

INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA SP1

SPIS TREŚCI

1. UWAGI I ZALECENIA.....	2
2. WYPOSAŻENIE ZESTAWU - SCHEMAT URZĄDZENIA.....	2
3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTU	2
4. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PODNOSZENIA.....	3
5. DANE TECHNICZNE.....	3-4
6. USTAWIENIE.....	4
7. PODŁĄCZENIE DO SIECI.....	5
8. URUCHOMIENIE I SPOSÓB UŻYCIA.....	6-7
9. CZYSZCZENIE I DEZYNFEKCJA.....	8-14
10. KONSERWACJA NADZWYCZAJNA.....	15-16
Czyszczenie kondensatora	
Kontrola i wymiana uszczelek	
Przechowywanie w sezonie zimowym	
11. WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.....	16
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	17
13. KARTA GWARANCYJNA I WARUNKI GWARANCJI.....	19-20

1. UWAGI I ZALECENIA

Przed uruchomieniem urządzenia należy starannie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji.

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do przygotowania kremów kawowych – na bazie napoju Crema Caffè.

Po otrzymaniu urządzenia należy upewnić się, że jego kod identyfikacyjny jest zgodny z zamówionym i podanym na dokumentach przewozowych, a mianowicie: "nazwą urządzenia" wraz z numerem fabrycznym. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do celów, dla których zostało zaprojektowane, a producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nie posiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być pilnowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

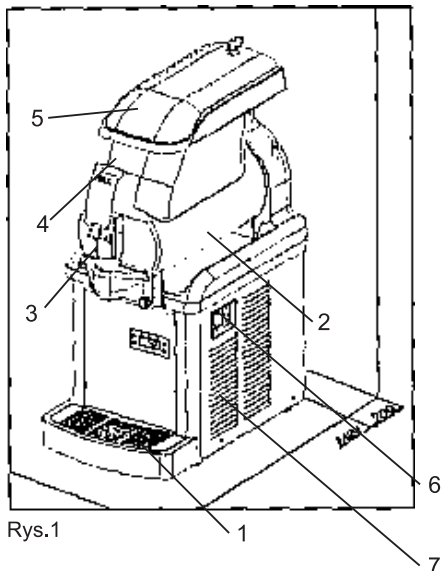
Niniejsze urządzenie nie nadaje się stosowania na wolnym powietrzu. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w miejscach, w których używa się strumienia wody. Urządzenie musi być zainstalowane w miejscach w których może zostać sprawdzone przez przeszkolonych pracowników.

2. WYPOSAŻENIE ZESTAWU

W momencie otwarcia w opakowaniu znajdują się następujące elementy:

- 1) urządzenie SP1,
- 2) instrukcja obsługi i konserwacji, karta gwarancyjna,
- 3) deklaracja zgodności CE,
- 4) 1 taca ociekowa.

SCHEMAT URZĄDZENIA SP1



Rys.1

- 1.Tacka ociekowa
- 2.Mieszalnik
- 3.Dozownik porcji (kran)
- 4.Pojemnik z mieszalnikiem
- 5.Pokrywa zbiornika
- 6.Włącznik główny on/off
- 7.Kondensator

3.WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRANSPORTU

W celu uniknięcia sytuacji, w której olej zawarty w hermetycznej sprężarce mógłby przedostać się do obiegu czynnika chłodniczego, urządzenie należy transportować, przechowywać i przenosić w pozycji pionowej, przestrzegając wskazań umieszczonych na opakowaniu. W przypadku, w którym urządzenie, przypadkowo lub umyślnie ze względów transportowych, nie jest utrzymywane w pozycji pionowej, przed jego uruchomieniem należy ustawić je na około 3-4 godziny w pozycji pionowej, aby olej powrócił do sprężarki.

4. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PODNOSZENIA

Każde urządzenie jest specjalnie zapakowane, aby możliwe było przemieszczanie go przy użyciu zwykłych środków do przenoszenia i podnoszenia.

UWAGA!

Urządzenia nie powinna podnosić jedna osoba, należy skorzystać z pomocy innej osoby.

Aby nie uszkodzić urządzenia, załadunek i rozładunek należy przeprowadzać ze szczególną starannością.

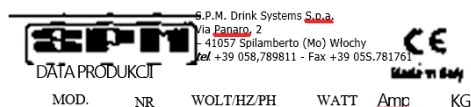
NALEŻY UNIKAĆ:

- przyciągania urządzenia;
- przeciągania dystrybutora za pomocą lin i podobnych;
- podnoszenia dystrybutora za pomocą lin
- poruszania lub potrząsania dystrybutora i jego opakowania.

Urządzenie należy przechowywać w suchym otoczeniu w temperaturze od 0°C do 32 °C. W oryginalnym opakowaniu można układać na sobie nie więcej niż 2 urządzenia, uwzględniając zachowanie pozycji pionowej zaznaczonej strzałkami na opakowaniu.

5. DANE TECHNICZNE

Wszystkie dane techniczne i elektryczne urządzenia zostały podane na tabliczce znamionowej przymocowanej do wnętrza urządzenia, oraz przedstawione poniżej.



Informacje na tabliczce znamionowej:

- Model
- Numer seryjny
- Parametry elektryczne **V/ Hz**
- Zużycie **W**
- Maksymalny prąd **A**
- Waga **kg**
- Temperatura pomieszczenia w którym użytkowane jest urządzenie od 24 do 32°C

HAŁAS

Poziom ciśnienia akustycznego, ciągłego, równoważnego, ważonego jest mniejszy niż 70 dB.

W PRZYPADKU AWARII:

W większości przypadków, wszystkie problemy techniczne można rozwiązać za pomocą drobnych czynności; przed skontaktowaniem się z producentem lub dystrybutorem zalecamy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

UTYLIZACJA

Ważne!

Żadne elementy opakowania nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one stanowić potencjalne źródło zagrożenia.

Ważne!

W celu ochrony środowiska, nie należy wyrzucać żadnych elementów opakowania, ale pozostawić je do późniejszego wykorzystania, w razie potrzeby (np. przechowywanie w okresie zimowym).

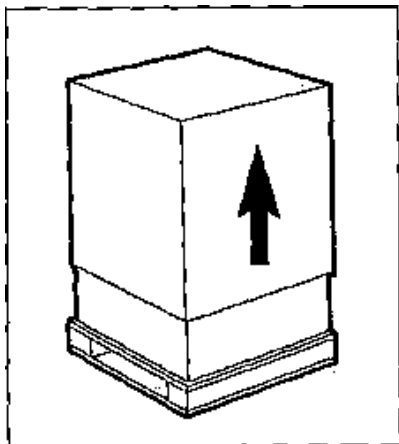
Symbol



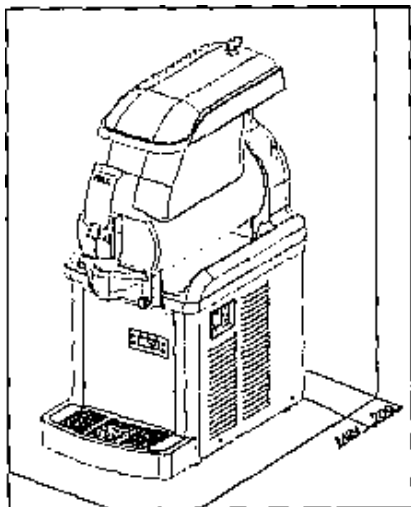
oznacza, że urządzenia **NIE**

można wyrzucać razem z odpadami domowymi, ale należy je usuwać zgodnie z Europejską dyrektywą 2003/108/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) oraz z odpowiednim z prawem krajowym, aby zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

W celu właściwej utylizacji urządzenia należy skontaktować się z dystrybutorem.



Rys. 2



Rys. 3

6. USTAWIENIE

Instalacja i późniejsze prace konserwacyjne powinny być wykonywane zgodnie z instrukcją.

a) Po rozpakowaniu zachować wszystkie elementy do przechowywania w okresie zimowym i sprawdzić kompletność urządzenia (rys. 2).

WAŻNE!

Wszystkie elementy opakowania należy pozostawiać w miejscu niedostępnym dla dzieci ponieważ stanowią one potencjalne zagrożenie.

b) Należy umieścić urządzenie na poziomej i trwałej powierzchni, aby obudowa urządzenia mogła być właściwie wentylowana (co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni, rys.3). Instalować urządzenie w miejscu suchym, unikać instalowania go w pobliżu źródeł ciepła. Temperatura pomieszczenia w którym użytkowane jest urządzenie powinna wynosić od 20°C do 32°C.

c) Należy sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada podanemu na tabliczce znamionowej i że dostępna moc jest dostosowana do mocy wymaganej dla urządzenia. Włożyć wtyczkę do gniazdka z uziemieniem, unikając gniazd wielostykowych.

ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ INFORMACJI NA TEMAT DODATKOWYCH ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI, NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z PUNKTEM 7 "PODŁĄCZENIE DO SIĘCI ELEKTRYCZNEJ".

d) Instalacja urządzenia musi być wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprzestrzeganie tych wskazówek może niekorzystnie wpływać na funkcjonalność urządzenia.

Ważne!

Zgodnie z przepisami prawa, uziemienie jest konieczne i obowiązkowe. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki. W przypadku awarii lub zakłóceń, wyłączyć zasilanie i wyciągnąć wtyczkę.

7. PODŁĄCZENIE DO SIECI

Przed włożeniem wtyczki do gniazdka, zgodnie z objaśnieniami w poprzednim rozdziale, dla własnego bezpieczeństwa należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Upewnić się, że podłączenie zostało wykonane z uziemieniem zgodnie z wymogami przepisów bezpieczeństwa (rys.4).

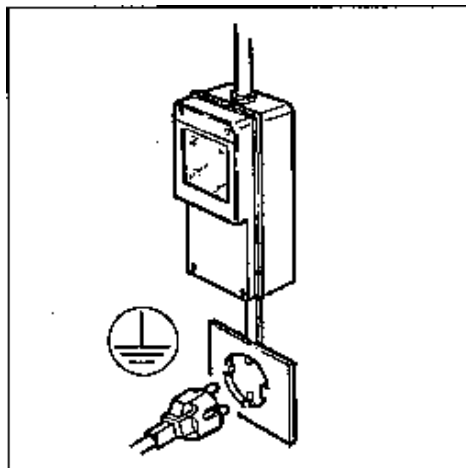
Producent nie może zostać pociągnięty do odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem uziemienia.

- Zawsze należy sprawdzić parametry elektryczne na tabliczce znamionowej każdego urządzenia.

- Do prawidłowego i bezpiecznego montażu, niezbędne jest ustalenie odpowiedniego gniazdka z wyłącznikiem nadprądowym, przy szerokości otwarcia styków równej lub większej niż 3 mm, zgodnej z krajowymi przepisami bezpieczeństwa (rys.4).

Nigdy nie należy używać przedłużaczy lub rozgałęźników.

- Upewnić się, że kabel zasilający na całej długości nie jest w żaden sposób zgnieciony.



Rys. 4

Ważne!

JEŚLI PRZEWÓD ZASILAJĄCY JEST USZKODZONY, MUSI ZOSTAĆ WYMIENIONY PRZEZ OSOBY POSIADAJĄCE ODPOWIEDNIE KWALIFIKACJE W CELU UNIKNIĘCIA JAKIEGOKOLWIEKRYZYKA.

8. URUCHOMIENIE I SPOSÓB UŻYCIA

UWAGA!

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, WYKONAĆ CZYSZCZENIE I DEZYNFEKCJĘ OPISANE W ROZDZIALE 9

- Do zbiornika należy wlać zalecany przez producenta produkt Crema Caffè (zob. rys. 5).

W celu uniknięcia przekroczenia maksymalnej pojemności zbiornika, nie wlewać więcej niż 4 litry ciepłego produktu.

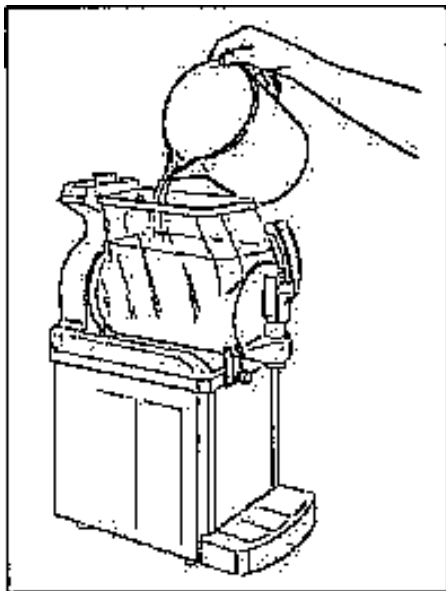
- Przykryć dolną pokrywą, a następnie pokrywą główną.

UWAGA!

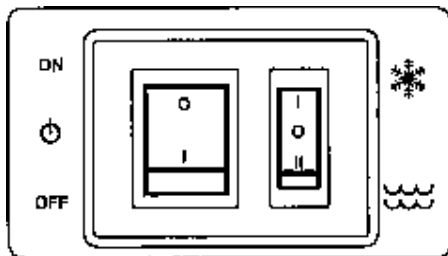
Urządzenia z linii SP są wyposażone w skuteczne urządzenia bezpieczeństwa, w celu ochrony operatora, współdziałające z podnoszeniem pokrywy i powodujące automatyczne i natychmiastowe zatrzymanie wszystkich części ruchomych.

W przypadku, gdy pokrywa nie znajduje się w prawidłowym położeniu, odpowiedni mieszalnik nie będzie działał.

- Włożyć wtyczkę do gniazda elektrycznego.
- Włączyć wyłącznik, mieszalnik zacznie automatycznie działać.
- Aby uruchomić mrożenie wcisnąć przycisk z symbolem płatka śniegu (pozycja I „płatki śniegu” małego wyłącznika, rys. 6).



Rys. 5



Rys. 6

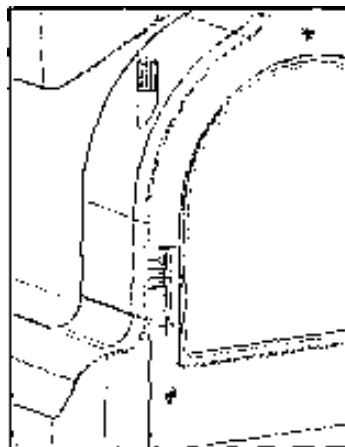
Regulacja konsystencji: aby zmienić konsystencję produktu przekręć śrubę umieszczoną w tylnej części maszyny (rys. 7); Przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, produkt stanie się mniej gęsty, przekręcając w kierunku przeciwnym, produkt będzie mniej gęsty.

UWAGA!

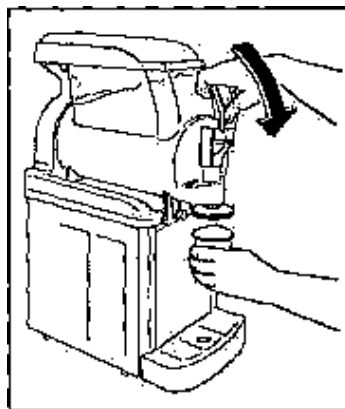
Gdy poziom produktu w zbiorniku znajduje się poniżej ślimaka mieszającego, w celu uniknięcia zbyt gęstej konsystencji produktu, należy uzupełnić zbiornik.

UWAGA! W przypadku przejścia z trybu MROŻENIA do trybu ROZMRAŻANIA, wystarczy ustawić mały przycisk na pozycji II „woda”

- Kiedy produkt osiągnie pożądaną konsystencję, w celu dozowania, ustawić szklankę pod kranem i pociągnąć dźwignię, jak pokazano na rysunku 8.



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Sp1 jest wyposażony w cyfrowy wyświetlacz (rys. 9), który wyświetla temperaturę w zbiorniku.

9. CZYSZCZENIE I DEZYNFEKCJA

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie urządzenia i przestrzegać obowiązujące przepisy sanitarne, należy utrzymywać je w stanie czystym, zdatnym do użytku poprzez codzienne i dokładne czyszczenie i dezynfekcję, w sposób opisany poniżej, upewniając się, że osoba wykonująca te czynności umyła i zdezynfekowała uprzednio dłonie i przedramiona.

W przypadku długotrwałego nieużywania urządzenia (np. po sezonie) czynności te należy zawsze wykonać przed ponownym uruchomieniem maszyny.

Ani producent urządzenia, ani producent preparatu spożywczego wprowadzonego do urządzenia, nie może zostać pociągnięty do odpowiedzialności za szkody, które mogą wyniknąć bezpośrednio lub pośrednio w wyniku niezastosowania się do wszystkich wymogów opisanych w niniejszej instrukcji oraz szczególnych ostrzeżeń dotyczących czyszczenia i dezynfekcji urządzenia.

UWAGA!

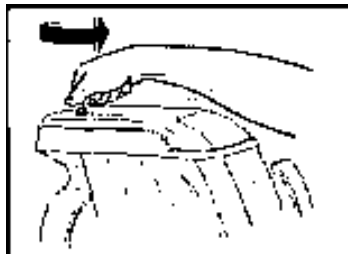
Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, podczas czyszczenia, nie należy rozpylać wody na wyłącznikach i unikać sytuacji w których wewnętrzne elementy elektryczne mogłyby wejść w kontakt z wodą i stosowanymi produktami.

UWAGA!

Aby zapobiec tworzeniu się bakterii, stosować wyłącznie środki dopuszczone do kontaktu z żywnością i przeznaczone do dezynfekcji przedmiotów z tworzyw sztucznych i kauczuku; niestosowanie się do tych procedur może spowodować zagrożenie dla zdrowia.

UWAGA! Użytkownik jest odpowiedzialny za przestrzeganie zasad czyszczenia i konserwacji. Procedury opisane powyżej są niezbędne w celu zapobieżenia tworzeniu się bakterii i tym samym utrzymania urządzenia w higienie. Zaleca się codzienne wykonywanie czynności czyszczenia i dezynfekcji urządzenia.

- Wyłączyć system chłodzący i uruchomić maszynę wyłącznie z mieszalnikiem na około dziesięć minut (pozycja **0** małego wyłącznika, pozycja **I** dużego wyłącznika),
- Zaopatrzyć się w produkt nadający się do dezynfekcji tworzyw sztucznych i kauczuku dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

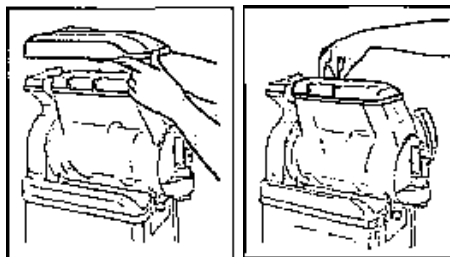


Rys. 10

WAŻNE!

Zawsze należy dokładnie przestrzegać wymogów używanego produktu w odniesieniu do czasu i warunków przechowywania.

- Po usunięciu zaczepu za pomocą specjalnego klucza (rys. 10), najpierw usunąć pokrywę bezpieczeństwa, a następnie dolną pokrywę (jak pokazano na rys. 11).

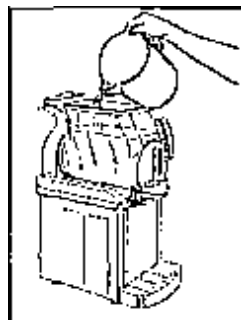


Rys. 11

- Napełnić zbiornik ciepłą wodą (ale nie gorącą!) i dodać środek do dezynfekcji (rys.12), a po nałożeniu pokrywy włączyć na kilka minut mieszalnik.

UWAGA!

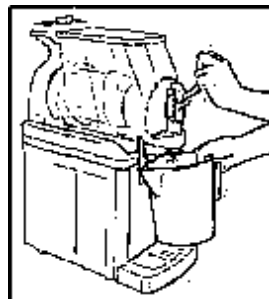
Sp1 jest wyposażone w urządzenie zabezpieczające, które uniemożliwia działanie gdy pokrywa jest nieprawidłowo ustawiona na swoim miejscu.



Rys. 12

- Opróżnić zbiornik i powtórzyć te same czynności, aż wypływająca woda będzie czysta (rys. 13)

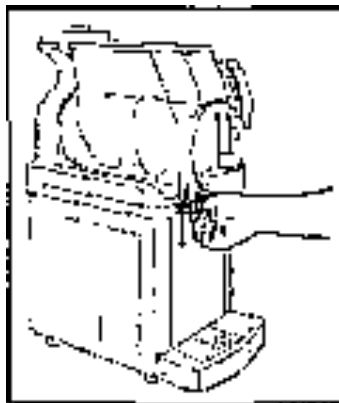
- Na końcu powtórzyć proces czyszczenia przy użyciu samej wody bez środka dezynfekującego.



Rys. 13

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym lub kontaktu z ruchomymi częściami, podczas demontażu i ponownego montażu, należy upewnić się, że wszystkie wyłączniki znajdują się w pozycji wyłączonej i że przewód zasilania jest odłączony od sieci.

- Wyłączyć główny wyłącznik urządzenia (rys.5) i odłączyć przewód zasilający od zasilania.
- Zdjąć pokrywę,
- Przed przystąpieniem do czyszczenia umyć i zdezynfekować dokładnie ręce.
- Odkręcić i wyjąć pokrętła (rys.14).

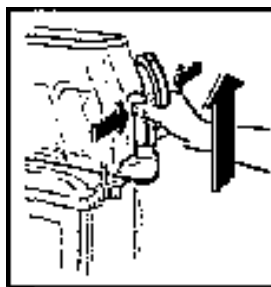


Rys. 14

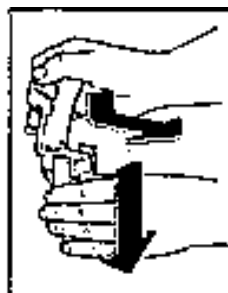
- Zdemontować kran ze zbiornika, naciskając jednocześnie na dwa uchwyty blokujące i podnieść go, a następnie wyjąć (rys.15).
- Zdemontować kran ze wszystkich jego elementów, przytrzymując obudowę i wyciągnąć dźwignię (rys.16).

UWAGA!

Aby zapobiec tworzeniu się bakterii należy zawsze wyjąć i oczyścić uszczelki typu o-ring; nieprzestrzeganie tych czynności może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi.

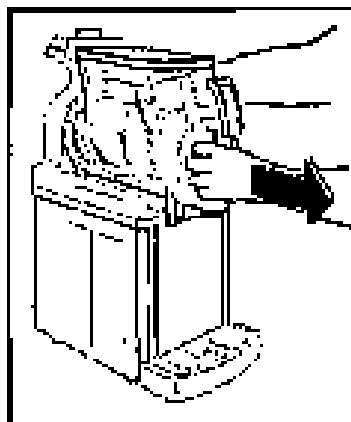


Rys. 15



Rys. 16

- Pociągnąć zbiornik do zewnątrz i wyciągnąć go (rys.17).



Rys. 17

- Odkręcić pokrętkę mocowania w kierunku strzałki (lewy gwint) i kontynuować wyciąganie układu mieszającego i uszczelkę (rys.18).

- Wyjąć tacę ociekową, wyciągając ją na zewnątrz (rys.19).

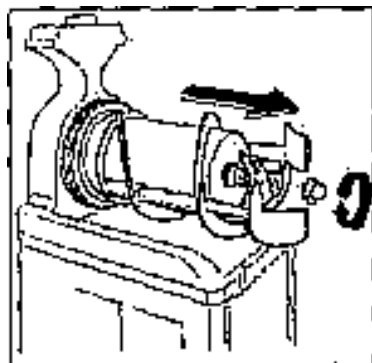
- Umyć dokładnie każdy z tych elementów ciepłą wodą.

WAŻNE!

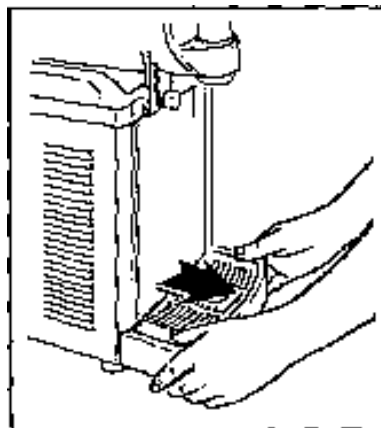
Nie należy stosować detergentów lub proszków ściernych, produkty te mogą uszkodzić zbiornik i inne elementy, z którymi wchodzi w kontakt. użyć wszystkie powierzchnie czystą szmatką.

UWAGA!

Do czyszczenia, nigdy nie należy używać zmywarki, ponieważ można poważnie uszkodzić elementy



Rys. 18



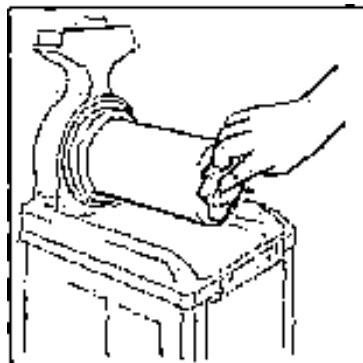
Rys. 19

- Należy wykonać dezynfekcję zbiornika oraz parownika – przez zastosowanie odpowiedniego środka do czyszczenia tworzyw sztucznych i kauczuku.

- Po wykonaniu dezynfekcji wypłukać starannie każdy element czystą wodą i wytrzeć do sucha czystą szmatką.

- Dokładnie wypłukać parownik i zbiornik skroplin, usuwając wszelkie pozostałości produktu czystą gąbką nasączoną środkiem do dezynfekcji (zob. rys.20).

- Powtórzyć tę samą procedurę za pomocą gąbki nasączonej czystą wodą i osuszyć wszystkie powierzchnie czystą szmatką.



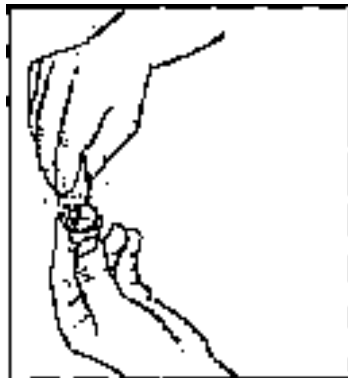
Rys. 20

Po dokładnym oczyszczeniu i dezynfekcji, można przystąpić do wymiany elementów.

Prawidłowy montaż urządzenia jest bardzo istotny, aby uniknąć wycieku produktu oraz uszkodzenia maszyny.

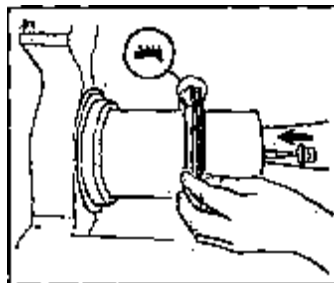
Do zmontowania urządzenia należy użyć odpowiedniego środka dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Zawsze należy upewnić się, że każda część została właściwie wyczyszczona i zdezynfekowana oraz że osoba wykonująca ponowny montaż dokładnie umyła i zdezynfekowała dłonie i przedramiona,

- Ostrożnie nasmarować wewnętrzną część uszczelki z przyssawką za pomocą smaru (wazeliny) (rys.21).



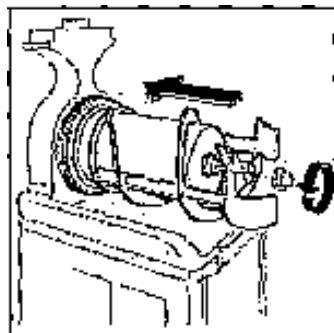
Rys. 21

- Zamontować tylną uszczelkę zbiornika i przednią z przyssawką, zwracając uwagę na kierunek pierwszej jak pokazano na rys.22.



Rys. 22

- Zamontować ponownie mieszalnik, uważając, aby przedni uchwyt idealnie dopasował się do wału obrotowego. Zamocować wszystkie elementy przekręcając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys.23).

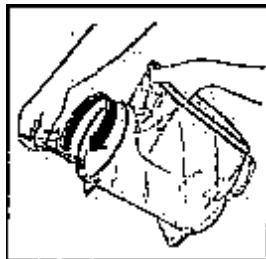


Rys. 23

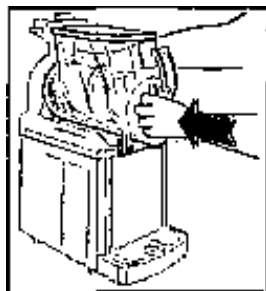
- W celu ułatwienia montażu zalecamy zwilżyć czystą wodą tylną część zbiornika w miejscu, w którym styka się z uszczelką (zob. rys. 24);

- Zamontować ponownie zbiornik umieszczając go na swoim miejscu i upewnić się, że przylega do uszczelki (zob. rys. 25).

- Zamontować zbiornik przykręcając do końca obydwą pokrętki (rys. 26).



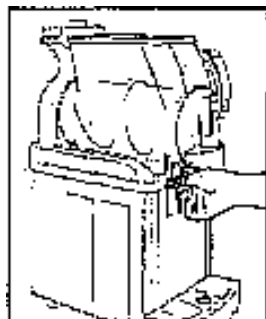
Rys. 24



Rys. 25

Nie dokręcać zbyt mocno pokręteł mocujących zbiornika, użycie nadmiernej siły może spowodować uszkodzenie gwintów i/lub samego zbiornika.

- Zamontować ponownie kran (rys. 27), zwracając uwagę, aby nasmarować wazeliną uszczelki w celu ułatwienia przesuwania się ich na swoich miejscach aż do całkowitego wetknięcia.

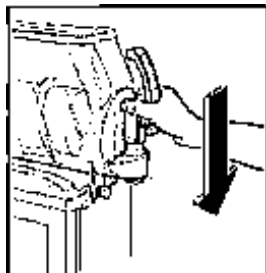


Rys. 26

UWAGA!

Niedokładne ustawienie kranu może wpłynąć na uszczelnienie.

- Ponownie zamontować tacę ociekową.



Rys. 27

DEZYNFEKCJA

Jeśli urządzenie pozostaje w stanie spoczynku przez kilka dni, po jego dokładnym oczyszczeniu i dezynfekcji, wykonanej zgodnie z opisem w rozdziale 9, w chwili ponownego uruchomienia należy wykonać opisaną poniżej dezynfekcję.

- Podnieść osłonę bezpieczeństwa, a następnie spodnią pokrywę.

- Napełnić zbiornik wodą i dodać produkt do dezynfekcji przedmiotów stosowanych do celów spożywczych przestrzegając dawek podanych przez producenta.

Po ponownym założeniu pokrywy, uruchomić mieszalnik i pozostawić go włączonego przez niezbędny czas podany przez producenta.

WAŻNE!

Nie pozostawiać środka do dezynfekcji przez okres dłuższy od zaleconego przez producenta

- Opróżnić zbiornik odkręcając i zakręcając kran co najmniej 10 razy w celu zdezynfekowania obszaru przejścia produktu.

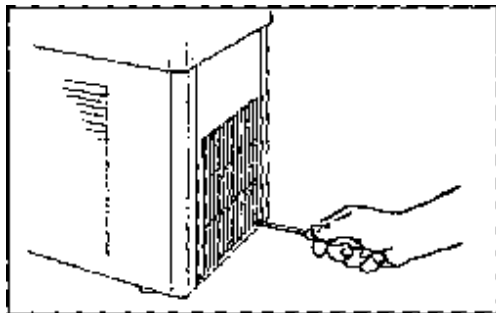
- Dokładnie spłukać, powtarzając te same czynności, ale używając wyłącznie czystej wody zamiast środka do dezynfekcji.

Po dokładnym wykonaniu tych czynności, maszyna jest gotowa do użytku.

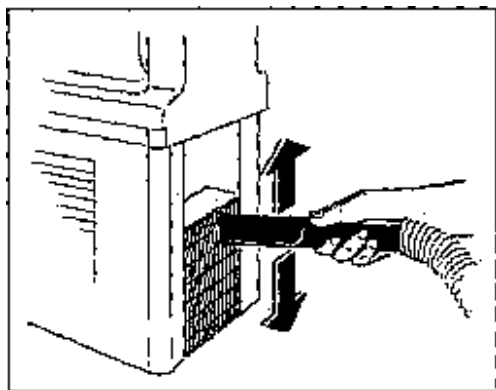
10. KONSERWACJA NADZWYCZAJNA

UWAGA!

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych, należy wyłączyć zasilanie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.



Rys. 28



Rys. 29

Czyszczenie kondensatora

W celu zapewnienia poprawnego działania systemu chłodzącego, raz w miesiącu należy wykonać dokładne czyszczenie kondensatora.

Aby uzyskać do niego dostęp należy:

- Odłączyć źródło zasilania urządzenia poprzez wyłączenie głównego wyłącznika i odłączenie przewodu zasilającego.
- Zdjąć tylny panel, odkręcając dwie śruby mocujące w dolnej części (rys.28).
- Za pomocą odkurzacza, usunąć kurz zbierający się pomiędzy żebrami kondensatora (rys.29).

WAŻNE

Nigdy nie należy używać śrubokręta lub innego ostrego przedmiotu do usuwania brudu nagromadzonego pomiędzy żebrami kondensatora.

11. WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą bezpośrednio lub pośrednio wywołać osoby, przedmioty lub zwierzęta w wyniku niezastosowania się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji, a zwłaszcza ostrzeżeń w zakresie instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.

Kontrola i wymiana uszczeltek

USZCZELKI ZBIORNIKA

Uszczelki znajdujące się z tyłu zbiornika należy wymieniać co 12 miesięcy w zależności od stanu zużycia i poziomu konserwacji i smarowania.

USZCZELKI (TYPU O-RING) KRANU

Uszczelki typu o-ring kranu dozującego należy wymieniać każdorazowo przy pojawieniu się śladów zużycia. Uszczelki te należy smarować każdorazowo po ponownym zamontowaniu maszyny po czyszczeniu i dokładnym jej sprawdzeniu w celu uniknięcia niepożądanych wycieków.

USZCZELKI Z PRZYSSAWKĄ

Uszczelki z przyssawką znajdujące się na przedniej części parownika należy wymieniać przy pojawieniu się śladów zużycia, minimum co trzy miesiące. Uszczelki te należy smarować wazeliną po czyszczeniu przy każdorazowym ich zdjęciu.

Przechowywanie w sezonie zimowym

W celu ochrony urządzenia w okresie bezczynności, np. w okresie zimowym, należy przechowywać je prawidłowo zgodnie z poniższym opisem:

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Zdemontować, wypłukać i zdezynfekować wszystkie części mające kontakt z produktem, jak opisano w rozdziale 9.
- Wyczyścić również panele zewnętrzne.
- Zamontować dokładnie wszystkie elementy.
- Przykryć w całości zmontowaną maszynę oryginalnym opakowaniem w celu zabezpieczenia jej przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami.
- Umieścić maszynę w suchym miejscu.
- Przechowywać w temperaturze 0-32 °C

11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie chłodzi lub chłodzi jedynie częściowo, sprężarka pracuje	Przestrzeń wentylacyjna wokół urządzenia jest nieodpowiednia Maszyna działa w trybie ROZMRAŻANIA Żebra kondensatora są brudne i zakurzone Wentylator nie pracuje Występuje wyciek czynnika chłodzącego Elektrozawór jest uszkodzony Czasomierz zaworu jest uszkodzony	- Zapewnić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia i nie umieszczać go w pobliżu innych źródeł ciepła - Przywrócić tryb ZAMRAŻANIE - Oczyścić kondensator - Sprawdzić połączenia elektryczne, jeśli są odłączone, ponownie je podłączyć, a jeśli nadal nie działa, należy wymienić wentylator - Zlokalizować wyciek, usunąć go i ponownie napełnić urządzenie - Wymienić czasomierz
Urządzenie nie chłodzi lub chłodzi jedynie częściowo, a sprężarka nie pracuje	Części elektryczne sprężarki nie działają Niektóre połączenia elektryczne są niekompletne Sprężarka jest uszkodzona	- Wymienić elementy, które nie działają - Sprawdzić połączenia i naprawić niekompletne - Wymienić sprężarkę
Maszyna głośno pracuje	• Żebra wentylatora uderzają o niektóre elementy wewnętrzne	• Sprawdzić i wyregulować
Wyłącznik główny znajduje się w pozycji ON, ale urządzenie nie działa	Główna pokrywa nie jest właściwie ustawiona Niektóre połączenia elektryczne są niekompletne Główny wyłącznik jest uszkodzony Płyta termostatu elektronicznego jest uszkodzona Silnik jest uszkodzony	- Ustawić odpowiednio główną pokrywę - Sprawdzić połączenia i naprawić niekompletne - Wymienić wyłącznik - Wymienić płytę - Wymienić silnik
Zbiornik przecieka	• Jedna z uszczelek jest w niewłaściwej pozycji	• Złożyć prawidłowo uszczelkę lub w razie potrzeby wymienić
Kran przecieka	Kran nie został prawidłowo zamontowany Przepływ kranu jest zablokowany Uszczelki typu o-ring są uszkodzone lub przetarte	- Zdemontować i zmontować ponownie kran - Oczyszczyć kraj i miejsce w którym się znajduje oraz nasmarować dołączoną wazeliną - Wymienić uszczelki typu o-ring
Produkt zbiera się na tacy ociekowej poprzez rurę drenażową	Uszczelki z przysawką, piasta mieszalnika i pokrętko mocujące nie zostały prawidłowo zamontowane Uszczelki z przysawką, tuleja lub uszczelnienie wału są uszkodzone lub przetarte	- Wyjąć i ponownie zamontować system mieszania - Zdemontować i wymienić uszczelki
Mieszalnik nie obraca się	Główna pokrywa jest niewłaściwie ustawiona Niektóre połączenia elektryczne są niekompletne Silnik jest uszkodzony	- Ustawić odpowiednio główną pokrywę - Sprawdzić połączenia i naprawić niekompletne - Wymienić silnik
Mieszalnik hałasuje podczas obracania się	Uszczelki z przysawką zostały wymienione bez odpowiedniego nasmarowania Spirala mieszająca nie została prawidłowo zamontowana	- Zdemontować, wyczyścić, zdezynfekować i prawidłowo nasmarować uszczelki - Zdemontować i ponownie założyć spiralę wraz z całym systemem mieszania
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie "E1"	• Jeden z czujników temperatury uległ zwarciu	• Wymienić czujnik

PRODUCENT:



PRODUKCJA DYSTRYBUTORÓW DO NAPOJÓW -

S.P.M. Drink Systems S.p.a. – 41057 Spilamberto (Mo) Włochy - Via Panaro. 2/b

tel. +39 058,789811 - Fax +39 058.781761

E-mail: info@spm-ice.it - internet: www.spm-ice.it

NIP IT 03195610369 – Repertorium Gospodarczo-Administracyjne MO-366825

Kapitał zakładowy 1000.000,00 €- Jurysdykcja Modena Kod ident. CEE IT 03195610369

DYSTRYBUTOR



Segafredo Zanetti Poland Sp. z o. o.

ul. Partyzantów 7, Bochnia 32 - 700,

tel. (+48) 14 615 41 00,

fax: (+48) 14 615 41 05,

e-mail: info@segafredo.pl.

www.segafredo.pl

HISTORIA NAPRAW GWARANCYJNYCH

[illegible]

KARTA GWARANCYJNA

Nr : / /

Data Sprzedaży

Typ urządzenia **SP1**

Numer fabryczny

Sprzedawca: Segafredo Zanetti Poland Sp z o.o.
ul. Partyzantów 7
32-700 Bochnia
NIP: 868 – 174 – 65 – 60

Pieczęć oraz czytelny podpis wystawcy

Nabywca :

NIP :

Telefon :

ODDZIAŁY

SEGAFREDO ZANETTI POLAND Sp. z o.o.

Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o. – Centrala

Ul. Partyzantów 7, 32 – 700 Bochnia
Tel.: 014 / 615 41 00 Fax.: 014 / 615 41 05
info@segafredo.pl

Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o.
Oddział Białystok

Ul. 42 Pułku Piechoty 20, 15-181 Białystok
Tel./Fax: 085 / 653 93 93
bialystok@segafredo.pl

Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o.
Oddział Pomorze

Ul. Dębogórska 26-28, 84-230 Rumia
Tel./Fax: 058 / 782 22 11
gdansk@segafredo.pl

Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o.
Oddział Poznań

Ul. Łukaszczyka 43, 60-729 Poznań
Tel./Fax: 061 / 864 00 97
poznan@segafredo.pl

Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o.
Oddział Warszawa

Ul. Polczyńska 63, 01-336 Warszawa
Tel./Fax: 022 / 663 91 42
warszawa@segafredo.pl

Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o.
Oddział Wrocław

Ul. Nowowiejska 25/1a, 50-315 Wrocław
Tel./Fax: 071 / 372 17 25
wroclaw@seqafredo.pl

WARUNKI GWARANCJI

1. Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o. z siedzibą w Bochni przy ul. Partyzantów 7 zwane dalej Gwarantem, zapewnia sprawne działanie urządzeń typu SP1 pod warunkiem korzystanie z nich zgodnie z przeznaczeniem i warunkami eksploatacji określonymi w instrukcji obsługi urządzenia oraz utrzymywania urządzenia w należytej czystości i jego prawidłowej konserwacji.
2. Gwarancja obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Okres gwarancji na urządzenia liczony jest od daty sprzedaży i wynosi on 6 miesięcy (sześć miesięcy).
4. Ujawnione w tym okresie wady tkwiące w urządzeniu będą usuwane bezpłatnie przez autoryzowane serwisy Gwaranta, na zasadach określonych poniżej.
5. Wady i uszkodzenia ujawnione w okresie gwarancji powinny zostać zgłoszone Gwarantowi niezwłocznie, jednak nie później niż w terminie 7 dni od daty ich ujawnienia .
6. Gwarant odpowiada wyłącznie za wady fizyczne powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu, w szczególności za ukryte wady konstrukcyjne, technologiczne i materiałowe.
7. Gwarancją nie są objęte wady powstałe w wyniku:
 - a. nieprawidłowej instalacji urządzenia,
 - b. nieprawidłowego użytkowania,
 - c. nieprawidłowej konserwacji i eksploatacji niezgodnej z instrukcją obsługi, w tym w szczególności spowodowane nie czyszczeniem urządzenia i jego elementów w regularnych odstępach czasu oraz nieodpowiednim czyszczeniem wszystkich elementów składowych i połączeń,
 - d. nieprawidłowego magazynowania, przechowywania i transportu,
 - e. uszkodzenia wynikające z braku prawidłowej wentylacji urządzenia, usytuowania urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w pomieszczeniach o wysokim stopniu wilgotności lub miejscu gdzie urządzenie poddane jest bezpośredniemu oddziaływaniu promieni słonecznych
 - f. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych,
 - g. celowego uszkodzenia urządzenia i wywołania w nim wady,
 - h. uszkodzeń urządzeń powstałych w wyniku stosowania niezgodnych z zleceniami producenta środków czystości i środków konserwujących,
 - i. uszkodzeń wynikających z niewłaściwego wykorzystania urządzenia lub jego użycia do innych zastosowań innych niż te, dla których zostało one przeznaczone,
 - j. uszkodzeń wynikających z przygotowania w urządzeniu napojów na bazie innych produktów niż zalecany przez producenta „Crema Caffè”
 - k. uszkodzeń wynikających z samowolnych napraw,
 - l. uszkodzeń wynikających ze zdarzeń losowych i czynników niosących znamiona siły wyższej (pożar, powódź, zalanie, wyładowania atmosferyczne itp.)
 - m. wadliwego działania innych urządzeń lub instalacji mających wpływ na działanie urządzenia (sieć elektryczna, skoki napięcia)
8. Gwarancją nie są objęte części podlegające normalnemu zużyciu oraz części i materiały eksploatacyjne, części plastikowe, gumowe , szklane w szczególności: uszczelki, origi, pojemniki na produkty, spirale, żarówki ,elementy graficzne urządzenia.
9. Nabywca traci uprawnienia z gwarancji w przypadku stwierdzenia :
 - a. jakiegokolwiek modyfikacji lub przeróbki urządzenia,
 - b. jakichkolwiek prób napraw dokonywanych przez osoby nieuprawnione,
 - c. zniszczenia lub uszkodzenia plomb zabezpieczających lub tabliczek znamionowych umożliwiających identyfikację numeru fabrycznego urządzenia.
10. Karta gwarancyjna ważna jest z tylko z dowodem zakupu (faktura) i protokołem montażu urządzenia. Karta gwarancyjna stanowi jedną podstawę do realizacji uprawnień gwarancyjnych.
11. W przypadku wadliwego zgłoszenia urządzenia tzn. bez wymaganych dokumentów, udzielający gwarancji wyznaczy klientowi odpowiedni termin do uzupełnienia braków. Po upływie tego terminu udzielający gwarancji ma prawo odstąpić od realizacji obowiązków wynikających z tego tytułu.
12. Prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna musi posiadać pieczęć i podpis sprzedawcy, datę zakupu , nazwę , model i numer seryjny urządzenia.
13. Naprawy gwarancyjne będą wykonywane w ciągu 21 dni roboczych od daty otrzymania urządzenia przez autoryzowany serwis Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o.. W razie konieczności sprowadzenia części z zagranicy termin naprawy może się wydłużyć do 40 dni roboczych.
14. Urządzenie dostarczane jest do siedziby najbliższego oddziału Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o. na koszt klienta, w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczonym na czas transportu. Po dokonanej naprawie urządzenie odbierane przez klienta lub dostarczane klientowi w inny ustalony sposób na jego koszt.
15. Dostarczone do Gwaranta urządzenie musi być czyste w przeciwnym wypadku czynności podjęte przez Gwaranta w celu oczyszczenia urządzenia nie wchodzi w zakres usługi gwarancyjnej i będą realizowane za opłatą obciążającą Nabywcę. Gwarant może uzależnić wypełnienie obowiązków wynikających z gwarancji od podjęcia w/w czynności.
16. Jeżeli tylko część urządzenia jest wadliwa i daje się odłączyć od części urządzenia działającej zgodnie z warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w instrukcji obsługi, uprawnienia Nabywcy wynikające z niniejszej gwarancji ograniczają się jedynie do wadliwej części urządzenia.
17. Wszelkie wadliwe urządzenia lub części, których wymiany dokonano w ramach gwarancji stają się własnością Sprzedawcy. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa Nabywcy do domagania się zwrotu utraconych zysków w związku z awarią urządzenia.

Zapoznałem się z niniejszymi warunkami gwarancji.

.....
czytelny podpis Nabywcy