZACJI PRODUCENTA

Do miski wsyp co najmniej 10 kg czekolady.

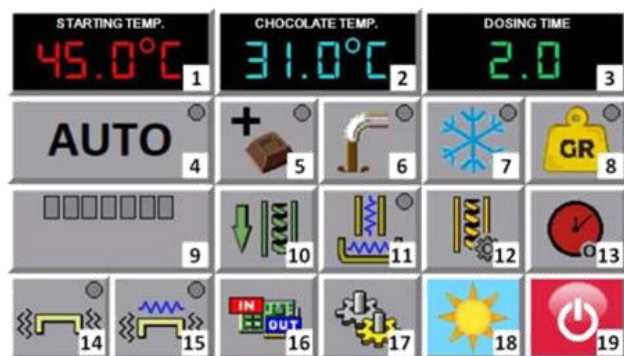
UWAGA: nie wszystkie rodzaje czekolady są odpowiednie. W naszych maszynach testujemy czekolade, których poziom płynności wynosi 4 w skali od 1 do 5. Sugerujemy poziom 4 lub poziom 3. Poziom płynności jest zwykle podany na opakowaniu samej czekolady.

Włącz maszynę, włącznik znajduje się w tylnej części maszyny, blisko kabla zasilającego.
Na wyświetlaczu pojawia się następujące menu (nie pojawiają się czarne cyfry od 1 do 19 na białym tle):



- 1) TEMPERATURA POCZĄTKOWA: umożliwia regulację temperatury roztopiania czekolady.
Pokazuje zawsze ustawioną temperaturę.
- 2) TEMPERATURA CZEKOLAD: umożliwia regulację temperatury czekolady wydobywającej się z dyszy. Pokazuje temperaturę zmierzoną przez sondę dyszy.
- 3) USTAWIENIE DAWKI: umożliwia ustawienie cykli dozowania.
- 4) AUTO: automatyczny proces rozpuszczania.
- 5) DODATEK CZEKOLADOWY: przydatny w przypadku konieczności dodania dużej ilości kalafonii czekoladowych w procesie temperowania.
- 6) WYWYPŁYNIĘCIE CZEKOLADY: umożliwia WYPŁYNIĘCIE CZEKOLADY z dyszy. Współpracuje ze sterowaniem 7 w procesie półautomatycznego rozpuszczania.
- 7) UKŁAD CHŁODZENIA: aktywuje jednostkę chłodzącą. Współpracuje ze sterowaniem 6 przy procesie rozpuszczania półautomatycznego.
- 8) DAWKI: aktywuje automatyczne cykle dozowania.
- 9) ODLICZANIE: pokazuje pozostały czas dla kilku funkcji.
- 10) ODWRÓCENIE ŚLIMAKA: ślimak obraca się do tyłu w celu opróżnienia dyszy i przenośnika ślimakowego.
- 11) ELEMENTY GRZEWCZE: włącza element grzewczy misy i element grzewczy ślimaka bez uruchamiania silników.
- 12) ODBLOKOWANIE ŚLIMAKA: umożliwia odblokowanie ślimaka w przypadku wystąpienia przeszkody.
- 13) TIMER BY-PASS: powoduje, że silniki rozpoczynają pracę natychmiast w trakcie procesu rozpuszczania, bez czekania na czas opóźnienia.
- 14) WIBRACJE STOŁU: umożliwia włączenie/wyłączenie wibracji stołu.
- 15) ELEMENT GRZEWczy STOŁU: umożliwia włączenie/wyłączenie elementu grzewczego stołu.
- 16) TEST WE/WY: otwiera kolejną stronę, która pokazuje, które komponenty działają i jakie mogą być problemy.
- 17) USTAWIENIA: otwiera kolejną stronę do regulacji parametrów, języka, programów itp.
- 18) STANDBY: utrzymuje stopioną czekoladę, gdy silniki są wyłączone.
- 19) OFF: umożliwia prawidłowe wyłączenie urządzenia.

TEMPERATURE



Naciśnij przycisk 1 „TEMP POCZĄTKOWY”. ustawić temperaturę topnienia czekolady. Naciśnij klawisz Enter, aby potwierdzić.

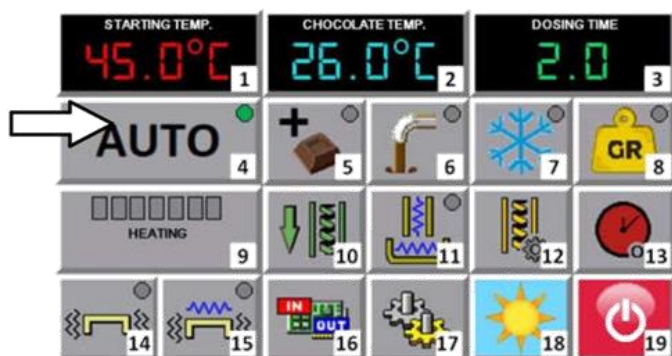
Sugerujemy roztapianie czekolady w temperaturze pomiędzy 44 a 48°C.

Naciśnij przycisk sterowania 2 „TEMP CZEKOLADOWY”. w celu dostosowania temperatury końcowej temperowanej czekolady (nie niższej niż 29°C, z wyjątkiem 0). Naciśnij klawisz Enter, aby potwierdzić.

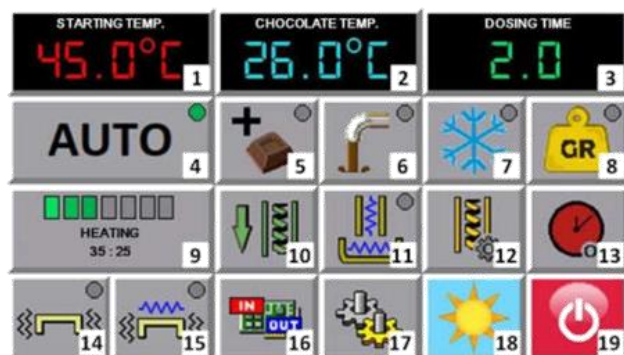
Sugerujemy temperowanie czekolady w temperaturze pomiędzy 30 a 32°C.

Jeśli „TEMP.CZEKOLADY.” wynosi 0, ślimak nie obraca się. Funkcja ta może być pomocna podczas sprzątania.

AUTOMATYCZNY PROCES ROZPUSZCZANIA



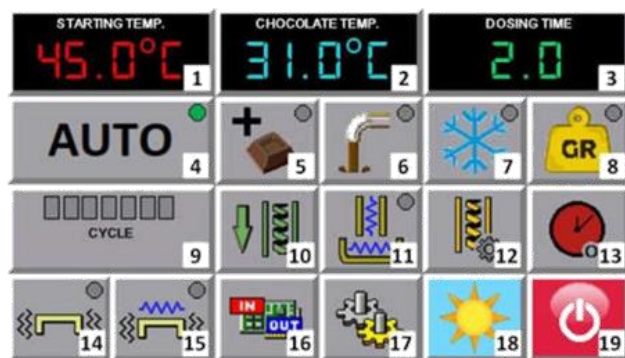
Naciśnij przycisk 4 „AUTO” i poczekaj na sygnał dźwiękowy, który poinformuje Cię, kiedy czekolada jest temperowana. Podczas tego procesu ikona miga. Pod koniec procesu zmienia kolor na zielony. Wtedy czekolada będzie gotowa do użycia.



Oto etapy automatycznego procesu:

- 1) Odliczanie rozpoczyna się, gdy elementy grzejne osiągną wybraną temperaturę (maks. 2 minuty). Ikona 9 pokazuje odliczanie.
- 2) Po około 15 minutach mieszadło zaczyna się obracać.

UWAGA: Mieszadło obraca się tylko wtedy, gdy kratka zabezpieczająca znajduje się w prawidłowej pozycji, ponieważ znajduje się tam magnes, który zatrzymuje silnik w przypadku zdjęcia kratki lub jej nieprawidłowego położenia.



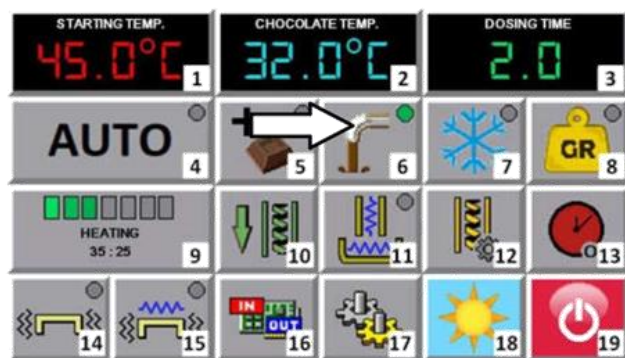
3) Po upływie około 60 minut odliczanie zostanie zakończone, ślimak zacznie się obracać, a czekolada wypłynie z dyszy.

4) Proces chłodzenia rozpoczyna się, gdy ikona 2 pokazuje temperaturę o 2°C niższą niż ikona 1.

5) Po zakończeniu procesu hartowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

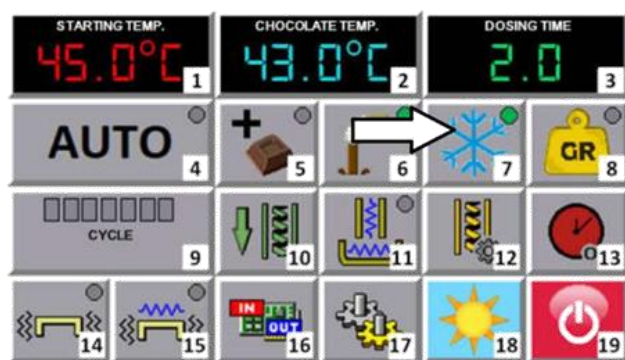
Naciśnij przycisk 4 „AUTO” na kilka sekund, aby zakończyć proces automatycznego temperowania. Nie jest możliwe aktywowanie sterowania 6, 7 i 11 przed dezaktywacją „AUTO”.

PÓŁAUTOMATYCZNY PROCES ROZPUSZCZANIA

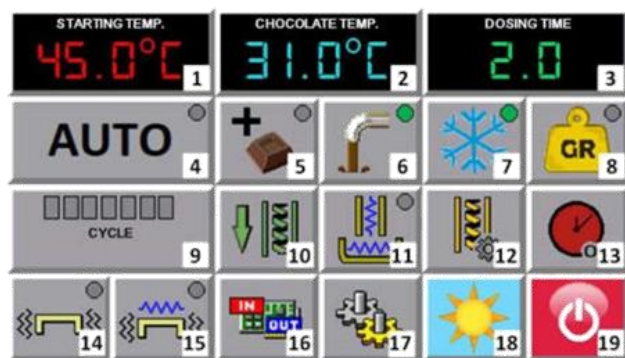


Naciśnij element sterujący 6 „CZEKOLADOWY PRZEPŁYW”, który zacznie migać. Odliczanie rozpoczyna się, gdy elementy grzejne osiągną wybraną temperaturę (maks. 2 minuty). Ikona 9 pokazuje odliczanie. Po 15 minutach mieszadło zaczyna się obracać. Po około 60 minutach odliczanie zakończy się, ślimak zacznie się obracać, a czekolada wypłynie z dyszy. Ikona 6 przestanie migać i zmieni kolor na zielony.

UWAGA: Mieszadło obraca się tylko wtedy, gdy kratka zabezpieczająca znajduje się w prawidłowej pozycji.



Gdy ikona 2 pokazuje temperaturę podobną do ikony 1 lub temperaturę, którą uważasz za idealną do rozpoczęcia procesu chłodzenia, naciśnij element sterujący 7, aby włączyć sprężarkę.



Sygnał akustyczny informuje Cię, kiedy czekolada jest temperowana. Ikona 2 pokazuje teraz temperaturę podobną do ustawionej wcześniej dla końcowej temperowanej czekolady. Ikona 6 przestanie migać i zmieni kolor na zielony.

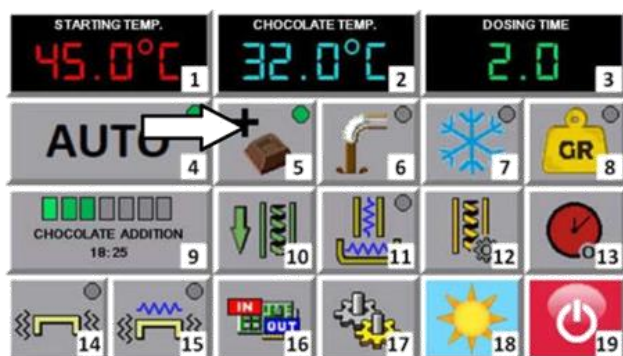
Naciśnij przycisk 6 „PŁYN CZEKOLADOWY” na kilka sekund, aby zakończyć półautomatyczny proces temperowania. Nie jest możliwe włączenie kontroli 4 i kontroli 11 przed dezaktywacją kontroli 6.

DODATEK CZEKOLAD W PROCESIE TEMPERATURY

Jeśli chcesz dodać czekoladę w trakcie temperowania czekolady (zarówno w procesie automatycznym, jak i półautomatycznym), są to opcje:

opcja 1

Dodawanie czekolady bez przerywania procesu temperowania jest możliwe tylko wtedy, gdy miska jest wypełniona czekoladą co najmniej w 50% całkowitej pojemności i jeśli wysypuje się do niej jednocześnie nie więcej niż 2 kg czekolady



Opcja 2

Rozpuść czekoladę osobno (używając topielnika, kuchenki mikrofalowej, bamaru itp.). W ten sposób możesz wlać czekoladę do miski i dalej pracować, nie przerywając procesu.

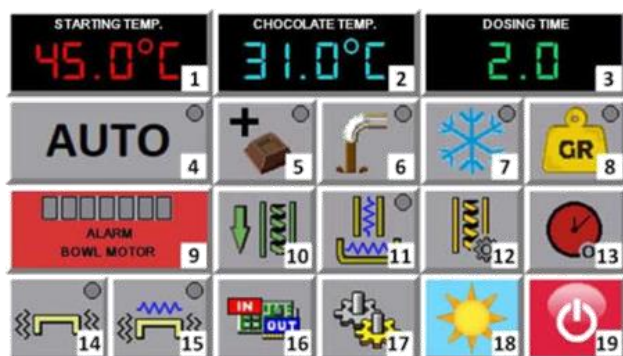
Opcja 3

Jeśli chcesz dodać więcej niż 2 kg czekolady i/lub w misce jest mniej niż 50% całkowitej pojemności, naciśnij przycisk 5 i dodaj czekoladę. Operację tę można wykonać zarówno podczas procesu rozpuszczania automatycznego (kontrola 4), jak i półautomatycznego (kontrola 6).

Czekolada przestaje działać na 35 minut, podczas których urządzenie topi dodaną czekoladę. Ikona 9 pokazuje odliczanie.

Następnie czekolada zacznie ponownie wypływać z dyszy, a ikona 5 automatycznie zmieni kolor na szary.

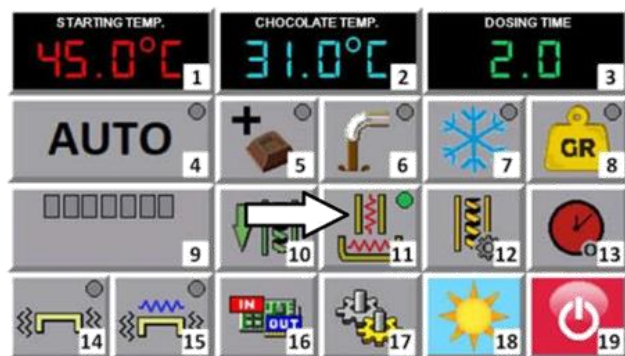
OCHRONA SILNIKA MISY



Zarówno podczas procesu automatycznego temperowania, jak i procesu półautomatycznego, jeśli czekolada w misce nie jest wystarczająco roztopiona, gdy silnik mieszadła zacznie działać, ikona 9 pokazuje ten alarm.

Następnie należy nacisnąć ikonę 9 i ponownie nacisnąć sterowanie 4 „AUTO” lub sterowanie 6 „WYPŁYNIĘCIE CZEKOLADY”. W ten sposób maszyna topi czekoladę przez 15 minut, po czym ponownie uruchamia silnik mieszadła.

ELEMENTY GRZEWcze

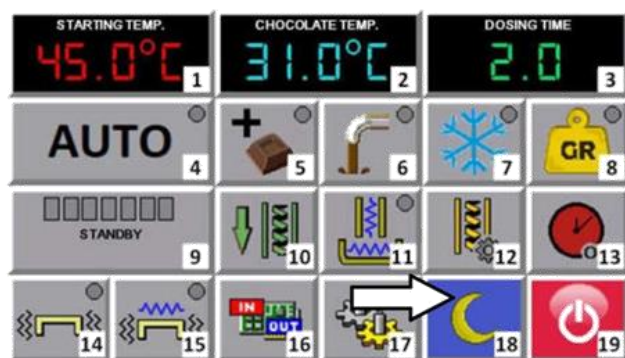


Naciśnij element sterujący 11, aby włączyć elementy grzejne i wyłączyć silniki.

Naciśnij ponownie element 11 na kilka sekund, aby wyłączyć ten tryb.

Nie jest możliwe włączenie kontroli 4 lub kontroli 6 przed dezaktywacją kontroli 11.

CZEKAJ



Naciśnij element sterujący 18, aby włączyć „TRYB GOTOWOŚCI”. Ikona 18 zmienia się i pokazuje teraz Księżyc zamiast Słońca.

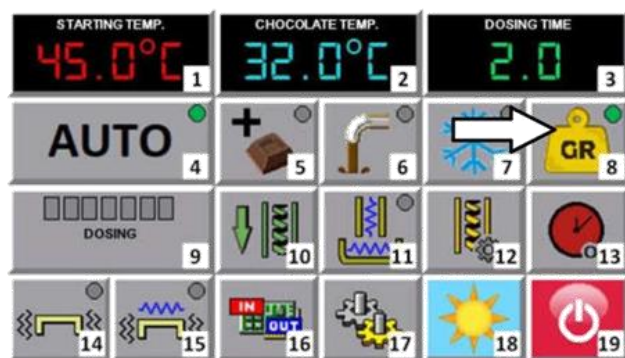
Jeżeli element sterujący 4 „AUTO” lub element sterujący 6 „WYPŁYNIĘCIE CZEKOLADY” mają kolor zielony, czekolada będzie płynęła jeszcze przez 20 minut. Ikona 9 pokazuje odliczanie. Po zakończeniu odliczania ślimak obraca się do tyłu na kilka sekund, po czym wyświetlacz i silnik wyłączają się. Tylko elementy grzejne działają, aby utrzymać temperaturę czekolady, minimalizując jednocześnie zużycie energii, gdy maszyna nie pracuje.

Dotknij ekranu, aby włączyć go ponownie.

Naciskać

element kontrolny 18, ikona zamiast symbolu pokazuje Słońce.

DAWKI



Gdy przeWYPŁYNIĘCIE CZEKOLADYy jest uruchomiony, możliwe jest dozowanie.

Dozowanie można regulować za pomocą sterownika nożnego:

- Naciśnij sterownik nożny, aby tymczasowo zatrzymać przepływ, aby użytkownik miał czas na umieszczenie formy.
- Naciśnij ponownie sterownik nożny, aby zatrzymać wypływ i wyjmij formę po jej napełnieniu.

W przeciwnym razie możliwe jest dozowanie automatyczne.

Naciśnij element sterujący 8, następnie naciśnij element sterujący 3, a na wyświetlaczu pojawi się następna strona.

DOSING PARAMETERS

DOSING INITIAL PAUSE	1.0
DOSING TIME	2.0
DOSING PAUSE	3.0
DOSING CYCLES	5



Naciskając jasnoniebieskie cyfry na czarnym tle można ustawić:

Początkowa przerwa w dozowaniu: czas trwania (w sekundach) przerwy przed pierwszym cyklem. W tym czasie czekolada nie spływa.

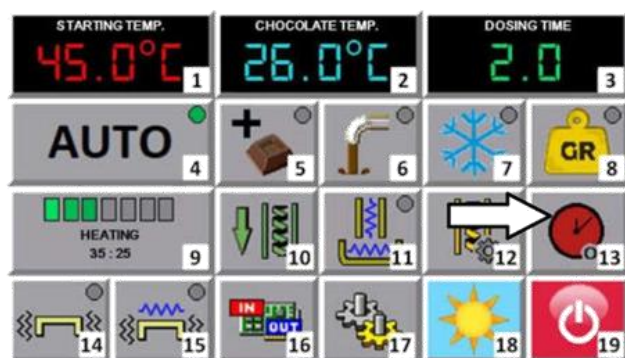
Czas dozowania: czas trwania (w sekundach) wstrzyknięcia podczas każdego cyklu.

Czas przerwy: czas trwania (w sekundach) przerwy pomiędzy dwoma cyklami.

Liczba cykli: całkowita liczba cykli.

Wróć do strony głównej i naciśnij rozrusznik nożny, aby uruchomić pierwszy cykl. Naciśnij ponownie przycisk 8, aby wyjść z trybu automatycznego dozowania.

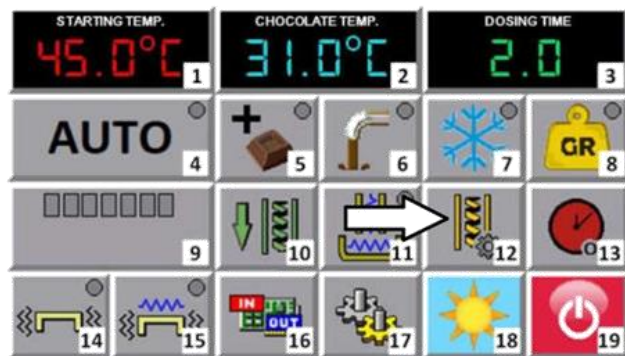
OBEJŚCIE TIMERA – CZERWONY ZEGAR



Opcja ta przydaje się, gdy urządzenie zostało wyłączone zaledwie na kilka minut, a czekolada jest jeszcze roztopiona.

Naciśnij element sterujący 4 „AUTO” lub element sterujący 6 „PŁYN CZEKOLADOWY”, jak zwykle, następnie naciśnij przycisk 13 i przytrzymaj go przez kilka sekund, aż odliczanie zostanie wyzerowane. W ten sposób można natychmiast włączyć silniki i wznowić pracę.

ODBLOKOWANIE ŚLIMAKA



Opcja ta jest przydatna w sytuacji, gdy wyłączenie nie zostało wykonane prawidłowo, np. gdy główny wyłącznik został wyłączony w czasie wypływania czekolady z dyszy lub w przypadku awarii zasilania.

Przydaje się również wtedy, gdy czekolada nie wypływa z dyszy, nawet jeśli wykonano odpowiednią procedurę.

Naciśnij przycisk sterujący 12.

AUGER SETTINGS



Naciśnij przycisk „ZWOLNIENIE ŚLIMAKA” po prawej stronie.



AUGER RELEASE



AUGER RELEASE OFF



AUGER RELEASE ON



Naciśnij przycisk „ZWOLNIENIE ŚLIMAKA” w prawym górnym rogu następnej strony lub naciśnij ikonę Drzwi w lewym dolnym rogu, aby wrócić do strony głównej.

Zwolnienie ślimaka działa tylko wtedy, gdy sterowanie 4 „AUTO”, sterowanie 6 „WYPŁYNIĘCIE CZEKOLADY” i sterowanie 11 „ELEMENTY GRZEWCZE” jest wyłączone.



AUGER RELEASE



AUGER RELEASE OFF



AUGER RELEASE ON



Po naciśnięciu „AUGER RELEASE”:

- AUGER RELEASE OFF zmienia kolor na czarny
- AUGER RELEASE ON zmieni kolor na zielony

Następnie poczekaj do końca odliczania (30 minut).

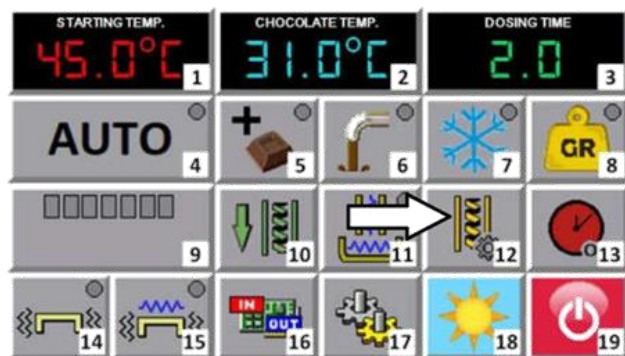


25:58

UWAGA: Po zakończeniu procesu napis AUGER RELEASE ON zmieni kolor na czarny, a AUGER RELEASE OFF zmieni kolor na czerwony.

Jeśli naciśniesz ikonę Drzwi przed zakończeniem odliczania, proces zostanie zatrzymany.

PRĘDKOŚĆ ŚLIMAKA



Naciśnij element sterujący 12, a na wyświetlaczu pojawi się następująca strona.

AUGER SETTINGS



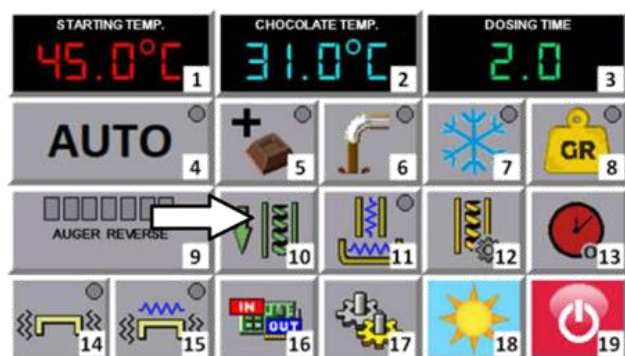
Następnie naciśnij przycisk po lewej stronie, aby ustawić prędkość ślimaka.

AUGER SPEED



Naciśnij + i -, aby zwiększyć lub zmniejszyć prędkość ślimaka. Im szybciej się obraca, tym gęstszy strumień czekolady wypływa z dyszy.

ODWRÓCENIE ŚLIMAKA



Naciśnij przycisk 10 „REVERSE ŚLIMAKA”, a ślimak zacznie obracać się do tyłu przez 30 sekund. Przydaje się podczas czyszczenia oraz za każdym razem, gdy konieczne jest opróżnienie dyszy.

Sterowanie 10 można aktywować tylko wtedy, gdy sterowanie 4, sterowanie 6 i sterowanie 11 są dezaktywowane.

RUGER REVERSE ACTIVATION

BEFORE HEATING?

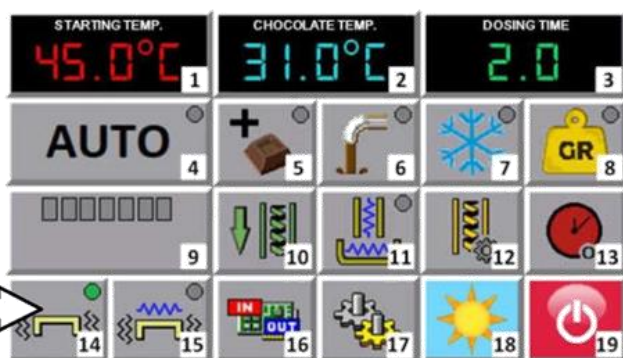


Włącz rewers ślimaka tylko wtedy, gdy czekolada jest roztopiona lub w maszynie nie ma czekolady.

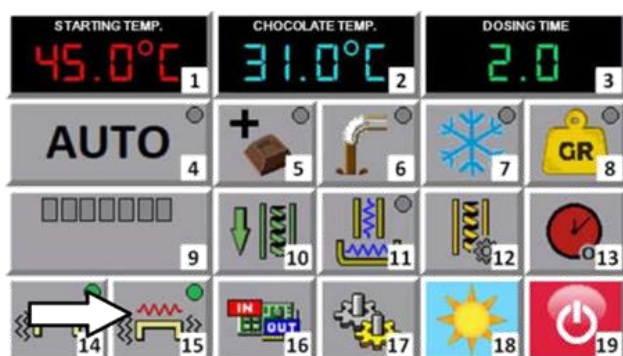
Z tego powodu, jeśli ślimak od momentu włączenia nie pracował jeszcze, zostaniesz poproszony o potwierdzenie.

Naciśnij ikonę po prawej stronie, aby potwierdzić lub ikonę po lewej stronie, aby wrócić do strony głównej.

STÓŁ WIBRACYJNY

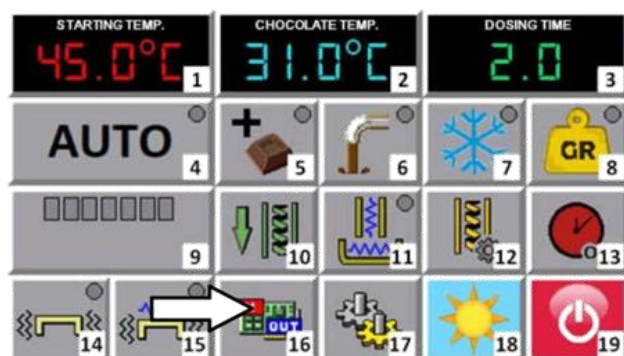


Naciśnij element sterujący 14, aby włączyć wibrację stołu.



Naciśnij element sterujący 15, aby włączyć element grzejny stołu. Dzięki temu czekolada nie stwardnieje na ruszcie.

KONTROLA ELEMENTÓW – WEJ./WYJ



Naciśnij element sterujący 16, aby wyświetlić listę, na której możesz sprawdzić stan komponentów.

INPUT OUTPUT STATE

BOWL TEMPERATURE	45.2
AUGER TEMPERATURE	10.0
NOZZLE TEMPERATURE	31.5

Pag. 1 / 5

Jest pięć stron. W pierwszym można zobaczyć temperatury:

- Temperatura misy: podobna do wybranej temperatury topnienia.
- Temperatura ślimaka: podczas procesu chłodzenia temperatura ta będzie znacznie niższa od temperatury dyszy, ponieważ sonda ta nie dotyka czekolady, a jedynie układ chłodzenia.
- Temperatura dyszy: sonda ta dotyka bezpośrednio czekolady wypływającej z dyszy.

INPUT OUTPUT STATE

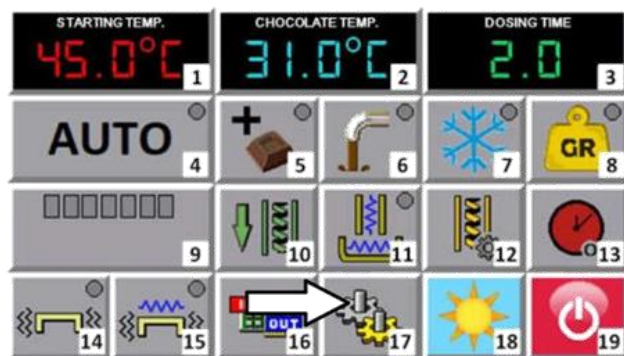
BOWL HEATING ELEMENT	●
BOWL MOTOR	●
BOWL MOTOR PROTECTION	771

Pag. 2 / 5

Na kolejnych stronach listy można zobaczyć inne informacje, takie jak komponenty, które są w danym momencie aktywne itd.

Jeżeli jeden komponent jest aktywny, odpowiadająca mu kropka jest zielona, a drugi – czarna.

OPCJE



Naciśnij element sterujący 17, aby wejść do menu „USTAWIENIA”.

SETTINGS



Tutaj znajdują się trzy ikony:

- 1) Języki
- 2) Parametry producenta
- 3) Zapisywanie i przywracanie ustawień



6.2 WYŁĄCZENIE

WYŁĄCZANIE RĘCZNE

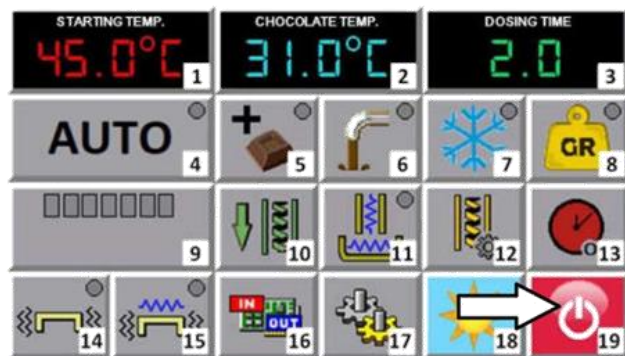
Wyłącz główny wyłącznik znajdujący się z tyłu maszyny. Wyłączenie to można wykonać, gdy:

- Na przykład po całkowitym czyszczeniu w urządzeniu nie ma czekolady.
- Silnik ślimaka nie był wcześniej uruchamiany, a czekolada zawsze znajdowała się w zbiorniku.

W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- A) Podczas automatycznego procesu temperowania wyłącz sterowanie 4 „AUTO” i włącz sterowanie 6 „WYPŁYNIĘCIE CZEKOLADY”.
Podczas półautomatycznego procesu temperowania wyłącz sterowanie 7 „UKŁAD CHŁODZENIA” i pozostaw aktywne sterowanie 6 „WYPŁYNIĘCIE CZEKOLADY”.
- B) Poczekaj, aż jasnoniebieska temperatura (ikona 2) będzie wyższa niż 40° C.
- C) Naciśnij przycisk 13 „REVERSE ŚLIMAKA” i poczekaj na zakończenie procesu (30 sekund).
- D) Wyłączyć maszynę za pomocą głównego wyłącznika znajdującego się w tylnej części maszyny, w pobliżu kabla zasilającego.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE



Jeśli chcesz wyłączyć maszynę, gdy włączone jest sterowanie 4 „AUTO” lub sterowanie 6 „WYPŁYNIĘCIE CZEKOLADY”, naciśnij przycisk 19.

SHUTDOWN



Naciśnij ponownie przycisk w prawym dolnym rogu, aby potwierdzić, w przeciwnym razie naciśnij ikonę Drzwi po lewej stronie, aby powrócić do menu głównego.

SHUTDOWN

19:58



Maszyna nie wyłącza się od razu, bo musi podgrzać temperowaną czekoladę do wyższej temperatury. Proces trwa 20 minut. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie.



Wyświetlacz informuje, kiedy można wyłączyć maszynę za pomocą głównego wyłącznika znajdującego się w tylnej części maszyny.

6.3 PRZERWA W ZASILANIU

Przerwa w zasilaniu powoduje zatrzymanie maszyny. Następnie konieczne jest ręczne ponowne uruchomienie.

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

7.1 OSTRZEŻENIA



PRZED CZYSZCZENIEM MASZYNY NALEŻY ZAKŁADAĆ RĘKAWICE
OCHRONNE



PODCZAS WSZYSTKICH CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH, NAPRAW
LUB CZYSZCZENIA MASZYNA MUSI BYĆ WYŁĄCZONA I ODŁĄCZONA Z
ZASILANIA

Przed podjęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych zalecamy uważne zapoznanie się z instrukcją.

W szczególności:

1. Użytkowanie i konserwację maszyny należy powierzać wykwalifikowanym osobom, które wiedzą, jak przy niej pracować
2. Jeśli to konieczne, wymienić uszkodzone części lub zepsute na jednostki o tych samych cechach.
3. Aby przestrzegać norm zapobiegania wypadkom i środków ostrożności stosowanych w sytuacjach awaryjnych przez użytkowników, wróć do rozdziałów 4 i 6.
4. Utrzymuj w czystości strefy przejazdu i pracy maszyny: np. obszary dostępu do tablic rozdzielczych.
5. Ewentualne wykryte nieprawidłowości należy natychmiast sygnalizować personelowi mogącemu przeprowadzić konserwację.
6. Weryfikacja skuteczności i funkcjonowania systemu zapobiegania wypadkom.
7. Zabrania się naruszania zabezpieczeń.

7.2 KONTROLA KONSERWACJI

7.2.1 BEZPIECZEŃSTWO



Przy każdym użyciu maszyny kontroluj idealną wydajność paneli sterowania, itp

Oslony zabezpieczające reprezentują wszystkie narzędzia pomagające stworzyć niezbędną barierę awaryjną pomiędzy źródłem zagrożenia a osobami. Jak każdy produkt konstrukcyjny i technologiczny, urządzenia te podlegają lichwie, anomaliiom i awariom. Z tych powodów, w zależności od czasu użytkowania i warunków (mniej lub bardziej krytycznych), w jakich występują, oslony zabezpieczające są narażone na utratę własnych właściwości użytkowych. Aby uniknąć takiej negatywnej ewentualności i zapobiec następującym sytuacjom wadliwego stanu i braków barier ochronnych, należy wziąć udział w utrzymaniu, przeprowadzając weryfikacje, naprawy, wymiany i wszystko, co może przyczynić się do utrzymania niezawodnych parametrów urządzeń zabezpieczających. zabrania się używania maszyny bez wszystkich działających zabezpieczeń.

ZAPIS KONSERWACJI.

Rejestr konserwacji jest wymagany prawnie i staje się oficjalnym dokumentem prawidłowego użytkowania sprzętu; polega na realizacji list kontrolnych, które obejmują:

- data;
- nazwa operatora/ów
- wynik konserwacji.;
- ewentualna notatka.

Na sprzęcie nie ma rzeczywistych systemów bezpieczeństwa, ponieważ ryzyko szcążtkowe oszacowano na minimalnym poziomie.

7.2.2 CZYSZCZENIE

W zależności od zastosowania maszyny istnieją różne rodzaje czyszczenia.

Jeśli następnego dnia urządzenie będzie używany, można pozostawić go w trybie czuwania lub wyłączyć, pozostawiając czekoladę w środku.

Jeśli ekspres nie będzie używany przez 2/3 dni, zalecamy pod dyszę postawić pojemnik i wyłączyć większość czekolady. Gdy czekolada przestanie wpływać z dyszy, dezaktywuj ikonę ślimaka i aktywuj rewers ślimaka, aby opróżnić dyszę

W przypadku głębokiego czyszczenia postępuj zgodnie z procedurą:

- Pod dyszę umieść pojemnik, aby wydobyć większość czekolady;
- Za pomocą szpatułki (lub podobnego narzędzia) przepuść pozostałą czekoladę przez grill na dnie zbiornika;
- Otwórz kran znajdujący się w tylnej części maszyny, pod kran podłóż naczynie i naciśnij ikonę rewersu obrotu ślimaka. Powtórz tę operację. Jeśli w kranie jest twarda czekolada, odłącz urządzenie od prądu i rozbij twardą czekoladę śrubokrętem. Następnie ponownie wykonaj bieg wsteczny ślimaka.
- Zakręć kran, wyłącz maszynę i wyczyść zbiornik papierem;
- Użyj specjalnego produktu do stali nierdzewnej, który musi być płynny i nie może zawierać chloru;
- Odkręć dyszę i wyczyść ją osobno.
- Otwórz górną pokrywę. **SPRAWDŹ, CZY MASZYNA JEST ODŁĄCZONA OD PRĄDU.** Wyjmij kołnierz zamocowany śrubami na górze ślimaka.
- Podnieś ślimak (ślimak jest umieszczany w obudowie ślimaka jedynie pod ciśnieniem). Nie martw się, jeśli trudno go wyjąć. Użyj więcej siły.
- Wyczyść ślimak i obudowę ślimaka za pomocą długiego narzędzia.
- Wymień ślimak w obudowie ślimaka, sprawdź dokładnie, czy kołnierz jest dobrze dokręcony na górze ślimaka, aby uniknąć wycieku czekolady.

Do czyszczenia zalecamy użycie nasion oleistych lub masła kakaowego. Unikaj używania wody, ponieważ może ona spowodować tworzenie się bloków czekolady, jeśli nie zostanie odpowiednio wysuszona.

Dla bezpieczeństwa operatora bardzo ważne jest czyszczenie maszyny oraz czyszczenie podłogi, na której maszyna jest używana.

SEKCJA 8: Ogólne warunki obowiązkowe

dokument zawiera zasady stosowania przez konkurenta Resto Quality sp. z oo na rynku towarowym i stanowi zagrożenie dla Ramowych Warunków Handlowych, zawarte w zasadach ochrony gwarancyjnej publikacji zawsze, gdy Resto Quality sp. z oo udostępnienie na sprzedaż w kierunku.

1. Gwarancja jest gwarantowana na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarantowana jest dostępna wyłącznie na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie obowiązywania, które jest powiązane z dodatkowymi działaniami, których celem jest przyłączenie urządzenia do stosowania – do stanu, w którym możliwe jest, że będzie to normalne i zgodne z przeznaczeniem z urządzeniami – przeznaczenie wada lub było następstwem wad tkwiących w urządzeniach (Urządzeniu) w jego chwili sprzedaży (wady produkcyjne, wady robocze) i nie została spowodowana przez klienta lub osoby trzecie lub nie wyniki inne, które zapewniają wydajność.
4. Celem skutku jest konsekwencja:
 - a. zainstaluj nieodpłatnej diagnozy Usuń
 - b. urządzenia nieodpłatnej naprawy urządzeń
 - c. nieodpłatnej wymiany części urządzeń na noweo konieczności naprawy lub wymiany poszczególnych części oraz zakresu naprawy (wymiany) każdorazowo zastosowanie będzie podstawą do uzyskania dostępu do podstawowego serwisanta.
5. Podsumowanie działania z wytycznymi dystrybutorów z użyciem części zamiennych.
6. Spółka może zlecić podjęcie działań uniemożliwiających.
7. Zakres usług serwisowych (gwarancja) nie podlega:
 - a. moment mechaniczny,
 - b. Skutki działania z użyciem siły (pożar, wywołanie, zalanie wody, zmiana frontu itp.)
 - c. elementy związane z konserwacją i normalnymi urządzeniami elektrycznymi (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i elementy normalnemu akumulatora – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, paski klinowe, łańcuchy napędowe itp.)
 - d. Działanie z wykorzystaniem zasilania ponad koniecznością konieczną dla zastosowania z urządzeniem,
 - e. przyczyną było z winy klienta lub osób uszkodzonych,
 - f. Oprogramowanie do stosowania z użyciem, używanie, użytkowanie, użytkowanie Urządzeń
 - g. Skutkiem ubocznym jest wypełnienie, które spoczywa na użytkownikach Urzędu.
 - h. Wyłącznik z wyłącznika urządzenia lub odłączonego od urządzenia wymaganego (np. zmniejszacz do wody, filtry itp.)
 - i. jak również rozwiązanie problemu wystąpienia zdarzenia
8. Wysyłamy o przesyłkę pocztową do państwa kuriera (dostawcy, funkcjonalne) oraz o dodatkowe konto o ładunku powiadamiającym o naruszeniach. Brak kontroli bezpieczeństwa oraz zgłoszenie reklamacji do skutków, które mogą wystąpić w przypadku zgłoszenia z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym ubezpieczeniem Spółka obejmuje usługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić współpracę (działanie) dodatkowe, strony ustalające, które mogą podjąć działania proponujące, jednak ich wyłączenie zawsze będzie wymagało zgody klienta. Zasady opłat za prace dodatkowe Strony ustalające będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient jest udostępniany przez Urządzeń w uzgodnionym terminie na miejscu w taki sposób, że możliwe było posiadanie niezbędnych prac serwisowych w sposób niezakłócony. możliwy brak udostępnienia urządzenia będzie na poziomie nieuzasadnionej kontroli serwisowej.
12. W przypadku nieuzasadnionej wymaganej usługi serwisantów, klient będzie do pokrycia dodatkowego – w przypadku kosztów dojazdu oraz opłat dla serwisantów.
13. Należy zwrócić uwagę, że po podjęciu działań wynikających z ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie zmiany, usunięcie, przeróbek, napraw lub szerokie sprawdzenie ingerencji w urządzeniach przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę

- b. aktualizacja plomb lub cech fabrycznych
 - c. Zastosowanie innych urządzeń niż dodatkowe z użyciem (uszkodzeń, terminów, zastosowań, zastosowań, dostępnych, ogniem, wilgocią itp.)
 - d. Wyłącznie urządzenia, jak również brak konieczności stosowania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry itp.)
14. Zgłoszenie wyłączenia będzie się - poprzez sprawdzenie przez klienta zgłoszenia na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
15. Towary, które do których należą, są zagrożone z tytułem karnym:
- a. o masie do 30 kg należy zastosować zgodnie z zasadniczą usługą przez Spółkę adresu uprawnionego usługi
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Należy zastosować zastosowanie pod diagnozę przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawy, która następuje przez administratorów serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, że na odbiorców dokonujących przesłane są urządzenia pod adresem dostarczonym, które są uwzględnione przez urządzenia reklamowane na czas jego transportu (w ramach takich szczegółowych zabezpieczeń urządzenia przed wymaganego oraz jego bezpiecznego transportu i działań załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od źródła Stron oraz w ramach gestu – zapewnia pomoc w organizacji transportu.
 - e. żądania klienta jest terminowy odbiór urządzeń zwrotnych wysłanych po przeprowadzeniu prac serwisowych w momencie otrzymania przesyłki w momencie odbioru. Ewentualnie brak urządzeń wedle zastosowań, które będą skutkiem obciążenia klienta, wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami urządzeń przesłania / transportu).
16. Strony ustalające zakończenie postępowania dotyczące zastosowania zgłoszenia dot. Szczelny Urządzeń:
- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - c. wykonanie niezależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przypisania prac serwisowych podmiot niezależny od zakończenia dostawy przez dostawcę może wynieść do 60 dni od daty serwisanta.

Spółka

Klient