

Instrukcja maszyny do

lodów włoskich BQL



PIERWSZY ETAP

Zainstaluj biały spodek na dwóch wypustkach w środkowej wysokości maszyny.



Sprawdź 4 śruby przytrzymujące dystrybutor, należy je solidnie dokręcić.

Sprawdź 3 nierdzewne uchwyty stalowe czy są prawidłowo zamontowane.



W dwóch pojemnikach na produkt znajdują się dwie białe rurki.
Pierwsza należy zamocować w otworze znajdującym się w zbiorniku.



Ustawiaj ją zawsze otworem do siebie.

Drugą rurkę nałóż na pierwszą małym otworem do dołu (w przypadku gotowych mieszanek płynnych), tak aby otwór pierwszej rurki był nadal odsłonięty i umożliwił swobodny przepływ produktu. Dużym otworem do dołu w przypadku mieszanek z proszku do produkcji lodów.



Umieść minimum po 2 litry produktu w zbiornikach. Później można dolać jeszcze trochę produktu. **WAŻNE** : do obu baków można wlewać jedynie ten sam rodzaj mieszanki, tej samej firmy. Mieszanki różnych producentów mogą mieć różne progi zamrażania co może spowodować zamrożenie/zablokowanie jednej komory i nieprawidłowe działanie maszyny.



Ustaw poziom chłodzenia – najpierw przycisk **SETTING**, następnie strzałką w górę poziom początkowy proponowany to 4 , ponownie **SETTING** oraz **ON** - maszyna uruchamia się automatycznie.

Przy dobrym zasilaniu maszyna powinna się wyłączyć po 8-10 minutach.

Po wyłączeniu się maszyny można już serwować lody.

Czerwone światło sygnalizuje niski poziom mieszanki w baku. Prawa ikona – prawy zbiornik, lewa ikona- lewy zbiornik.



Opuść dźwignię na dół w celu uruchomienia przepływu masy lodowej.
W celu zatrzymania tego procesu podnieś dźwignię z powrotem do góry. Maszyna uruchamia się automatycznie.

Maszyny te wyposażono w system oszczędzania energii.
Jeżeli w ciągu 7-8 minut nie będzie wyprodukowany żaden lód, maszyna automatycznie zaczyna pracować sama. Jeżeli czas bezruchu jest dłuższy wtedy należy wcisnąć przycisk **RESET**, odczekać 15 sekund po czym maszyna pracuje od 6-8 razy szybciej przez 15 minut.

TRYB KONSERWACJI NOCNEJ

Pod koniec dnia pracy, załączyć zielony przycisk chłodzenia baków (jeżeli nie był włączony w ciągu dnia, załączyć go minimum godzinę przed zatrzymaniem pracy maszyny) i włączyć **STOP** na panelu głównym.

Rano rozmieszać mieszankę w bakach i włączyć **PRODUCT**. (Jeżeli mieszanka jest przymarznięta wyłączyć chłodzenie baków – zielony przycisk na poziom -0).

CZYSZCZENIE, MONTAŻ I DEMONTAŻ GŁÓWNYCH CZĘŚCI

W celu czyszczenia należy zatrzymać maszynę i odczekać minimum godzinę czasu. (przycisk chłodzenia baków również wyłączyć)

Warto poczekać, aż produkt w zbiornikach zamieni się w stan ciekły .

Następnego dnia wyjąć białe rurki ze zbiorników i wlać wodę o temp. max 20 ° C. Nacisnąć przycisk **WASH**.



Odczekaj 1 minutę , a następnie wypompowuj wodę ze zbiorników do wiadra poprzez trzy dźwignie.

Powtarzając proces, aż woda będzie całkowicie czysta.

Odłączyć urządzenie z zasilania, usunąć 4 śruby z dystrybutora oraz cały dystrybutor, usunąć 3 dźwignie, wyjąć tłoki, usunąć świdry z cylindrów.

Wszystko dokładnie wymyć i pozostawić do całkowitego wyschnięcia, następnie zamontować z powrotem.

POWTÓRNY MONTAŻ

Najpierw umieść 2 białe świdry w cylindrach.



Na tłokach znajdują się uszczelki, na które należy nanieść specjalny smar (wazelina spożywcza, smar do uszczelki dla urządzeń chłodniczych , wazelina kosmetyczna) Ostrożnie umieszczać tłoczki na swoich miejscach. Należy przy tym uważać, aby nie przytrzasnąć uszczelki. Tłoczek z uszczelką podwójną i łączoną zawsze musi być zainstalowany na środku.



Umieść trzy dźwignie w otworach tłoków, zabezpiecz je długą śrubą przeprowadzając ją przez wszystkie otwory w dystrybutorze i dźwigniach, dokręć śrubę na końcu.



Umieść dystrybutor na miejscu, przykręć 4 białe śruby – krótkie na dole, długie na górze.

Dokręcaj je równomiernie i na krzyż dociskając stopniowo.



Problemy i rozwiązania

Jeżeli masa lodowa przepływa między maszyną a dystrybutorem (przecieka) należy dokręcić 4 białe śruby, bądź wymienić uszczelki pod dystrybutorem.

Gdy maszyna wydaje piskliwe dźwięki (przyczyny) :

Brak produktu: dodaj produkt

Jeżeli produkt jest: zwiększ przepływ poprzez podniesienie białych rurek, bądź obrócenie dużym otworem w dół.

Lody zbyt twarde: obniż poziom twardości poprzez SETTING i strzałki.

Problem z prądem : wyłącz maszynę (najpierw STOP, następnie z prądu)na ok. 20 minut i uruchom ją ponownie.

Produkt nie wydostaje się z dystrybutora po naciśnięciu uchwytu:

- produkt zamrożony (zbyt wysoki poziom mrożenia, bądź w bakach znajduje się mieszanka różnych producentów). Należy opróżnić baki na systemie mycia i wlać mieszankę tego samego producenta do obu baków.

- ukręcenie świdra – prawdopodobnie doszło do uszkodzenia świdra dlatego masa nie wydostaje się na zewnątrz dozownika. Należy zatrzymać maszynę , opróżnić z masy, wymienić świder i dopiero można ponownie zalać zbiorniki mieszanką (tego samego producenta do obu baków).

- zablokowanie/zamknięcie/zator rurki w baku może spowodować brak przepływu masy z baku do cylindrów. Przez co masa nie wypływa z dozownika. Może to doprowadzić również do zamrożenia powietrza w cylindrze i wywołać szkody w działaniu maszyny.

Należy sprawdzić czy rurki w baku mają swobodny przepływ, czy masa w baku nie jest zamrożona i cząstka zmarzliny nie blokuje przepływu.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja obejmuje:

Firma „VAGNER Sp. z o.o.” z siedzibą w Zielonej Górze zapewnia wysoką jakość i sprawne działanie sprzętu, na które wydana jest niniejsza gwarancja.

W Gwarant odpowiada wyłącznie za wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym towarze.

Gwarancją nie są natomiast objęte wady powstałe z innych przyczyn :

- w wyniku nieprawidłowego użytkowania (niezgodnego z załączoną instrukcją oraz z przeznaczeniem towaru)

- z wszelkich przyczyn zewnętrznych takich jak : uszkodzenia chemiczne, mechaniczne tzn. wszelkie pęknięcia, ułamania, zarysowania, wgniecenia czy uszkodzenia kabli.

3. Nabywca traci ponadto uprawnienia z tytułu gwarancji na produkt w przypadku stwierdzenia :

- jakiegokolwiek próby naprawy przez osoby nieuprawnione (za „uprawnione” uznaje się wyłącznie serwis firmy „ VAGNER Sp. z o.o. „).

- w przypadku niewłaściwego transportowania maszyny.

Za właściwy uważa się transport wyłącznie w pozycji pionowej, na palecie, unieruchomiona pasami.

4. Gwarancją nie są objęte roszczenia z tytułu niekompatybilności sprzętu z innymi, które posiada Nabywca oraz tytułu parametrów technicznych sprzętu o ile są one zgodne z podanymi przez producenta w instrukcji bądź innej dokumentacji.

5. „VAGNER Sp. z o.o.” w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek straty operacyjnej i finansowe w czasie, gdy maszyna nie działa bądź jest naprawiana.

6. W razie naruszenia któregoś z punktów 2.4 towar może zostać nie naprawiony i oddany Nabywcy.

Zgłoszenie reklamacji:

7. W razie stwierdzenia wady towaru bądź jego uszkodzenia, fakt ten należy zgłosić w przeciągu 7 dni od daty stwierdzenia wady. W przypadku przekroczenia tego terminu odpowiedzialność Gwaranta ustaje.

8. Podstawą przyjęcia gwarancji są :

- odpowiednio wypełniona i potwierdzona przez firmę „ VAGNER
„ Karta gwarancyjna wraz z dowodem zakupu.

- towar powinien być zapakowany tak, aby zapewnić bezpieczeństwo podczas transportu. (Może to być oryginalne opakowanie, w którym został towar pierwotnie dostarczony).

- dołączone do reklamowanego sprzętu zgłoszenie reklamacyjne zawierające opis uszkodzenia wraz z dodatkowymi informacjami, które pomogą stwierdzić nieprawidłowe działanie towaru.
(punkt ten obowiązuje tylko w sporadycznych przypadkach).

9. W sytuacji stwierdzenia, że uszkodzony jest tylko element łatwo wymienny (świder, dozownik, uszczelki) część zamienną przesyłamy w przeciągu 48 h od zgłoszenia telefonicznego i mailowego.
10. Wszelkie naprawy serwisowe podejmowane będą w ciągu 24-72 h od zgłoszenia awarii telefonicznego bądź mailowego przez serwis powołany przez firmę „ VAGNER Sp. z o.o.”
11. Firma Vagner Sp. z o.o. na podstawie art. 22 kodeksu cywilnego nie przyjmuje zwrotów towaru zakupionego przez firmy. Zgodnie z tym artykułem za konsumenta z prawem 14-dniowego zwrotu uznaje się tylko osoby fizyczne.