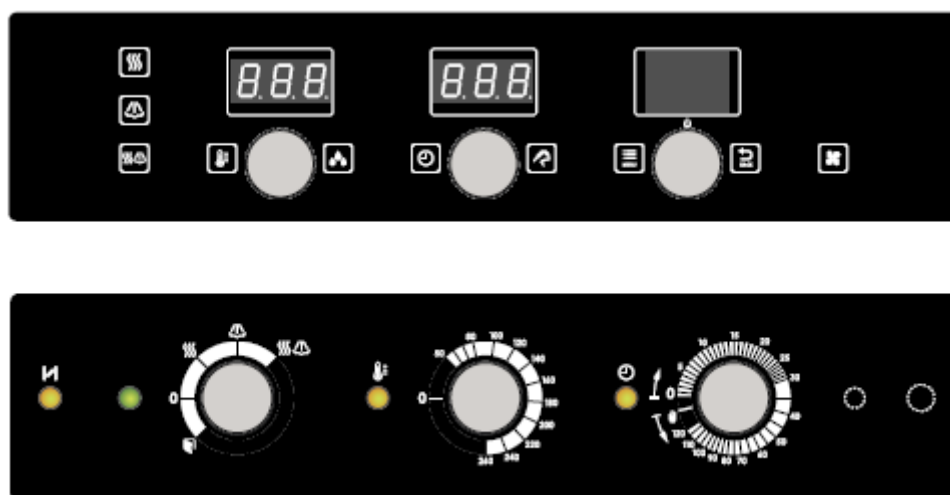


## Instrukcja instalacji i konserwacji

### Piec konwekcyjno-parowy

Model: ICET051, ICET101



## Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne .....	3
SEKCJA 2: Miejsce instalacji urządzenia .....	5
SEKCJA 4: Połączenia elektryczne.....	6
SEKCJA 5: Podłączenie wody i drenażu .....	8
SEKCJA 6: Rozruch i testy .....	10
SEKCJA 7: Demontaż i utylizacja .....	10
SEKCJA 8: Ogólne warunki gwarancji .....	11

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



## **SEKCJA 1: Informacje ogólne**

### **WPROWADZENIE**

Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

Modele ICET to piece z bezpośrednim parowaniem, sterowane elektrycznie i elektrycznie zasilane.

Pojemność:

- ICET051 - 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400
- ICET101 - 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości w niniejszej instrukcji wynikające z błędów w druku lub transkrypcji. Zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian, które uzna za konieczne lub korzystne w swoich produktach, bez uszczerbku dla podstawowych funkcji.

- Piec może być instalowany, uruchamiany i konserwowany wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta.
- Uważnie przeczytaj wskazówki podane w tej instrukcji; zawierają ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, obsługi i konserwacji. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wglądu w przyszłości!
- To urządzenie może być używane wyłącznie do celów, do których jest przeznaczone, tj. do pieczenia żywności; każde inne użycie jest niewłaściwe, a zatem niebezpieczne.
- Po zdjęciu opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone.

W razie wątpliwości nie kontynuuj instalacji urządzenia i natychmiast skontaktuj się z działem obsługi klienta lub sprzedawcą.

- Materiały opakowaniowe są potencjalnie niebezpieczne i nie wolno ich pozostawiać w miejscach, w których mogą się nimi bawić dzieci.
- Elementy opakowania należy utylizować zgodnie z instrukcjami wynikającymi z lokalnych przepisów dotyczących usuwania odpadów.
- Przed ustawieniem i podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy wartości energii elektrycznej, wody i gazy są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej.

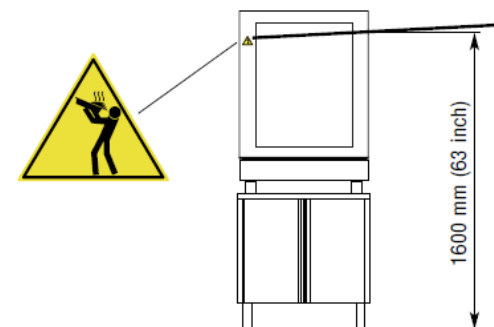
- Pozycje podłączeń dopływu i odpływu są wyraźnie oznaczone. Więcej szczegółów znajduje się na schemacie instalacyjnym dołączonym do niniejszej instrukcji.

- W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania natychmiast wyłączyć piec!

- Podczas prac montażowych i / lub konserwacyjnych zaleca się stosowanie środków ochrony osobistej, takich jak rękawice itp.

- Naklejka bezpieczeństwa: maksymalna wysokość wkładania pojemników z płynami.

UWAGA: aby uniknąć poparzenia, nie należy używać pojemników wypełnionych płynem lub potrawami, które w wyniku podgrzewania stają się płynne, na poziomach wyższych od obserwowanych.



### DANE OGÓLNE - PIECE ELEKTRYCZNE

Model	Napięcie zasilania	Częstotliwość (**)	Całkowity wkład	Ampery	Przewód połączeniowy olejoodporny (*)
ICET051E	3N AC 400 V	50/60 Hz	7,75	11	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	3 AC 230 V			19	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
	AC 230 V			34	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
ICET101E	3N AC 400 V	50/60 Hz	14,5	22	4 x 6,0 mm <sup>2</sup>
	3 AC 230 V			38	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

Ostrzeżenie: Urządzenie zabezpieczające (RCD do zamontowania na linii zasilającej urządzenie) musi być zwymiarowane pod kątem upływu 1 mA x kW zainstalowanej mocy.

(\*) Elastyczny kabel w osłonie odpornej na olej z oznaczeniem 60245-IEC-57

(\*\*) W przypadku pieców przystosowanych do pracy przy częstotliwości 60Hz dane są takie same. Zawsze sprawdzaj częstotliwość podaną na tabliczce z danymi technicznymi umieszczonej na urządzeniu.

### OGÓLNE DANE DOT. WODY

Model	Ciśnienie wody kPa	Zużycie wody zmiękczonej max. l / godz	Podłączenie wody
ICET051E	200 - 500	8	1 x R 3/4 <sup>(1)</sup>
ICET101E	200 - 500	8	1 x R 3/4 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Piece z zestawem do czyszczenia są wyposażone w dwa wloty wody, jeden na niezmiękczoną zimną wodę, a drugi na ciepłą wodę (maks. 50 ° C) lub zimną zmiękczoną wodę.

### DANE OGÓLNE - WAGA NETTO

ICET051E – 74 kg

ICET101E – 104 kg

## **SEKCJA 2: Miejsce instalacji urządzenia**

- Środowisko, w którym zostanie zainstalowany piec, musi być dobrze wentylowane i wyposażone we wszystkie otwory przewidziane dla środowisk z instalacjami gazowymi, zgodnie z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- Ponadto dobrym rozwiązaniem jest umieszczenie urządzenia pod okapem, aby opary kuchenne mogły być szybko i w sposób ciągły usuwane.
- Pomieszczenie musi posiadać komin do odprowadzania spalin (urządzenia z instalacją typu B13) lub odpowiedni system odprowadzania spalin wyposażony we wszystkie odpowiednie urządzenia zabezpieczające (urządzenia z instalacją typu B23). Dalsze szczegóły podano w rozdziale: „Procedury przyłączenia gazu”. Sprawdź w odpowiedniej agencji, czy wymagane jest specjalne zezwolenie na emisję gazów spalinowych do atmosfery.
- Obecne regulacje IEC (International Electrotechnical Committee) wymagają instalacji wielobiegowego przełącznika między piecem, a zasilaniem elektrycznym; przełącznik musi mieć przerwę między stykami co najmniej 3 mm na każdym biegunie.
- Piec koniecznie wymaga dopływu zimnej wody, który musi być wyposażony w zmiękczacze o odpowiednim przepływie i ciśnieniu (patrz dane techniczne i rozdział dotyczący podłączenia wody). W przypadku przewodu zasilającego przed urządzeniem należy zainstalować zawór odcinający.
- W pomieszczeniu musi znajdować się system odprowadzania wody, umieszczony w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia o parametrach opisanych w rozdziale „podłączenie i odpływ wody” niniejszej instrukcji.
- Instalacja gazowa musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami, przyjmując przekroje rur i ciśnienia odpowiednie dla urządzenia (patrz dane techniczne i rozdział przyłączy gazowych). Na przewodzie wlotowym gazu do urządzenia należy zainstalować szybko działający zawór odcinający. Jest absolutnie konieczne, aby ten zawór był zgodny z obowiązującymi normami i zatwierdzony przez badanie typu.
- Wyłącznik elektryczny oraz zawory odcinające wodę i gaz muszą znajdować się w pobliżu urządzenia, w łatwo dostępnym miejscu dla użytkownika.

### **PRZEPISY TECHNICZNE I DYREKTYWY**

Podczas instalacji należy koniecznie przestrzegać następujących wymagań:

- wszelkie normy zdrowotne i higieniczne dotyczące kuchni i miejsc do spożywania posiłków;
- lokalne i / lub terytorialne przepisy budowlane i normy przeciwpożarowe;
- aktualne wytyczne dotyczące zapobiegania wypadkom;
- wymagania IEC dotyczące systemów elektrycznych;
- UNI-CIG 8723 Standard „Instalacje gazowe do urządzeń stosowanych w profesjonalnych kuchniach i obiektach komunalnych”;
- regulamin przedsiębiorstwa lub agencji gazowniczej;
- przepisy firmy lub agencji dostarczającej energię elektryczną;
- wszelkie inne przepisy lokalne.

## POZYCJONOWANIE

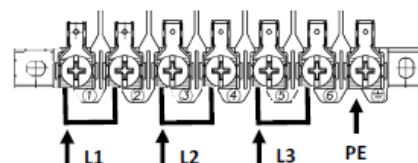
- Podczas ustawiania urządzenia zaleca się użycie ramy sugerowanej przez producenta; jeśli zdecydujesz się postąpić inaczej, należy wziąć pod uwagę wagę urządzenia oraz konieczność przy mocowania go do podłoża.
- Przed trwałym zamocowaniem pieca na miejscu należy wykonać połączenia wodne i elektryczne (patrz odpowiednie rozdziały).
- Należy zachować bezpieczne odległości od innych urządzeń lub ścian, niezbędne do udzielenia pomocy technicznej. W przypadku umieszczenia pieca w bezpośrednim sąsiedztwie łatwopalnej ściany, należy zapewnić odpowiednią izolację termiczną. Obowiązujące przepisy przeciwpożarowe powinny być skrupulatnie przestrzegane. Otwory oraz szczeliny w zewnętrznej obudowie pieca nie mogą być blokowane, ponieważ umożliwiają ucieczkę ciepła z komory, w której znajdują się elementy elektryczne. Przestrzegaj ściśle schematów montażowych.
- Po zainstalowaniu urządzenia kabel zasilający musi być chroniony i nigdy nie wolno go rozciągać ani szarpać.
- Urządzenie musi być wypoziomowane: wszelkie różnice w poziomie lub nachylenie powierzchni nośnej należy wyeliminować. Różnice w poziomie lub nachyleniu mają negatywny wpływ na działanie pieca.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i folię ochronną z tworzywa sztucznego ze wszystkich zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni pieca.

## SEKCJA 4: Połączenia elektryczne

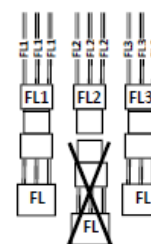
- Ponieważ ten piec jest urządzeniem typu Y (piec bez kabla zasilającego i wtyczki), kabel i inny sprzęt potrzebny do wykonania połączenia z zasilaniem elektrycznym musi zapewnić instalator. Kabel musi spełniać wymagania podane w „Dane ogólne”. Jak już wspomniano, piec musi być podłączony do źródła zasilania za pomocą wielobiegunowego głównego wyłącznika izolacyjnego zapewniającego co najmniej 3mm szczelinę między otwartymi stykami na każdym biegunie.
- Aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej zasilania, należy zdjąć panel pieca, odkręcając śruby mocujące.
- Kabel należy wprowadzić przez zacisk od tyłu. Poszczególne przewody są następnie mocowane do odpowiednich zacisków na listwie zaciskowej. Przewód uziemiający musi być dłuższy niż pozostałe przewody, aby w przypadku szarpnięcia przewodu lub zerwania zacisku przewody pod napięciem odłączały się jako pierwsze. Sprawdź sprawność odłącznika.
- Podłączyć kabel zasilający zgodnie z poniższymi schematami (tylko dla Mod. ICE ..):

3 AC 230 V + PE

Terminal block:

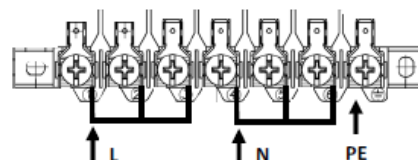


Filters:



AC 230 V + N + PE  
only for Mod. ICE.. 051

Terminal block:

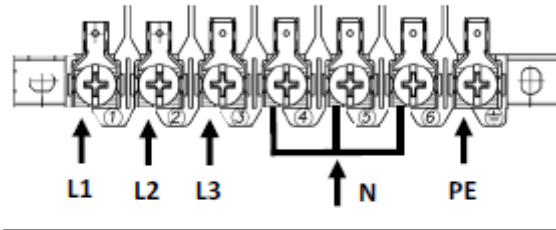


Filters:

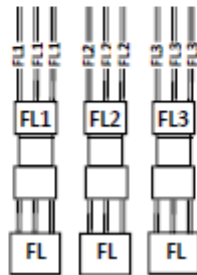


3 AC 400 V + N + PE

Terminal block:



Filters:



Producent nie ponosi odpowiedzialności za połączenia inne niż przedstawione na powyższych schematach.

#### POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE I WYRÓWNIANIE POTENCJAŁÓW

- Piec należy również połączyć ekwipotencjalnie do innych urządzeń w kuchni. To połączenie wykonuje się przez podłączenie przewodu o nominalnym przekroju 10 mm<sup>2</sup> do odpowiedniego zacisku z tyłu pieca, oznaczonego międzynarodowym symbolem. Wszystkie urządzenia w pomieszczeniu są w ten sposób spajane i podłączane do systemu uziemienia budynku.
- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnego systemu uziemienia, zgodnie z obowiązującymi normami.

#### WSKAZÓWKI, O KTÓRYCH NALEŻY PAMIĘTAĆ PODCZAS PODŁĄCZANIA ELEKTRYCZNEGO

- Ponieważ wszystkie piece tej serii są wyposażone w naprzemienny silnik wentylatora (prawoskrętny i lewoskrętny), nie ma potrzeby obracania się wentylatora w jakimkolwiek określonym kierunku. Podczas uruchamiania urządzenia należy po prostu sprawdzić, czy wentylator jest wyważony i swobodnie się obraca.
- Podczas wykonywania podłączenia elektrycznego należy zwrócić uwagę, aby biegun neutralny bloku zacisków odpowiadał przewodowi neutralnemu linii zasilającej. Jeśli to połączenie nie zostanie wykonane prawidłowo, palniki nie będą działać.
- Sprawdź również, czy podczas testowania przewód neutralny rejestruje zerowy potencjał. W przeciwnym razie wystąpi usterka. W takim przypadku skonsultuj się z instalatorem instalacji elektrycznej budynku.

## **SEKCJA 5: Podłączenie wody i drenażu**

### **CIŚNIENIE WODY**

Ciśnienie wody w sieci musi wynosić od 150 do 500 kPa, jak już podano w części „Dane techniczne”. Jeśli ciśnienie zasilania jest wyższe niż to, należy zainstalować zawór redukcyjny między piecem a siecią.

### **PODŁĄCZENIE WODY DO GENERATORA PARY**

Woda dostarczana do parownika musi być zimna i zmiękczona lub gorąca (maksymalnie 50 ° C), jak opisano poniżej. Przyłącze wodne R 3/4 ". Wąż wodny musi być zgodny z normą IEC 61770. Nie wolno ponownie wykorzystywać istniejących lub używanych węży. Na przewodzie między piecem a dopływem należy zainstalować zawór odcinający.

### **SPECYFIKACJA WODY**

Charakterystyka wody musi mieścić się w granicach podanych poniżej, aby zapobiec zarówno korozji, która jest wyjątkowo szkodliwa dla urządzenia, z powodu dostarczania wody zbyt zmiękczonej lub zbyt agresywnej oraz osadzania się kamienia w piecu i układzie wodnym w przypadku dostarczania wody zbyt twardej.

Twardość: od 6 ° do 9 ° fH

PH: większe niż 7,5

Chlorki poniżej 30 ppm

Te wartości są ważne, aby zapewnić odpowiednie uzdatnienie wody używanej przez urządzenie!

Zaleca się, aby nie stosować systemu uzdatniania, który powoduje twardość węglanową poniżej 6 ° fH, ponieważ woda o takich właściwościach może być agresywna i korozyjna, co skraca żywotność urządzenia.

#### **Zalecane limity składu wody:**

<b>CL<sup>-</sup></b>	max 30 mg/l
<b>Fe</b>	max 0,1 mg/l
<b>Mn</b>	max 0,05 mg/l
<b>Cu</b>	max 0,05 mg/l
<b>Cl2</b>	max 0,1 mg/l

Przewodność wody: 50-200 µs

**Tabela przeliczeniowa parametrów twardości wody**

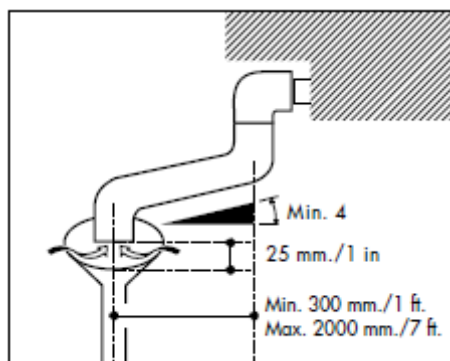
	°fH (°tH)	°dH	°eH (Clark°)	ppm (mg/l)	gr/gal (US)
1 °fH (°tH)	1	0,56	0,7	10	0,6
1 °dH	1,79	1	1,25	17,9	1,07
1 °eH (Clark°)	1,43	0,8	1	14,28	0,86
1 ppm (mg/l)	0,1	0,06	0,07	1	0,06
1 gr/gal (US)	1,71	0,96	1,2	17,15	1

#### **PODŁĄCZENIE WODY DO KONDENSACJI PARY**

W celu kondensacji pary należy podłączyć zimną wodę. Nasadka wodna R 3/4 ". Wąż wodny musi być zgodny z IEC 61770. Nie wolno ponownie wykorzystywać istniejących lub używanych węży. Przed piecem należy zainstalować zawór odcinający wodę.

#### **DRENAŻ**

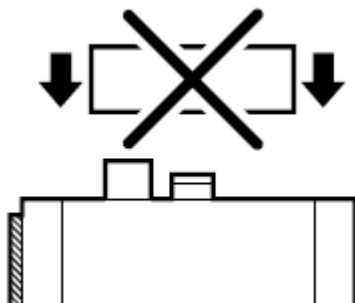
Konieczne jest zamontowanie miski odpływowej, aby zapewnić minimalny spadek powietrza 25 mm. między plastikowym kolankiem spustowym urządzenia a przewodem spustowym. Bezpośrednie połączenie jest niedopuszczalne.



**OSTRZEŻENIE:** Odpływ musi znajdować się poza obwodem pieca, min. 300 mm./1 ft. I maks. 2000 mm / 7 ft. Zabrania się zmniejszania średnicy odpływu.

## WENTYLATORY

W żadnym wypadku otwory wentylacyjne nie mogą być zamykane, blokowane ani wprowadzane do innych rur.

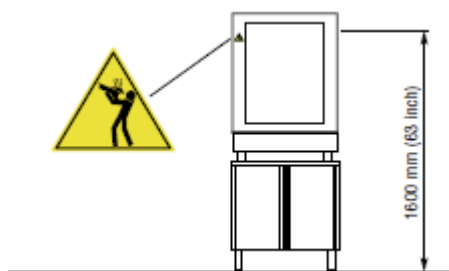


## SEKCJA 6: Rozruch i testy

Sprawdź urządzenie i całą instalację bezpośrednio po podłączeniu, w szczególności czy:

- nie ma śladów folii ochronnej na ścianach zewnętrznych, a piec jest pusty;
- wszystkie otwory wentylacyjne są czyste;
- połączenia są wykonane zgodnie z wymaganiami i opisanymi w tym dokumencie;
- spełnione są wszystkie wymagania bezpieczeństwa wynikające z obowiązujących norm, przepisów i dyrektyw;
- nie ma wycieków z przyłączy gazu i wody;
- odprowadzanie wody i odprowadzanie spalin jest czyste.

Przykleić naklejkę z sygnałem ostrzegawczym przed niebezpieczeństwem oparzenia na wysokości 1,6m nad ziemią.



- Teraz można przystąpić do rozpalania pieca zgodnie z instrukcją obsługi, sprawdzając płynność zapłonu palnika.
- Ponadto należy sprawdzić, czy silikonowe złącza i tuleje obwodu wodnego (odpowietrznik pieca, wylot pieca, tacka ociekowa) nie przeciekają.
- Ostrożnie założyć z powrotem bok i / lub tył, który został usunięty przy powyższej pracy.

## SEKCJA 7: Demontaż i utylizacja

„Wdrożenie dyrektyw 2002/95 / WE, 2002/96 / WE i 2003/108 / WE odnoszących się do stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz usuwania odpadów.”

Symbol przekreślonego kosza na urządzeniu oznacza, że pod koniec okresu użytkowania urządzenia należy go utylizować oddzielnie od innych odpadów.



- Użytkownik musi zutylizować sprzęt pod koniec jego okresu użytkowania w odpowiednich punktach selektywnej zbiórki odpadów elektronicznych i elektrycznych.
- Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego przetworzenia i przyjaznej dla środowiska utylizacji sprzętu pomaga zapobiegać możliwym negatywnym skutkom dla zdrowia i środowiska oraz promuje recykling materiałów, z których zbudowany jest sprzęt.
- Nielegalne wyrzucenie produktu przez użytkownika skutkować będzie nałożeniem sankcji administracyjnych zgodnie z obowiązującym prawem.

## **SEKCJA 8: 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 z innych przyczyn 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. zmiękczac 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. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
- a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
  - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
  - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego

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

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

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

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

**Spółka**

**Klient**

Resto Quality Sp. z o.o.  
Zamknięta 10/1,5  
30-554 Kraków  
Tel.: 12-307-06-72  
Tel2.: 791 003 909  
Email: info@restoquality.pl  
Serwis: 577 609 633  
Email: serwis@restoquality.pl