

## Instrukcja obsługi

### Schładzacz napojów

20.MB, 20.MI, 20.MY, 20.SB, 20.SI, 20.SY, M10.AB, M10.AI, M10.AY,  
MM20.AB, MM20.AY, MMM30.AB, MMM30.AY



## Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybranie naszego produktu.

### WAŻNE!

Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek negatywne skutki i szkody, które mogą wystąpić w przypadku niewłaściwego wdrożenia środków bezpieczeństwa wymienionych w niniejszej instrukcji.

W budynkach, obiektach i podobnych miejscach, w których urządzenie ma być podłączone, należy wykonać instalację elektryczną zgodną z lokalnymi przepisami oraz należy przedsięwziąć wszelkie niezbędne środki zapewniające bezpieczeństwo życia i mienia ludzi.

### 1. WSTĘP

1. Nie instaluj, nie obsługuj, nie naprawiaj ani nie ingeruj w żaden sposób bez dokładnego przeczytania instrukcji.
2. Do prawidłowej pracy dystrybutora temperatura otoczenia musi mieścić się w przedziale + 5°C i + 32°C
3. Dozownika należy używać wyłącznie do chłodzenia określonych typów napojów. W modelu z paletą miksera. Możesz przygotować napoje ziarniste i Ayrán.  
W modelach z mieszaniem w sprayu nie należy przygotowywać napojów zawierających cząstki stałe. W przeciwnym razie spowoduje to uszkodzenie pompy opryskiwacza. Z drugiej strony nie zaleca się przygotowywania Ayrána w modelach Spray. Spowodowałoby to gromadzenie się oleju w misce i ostatecznie zatrzymałoby pompę.
4. Personel odpowiedzialny za codzienne czynności musi być dokładnie przeszkolony wg procedury związane z czyszczeniem, demontażem, montażem i obsługą dystrybutora.

### 2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

#### Elektryczny

1. Dozownik należy podłączyć do sieci uziemiającej zgodnie z obowiązującymi przepisami, nie używaj przedłużacza.
2. Sprawdź napięcie zasilania dystrybutora na etykiecie na panelu. Nie podłączaj dozownika do gniazdka elektrycznego innego niż o określonym napięciu zasilania.
3. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowanego producenta serwisu lub przez podobnie wykwalifikowaną osobę.
4. Odłącz urządzenie przed jakąkolwiek ingerencją w urządzenie.

#### Operacyjny

1. Nie uruchamiaj dystrybutora bez przeczytania niniejszej instrukcji.
2. Nie uruchamiaj dystrybutora, jeśli wszystkie panele nie są zamontowane i zamocowane.
3. Nie wkładaj przedmiotów ani palców do paneli, żaluzji i wylotu kranu.
4. Dozownik nie nadaje się do użytku na zewnątrz. Upewnij się, że dozownik nie jest umieszczony i nie działa w bezpośrednim świetle słonecznym.
5. Dozownik należy montować w pozycji pionowej.
6. Jeśli nie korzystałeś z dozownika przez dłuższy czas przed uruchomieniem, najpierw odłącz wtyczkę z gniazka dozownika, wyczyść i zdezynfekuj miskę i zawartość miski.
7. W dolnej komorze nigdy nie powinny znajdować się elektryczne części wewnętrzne myte wodą.
8. Dozownik nie powinien być obsługiwany przez dzieci ani używany jako zabawka.
9. Nie używaj dozownika niezgodnie z jego przeznaczeniem.
10. Podczas procesu przygotowywania i czyszczenia należy używać rękawic odpowiednich do obchodzenia się z żywnością.

### 3. PROCEDURY INSTALACJI

1. Wyjmij dozownik z opakowania transportowego i zachowaj opakowanie do późniejszego wykorzystania.
2. Sprawdź, czy nie wystąpiły uszkodzenia podczas transportu. Jeśli występują jakiegokolwiek uszkodzenia na nadwozie lub jakąkolwiek część zamienną prosimy o kontakt ze spedytorem.
3. Jeśli dozownik nie był trzymany prosto podczas transportu, trzymaj go w pozycji pionowej odłączone od zasilania na co najmniej godzinę przed rozpoczęciem procedur instalacyjnych.
4. Dozownik należy podłączyć do sieci w taki sposób, aby przewód był łatwo dostępny.
5. Umieść dozownik na powierzchni, która utrzyma całkowitą wagę dozownika i napój.
6. Umieść dozownik na suchej i płaskiej powierzchni. Upewnij się, że z każdej strony jest wystarczająco dużo miejsca, co najmniej 15 cm, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
7. W pobliżu dystrybutora nie powinno znajdować się żadne źródło ciepła wpływające na wydajność chłodzenia.
8. Wysokość można regulować za pomocą regulowanych nóżek pod dozownikiem.
9. Dozownik nie jest dostarczany w stanie wstępnie wysterylizowanym. Przed rozpoczęciem zapoznaj się z sekcją 5 dozownika, aby zastosować proces sanityzacji.
10. Dozownik należy okresowo rozbierać, czyścić i sterylizować zgodnie ze szczegółami podanymi w następnej sekcji.

#### 4. PRZYGOTOWANIE PRODUKTU I APLIKACJA

1. Napój należy napełniać do miski tylko wtedy, gdy dystrybutor jest wyłączony i odłączony od zasilania.
2. Zamontuj tacki ociekowe w miskach, jak pokazano na rysunku 1.
3. Wyczyść dozownik przed pierwszym użyciem. W tym procesie unikaj stosowania jakichkolwiek środków chemicznych. Unikaj również używania jakichkolwiek materiałów, które mogą powodować rysy na miskach.
4. Dozownik jest gotowy do użycia. Wlej mieszany napój lub Ayran do miski i uruchom maszynę. Możesz więc zapobiec skoncentrowanemu napojowi klejeniu miski.
5. Podłącz dozownik i przełącz przycisk do pozycji „1”. Przełącz przycisk fontanny lub miksera na pozycję „1”. Jeśli nie uruchomisz funkcji miksera, na powierzchni płyty chłodzącej pojawi się lód, który wpłynie na prawidłowe działanie.

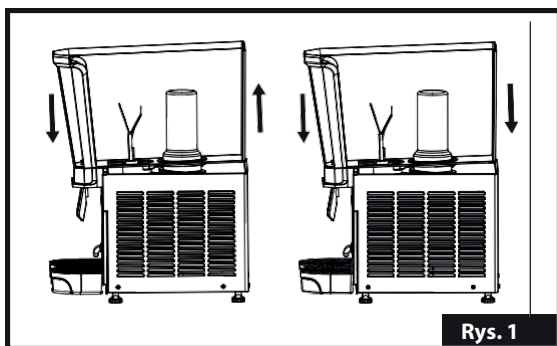
#### 5. MONTAŻ I DEMONTAŻ CZĘŚCI

WAŻNY!

Odciąć zasilanie elektryczne przed przystąpieniem do jakiegokolwiek procesu montażu.

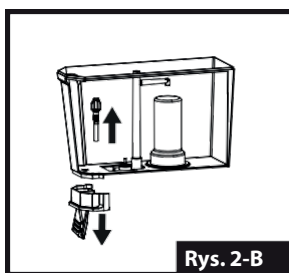
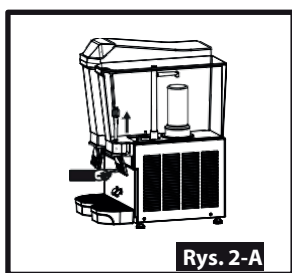
##### Składanie misek

1. Zwilż metalową płytkę wewnątrz miski przed zamontowaniem materiału uszczelniającego.
2. Umieść miskę na metalowej płytce i popchnij w dół. Po dolnej części miska jest umieszczona na plastikowym korpusie, miska jest całkowicie zmontowana. Rysunek 1.



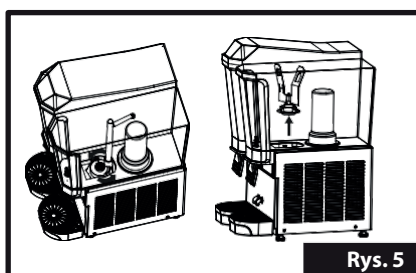
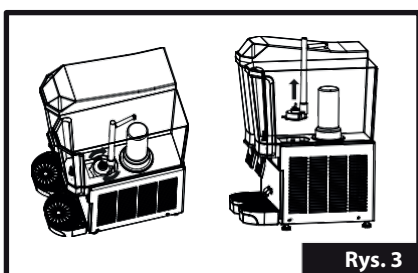
##### Demontaż kranu

1. Popchnij ramię kranu w kierunku korpusu dozownika. Pociągnij wąż kranu do góry. Rysunek 2-A
2. Po wyciągnięciu węża kranowego odkręć śruby kranu i pociągnij kran w dół. Rysunek 2-B



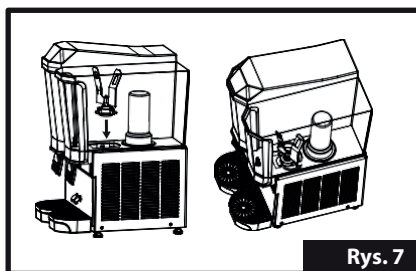
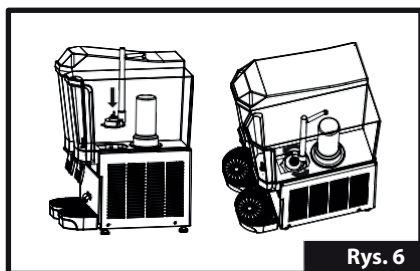
##### Demontaż pompy odśrodkowej i miksera

1. Zdejmij pokrywę miski i obróć korpus pompy lub mikser zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zwolnij sprzęgła. Pociągnij do góry i wyjmij mikser. Rysunek 3-4.



## Montaż pompy fontannowej i miksera

1. Zamontować pompę odśrodkową na swoim miejscu i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Rysunek 5.
2. Zamontuj mikser na swoim miejscu i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Rysunek 6.



## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

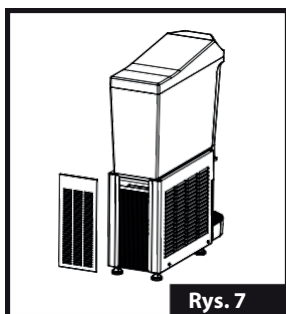
### WAŻNE!

Czyszczenie dozownika jest ważne dla zdrowia Twojego i Twojego klienta. Miskę należy wyczyścić przed nalaniem jakichkolwiek napojów. Jeśli dozownik nie zostanie prawidłowo wyczyszczony, w misce pojawią się bakterie, które zepsują produkt.

1. Odłącz dozownik przed procesem czyszczenia.
2. Nie czyść dozownika wodą o temperaturze wyższej niż 40°C, rozcieńczalnikiem, acetonem, benzyna. W przeciwnym razie możesz uszkodzić plastikowe powierzchnie dozownika.
3. Jeśli nie będziesz używać dozownika przez dłuższy czas, wyłącz urządzenie. Zdejmij wąż kranu i uszczelkę miski, przechowuj w suchym miejscu.
4. Zdejmij miskę i zmoć metalową płytkę.
5. Zdejmij kran i umyj odkażoną wodą. Usunie powstawanie bakterii.
6. Trzymaj pompę fontannową i korpus w wodzie o umiarkowanej temperaturze.
7. Zdejmij uszczelkę miski.
8. Wyjmij tacki ociekowe i wyczyść je.
9. Po zakończeniu procesu czyszczenia zamontować uszczelnienie miski. Wcześniej zwilż metalową płytkę.
10. Po prawidłowym wysuszeniu dozownika podłącz i uruchom dozownik.
11. Możesz obejrzeć film o czyszczeniu klasycznego dozownika przeznastępujący kod QR poniżej.

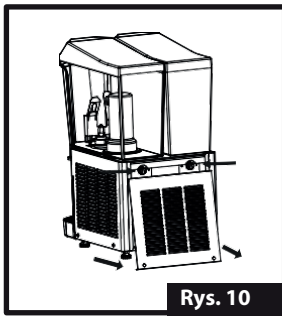
## 7. OKRESOWE CZYSZCZENIE SKRAPLACZA

1. Odłącz dozownik i upewnij się, że wcześniej nie ma żadnego działającego elementu rozpocząć czyszczenie skraplacza.
2. Poluzuj śruby pokrywy bocznej za pomocą śrubokręta.
3. Wyczyść skraplacz odkurzaczem, aby usunąć kurz i brud, które mogą blokować przepływ powietrza przez skraplacz. Cyfra 8.
4. Jeśli zobaczysz jakieś nieszczęśliwe płetwy, przymocuj aluminiowe płetwy za pomocą narzędzia do mocowania. Umożliwia swobodny przepływ powietrza i zwiększa wydajność skraplacza. Rysunek 9.
5. Zaleca się stosowanie tego procesu raz na 3 miesiące.

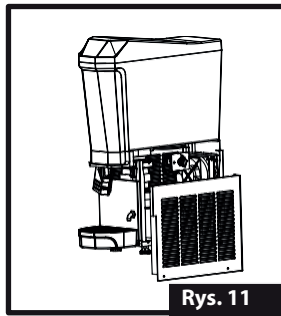


## 8. REGULACJA TERMOSTATU

1. Odłącz dozownik i upewnij się, że wewnątrz dozownika nie ma działającego elementu.
2. Zdejmij prawą osłonę boczną w przypadku modeli Classical MONO, zdejmij tylną osłonę w przypadku modeli Classical TWIN, zdejmij tylną i prawą osłonę boczną w przypadku modeli Classical TRIPLE. Odkręć śrubę osłon i pociągnij do siebie i podnieś do góry. Rysunek 10-11
3. Istnieją dwa termostaty w modelach TWIN i trzy termostaty w modelach TRIPLE. Podczas regulacji termostatów zaleca się ustawienie każdego z nich w tej samej pozycji.



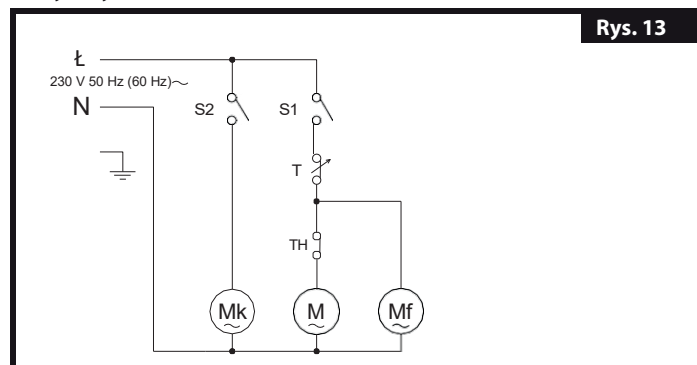
Rys. 10



Rys. 11

## Schematy elektryczne

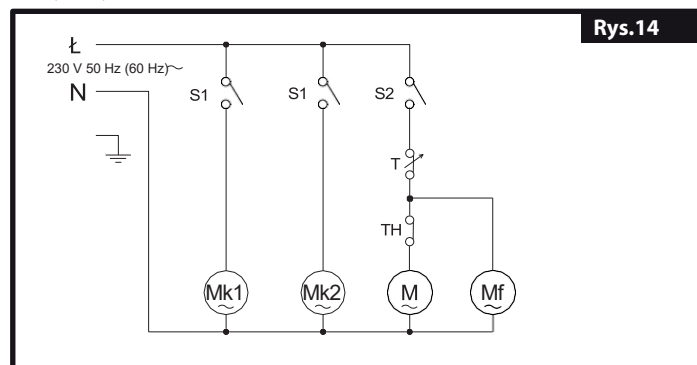
### Klasyczny MONO



Rys. 13

**S1**: PRZEŁĄCZNIK  
MIESZALNIKA **S2** :  
PRZEŁĄCZNIK  
GŁÓWNY **T**  
: TERMOSTAT  
**M** : SPRĘŻARKA **Mf**:  
SILNIK  
WENTYLATORA **Mk**:  
SILNIK  
MIESZALNIKA  
**TH**: PRZEKAŹNIK TERMICZNY  
SPRĘŻARKI

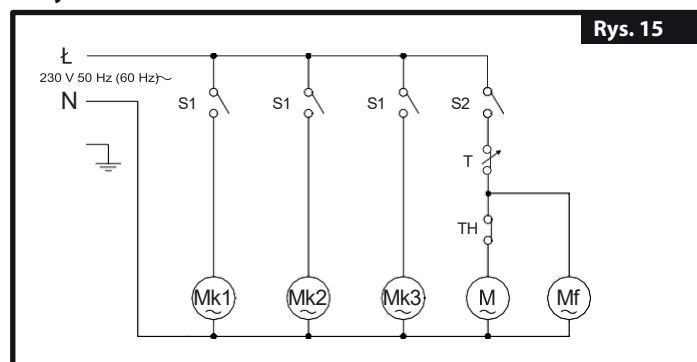
### Klasyczny TWIN



Rys. 14

**S1**: PRZEŁĄCZNIK  
MIESZALNIKA **S2** :  
PRZEŁĄCZNIK  
GŁÓWNY **T** :  
TERMOSTAT **M**:  
SPRĘŻARKA **Mf**:  
SILNIK  
WENTYLATORA **Mk**:  
SILNIK  
MIESZALNIKA  
**TH**: PRZEKAŹNIK TERMICZNY  
SPRĘŻARKI

### Klasyczna TRÓJKA



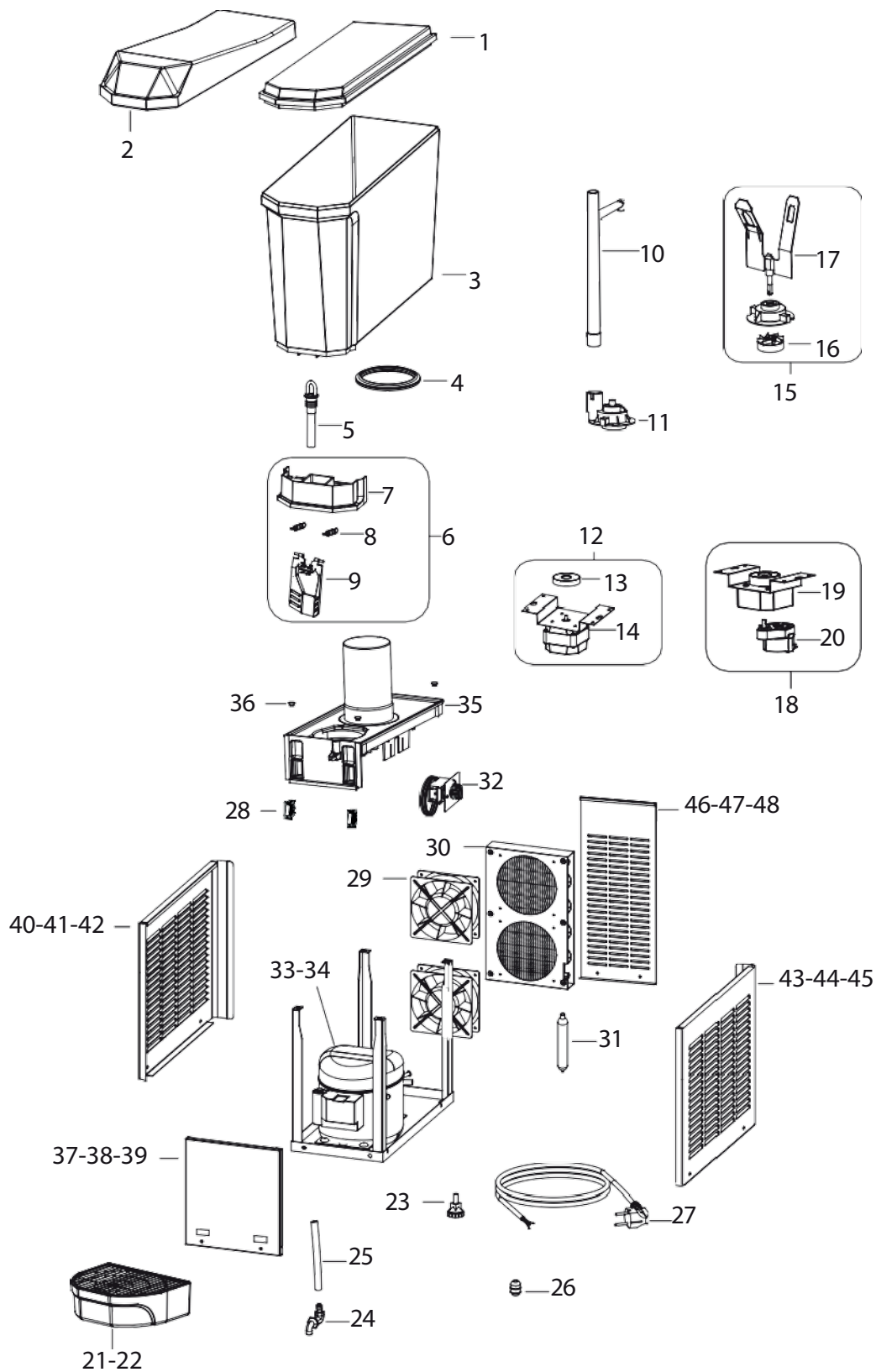
Rys. 15

**S1**: PRZEŁĄCZNIK  
MIESZALNIKA  
**S2** : PRZEŁĄCZNIK  
GŁÓWNY **T** :  
TERMOSTAT **M**:  
SPRĘŻARKA **Mf**:  
SILNIK  
WENTYLATORA **Mk**:  
SILNIK  
MIESZALNIKA  
**TH**: PRZEKAŹNIK TERMICZNY  
SPRĘŻARKI

# Problem - Tabela rozwiązań

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
<b>Schładzacz nie działa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-Bezpiecznik mógł się przepalić.</li> <li>2-Urządzenie może nie być podłączone.</li> <li>3-Termika mogła się przepalić.</li> <li>4-Termostaty można zamknąć.</li> <li>5-Może wystąpić przerwa w dostawie prądu.</li> <li>6-Przełącznik (0) może być wyłączony.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Sprawdź bezpiecznik.</li> <li>2- Włóż wtyczkę.</li> <li>3- Poczekaj chwilę.</li> <li>4- Włącz termostaty.</li> <li>5- Skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej.</li> <li>6- Włącz przełączniki (1).</li> </ol>
<b>Schładzacz nie chłodzi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Skraplacz może być zanieczyszczony.</li> <li>2- Cyrkulacja powietrza może być niewystarczająca.</li> <li>3- Maszyna może być wystawiona bezpośrednio na działanie promieni słonecznych.</li> <li>4- Przełączniki mieszania i zraszaczy (0) mogą być wyłączone.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Wyczyścić skraplacz za pomocą szczotki.</li> <li>2- Ustaw maszynę w miejscu, w którym możliwa jest cyrkulacja powietrza.</li> <li>3- Umieść maszynę w miejscu bez bezpośredniego światła słonecznego.</li> <li>4- Włączyć (1) włącza się mieszanie i zraszacz.</li> </ol>
<b>Tap się zgrywa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Wejście do kranu może być zanieczyszczone.</li> <li>2- Wąż kranu może nie być całkowicie osadzony.</li> <li>3- Sprężyna zaczepu mogła stracić sztywność.</li> <li>4- Uchwyt kranu może być uszkodzony.</li> <li>5- Wąż kranu może być rozdarty.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Oczyszczyć wejście do kranu.</li> <li>2- Upewnij się, że wąż kranu jest całkowicie osadzony.</li> <li>3- Wymień sprężynę zaworu.</li> <li>4- Wymień uchwyt kranu.</li> <li>5- Wymień wąż kranu.</li> </ol>
<b>Opryskowy Dozowniki: Nie ma funkcji SPRAY</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Magnes pompy można zamontować odwrotnie.</li> <li>2- Pompa jest zanieczyszczona.</li> <li>3- Element może utknąć pod magnesem.</li> <li>4- spray z pompką można włożyć do części mieszającej.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Ponownie złóż płaską powierzchnię magnesu pompy stroną skierowaną w dół.</li> <li>2- Wyjmij pompkę i wyczyść.</li> <li>3- Wyjmij magnes i wyczyść.</li> <li>4- Przenieś pompkę.</li> </ol>
<b>Dla MIKSER i Dozowniki KAM: Nie ma mieszania</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Na palecie do mieszania mógł nagromadzić się olej.</li> <li>2- Obcy materiał może utknąć pod paleta.</li> <li>3- Łopátka może nie być włożona lub na swoim miejscu.</li> <li>4- Paletę mieszającą można włożyć do części tryskaczowej.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Zdejmij paletę do mieszania i umyj ciepłą wodą.</li> <li>2- Wyjmij paletę i upewnij się, że nie ma na niej żadnych ciał obcych.</li> <li>3- Złóż ponownie paletę.</li> <li>4- Wymień paletę.</li> </ol>

## Widok rozstrzelony i lista części zamiennych



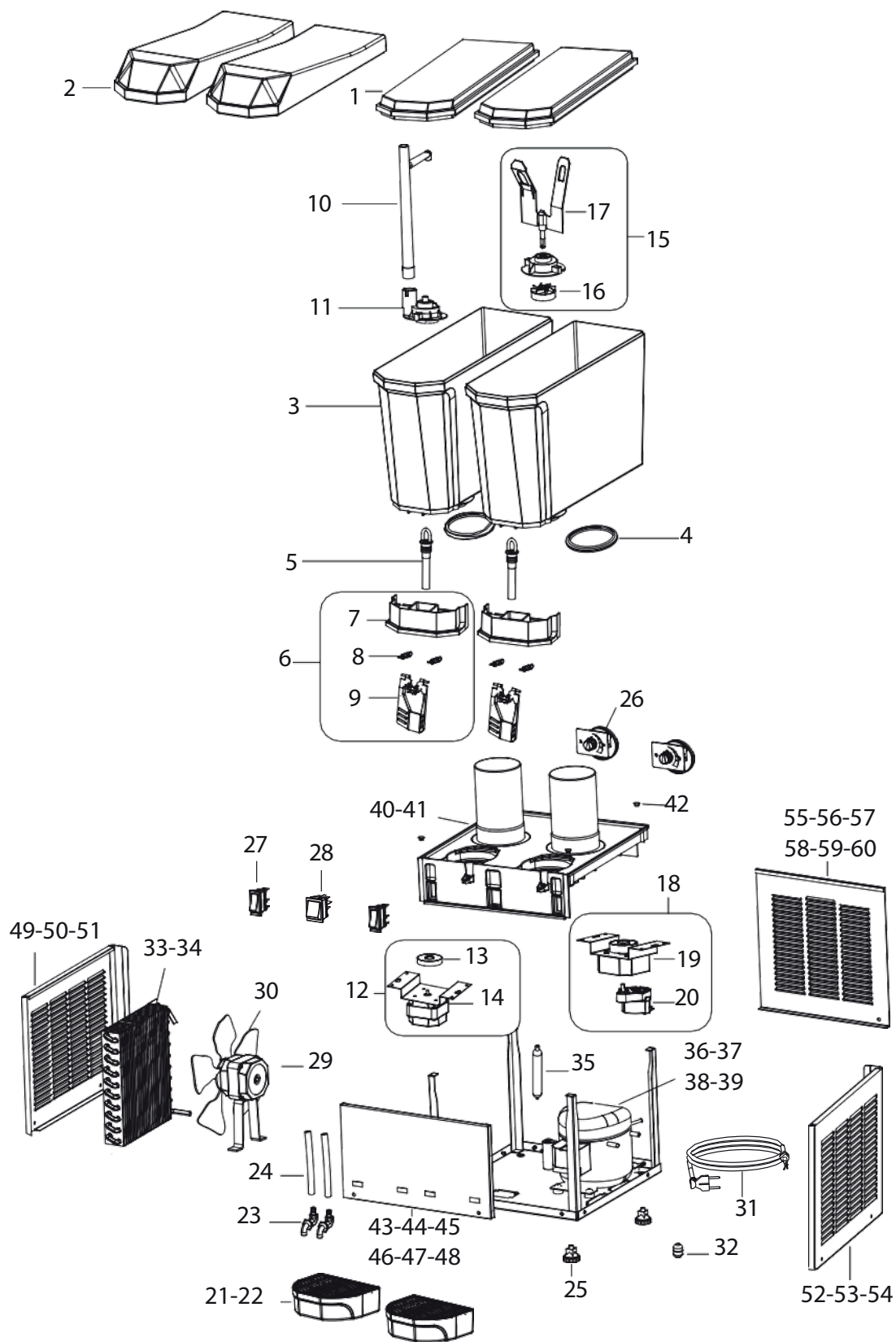


## Lista części zamiennych

NR	KOD MAGAZYNOWY	NAZWA
1	YM-0708	KLASYCZNA POKRYWA NA MISKĘ 20 L PRZEŻROCZYSTA NOWOŚĆ
2	YM-0022	KOMPLET KLASYCZNEJ POKRYWKI NA MISKĘ 20 L, CZARNE
3	YM-0020	KLASYCZNA MISKA 20 L
4	YM-0127	KLASYCZNA USZCZELKA MISKI
5	YM-0218	KLASYCZNY WAŻ KRAWY
6	YM-0180	KLASYCZNY ZESTAW KRAWÓW
7	YM-0178	KLASYCZNY KORPUS KRAWU
8	YM-0198	KLASYCZNY/PANORAMICZNY KRAW SPRĘŻYNOWY (1 SZT.)
9	YM-0220	KLASYCZNY/PANORAMICZNY UCHWYT KRAWU
10	YM-0159	KLASYCZNY ZESTAW RURY NATRYSKOWEJ
11	YM-0483	KLASYCZNY ZESTAW ROTORÓW 45 mm.
12	YM-0160	KLASYCZNY ZESTAW SILNIKA NATRYSKOWEGO
13	YM-0511	SPRYSKIWANY MAGNES SILNIKA
14	YM-0546	KLASYCZNY SILNIK NATRYSKOWY (Z PŁYTA)
15	YM-0174	KLASYCZNY ZESTAW PALET DO MIESZANIA
16	YM-0171	KLASYCZNY MAGNES NA PALETĘ MIESZALNICZĄ
17	YM-0172	KLASYCZNA PALETA MIESZANIA
18	YM-0177	KLASYCZNY ZESTAW SILNIKA MIESZAJĄCEGO 60 OBR./MIN
19	YM-0710	KLASYCZNY ZESTAW MAGNESÓW SILNIKOWYCH DO MIKSERA
20	YM-0096	KLASYCZNY SILNIK MIESZAJĄCY MAGNES 60 OBR./MIN
21	YM-0702	OCIEKACZ NOWY
22	YM-0111	TACKA OCIEKOWA STARY
23	YM-0099	STOPY MASZYNY
24	YM-0545	KLASYCZNY ZESTAW KOLANKA WYŁADOWCZEGO
25	YM-0542	KLASYCZNY PRZEŻROCZYSTY WAŻ SPUSTOWY 8x11
26	YM-0142	DROGA LINOWA PG7
27	YM-0123	KABEL WTYCZKOWY 3x0,75 2mt.
28	YM-0412	WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK POJEDYNCZY BEZ ŚWIATŁA
29	YM-0148	SILNIK WENTYLATORA KWADRATOWEGO 120x120x38
30	YM-0417	KLASYCZNY KONDENSATOR MONO
31	YM-0013	SUSZARKA 13,5GR
32	YM-0202	TERMOSTAT ANALOGOWY
33	YM-0438	1/6 KOMPR. R134a
34	YM-0907	1/6 KOMPR. 290 zł
35	YM-0192	KLASYCZNY ZESTAW TACK JEDNORAZOWYCH
36	YM-0409	KLASYCZNY/PANORAMICZNY KRAWEK STOŁOWY
37	YM-0548	KLASYCZNA MONO PRZEDNIA OSŁONA ŻÓŁTA
38	YM-0703	KLASYCZNA MONO PRZEDNIA OBUDOWA CZARNA
39	YM-0547	KLASYCZNA MONO PRZEDNIA OSŁONA INOX
40	YM-0550	KLASYCZNA MONO PRAWA OSŁONA ŻÓŁTA
41	YM-0704	KLASYCZNA MONO PRAWA OSŁONA CZARNA
42	YM-0549	KLASYCZNA MONO PRAWA OSŁONA INOX
43	YM-0560	KLASYCZNA MONO/TWIN/POTRÓJNA LEWA OSŁONA ŻÓŁTA
44	YM-0732	KLASYCZNA MONO/PODWÓJNA/POTRÓJNA LEWA OSŁONA CZARNA
45	YM-0559	KLASYCZNY MONO/PODWÓJNY/POTRÓJNY LEWY OBUDOWA INOX
46	YM-0554	KLASYCZNA TYLNA OBUDOWA MONO ŻÓŁTA
47	YM-0706	KLASYCZNA MONO TYLNA OBUDOWA CZARNA
48	YM-0553	KLASYCZNA TYLNA OBUDOWA MONO INOX



## Widok rozstrzelony i lista części zamiennych



## Lista części zamiennych

NR	KOD MAGAZYNOWY	NAZWA
1	YM-0708	KLASYCZNA POKRYWA NA MISKĘ 20 L PRZEŻROCZYSTA NOWOŚĆ
2	YM-0022	KOMPLET KLASYCZNEJ POKRYWKI NA MISKĘ 20 L, CZARNE
3	YM-0020	KLASYCZNA MISKA 20 L
4	YM-0127	KLASYCZNA USZCZELKA MISKI
5	YM-0218	KLASYCZNY WĄŻ KRANOWY
6	YM-0180	KLASYCZNY ZESTAW KRANÓW
7	YM-0178	KLASYCZNY KORPUS KRANU
8	YM-0198	KLASYCZNY/PANORAMICZNY KRAN SPRĘŻYNOWY (1 SZT.)
9	YM-0220	KLASYCZNY/PANORAMICZNY UCHWYT KRANU
10	YM-0159	KLASYCZNY ZESTAW RURY NATRYSKOWEJ
11	YM-0483	KLASYCZNY ZESTAW ROTORÓW 45 mm.
12	YM-0160	KLASYCZNY ZESTAW SILNIKA NATRYSKOWEGO
13	YM-0511	SPRYSKIWANY MAGNES SILNIKA
14	YM-0546	KLASYCZNY SILNIK NATRYSKOWY (Z PŁYTA)
15	YM-0174	KLASYCZNY ZESTAW PALET DO MIESZANIA
16	YM-0171	KLASYCZNY MAGNES NA PALETĘ MIESZALNICZĄ
17	YM-0172	KLASYCZNA PALETA MIESZANIA
18	YM-0177	KLASYCZNY ZESTAW SILNIKA MIESZAJĄCEGO 60 OBR./MIN
19	YM-0710	KLASYCZNY ZESTAW MAGNESÓW SILNIKOWYCH DO MIKSERA
20	YM-0096	KLASYCZNY SILNIK MIESZAJĄCY MAGNES 60 OBR./MIN
21	YM-0702	OCIEKACZ NOWY
22	YM-0111	TACKA OCIEKOWA STARY
23	YM-0545	KLASYCZNY ZESTAW KOLANKA WYŁADOWCZEGO
24	YM-0542	KLASYCZNY PRZEŻROCZYSTY WĄŻ SPUSTOWY 8x11
25	YM-0099	STOPY MASZYNY
26	YM-0202	TERMOSTAT ANALOGOWY
27	YM-0412	WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK POJEDYNCZY BEZ ŚWIATŁA
28	YM-0125	1-0 SZEROKI WŁĄCZNIK EMITUJĄCY ŚWIATŁO (Z OSŁONĄ)
29	YM-0902	SILNIK WENTYLATORA 7W
30	YM-0604	PODWÓJNE/POTRÓJNE SKRZYDŁO WENTYLATORA 23 CM 28 STOPNI
31	YM-0123	KABEL WTYCZKOWY 3x0,75 2mt.
32	YM-0142	DROGA LINOWA PG7
33	YM-0136	PODWÓJNY SKRAPLACZ
34	YM-0432	POTRÓJNY KONDENSATOR
35	YM-0019	20 GR SUSZARKA
36	YM-0115	SPRĘŻARKA 1/4 KM R134a
37	YM-0119	SPRĘŻARKA 1/3 KM R134a
38	YM-0903	SPRĘŻARKA 1/4 KM R290
39	YM-0906	SPRĘŻARKA 1/3 KM R290
40	YM-0168	KLASYCZNY ZESTAW STOLIKÓW PODWÓJNYCH
41	YM-0197	KLASYCZNY ZESTAW STOLIKÓW POTRÓJNYCH
42	YM-0409	KLASYCZNY/PANORAMICZNY KRANEK STOŁOWY
43	YM-0556	KLASYCZNA PODWÓJNA OSŁONA PRZEDNIA ŻÓŁTA
44	YM-0659	KLASYCZNA PODWÓJNA OSŁONA PRZEDNIA CZARNA
45	YM-0555	KLASYCZNA PODWÓJNA OSŁONA PRZEDNIA INOX
46	YM-0770	KLASYCZNA POTRÓJNA OSŁONA PRZEDNIA ŻÓŁTA
47	YM-0774	KLASYCZNA POTRÓJNA OBUDOWA PRZEDNIA CZARNA
48	YM-0701	KLASYCZNA POTRÓJNA OSŁONA PRZEDNIA INOX
49	YM-0558	KLASYCZNA PODWÓJNA/POTRÓJNA OSŁONA PRAWA ŻÓŁTA
50	YM-0410	KLASYCZNA PODWÓJNA/POTRÓJNA OSŁONA PRAWA CZARNA
51	YM-0557	KLASYCZNA PODWÓJNA/POTRÓJNA OSŁONA PRAWA INOX
52	YM-0560	KLASYCZNA MONO/TWIN/POTRÓJNA LEWA OSŁONA ŻÓŁTA
53	YM-0732	KLASYCZNA MONO/PODWÓJNA/POTRÓJNA LEWA OSŁONA CZARNA
54	YM-0559	KLASYCZNY MONO/PODWÓJNY/POTRÓJNY LEWY OBUDOWA INOX
55	YM-0562	KLASYCZNA PODWÓJNA OSŁONA TYLNA ŻÓŁTA
56	YM-0760	KLASYCZNA PODWÓJNA OSŁONA TYLNA CZARNA
57	YM-0561	KLASYCZNA PODWÓJNA OSŁONA TYLNA INOX
58	YM-0771	KLASYCZNA POTRÓJNA OSŁONA TYLNA ŻÓŁTA
59	YM-0775	KLASYCZNA POTRÓJNA OSŁONA TYLNA CZARNA
60	YM-0761	KLASYCZNA POTRÓJNA OSŁONA TYLNA INOX

## 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 noweO 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](mailto: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



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl