



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

GRANITOR | URZĄDZENIE DO NAPOJÓW LODOWYCH

Model: GS5-1, GS5-2, GS5-3



Spis treści

SEKCJA 1: INFORMACJE OGÓLNE	3
SEKCJA 2: PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA	3
SEKCJA 3: DANE TECHNICZNE.....	5
SEKCJA 4: ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	11
SEKCJA 5: INSTALACJA	13
SEKCJA 6: UŻYTKOWANIE	14
SEKCJA 7: PROCEDURY CZYSZCZENIA I KONSERWACJI.....	28
SEKCJA 8: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	50
SEKCJA 9: OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	51

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

SEKCJA 1: INFORMACJE OGÓLNE

Przed instalacją urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i konserwacji. Błędna instalacja i wymiana części może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia u ludzi. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenie urządzenia umyślnie, zaniedbanie, szkodę z powodu nieprzestrzegania instrukcji i przepisów, złe połączenia. Nieautoryzowana interwencja urządzenia unieważnia gwarancję.

1. Niniejsza instrukcja obsługi powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu na wypadek potrzeby w przyszłości.
2. Instalacja powinna być wykonana zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa obowiązującymi w danym kraju przez wykwalifikowany personel serwisowy.
3. Urządzenie musi być używane przez przeszkoloną osobę.
4. W przypadku wadliwego działania lub awarii należy natychmiast wyłączyć urządzenie i zaprzestać korzystania z niego. Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy.

SEKCJA 2: PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Profesjonalna maszyna, której używasz, jest przeznaczona do robienia napojów lodowych i zimnych napojów. W przypadku stosowania z produktami mlecznymi i/lub gdy jest to przewidziane zgodnie z prawem w zależności od rodzaju używanego produktu, urządzenie musi być wyposażone w opcjonalny dodatek - „miernik temperatury” dla produktu w misce. Dotyczy to również obowiązku przestrzegania obowiązujących przepisów i norm dotyczących używanych produktów.

W zależności od wybranego modelu maszyna może zawierać jeden lub połączenie następujących funkcji:

- chłodzenie napojów;
- podświetlenie produktu w misce;
- automatyczne zatrzymanie ślimaka po zdjęciu pokrywy;
- wyświetlanie temperatury produktu w misce.

Główne elementy

Główne elementy tworzące maszynę będą się różnić w zależności od zakupionego modelu. Obejmują one:

- A Pokrywka miski
- B Regulator grubości
- C Miska
- D Panel sterowania
- E Termostat elektroniczny
- F Nóżki
- G Tacka ociekowa
- H Siatka
- I Dozownik produktu
- L Dźwignia dozowania produktu

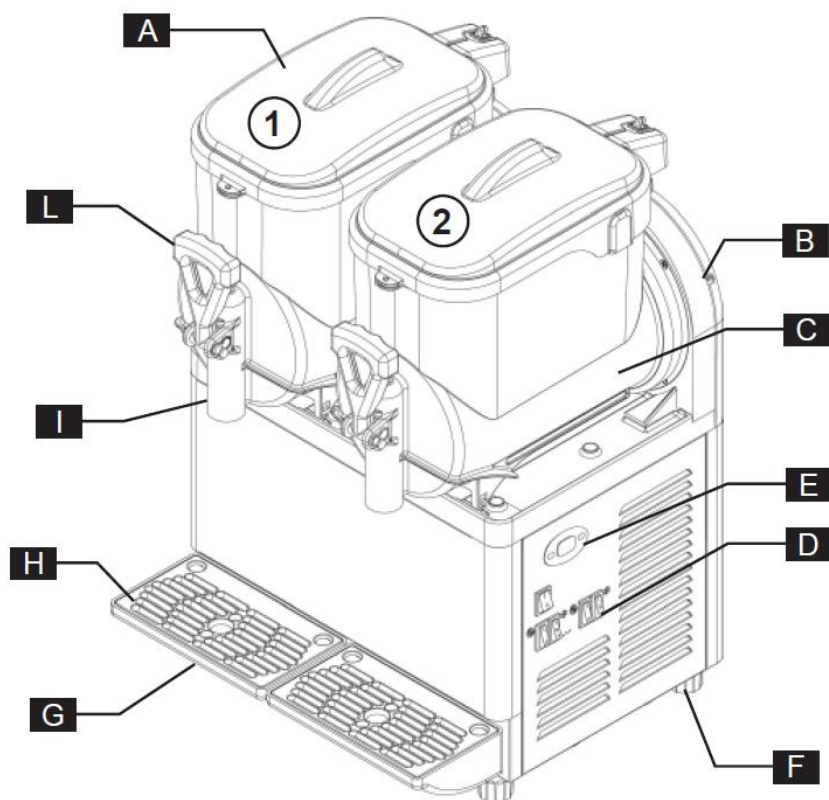
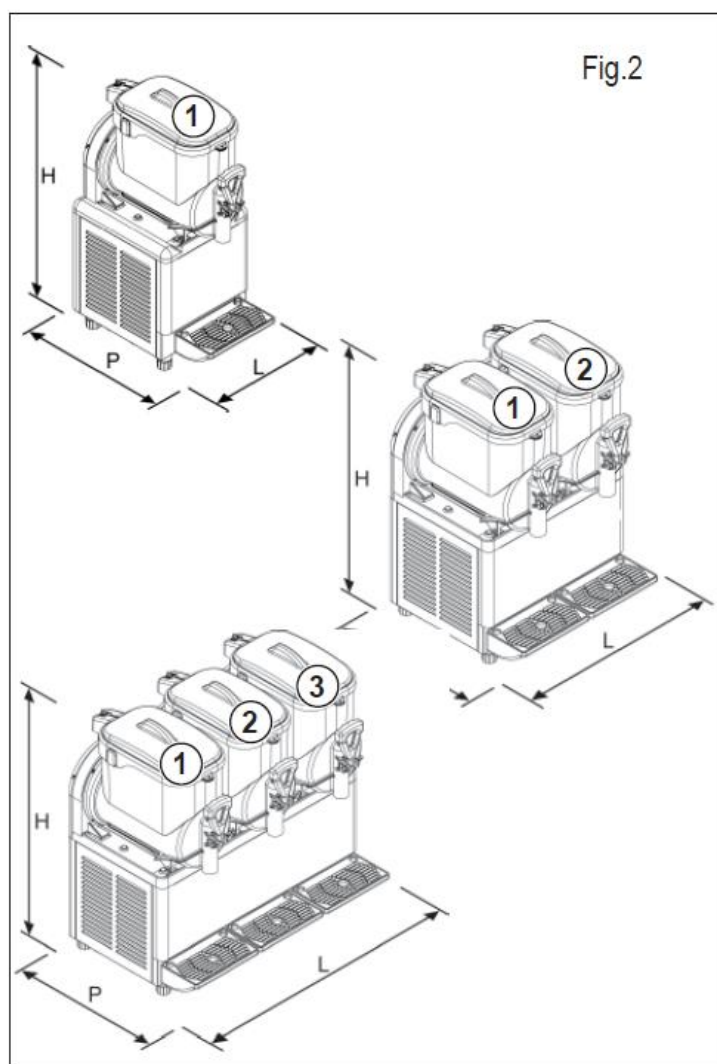


Fig.1

SEKCJA 3: DANE TECHNICZNE

Model	Granita 1	Granita 2	Granita 3
Wymiary (LxPxH)	260 x 400 x 630	400 x 400 x 630	600 x 400 x 630
Waga	22	33	47
Maksymalne wejście elektryczne (W)	Patrz tabliczka znamionowa z boku maszyny		
Napięcie robocze (V)			
Temperatura robocza	Min. 20°C Max. 32°C		
Ilość mis	1	2	3
Pojemność mis (l)	5	5	5
Poziom ciśnienia akustycznego	<< 70 dBA		

PANEL STEROWANIA



Elementy sterujące maszyny znajdują się na bocznym panelu sterowania.

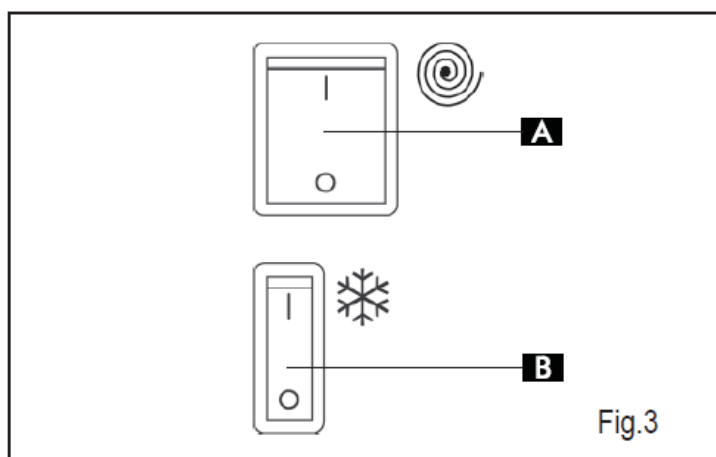
MASZYNA DO GRANITY 1 - (RYS.3)

Na panelu znajdują się następujące elementy sterujące:

A. Wyłącznik główny: służy do:

- włączania maszyny i motoreduktora napędzającego mieszanie produktu świdrem w misie,
- wyłączania wszystkich funkcji maszyny.

B. Włącznik/wyłącznik chłodzenia: służy do włączania i wyłączania układu chłodniczego.



MASZYNA DO GRANITY 1 (GRANITA/SCHŁADZACZ) - (RYS.4)

Na panelu znajdują się następujące elementy sterujące:

A. Wyłącznik główny: służy do:

- włączania maszyny i motoreduktora napędzającego mieszanie produktu świdrem w misie.
- wyłączania wszystkich funkcji maszyny.

B. Przełącznik chłodzenia:

- w pozycji „0” układ chłodniczy jest wyłączony;
- w pozycji „I” układ chłodniczy jest w trybie zamrażania (granita);
- w pozycji „II” układ chłodniczy jest w trybie chłodzenia (zimne napoje).

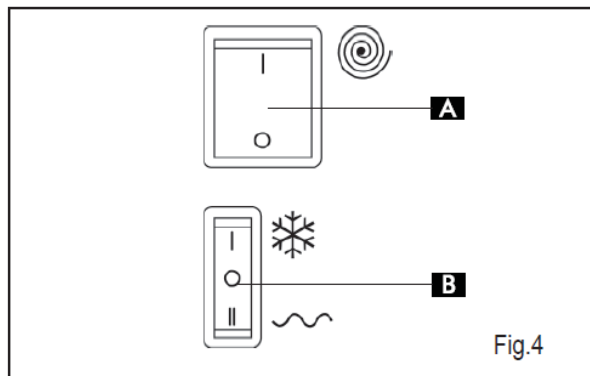


Fig.4

**MASZYNA DO ZMROŻONYCH NAPOJÓW 1 TERMOSTAT ELEKTRONICZNY
ZIMNE NAPOJE) - (RYS.5)**

Elementy sterujące maszyną znajdują się na panelu z boku.

A. Wyłącznik główny: służy do sterowania:

- maszyna włączona i ruch spiralny;
- wyłączenie wszystkich funkcji na maszynie;

B. Przełącznik systemu lodówki:

- po ustawieniu na „0” system chłodzenia jest dezaktywowany;
- po ustawieniu na „I” chłodziarka pracuje w trybie rozlewania błota;
- po ustawieniu na „II” chłodziarka pracuje w trybie zimnych napojów;

C. Wyświetlacz termostatu elektronicznego:

- pokazuje temperaturę produktu w zbiorniku;

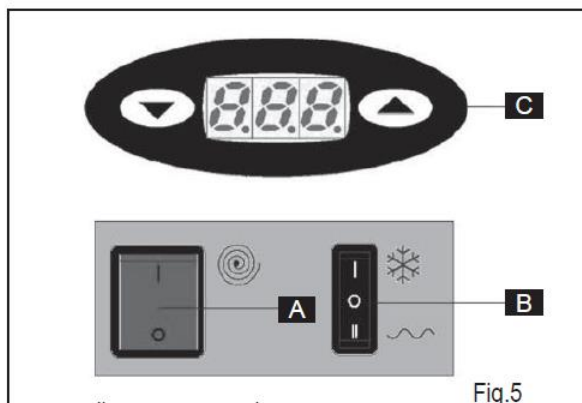
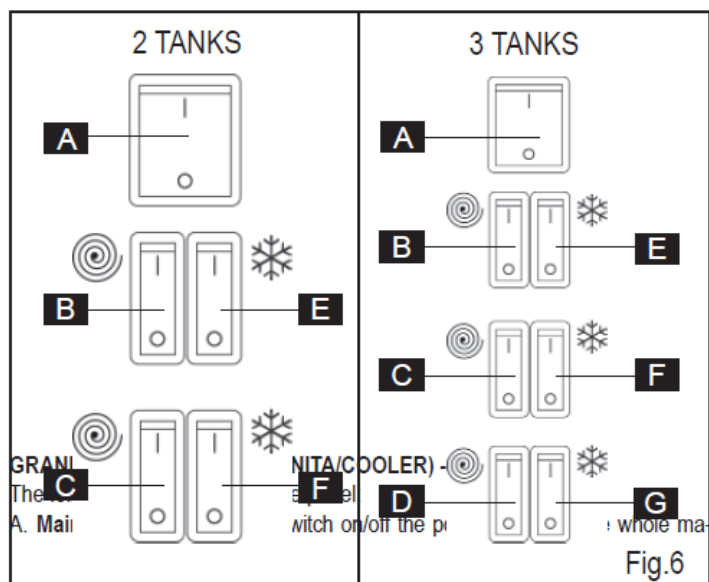


Fig.5

MASZYNA DO ZAMROŻONYCH NAPOJÓW 2/3 TERMOSTAT ELEKTRONICZNY ZIMNE NAPOJE) - (RYS.6)

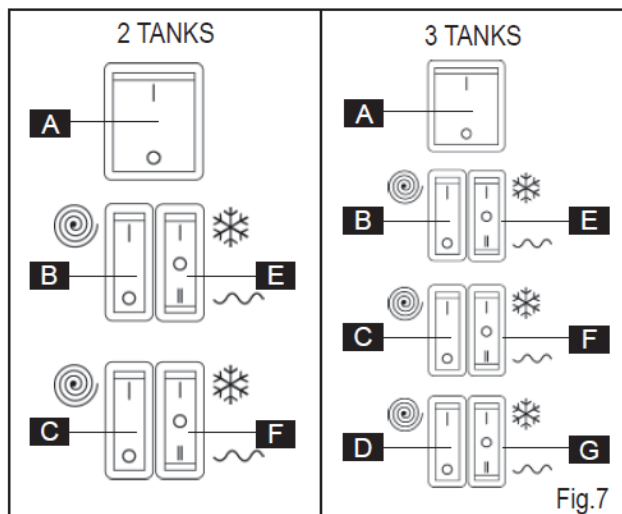
- A. Wyłącznik główny: służy do dostarczania/odcinania zasilania całej maszyny.
- B. Przełącznik mieszalnika zbiornika 1: służy do przełączania motoreduktora, który napędza spiralę mieszania produktu w zbiorniku 1 (włącznik/ wyłącznik).
- C. Przełącznik mieszalnika zbiornika 2: służy do przełączania motoreduktora, który napędza spiralę mieszania produktu w zbiorniku 2 (włącznik/ wyłącznik).
- D. Przełącznik mieszalnika zbiornika 3: służy do przełączania motoreduktora, który napędza produkt spirala mieszająca w zbiorniku 3 (włącznik/ wyłącznik).
- E. Przełącznik systemu lodówki Tank 1: służy do przełączania systemu lodówki zbiornika 1 (włącznik/ wyłącznik).
- F. Przełącznik systemu lodówki Tank 2: służy do przełączania systemu lodówki zbiornika 2 (włącznik/ wyłącznik).
- G. Przełącznik systemu lodówki Tank 3: służy do przełączania systemu lodówki zbiornika 3 (włącznik/ wyłącznik).



MASZYNA DO ZAMROŻONYCH NAPOJÓW 2/3 TERMOSTAT ELEKTRONICZNY

ZIMNE NAPOJE) - (RYS.7)

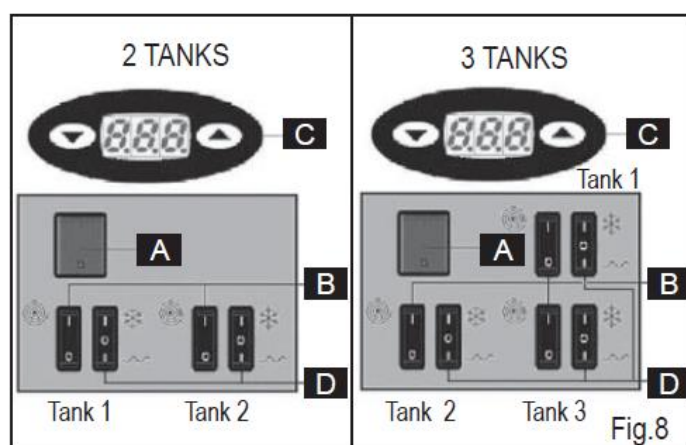
- A.** Wyłącznik główny: służy do włączania/wyłączania zasilania całej maszyny;
- B.** Przełącznik mieszalnika zbiornika 1: służy do przełączania motoreduktora, który napędza spiralę mieszania produktu w zbiorniku 1 (włącznik/ wyłącznik).
- C.** Przełącznik mieszalnika zbiornika 2: służy do przełączania motoreduktora, który napędza spiralę mieszania produktu w zbiorniku 2 (włącznik/ wyłącznik).
- D.** Przełącznik mieszalnika zbiornika 3: służy do przełączania motoreduktora, który napędza spiralę mieszania produktu w zbiorniku 3 (włącznik/ wyłącznik).
- E.** Rozdzielacz systemu chłodzenia zbiornika 1:
- po ustawieniu na „0” system chłodzenia jest wyłączony;
 - po ustawieniu na „I” system chłodzenia jest aktywowany do produkcji granity;
 - po ustawieniu na „II” system chłodzenia jest aktywowany do produkcji zimnych napojów.
- F.** Rozdzielacz systemu chłodzenia zbiornika 2:
- po ustawieniu na „0” system chłodzenia jest wyłączony;
 - po ustawieniu na „I” system chłodzenia jest aktywowany do produkcji granity;
 - po ustawieniu na „II” system chłodzenia jest aktywowany do produkcji zimnych napojów;
- G.** Rozdzielacz systemu chłodzenia zbiornika 1:
- po ustawieniu na „0” system chłodzenia jest wyłączony;
 - po ustawieniu na „I” system chłodzenia jest aktywowany do produkcji granity;
 - po ustawieniu na „II” system chłodzenia jest aktywowany do produkcji zimnych napojów.



**MASZYNA DO ZAMROŻONYCH NAPOJÓW 2/3 TERMOSTAT ELEKTRONICZNY
ZIMNE NAPOJE) - (RYS.8)**

Elementy sterujące maszyny znajdują się na panelu z boku.

- A.** Wyłącznik główny: służy do zasilania/odłączania zasilania całej maszyny.
- B.** Przełącznik mieszający: służy do włączania i wyłączania motoreduktora napędzającego spiralę.
- C.** Wyświetlacz termostatu elektronicznego:
 - pokazuje temperaturę produktu w zbiorniku;
- D.** Przełącznik systemu lodówki:
 - po ustawieniu na „0” system chłodzenia jest dezaktywowany;
 - po ustawieniu na „I” chłodziarka pracuje w trybie schłodzonych napojów;
 - po ustawieniu na „II” chłodziarka pracuje w trybie zimnych napojów.



SEKCJA 4: ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



- Uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa w kraju użytkownika.
- Maszyna musi być podłączona do gniazdka elektrycznego, które:
 - jest kompatybilne z wtyczką dostarczoną wraz z maszyną;
 - o wymiarach zgodnych z danymi podanymi na tabliczce znamionowej z boku urządzenia;
 - jest właściwie uziemione;
 - jest podłączone do systemu wyposażonego w wyłącznik różnicowy i wyłącznik automatyczny.
- Przewód zasilający nie może:
 - mieć kontaktu z jakimkolwiek płynem: niebezpieczeństwo porażenia prądem i/lub pożarem;
 - być narażony na zmiżdżenie/ kontakt z ostrymi powierzchniami;
 - służyć do przemieszczania maszyny;
 - być używany, jeśli wykazuje jakiegokolwiek uszkodzenia;
 - być dotykany wilgotnymi lub mokrymi rękami;
 - naruszony.

- **NIE WOLNO:**

- zainstalować maszynę w sposób inny niż opisany w instrukcji;
- zainstalować urządzenia w miejscu, w którym może być narażone na rozpryski wody;
- używać maszyny w pobliżu substancji łatwopalnych i/lub wybuchowych;
- pozwalać dzieciom na zabawę lub przebywanie w pobliżu maszyny bez opieki;
- używać części zamiennych innych niż zalecane przez producenta;
- dokonywać wszelkich zmian technicznych w maszynie;
- zanurzyć urządzenia w dowolnym płynie;
- przyskać maszyny wodą, aby ją umyć;
- używać maszyny w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji;
- zainstalować maszyny na innym sprzęcie;
- używać maszyny w atmosferze wybuchowej lub agresywnej lub w jej obecności o wysokim stężeniu pyłów lub substancji oleistych zawieszonych w powietrzu;
- używać maszyny w miejscu, w którym istnieje ryzyko pożaru;
- używać maszyny do dozowania substancji, które nie są kompatybilne z maszyną.
- Przed czyszczeniem maszyny upewnij się, że jest odłączona; nie czyść maszyny z benzyną i/lub wszelkiego rodzaju rozpuszczalnikami.
- Prace naprawcze może wykonywać wyłącznie Serwis autoryzowany przez Producenta i/lub wyspecjalizowany, przeszkolony personel.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych z boku urządzenia.
- Nie ustawiaj maszyny w pobliżu urządzeń grzewczych (piecyków lub kaloryferów).
- **W przypadku pożaru używać gaśnic z dwutlenkiem węgla (CO₂). Nie używaj wody ani gaśnicy w proszku.**

SEKCJA 5: INSTALACJA

Maszyna może pracować tylko w miejscach o temperaturze otoczenia od 20°C do 32°C.

Instalator musi sprawdzić, czy:

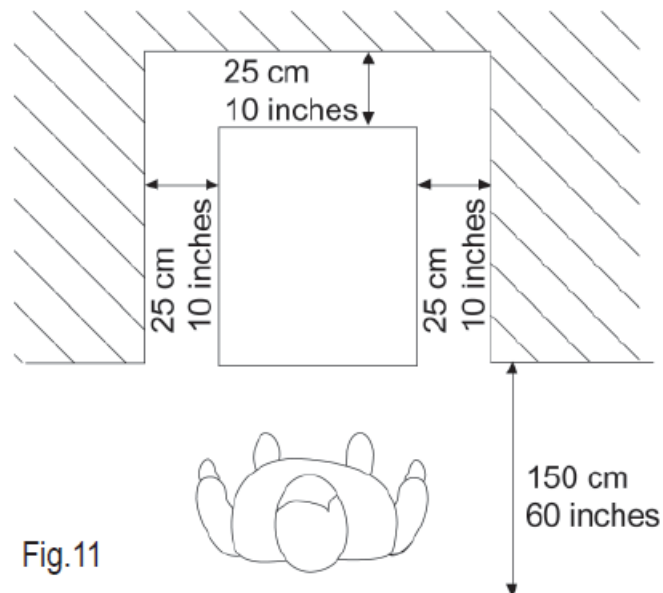
- miejsce zostało odpowiednio przygotowane do instalacji maszyny;
- powierzchnia, na której zostanie zainstalowana maszyna jest twarda, płaska i solidna;
- pomieszczenie jest odpowiednio oświetlone, wentylowane i higieniczne, a gniazdko elektryczne jest w pobliżu.

Wokół maszyny należy pozostawić odpowiedni odstęp, aby zapewnić personelowi dostęp do pracy bez żadnych ograniczeń, a także umożliwić opuszczenie obszaru roboczego natychmiast w razie potrzeby.

Rysunek 11 przedstawia minimalne odstępy do instalacji.

Rysunek wskazuje także miejsca wymagane do uzyskania dostępu:

- panel sterowania po prawej stronie;
- części maszyn, aby w razie awarii mogły być serwisowane.



Uwaga: u góry należy pozostawić odstęp 25 cm.

Połączenie elektryczne



Ta praca może być wykonywana wyłącznie przez wyspecjalizowany personel techniczny.

Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że główny wyłącznik jest w pozycji „0”.

Za wykonanie podłączenia elektrycznego odpowiada Zamawiający.

Maszyna musi być podłączona do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki zamocowanej na przewodzie zasilającym. Pamiętaj, aby przestrzegać:

- przepisów i norm technicznych obowiązujących w momencie instalacji;
- danych podanych na tabliczce znamionowej z boku maszyny.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przez wyspecjalizowanego technika.

Zabronione jest:

- używanie przedłużaczy dowolnego typu;
- wymiana oryginalnej wtyczki;
- używanie adapterów.

SEKCJA 6: UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym uruchomieniem maszyny wyspecjalizowany personel techniczny musi sprawdzić, czy działa ona prawidłowo.

PRZYGOTOWANIE PRODUKTU



Uwaga: Produkt można wsypywać do miski tylko wtedy, gdy maszyna jest wyłączona i odłączona od zasilania.

Nigdy nie używaj samej wody!

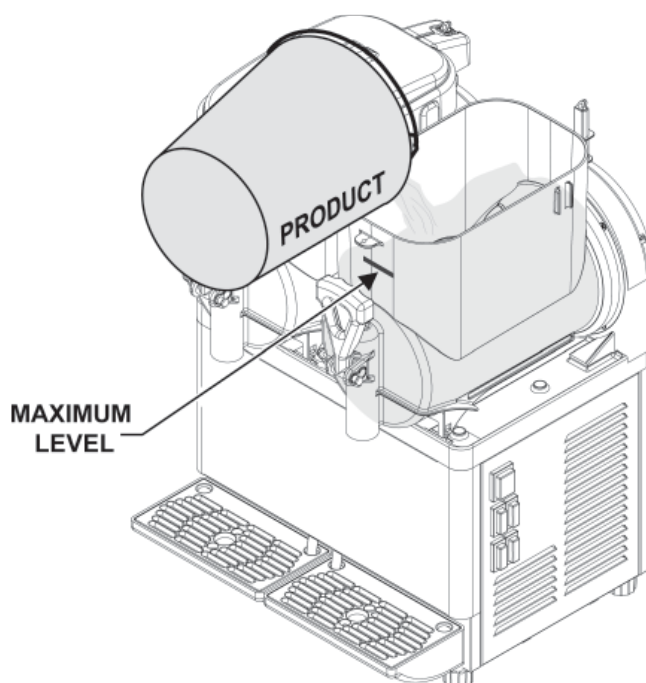


Rozcieńczyć i wymieszać KONCENTRAT z WODĄ w odpowiednim pojemniku, zgodnie z zaleceniem producenta.

UZYSKANA MIESZANKA MUSI MIEĆ MINIMALNA ZAWARTOŚĆ CUKRU 13% - Niższe stężenie może uszkodzić ślimaki i/lub motoreduktory.

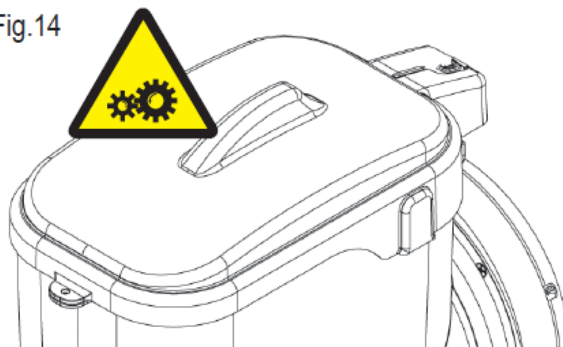
NIGDY NIE WPROWADZAJ GORĄCYCH PŁYNÓW (przy temperaturach powyżej 25°C).

Wlej produkt do miski, uważając, aby nie przepęcić poniżej wskazanego maksymalnego poziomu.



Po wlaniu produktu do miski zamknij pokrywkę na górze miski.

Fig.14




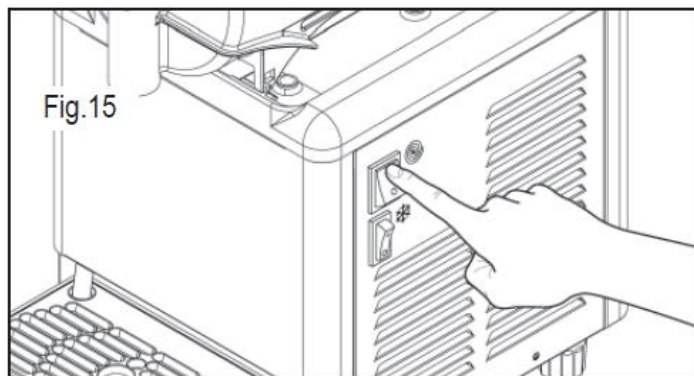
Ostrzeżenie: nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli brakuje pokrywy. Zanim pokrywa zostanie zdjęta, należy wyłączyć maszynę i odłączyć ją od zasilania.


Ostrzeżenie: Wewnątrz miski znajdują się ruchome części, które mogą powodować obrażenia; wyłącz i odłącz urządzenie przed wyjmowaniem czegokolwiek z miski.

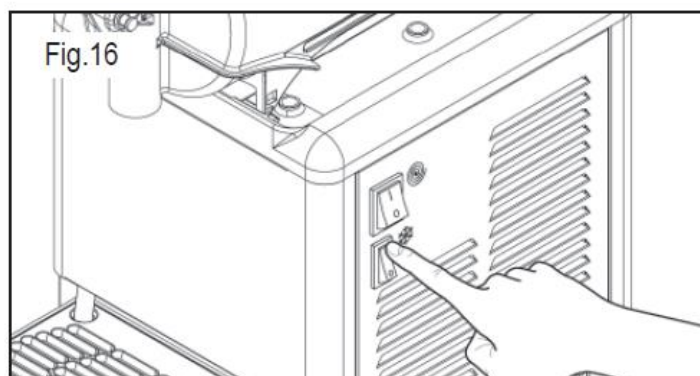
Uruchamianie urządzenia (1 misa – przygotowanie granity)

Misa standardowej maszyny jest obsługiwana przez dwa przełączniki, które muszą być ustawione w następujący sposób:

Przełącznik  w pozycji „I”: maszyna zasilana i mikser włączony.




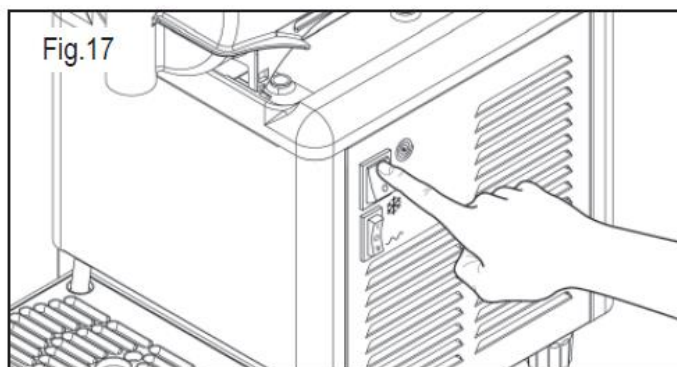
Przełącznik  w pozycji „I”: system chłodzenia włączony.




Uruchamianie urządzenia (1 miska – granita/ schładzacz)

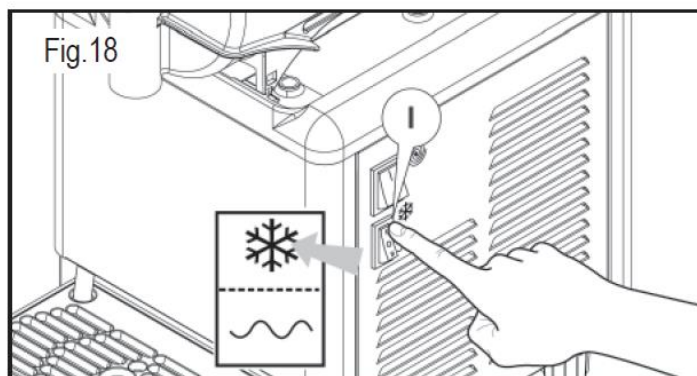
Miska maszyn z funkcją chłodzenia napojów jest obsługiwana za pomocą włącznika/wyłącznika plus włącznik chłodzenia, który musi być ustawiony jak poniżej:

Przełącznik  w pozycji „I”: maszyna zasilana i mikser włączony.




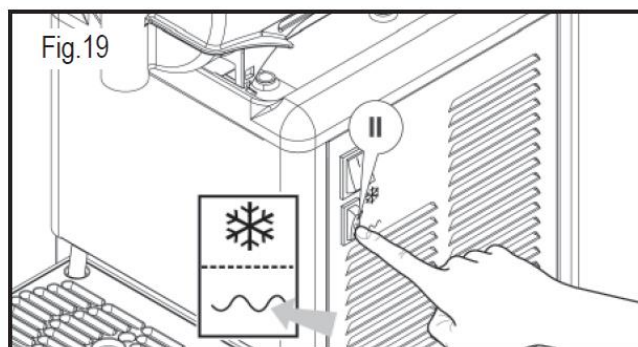
Aby dozować GRANITĘ:

Przełącznik  : w pozycji „I” układ chłodzenia włączony (tryb zamrażania).



Aby dozować ZIMNE NAPOJE:

Przełącznik  : w pozycji „II” układ chłodzenia włączony (tryb chłodzenia).



Uruchamianie urządzenia (1 misa – elektroniczny termostat)

Przełącznik (A) w pozycji „I”: Maszyna zasilana i mieszadło pracuje.

Aby zrobić NAPOJE SLUSH (GRANITA):

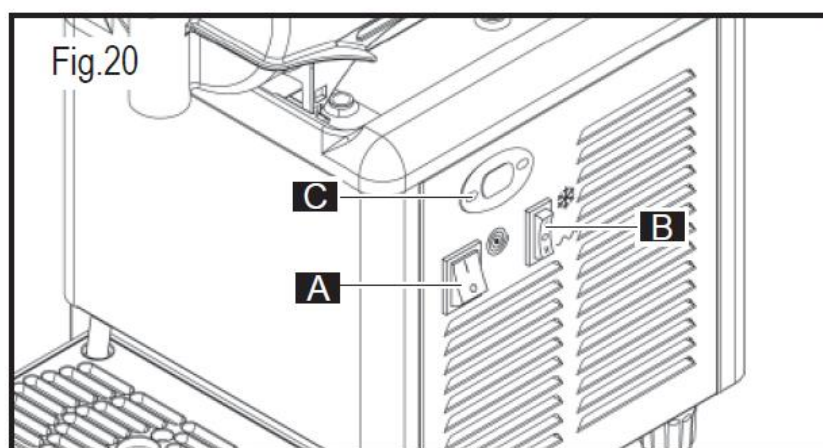
Przełącznik (B) w pozycji „I”: praca układu chłodniczego (granita).

Aby zrobić ZIMNE NAPOJE:

Przełącznik (B) w pozycji „II”: praca układu chłodniczego (zimne napoje).

Aby wyłączyć LODÓWKĘ (tylko mieszanie):

Dewiator (B) w pozycji „0”: Chłodzenie wyłączone (tylko mieszanie).



ALARMY

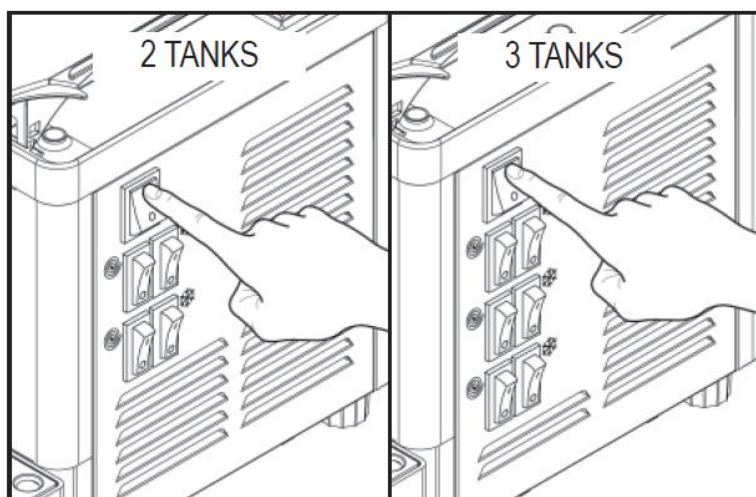
W przypadku awarii sondy na wyświetlaczu pojawi się A1.

Wyjścia programowania i regulacji zostaną wyłączone.

Uruchamianie urządzenia (2/3 misy – przygotowanie granity)

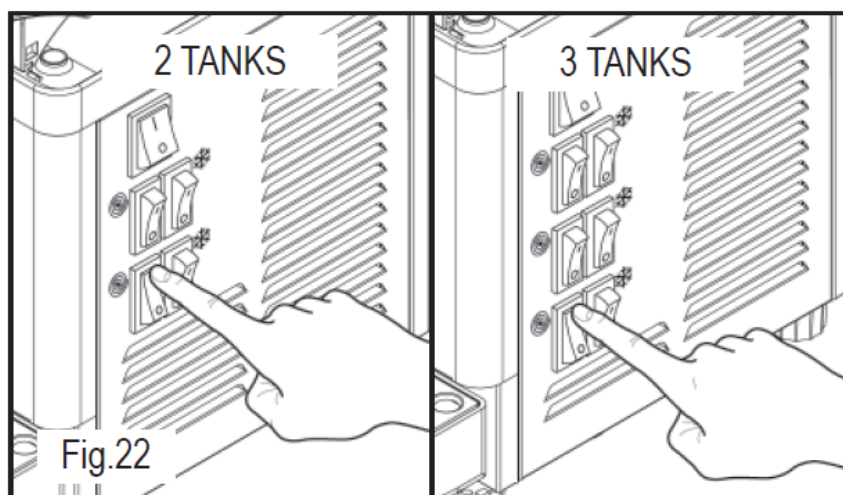
Dla uproszczenia opisane zostało tylko działanie dla zbiornika prawego - dla pozostałych zbiorników wystarczy przeprowadzić tę samą sekwencję operacji na ich przełącznikach.


Przełącznik w pozycji „I”: maszyna zasilana.

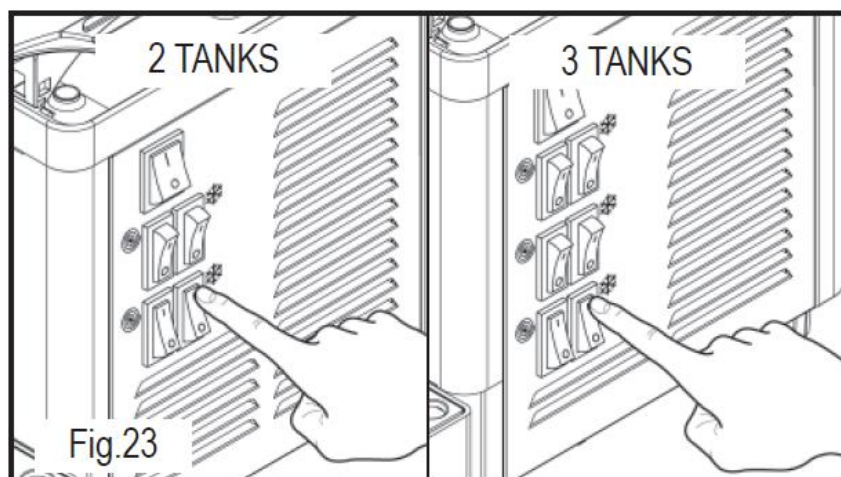



Każda miska jest obsługiwana przez dwa przełączniki, które muszą być ustawione w następujący sposób:

Przełącznik  w pozycji „I”: mieszacz włączony.



Przełącznik  w pozycji „I”: system chłodzenia włączony.

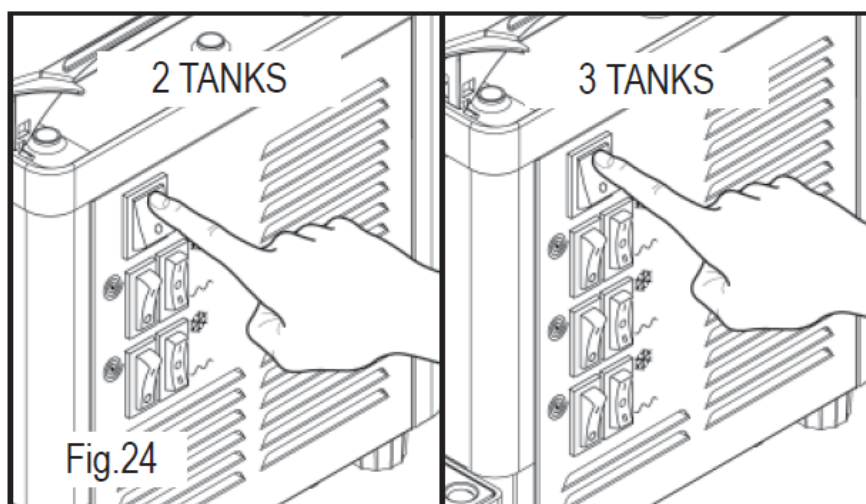


Uwaga: Układ chłodniczy uruchamia się tylko wtedy, gdy przełącznik  jest w pozycji pozycja „I” (mikser pracuje).


Uruchamianie urządzenia (2/3 misy – granita/ schładzacz)

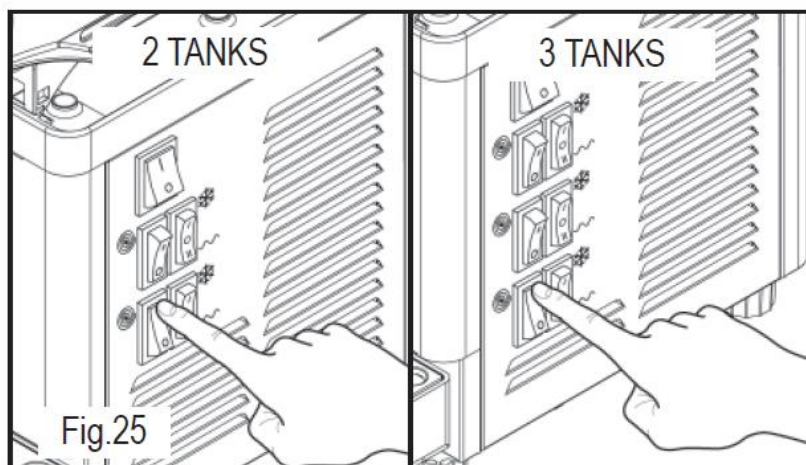
Dla uproszczenia opisane zostało działanie dla zbiornika prawego tylko - dla pozostałych zbiorników wystarczy przeprowadzić tę samą sekwencję operacji na ich przełącznikach.

Przełącznik w pozycji „I”: maszyna zasilana.




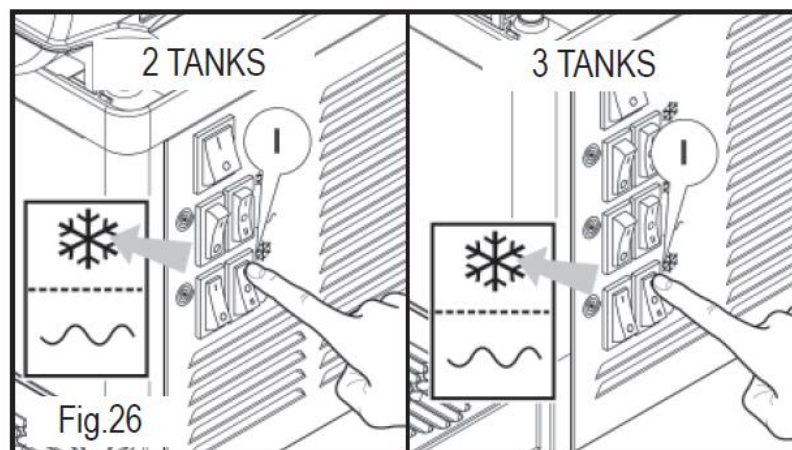
Miska maszyn z funkcją chłodzenia napojów jest obsługiwana za pomocą włącznika/wyłącznika oraz przełącznika chłodzenia, który musi być ustawiony następująco:

Przełącznik  w pozycji „I”: maszyna zasilana i mikser włączony.




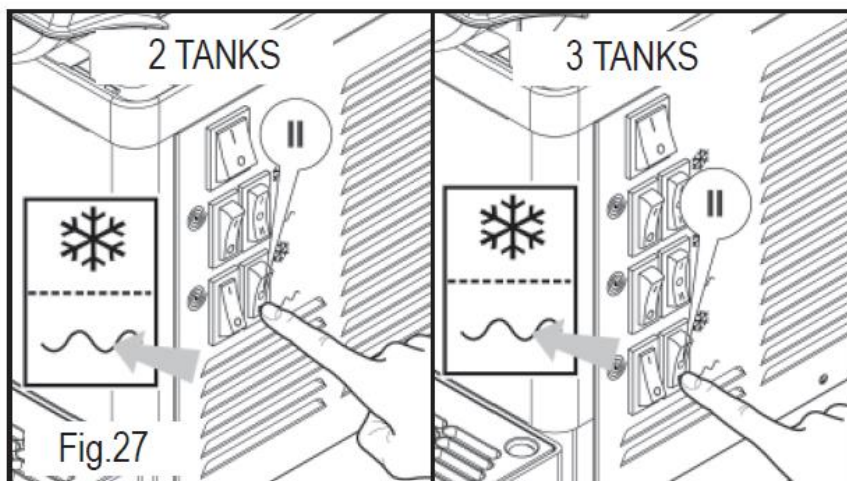
Aby dozować GRANITĘ:


Przełącznik  : w pozycji „I” układ chłodzenia włączony (tryb zamrażania).



Aby dozować ZIMNE NAPOJE:

Przełącznik  : w pozycji „II” układ chłodzenia włączony (tryb chłodzenia).



Uwaga: Układ chłodniczy uruchamia się tylko wtedy, gdy przełącznik  jest w pozycji pozycja „I” (mikser pracuje).

Uruchamianie urządzenia (2/3 misy – elektroniczny termostat)

Przełącznik (A) w pozycji „I”: Maszyna zasilana.

Przełącznik (B) w pozycji „I”: Mieszacze pracują.

Aby zrobić NAPOJE SLUSH (GRANITA):

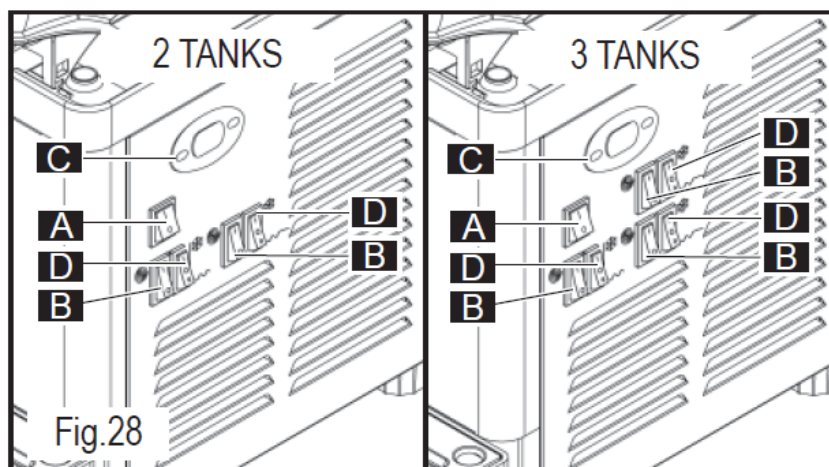
Przełącznik (D) w pozycji „I”: Działa system chłodniczy (granita).

Aby zrobić ZIMNE NAPOJE:

Przełącznik (D) w pozycji „II”: Działa system chłodzenia (zimne napoje).

Aby wyłączyć LODÓWKĘ (tylko mieszanie):

Przełącznik (D) w pozycji „0”: Chłodzenie wyłączone (tylko mieszanie).



ALARMY

W przypadku awarii sondy na wyświetlaczu pojawią się następujące komunikaty alarmowe:

„A1”: Sonda zbiornika 1 odłączona

„A2”: Zwarcie czujnika zbiornika 1

„A3”: Sonda zbiornika 2 odłączona

„A4”: Zwarcie sondy zbiornika 2

„A5”: Sonda zbiornika 3 odłączona

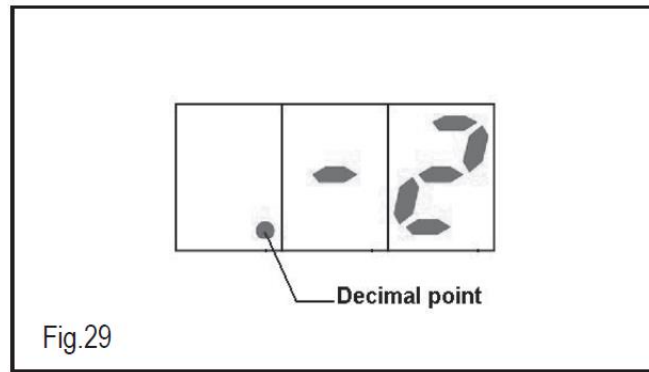
„A6”: Zwarcie sondy zbiornika 3

Podczas pracy termostat elektroniczny pokazuje temperaturę produktu w zbiornikach, cyklicznie pokazując temperaturę produktu w pierwszej kolejności w pierwszym zbiorniku, a następnie w drugim co 3 sekundy.

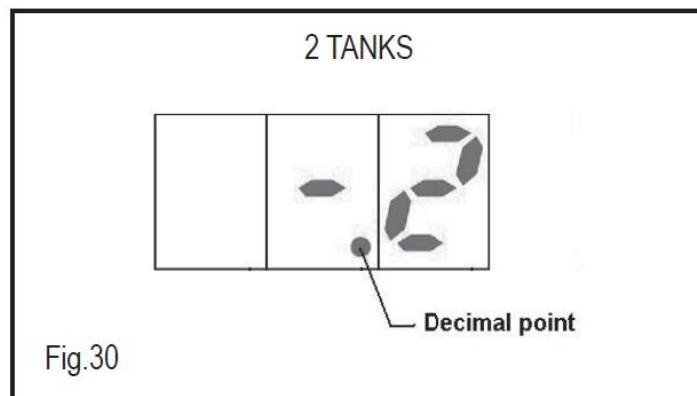
Aby zobaczyć, do którego zbiornika odnosi się odczyt temperatury, należy:

sprawdzić, który przecinek dziesiętny jest wyświetlany.

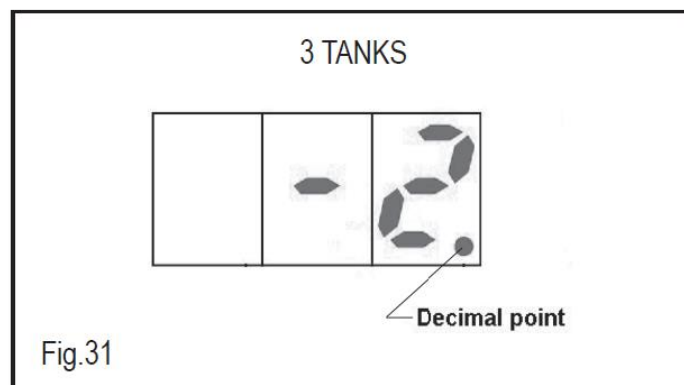
Jeśli wyświetlany punkt dziesiętny znajduje się po lewej stronie, odczyt temperatury odnosi się do zbiornika pierwszego.




Jeśli wyświetlany punkt dziesiętny znajduje się pośrodku, odczyt temperatury odnosi się do zbiornika drugiego.



Jeśli widoczny punkt dziesiętny znajduje się po prawej stronie, odczyt temperatury odnosi się do zbiornika trzeciego.



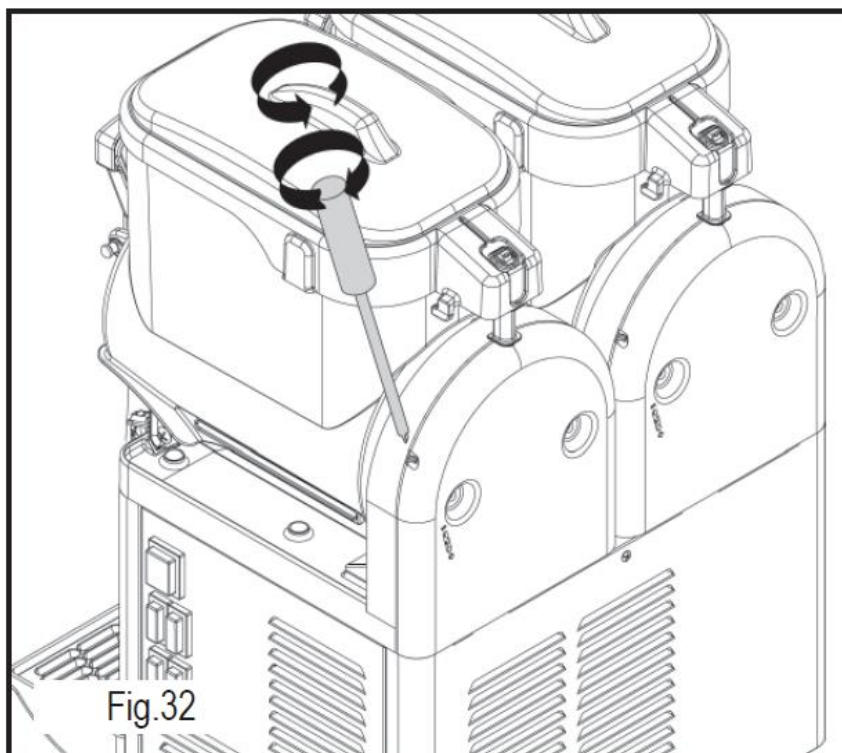
Uwaga: jeśli podczas korzystania z urządzenia termostat elektroniczny nagle się wyłączy, aby ponownie uruchomić, naciśnij . Jeśli termostat elektroniczny nie włączy się ponownie, wyłącz maszynę i skontaktuj się z najbliższym centrum pomocy.

Ważne: podczas korzystania z urządzenia termostat elektroniczny musi być zawsze włączony, aby wskazywać temperaturę produktu w zbiornikach.

Regulacja konsystencji granity

Konsystencję granity można regulować (+/-) za pomocą śruby pokazanej na rysunku +/MAXI: gęstsza konsystencja, -: rzadsza konsystencja

Regulację można wykonać ręcznie lub za pomocą odpowiedniego płaskiego śrubokręta.



Produkcja oraz ustawienie gęstości napoju:

Produkcję należy zaczynać od najmniejszej twardości (wskaźnik ustawiony po stronie "-") i zwiększać ją wraz z jej postępem (przesuwać wskaźnik w stronę "+"), aż do uzyskania żądanej konsystencji produktu.

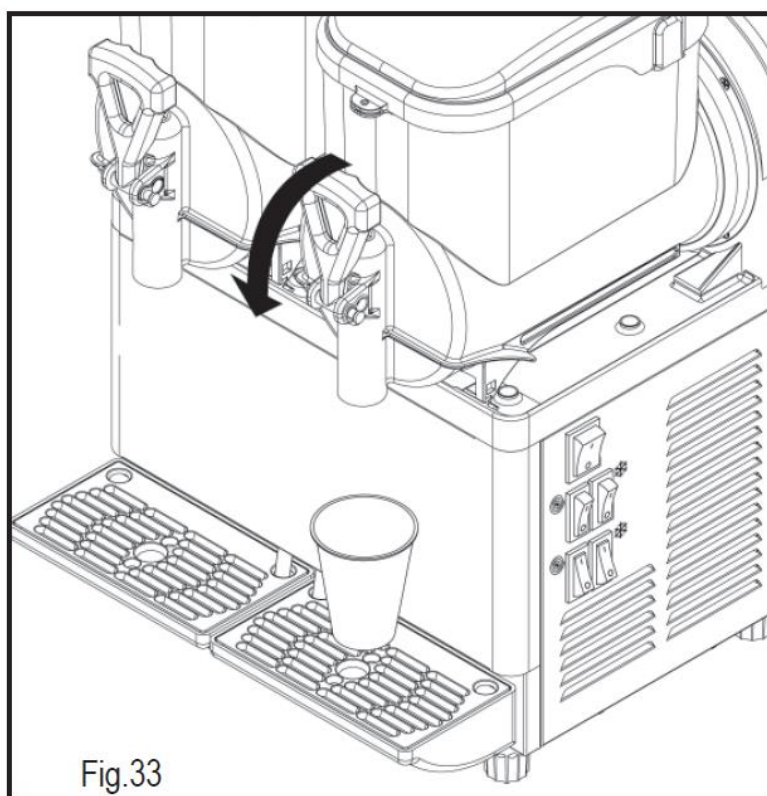
Podczas produkcji z urządzenia będzie wydobywał się dźwięk powtarzających się kliknięć co jest normalną pracą urządzenia.

Jeżeli podczas produkcji występuje zgrzytanie, oraz nadmierne poruszanie się pojemników świadczą o zbyt szybkim przestawianiu twardości w stronę "+".

Jeżeli świdry zaczynają się blokować należy zmniejszyć ustawienie twardości w stronę "-" i następnie stopniowo zwiększać twardość w stronę "+"

Dozowanie granity

Aby dozować napój, użyj dźwigni kranu.



Regularnie sprawdzaj temperaturę produktu w misie, używając standardowy termometru, aby upewnić się, że produkt jest zawsze poniżej temperatury przechowywania. Nigdy nie odłączaj urządzenia od zasilania lub wyłączaj wyłącznik główny, gdy w misce jest jeszcze jakiś produkt do spożycia.

Jeśli urządzenie nie jest używane w sposób ciągły, gdy jest używane z produktami mlecznymi, konieczne jest:

- rozpylić roztwór środka dezynfekującego wokół kranu (ewentualnie umyć czystą szmatką i środkiem dezynfekującym);

lub

- wcześniej dozować niewielką ilość produktu z kranu przed wydaniem porcji dla klienta.

Sytuacje awaryjne

UWAGA: w każdej sytuacji awaryjnej wyłączyć maszynę, mocno wciśnij wyłącznik główny do położenia -0-.

W przypadku zamarznięcia wyłącz maszynę i skontaktuj się z serwisem lub wyspecjalizowanym technikiem.

Wyświetlacz temperatury produktu w zbiorniku

Jako alternatywę dla termostatu elektronicznego można wyposażyć maszynę w jeden lub więcej termometrów wyłącznie w celu sprawdzenia temperatury produktu w zbiorniku.

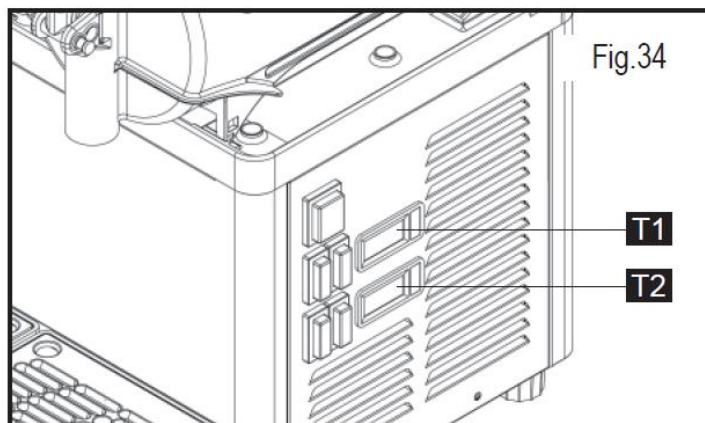
Jeśli maszyna jest wyposażona w wyświetlacz temperatury, regularnie sprawdzaj i upewnij się, że ustawiona wartość temperatury i rzeczywista temperatura w misce są takie same, używając standardowego termometru.

Ważna uwaga: termometr jest funkcją opcjonalną; na niektórych rynkach (zgodnie z obowiązującymi przepisami) jest zainstalowany jako standardowy element maszyny.

W maszynach jednokomorowych termometr pokaże temperaturę produktu w misce.

W maszynach z dwoma/trzema zbiornikami:

- T1; to wyświetla temperaturę produktu w zbiorniku 1;
- T2; to wyświetla temperaturę produktu w zbiorniku 2;
- T3; wyświetla temperaturę produktu w zbiorniku 3.



SEKCJA 7: PROCEDURY CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

Przed podjęciem jakiegokolwiek czyszczenia i konserwacji zewnętrznych części maszyny, upewnij się, że wyłącznik główny jest ustawiony w pozycji -0- i że maszyna jest odłączona.

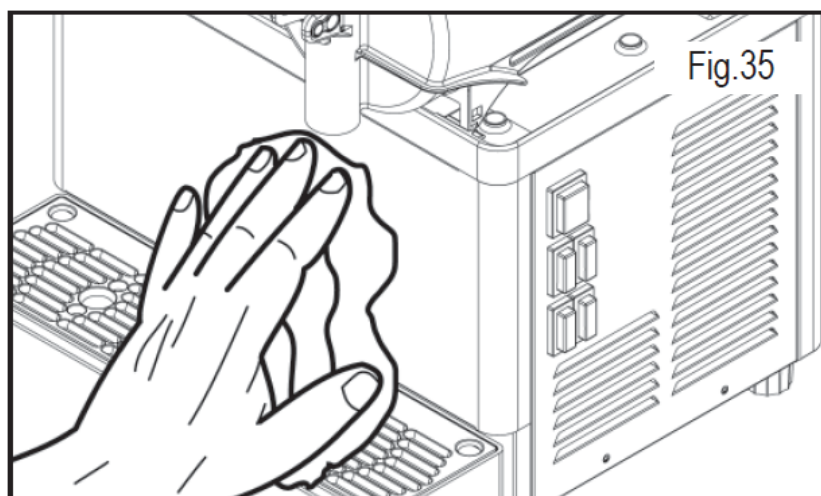
Podczas wykonywania operacji czyszczenia i konserwacji należy postępować zgodnie z poniższymi wskazaniami:

- nosić rękawice ochronne chroniące przed wypadkami;
- nie używać rozpuszczalników ani materiałów łatwopalnych;
- nie używać ściernych i/lub metalowych gąbek do czyszczenia maszyny i jej elementów;
- należy uważać, aby nie rozproszyc płynów w okolicy;
- nie myć elementów maszyny do granity w zmywarce;
- nie susz części maszyny do granity w mikrofalówce lub piekarniku;
- nie zanurzać maszyny w wodzie;
- nie wystawiaj maszyny do granity na bezpośrednie działanie wody;
- do czyszczenia używaj tylko letniej wody i odpowiedniego środka dezynfekującego (zgodnie z obowiązującymi przepisami w kraju), który nie będzie stwarzać ryzyka uszkodzenia elementów maszyny;
- po zakończeniu pracy upewnij się, że wszystkie osłony, które zostały usunięte lub otwarte są odłożone na miejsce i odpowiednio zabezpieczone.

Czyszczenie i odkażanie to czynności, które należy wykonywać z najwyższą starannością i dbałością na bieżąco, aby gwarantować jakość wydawanych napojów oraz zgodność z obowiązkowymi normami higieny.

Miskę należy czyścić i dezynfekować co najmniej raz dziennie oraz w każdym razie zgodnie z obowiązującymi przepisami higieny w kraju użytkowania. Te operacje trzeba wykonywać częściej, jeśli wymagają tego właściwości użytego produktu.

Jeśli maszyna nie jest używana w sposób ciągły przez cały dzień, wycieraj obszar kranu dozującego i rurkę wylotową produktu czystą szmatką i płynem odkażającym, jak pokazano na poniższym rysunku.



Materiały nierdzewne, tworzywa sztuczne i guma użyte do produkcji części, a także ich szczególny kształt, ułatwiają ich czyszczenie, ale nie zapobiegają gromadzeniu się zarasków i pleśni w przypadku nieodpowiedniego czyszczenia.

Zabronione jest czyszczenie lub serwisowanie maszyny, gdy jest ona podłączona, a główny wyłącznik jest ustawiony na -1- .

Opróżnianie misek

Zanim miska będzie mogła zostać umyta, należy ją opróżnić z wcześniej przygotowanego produktu.

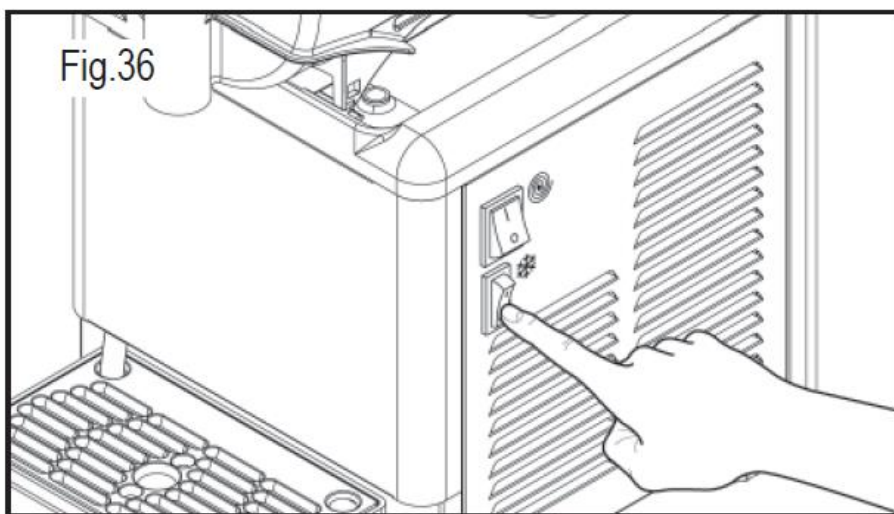
Dla uproszczenia opisana została procedura tylko, jak opróżnić maszynę bez termostatu elektronicznego i wyświetlacza temperatury.

W przypadku modeli z elektronicznym termostatem i wyświetlaczem temperatury procedura

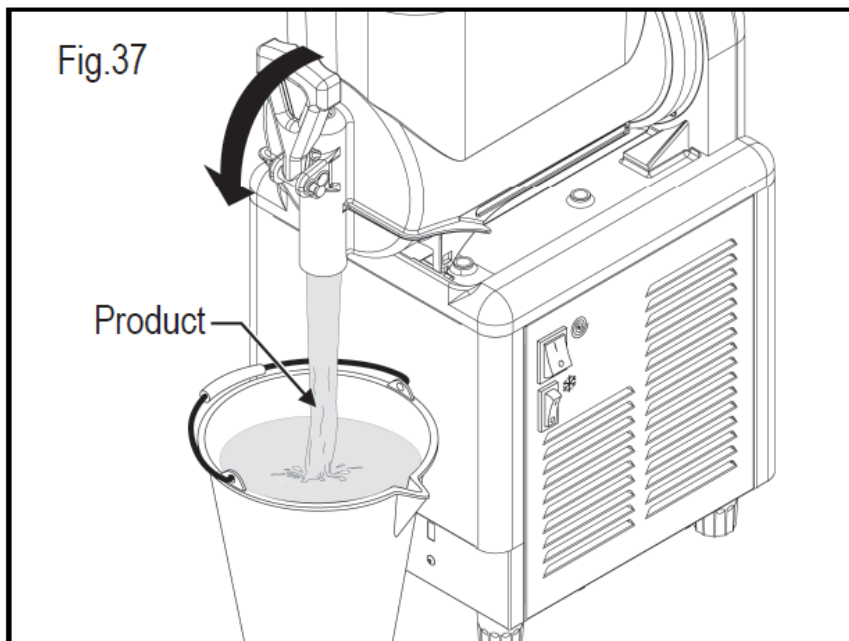
również ma zastosowanie.

Opróżnianie urządzenia (1 misa – granita)

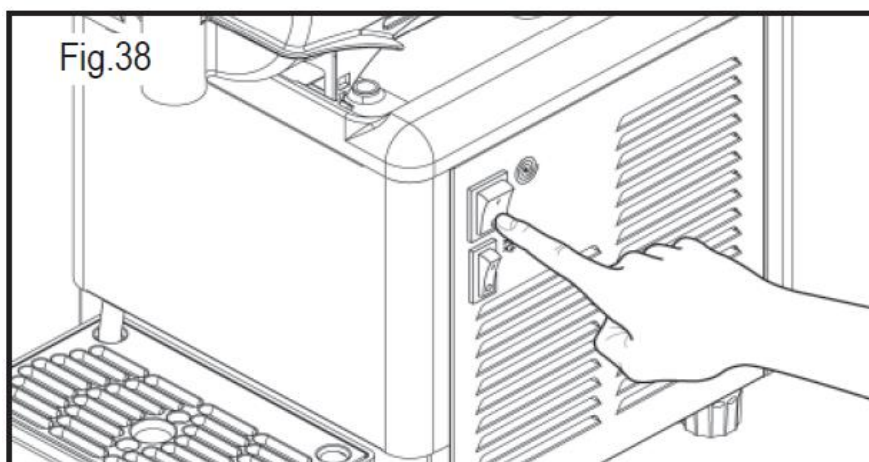
Gdy maszyna jest włączona, naciśnij przełącznik  w poz. „0”, aby wyłączyć system chłodniczy.



Następnie całkowicie opróżnij miskę z jej zawartości.

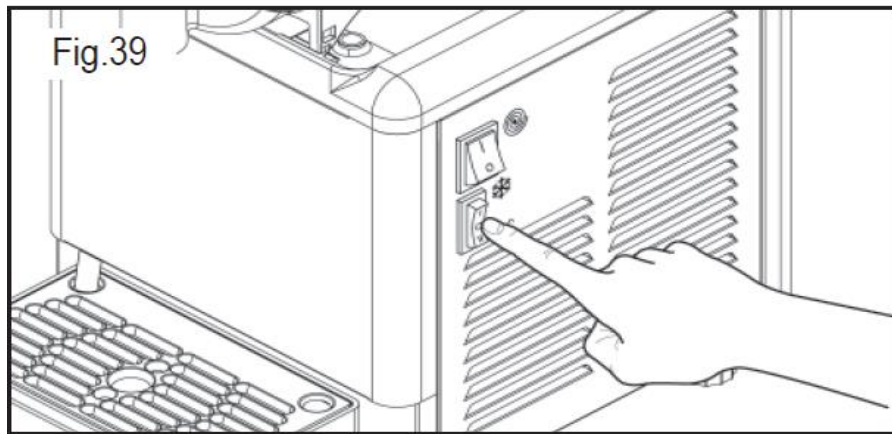


Następnie wyłącz wyłącznik główny/mikser i odłącz urządzenie.

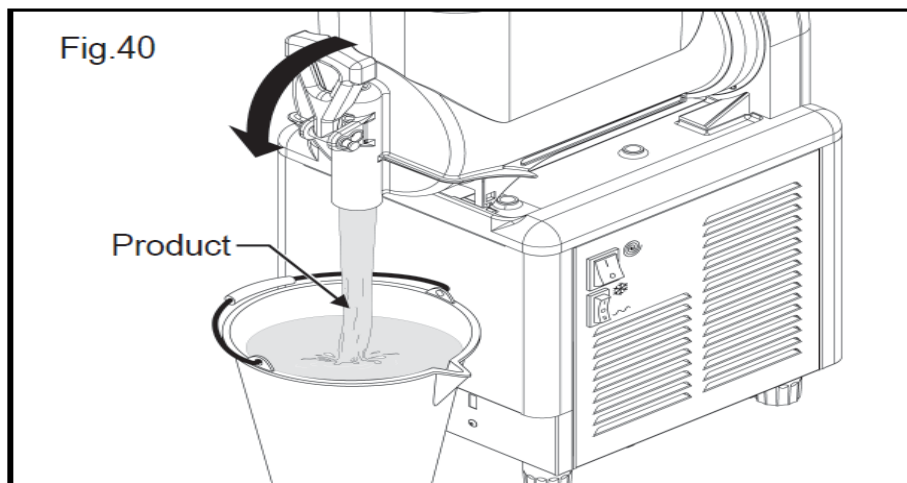


Opróżnianie urządzenia (1 misa – granita/schładzacz)

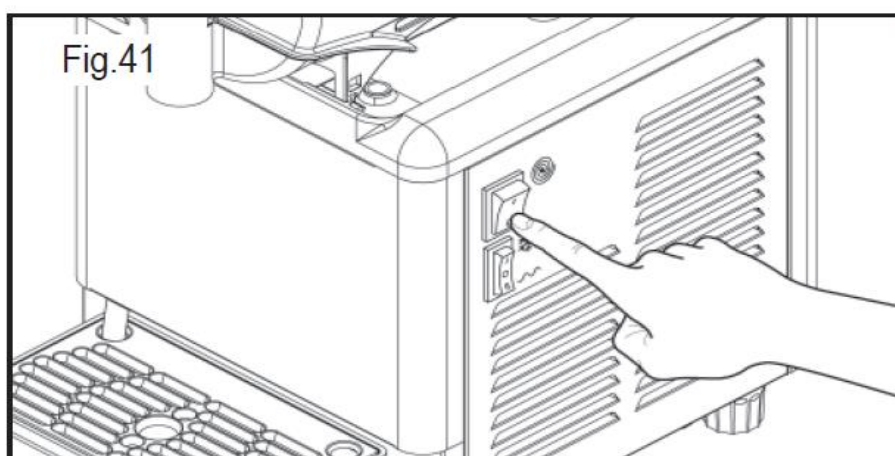
Gdy maszyna jest włączona, naciśnij przełącznik   w poz. „0”, aby wyłączyć system chłodniczy.



Następnie całkowicie opróżnij miskę z jej zawartości.

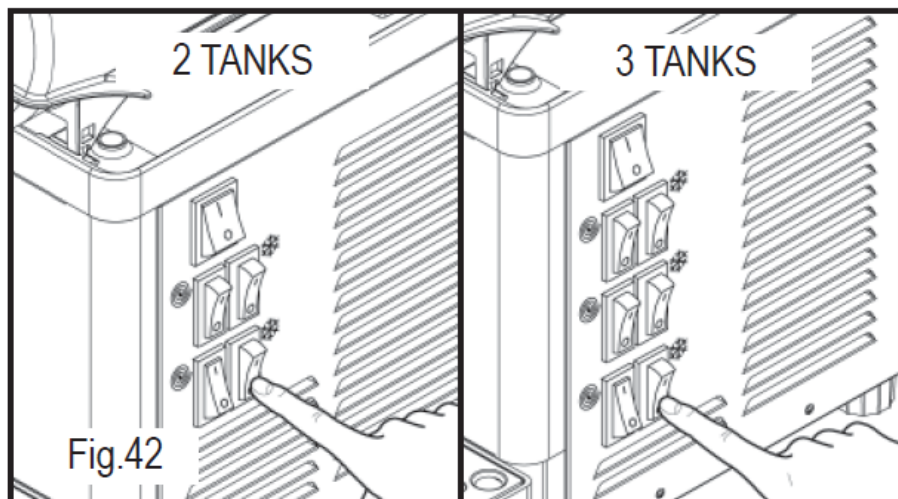


Następnie wyłącz wyłącznik główny/mikser i odłącz urządzenie.

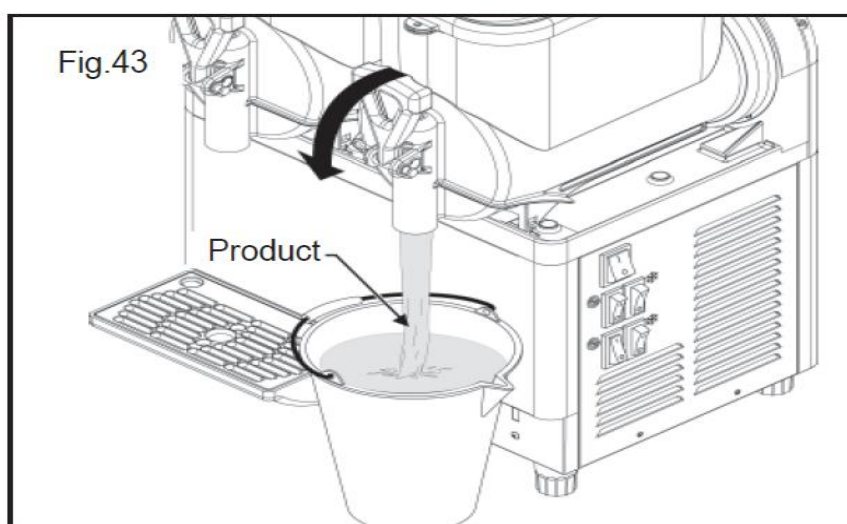


Opróżnianie urządzenia (2/3 miski – granita)

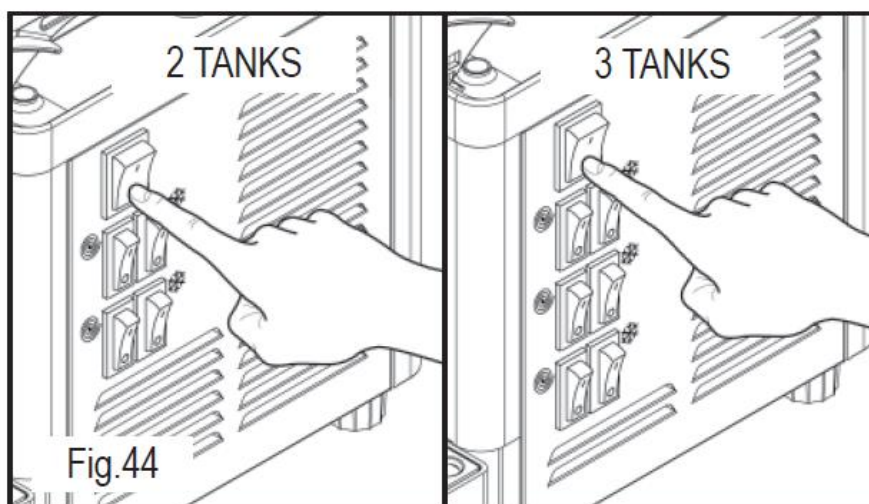
Gdy maszyna jest włączona, naciśnij przełącznik ❄️ w poz. „0”, aby wyłączyć system chłodniczy.



Następnie całkowicie opróżnij miskę z jej zawartości.

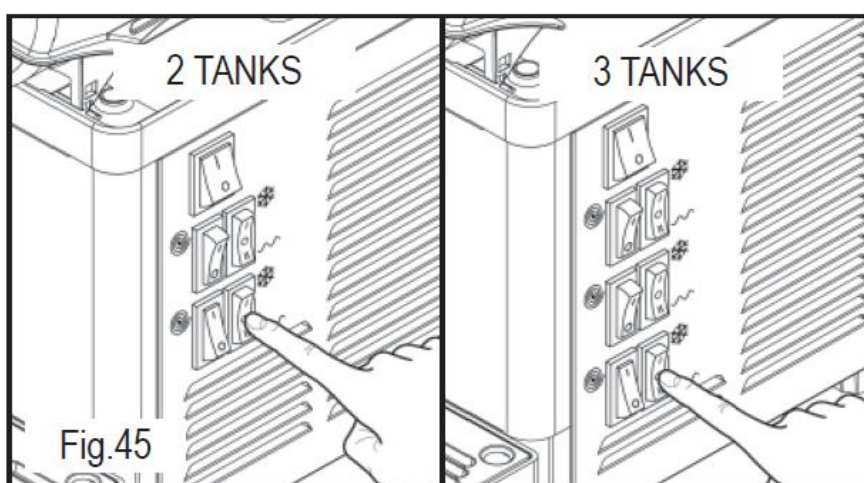


Następnie wyłącz zarówno wyłącznik główny, jak i wyłącznik miksera i odłącz maszynę.

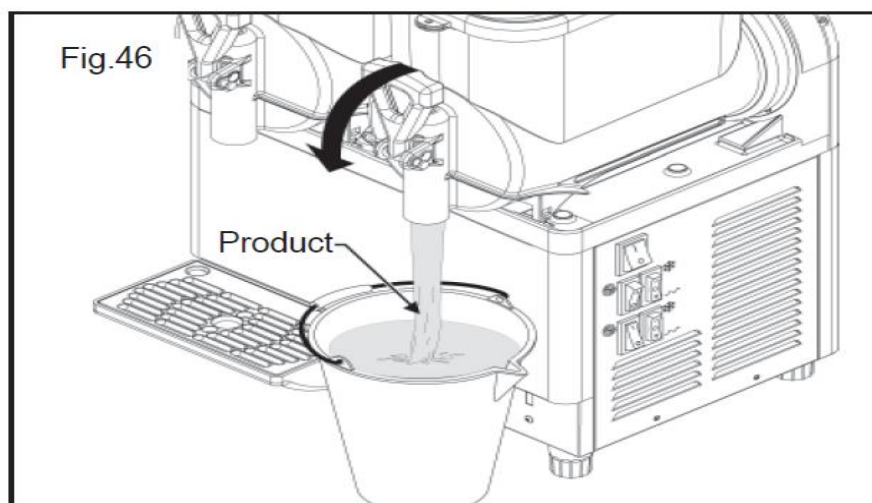


Opróżnianie urządzenia (2/3 misy – granita/zimne napoje)

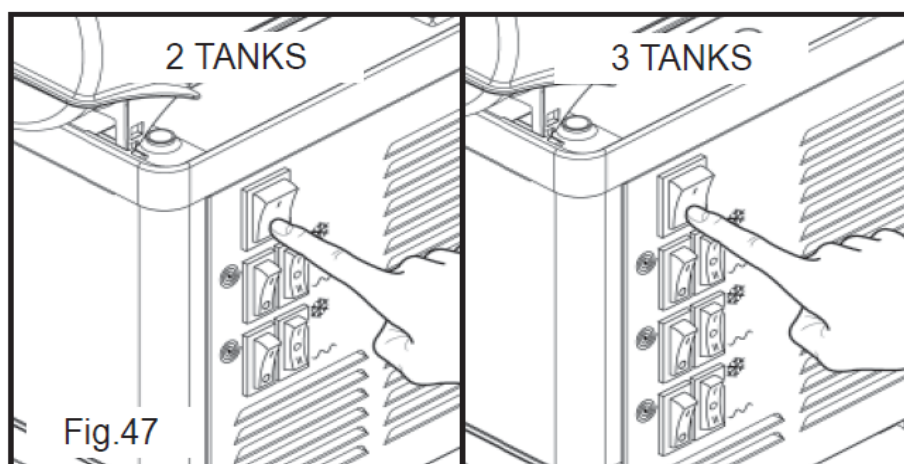
Gdy maszyna jest włączona, naciśnij przełącznik  w poz. „0”, aby wyłączyć system chłodniczy.



Następnie całkowicie opróżnij miskę z jej zawartości.



Następnie wyłącz zarówno wyłącznik główny, jak i wyłącznik miksera i odłącz maszynę.

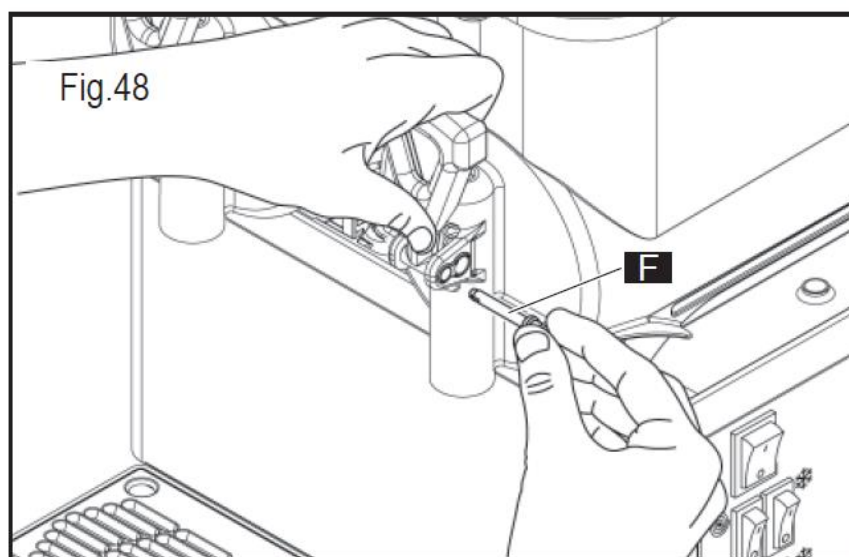


Demontaż kranu dozującego

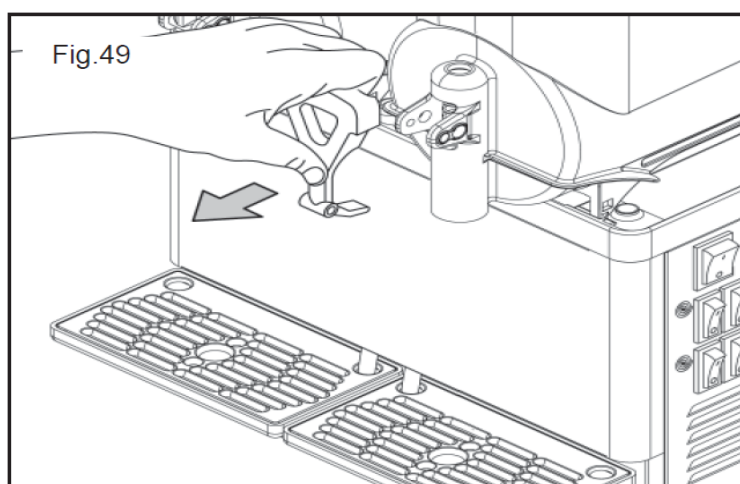
Przed wyjęciem miski zaleca się zdemontować kran; po wyczyszczeniu nie wolno ponownie zakładać kranu, dopóki miska nie zostanie prawidłowo umieszczona w swoim gnieździe.

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby zdemontować kran:

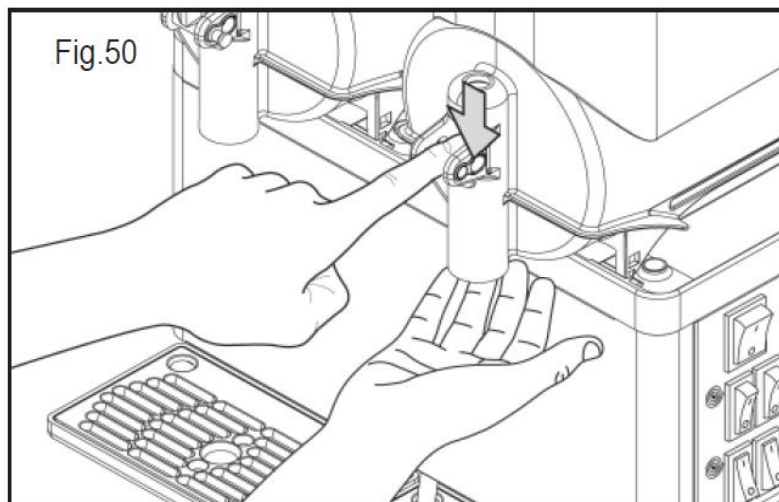
1. Wyjmij kotek (F) bez przesuwania dźwigni kranu;



2. Wyjmij dźwignię;



3. Zdejmij sprężynę i górny korpus, naciskając palcem w dół.



Elementy te można umieścić w misce zawierającej gorącą wodę (ok. 50°C); muszą być później traktowane zgodnie z opisem w sekcji 7.4.

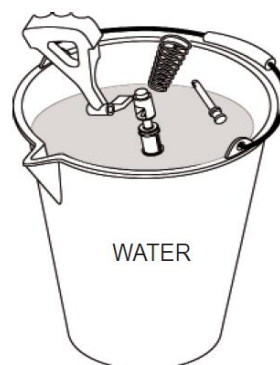


Fig.51

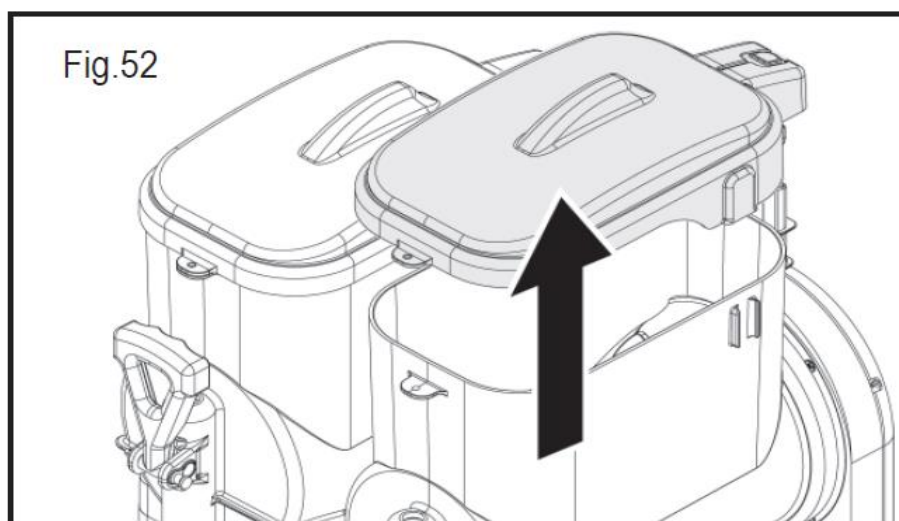
Nigdy nie należy demontować kranu, jeśli produkt lub inna ciecz jest obecny w misce.

Zdejmowanie miski i pokrywki

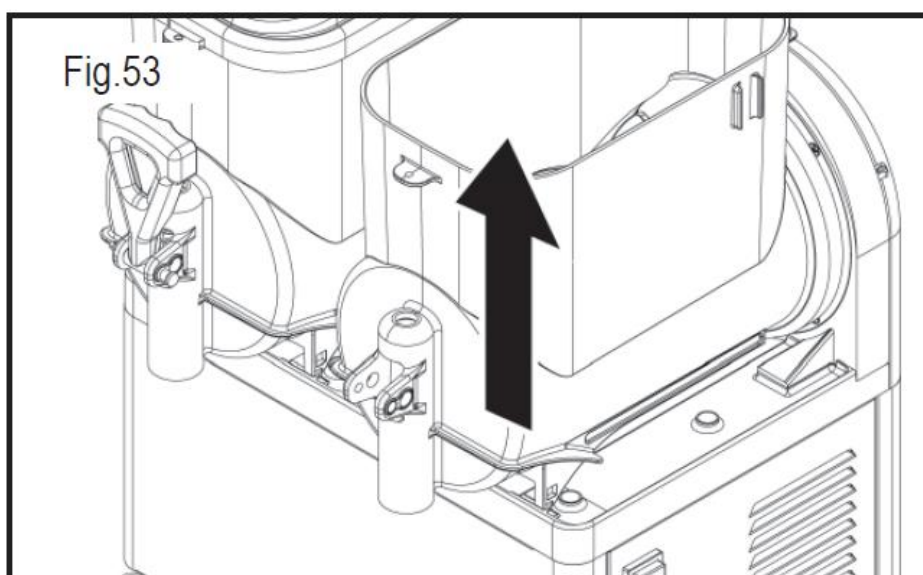
Zdejmowanie miski ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia prawidłowego czyszczenia i dezynfekcji maszyny.

Aby prawidłowo wyjąć miskę, wykonaj następujące czynności:

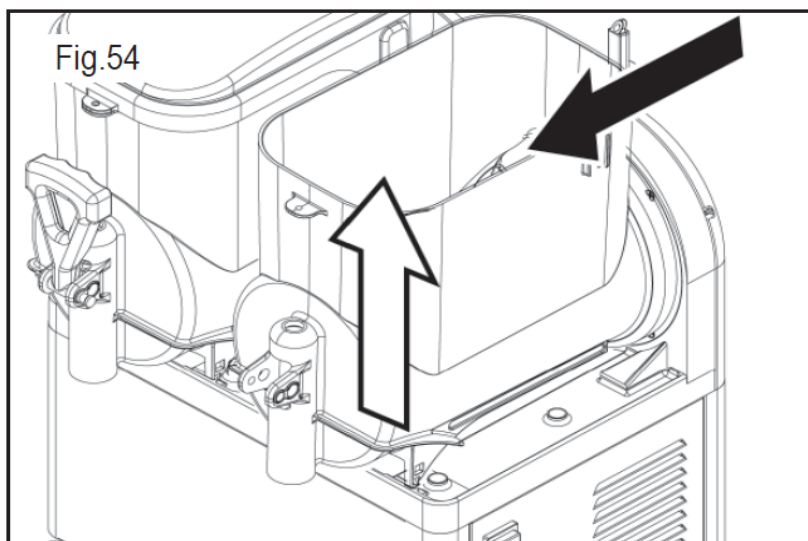
1. Zdejmij pokrywę; Ze względów bezpieczeństwa w wersjach BRS spiralne łopaty zatrzymują się po zdjęciu pokrywy miski.



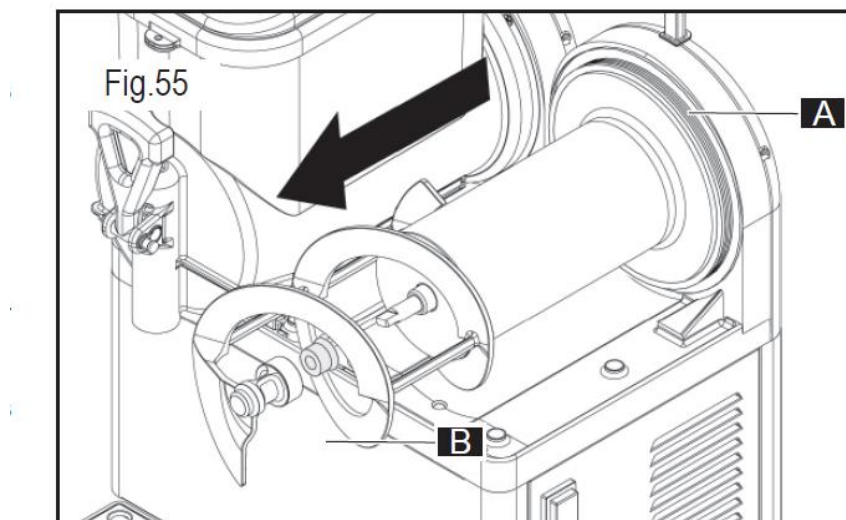
2. Podnieś przednią część miski, aby ją uwolnić;



3. Wyjmij miskę z gniazda, lekko naciskając i stukając w tylną część;



4. Wyjmij świder i zdejmij uszczelki (A i B).



Mycie i dezynfekcja komponentów

Wszystkie wcześniej zdemontowane i usunięte elementy muszą być dokładnie umyte i zdezynfekowane.

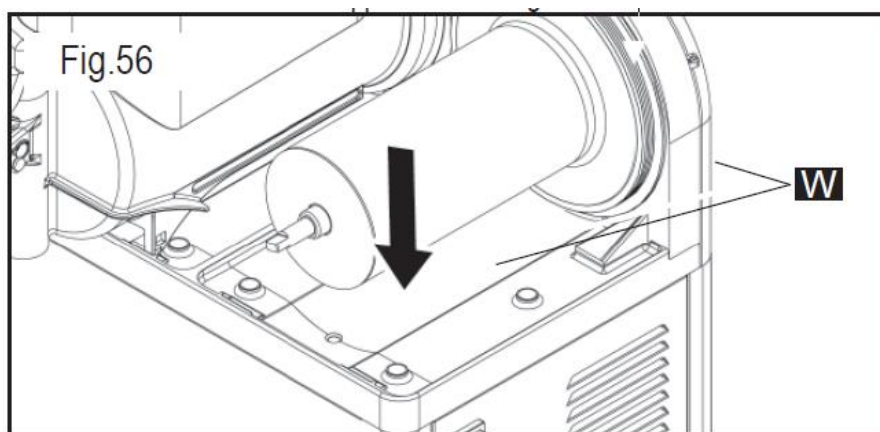
Użyj produktu odkażającego zgodnie z zaleceniami na etykiecie produktu.

Aby poprawnie wykonać tę procedurę, wykonaj następujące czynności:

1. Napełnij zlew detergentem i gorącą wodą (50-60°C);
2. Umyj zdemontowane elementy roztworem detergentu;
3. Spłucz gorącą wodą, upewniając się, że nie pozostały żadne ślady smaru;
4. Napełnij kolejny zlew roztworem odkażającym przygotowanym w wodzie;
5. Zanurz zdemontowane elementy w roztworze odkażającym (użyj środka odkażającego zgodnie z zaleceniami na etykiecie opakowania);
6. Spłukaj czystą wodą;
7. Połóż elementy na czystej powierzchni i wysusz je.

Za pomocą wilgotnej szmatki wyczyść wszystkie pozostałości produktu z parownika.

Umyj i zdezynfekuj podstawę miski i powierzchnię spoczynkową.

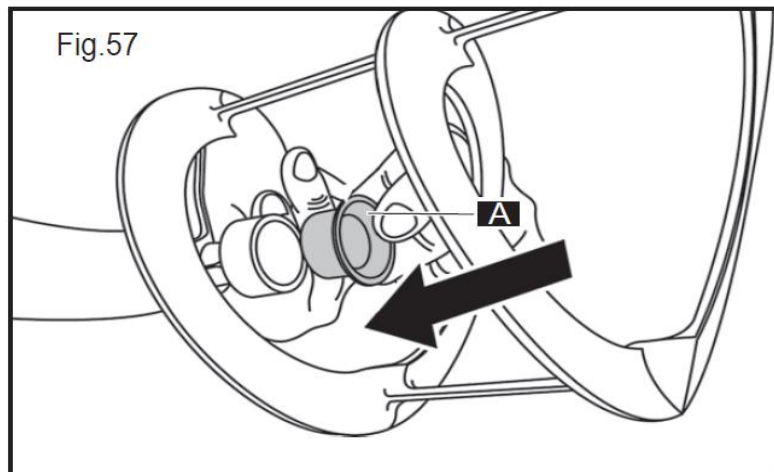


Ponowny montaż umytych elementów.

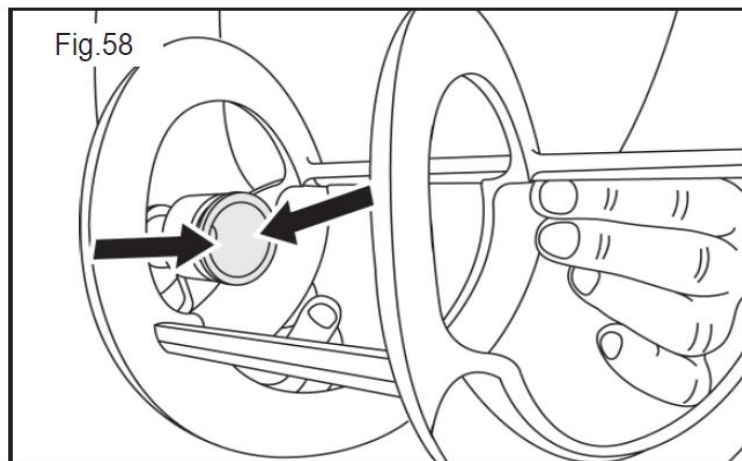
Wszystkie umyte i zdezynfekowane elementy należy starannie zmontować.

Niektóre elementy muszą być odpowiednio nasmarowane, aby zapewnić ich wydajną pracę.

Założ uszczelkę (A) na świder, jak pokazano na rys. 57.



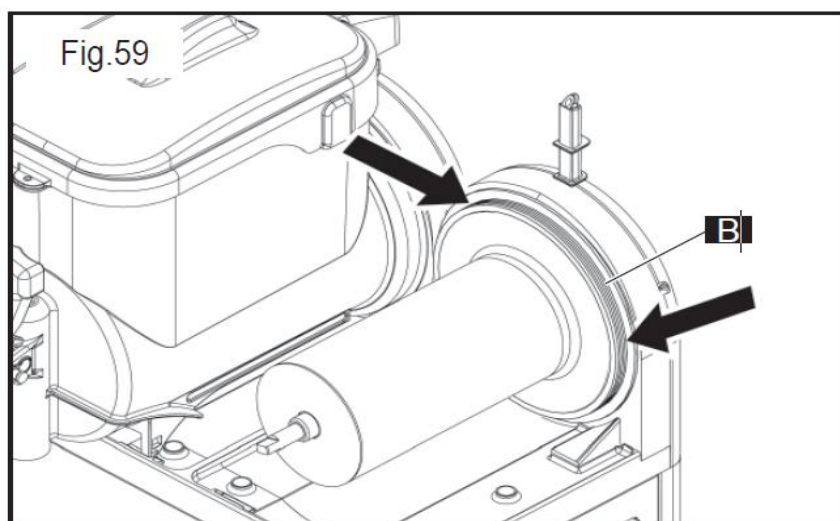
Używając wazeliny, nasmaruj uszczelkę (A) w miejscach pokazanych na rysunku 58.



Ważna uwaga: zawsze sprawdzaj integralność uszczelnienia; jeśli jest zużyty, wymień go na nowy.

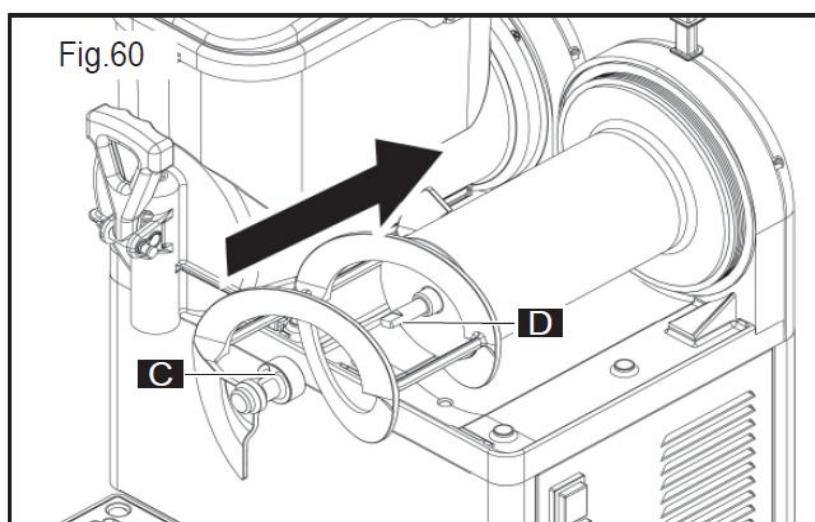
Wymień uszczelkę (A) przynajmniej raz w roku.

Nałóż uszczelkę (B), smarując całą powierzchnię wskazaną strzałkami wazeliną.

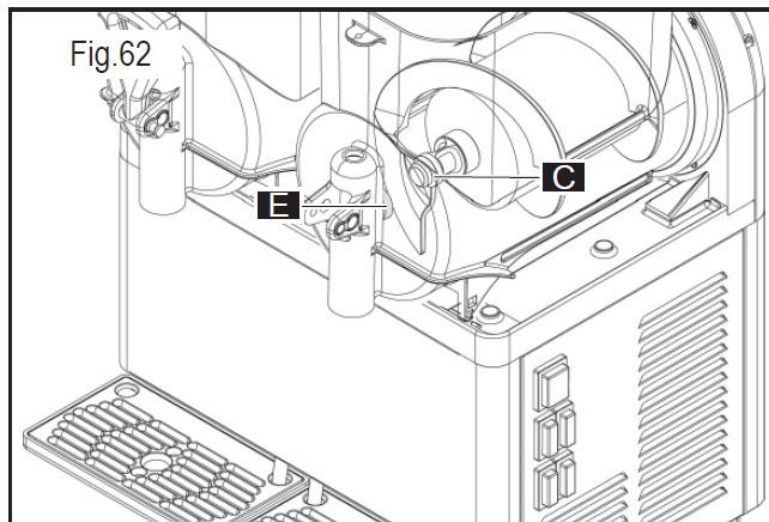
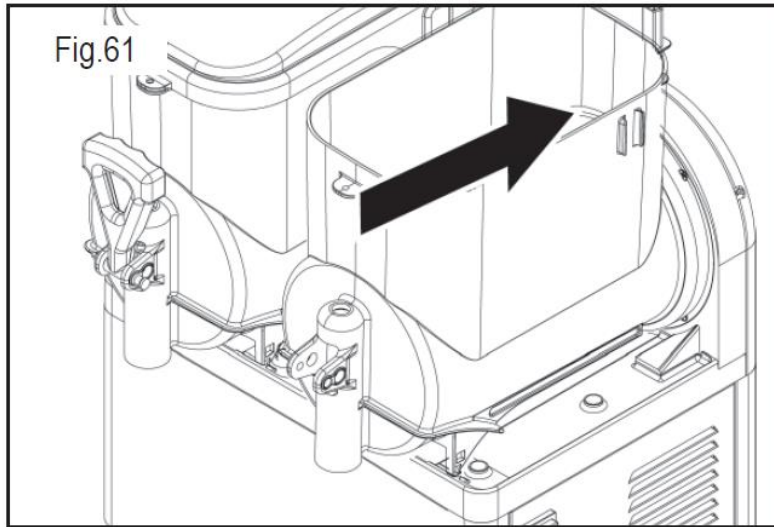


Wprowadź świder, sprzęgając głowicę (C) z wałem (D).

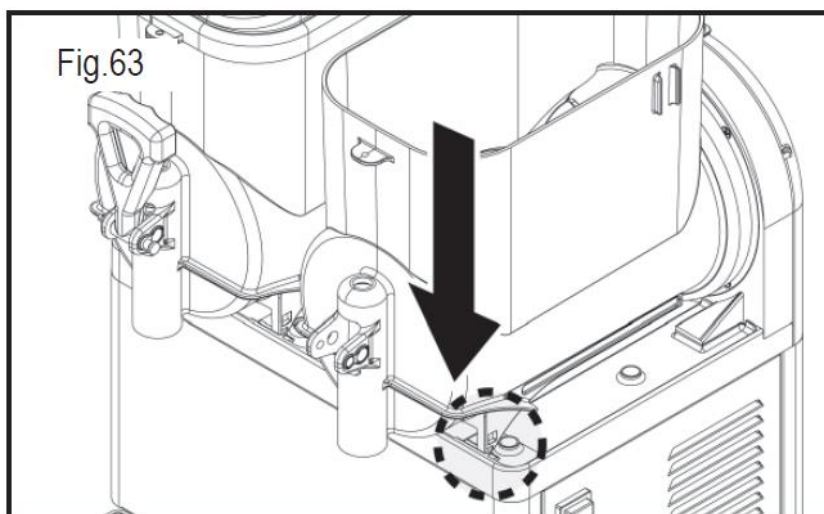
Uwaga: Obróć ślimak, aby go włączyć.



Ustaw miskę z powrotem na miejscu; lekko podnieś głowicę (C) świdra tak, aby zetknęła się z przewodzianym gniazdem (E) w misce.



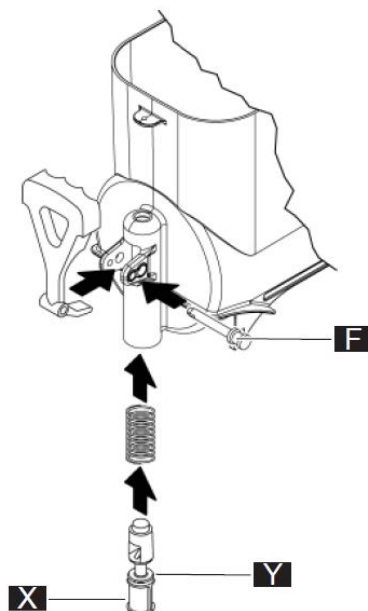
Wciśnij miskę w dół, aż dotknie powierzchni, jak pokazano na rysunku.



Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby ponownie zamontować kran:

1. Odpowiednio nasmaruj korek (X) i OR (Y) za pomocą wazeliny;
2. Wprowadź sprężynę kranu i korpus z dolnej części kranu;
3. Włóż dźwignię i zamocuj ją w gnieździe, trzymając korpus baterii dociśnięty do góry;
4. Wprowadzić kołek (F) bez przesuwania dźwigni kranu.

Fig.64



Uwaga: Prawidłowo zainstaluj komponenty, jak pokazano na rysunku.

Uwaga: brak smarowania wtyczki może spowodować, wyciek produktu z kranu.

Odkazanie parownika

Przed uruchomieniem maszyny należy zdezynfekować parownik.

Należy postępować w następujący sposób:

1. Przygotuj roztwór odkażający w odpowiednim pojemniku (zgodnie ze wskazówkami) na opakowaniu produktu odkażającego)
2. Wlej roztwór dezynfekujący do miski;
3. Daj czas na działanie roztworu odkażającego (patrz wskazówki na opakowaniu produktu).
4. Opróżnij zbiornik roztworu odkażającego, otwierając kran.

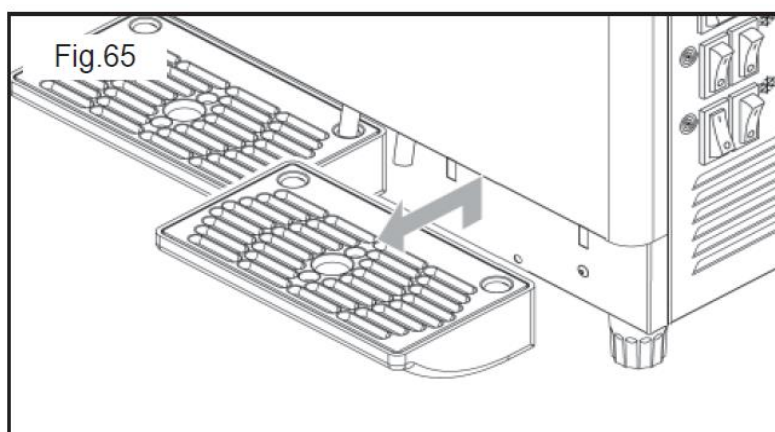
Następnie dokładnie wypłucz miskę i parownik, aby usunąć pozostałości roztworu odkażającego

Uwaga: miskę należy wypłukać roztworem odkażającym zgodnie z zaleceniami na opakowaniu produktu odkażającego oraz zgodnie z przepisami higienicznymi obowiązującymi w kraju użytkownika.

Czyszczenie tacki ociekowej

Tackę ociekową należy codziennie opróżniać i czyścić.

Trzymając mocno wąż odpływowy, podnieś tackę z kratką na wierzchu i wyciągnij ją.



Umyj tacę i kratkę oddzielnie letnią wodą.

Wysusz wszystkie elementy.

Zmień położenie siatki na górze tacy.

Umieść wąż odpływowy w otworze.

Założ tacę z powrotem na miejsce i dociśnij, aby przymocować ją do urządzenia.

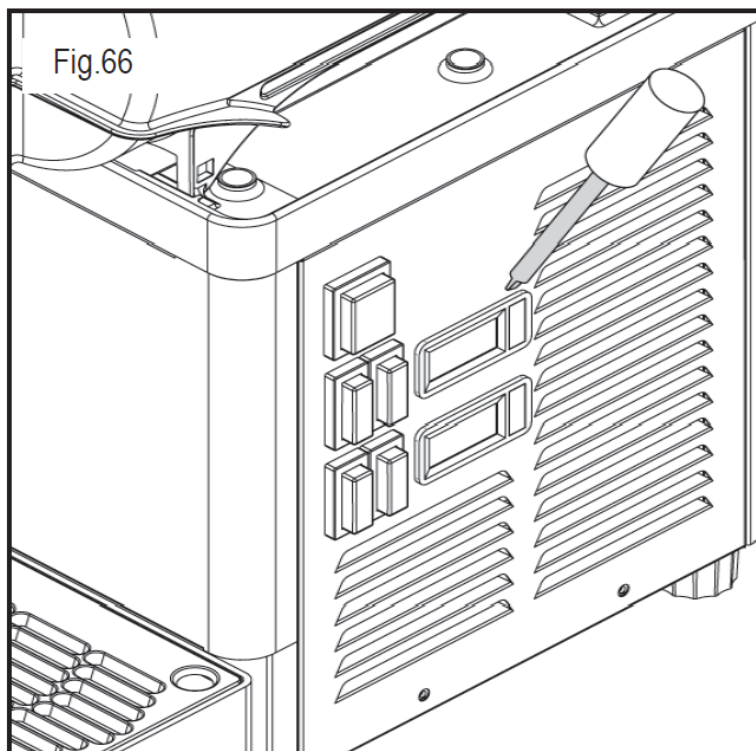
Wymiana baterii wyświetlacza temperatury

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

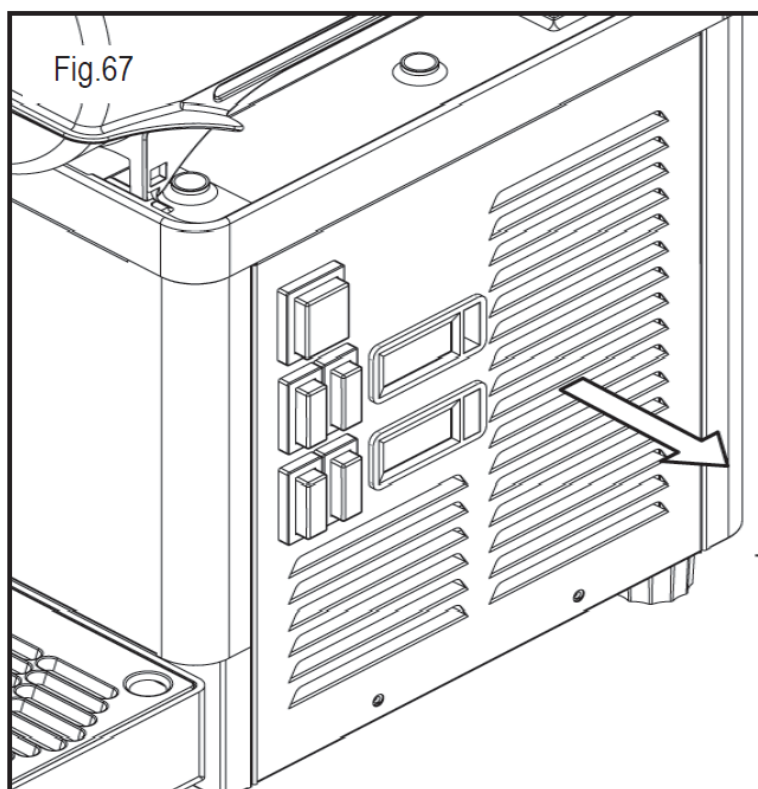
Ostrzeżenie! Trzymaj termometr wyłącznie rękoma. Nie używaj żadnych narzędzi, które mogłyby uszkodzić termometr.

Aby wymienić baterię, wykonaj następujące czynności:

- za pomocą śrubokręta zdjęj przednią pokrywę;



- wyjąć zużyta baterię i w jej miejsce założyć nową, zwracając uwagę na polaryzację;



Zamknij pokrywę komory baterii.

Uwagi ostrzegawcze:

- Nie wkładaj zużytej baterii lub baterii innego typu;
- Jeśli maszyna nie będzie używana przez dłuższy czas, wyjmij baterię z jej komory i przechowuj ją w odpowiednim miejscu;
- W normalnych warunkach użytkowania nowa bateria ma żywotność około jednego roku;
- Zużyte baterie należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika.

Czyszczenie skraplacza

Skraplacz może być czyszczony wyłącznie przez wyspecjalizowanego technika, który musi zorganizować wszystkie sekwencje operacyjne i użyć odpowiedniego sprzętu, ściśle przestrzegając obowiązujących przepisów.

Okresowo czyść skraplacz znajdujący się wewnątrz maszyny.

Uwaga: przed przystąpieniem do czyszczenia skraplacza należy go wyłączyć i odłączyć urządzenie.

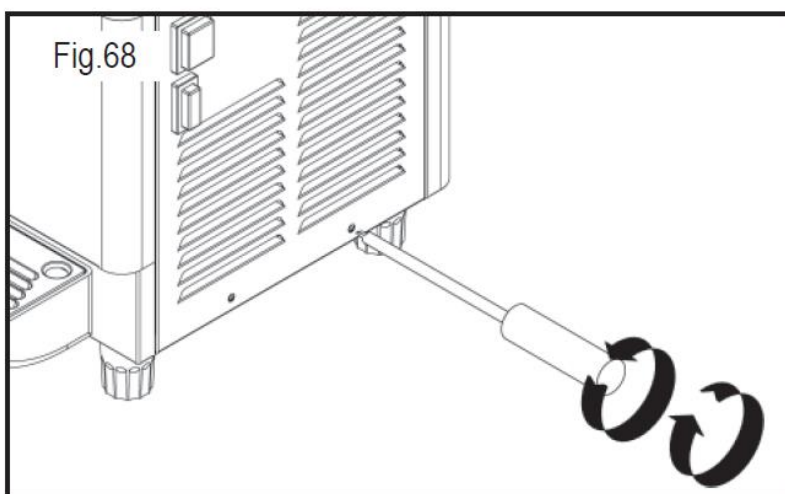
Ostrzeżenie: Po usunięciu osłon bezpieczeństwa masz dostęp do ostrych powierzchni maszyny.

Brudny skraplacz pogorszy wydajność maszyny.

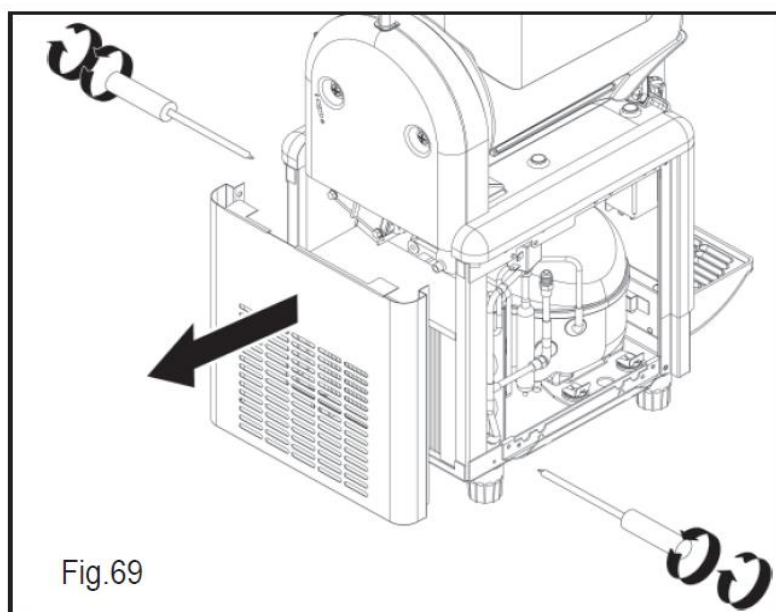
Ostony należy zdjąć za pomocą odpowiedniego śrubokręta.

KONFIGURACJA 1

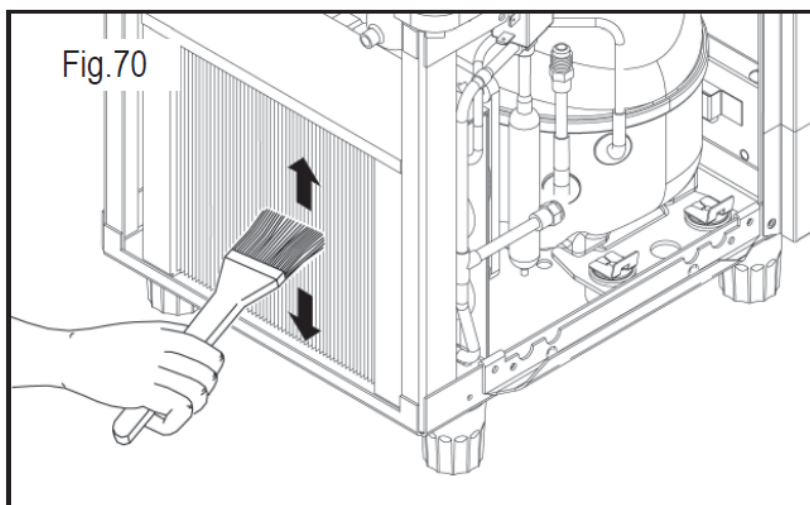
Zdejmij boczne ostony zabezpieczające, wykręcając śruby mocujące je do maszyny.



Zdejmij tylną osłonę po wykręceniu śrub mocujących ją do ramy (śruby znajdują się po lewej i prawej stronie).



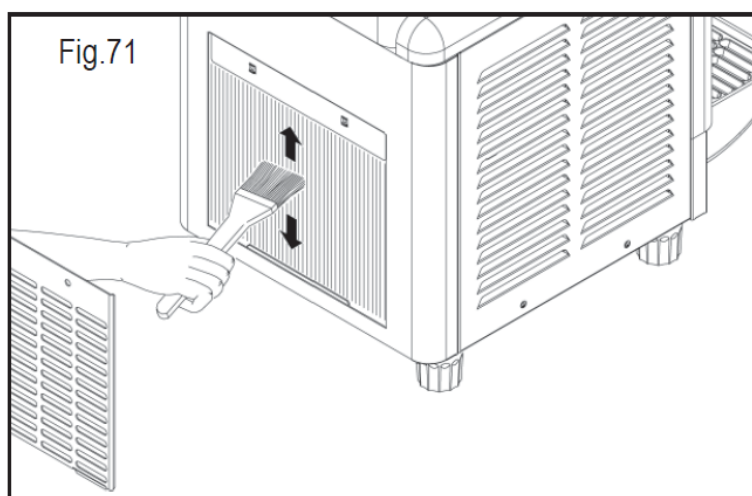
Po zdjęciu osłony suchym pędzlem usuń kurz, który nagromadził się w czasie użytkowania.



Po dokładnym wyczyszczeniu skraplacza założyć z powrotem wszystkie osłony.

KONFIGURACJA 2

Usuń pokrętła blokujące z tylnych drzwi; zdjąć drzwi i wyczyścić skraplacz suchą szczotką.



Po dokładnym wyczyszczeniu skraplacza zamontuj tylne drzwiczki.

SEKCJA 8: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Maszyna się nie włącza	Wyłącznik główny jest wyłączony (w pozycji „0”).	Przestaw przełącznik w pozycję „I”.
	Maszyna nie jest podłączona	Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka.
Kran przecieka (płyn wycieka od dołu)	Korek kranu nie jest nasmarowany.	Nasmaruj wtyczkę.
	Wtyczka jest uszkodzona.	Wymień wtyczkę.
Produkt wycieka z tylnej części miski	Miska nie jest prawidłowo włożona.	Sprawdź ustawienie miski.
	Uszczelka miski nie jest nasmarowana.	Odpowiednio nasmaruj uszczelkę.
	Uszczelka jest uszkodzona.	Wymień uszczelkę.
Ślimak się nie obraca	Przełącznik jest ustawiony na „0”.	Przestaw przełącznik w pozycję „I”.
	Bloki lodu w misce.	Wyłącz urządzenie, pozwól, aby zawartość miski się stopiła i sprawdź, czy produkt został prawidłowo rozcieńczony.
	Pokrywka miski nie jest umieszczona na misce (wersje BRS)	Umieść pokrywkę miski na misce. (wersje BRS)
Maszyna nie robi granity	Przełączniki są wyłączone.	Przestaw przełącznik w pozycję „I”.
	Maszyna znajduje się w pobliżu źródeł ciepła.	Zainstaluj maszynę w odpowiednim miejscu.
	Niewystarczająca wentylacja.	Wezwij wyspecjalizowanego technika, aby wyczyścił skraplacz.
	Skraplacz jest brudny.	Wzwoń wyspecjalizowanego technika, aby wyczyścił skraplacz.
Ślimak jest głośny	Konsystencja nie została prawidłowo uregulowana.	Prawidłowo wyreguluj konsystencję.
	Uszczelka przednia została założona nieprawidłowo.	Sprawdź, czy uszczelka jest prawidłowo nałożona.
Termometr nie wskazuje temperatury	Uszczelka nie jest smarowana.	Nasmaruj uszczelkę.
	Bateria się wyczerpała.	Wymień baterię.
Kran nie dozuje	Błąd sondy.	Zadzwoń do wyspecjalizowanego technika.
	Bloki lodu w misce.	Wyłącz urządzenie, pozwól, aby zawartość miski się stopiła i sprawdź, czy produkt został prawidłowo rozcieńczony.
Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo z przyczyn innych niż wymienione w tej tabeli lub proponowane środki zaradcze nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.		

SEKCJA 9: 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 nowe
o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.

- h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
- 8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
- 9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
- 10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
- 11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
- 12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
- 13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
- 14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
- 15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas

jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).

- d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient