

## Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi kotłów warzelnych Resto Quality  
RQLR oraz RQLF



## Spis treści

|   |    |
|---|----|
| 1. Wstęp.....   | 3  |
| 2. Dane techniczne.....   | 4  |
| 3. Opis techniczny.....   | 6  |
| 4. Transport, pakowanie, przechowywanie.....  | 7  |
| 5. Uruchomienie (instalacja), instrukcje dotyczące ponownej regulacji dla technika..... | 8  |
| 6. Instalacja, podłączenie do mediów publicznych.....                                   | 8  |
| 7. Instrukcja obsługi dla użytkownika.....  | 13 |
| 8. Wymagania dotyczące techniki bezpieczeństwa.....                                     | 16 |
| 9. Ogólne warunki gwarancji.....  | 17 |

## **1 Wstęp**

Ten kocioł warzelny ma zastosowanie do gotowania zup, dań warzywnych, makaronów, produktów mlecznych, herbaty bez ich przypalania oraz do gotowania na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów lub rozmrażania i gotowania na parze mrożonek lub półproduktów w gastronomii- kuchniach i szpitalach.

Kocioł nie nadaje się do pieczenia ani smażenia.

Urządzenia ogrzewane są gazem komunalnym. Kocioł o pojemności 100 i 150 litrów produkowane są z okrągłymi misami, natomiast 200 i 300 litrów produkowane są z kwadratowymi misami, co sprawia, że zastosowanie naczyń o gabarytach Gastro-Norm nadaje się do gotowania, gotowania na parze, podgrzewania w nich.

Operator kotła powinien uważnie przestudiować i zachować niniejszą instrukcję instalacji i obsługi

## 2 Dane techniczne

| Kotły warzelne gazowe  | RQLR 102 | RQLR 152 | RQLF 202 | RQLF 302 |
|--|----------|----------|----------|----------|
| Pojemność nominalna zbiornika (litry)  | 100      | 150      | 200      | 300      |
| Waga urządzenia (kg)   | 128      | 139      | 209      | 220      |
| Objętość komory wodnej przenoszącej ciepło (litry)                                     | 30       | 30       | 49       | 49       |
| Czas nagrzewania (od 20 do 90°C, maks. minuty)   | 60       | 69       | 76       | 87       |
| Nominalne obciążenie cieplne palnika (kW)  | 15,5     | 19.0     | 25       | 32       |
| <b>Wartości ciśnienia gazu przed dyszą (mbar) –Do ustawienia podczas uruchamiania.</b> |          |          |          |          |
| Gaz ziemny G20 (34,02 MJ/m <sub>3</sub> )  | 14.4     | 14.4     | 14.2     | 14       |
| <b>Rozmiary dysz (mm)</b>  |          |          |          |          |
| Gaz ziemny G20   | 3.05     | 3,50     | 4.00     | 4.60     |

Robocze ciśnienie pary w komorze wymiany ciepła: Fazy grzania w procentach ciągłej pracy palnika: Sprawność urządzenia wg MSZ EN 203-2:1999: maks. 0,5 bara ~10, 25, 40, 75, 100% min. 50%

Napięcie sieciowe: 230 V

Klasa ochrony urządzeń elektrycznych przed porażeniem: Klasa ochrony przed dotykiem I  
Ochrona urządzeń elektrycznych: IP42

Konstrukcja zbiornika zgodnie z wylotem spalin:

- Marek A<sub>1</sub>(konstrukcja podstawowa, okap wyciągowy odprowadza powstające gazy spalinowe)
- Marek B<sub>11</sub>(osprzęt zamawiany oddzielnie, podłączony do komina, wyposażony w przerywacz ciągu)

**Ostrzeżenie:** W przypadku odprowadzania spalin typu B<sub>11</sub> średnica przewodu spalinowego podłączonego do akcesoriów miski powinna być zgodna z przepisami kraju docelowego. Średnica ta może być większa lub równa średnicy przyłącza akcesoriów wylotowych miski.

Rozmiar przyłącza gazowego: ISO228-G1/2" gwintzewewnętrzny

Przyłącze wody pitnej: ISO228-G1/2" gwintzewewnętrzny

Przyłącze wody miękkiej: ISO228-G1/2" gwintzewewnętrzny

**Główne właściwości stosowanego rodzaju gazu**

Gaz ziemny G20: wartość opałowa gazu suchego zgodnie z odpowiednią normą, w temperaturze 15°C, pod ciśnieniem 1013,25 wynosi 34,02 MJ/Nm<sub>3</sub>.

| Kategoria gazu                                  | I <sub>2H</sub> 25 mbarów | I <sub>2H</sub> 20 mbarów | I <sub>2E</sub> 20 mbarów |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Ciśnienie przyłączeniowe (mbar)                 | 25                        | 20                        | 20                        |
| Nominalne obciążenie gazem (Nm <sub>3</sub> /H) |                           |                           |                           |
| RQLR 102  | 1.5                       | 1.5                       | 1.5                       |
| RQLR 152  | 2.0                       | 2.0                       | 2.0                       |
| RQLF 202  | 2.6                       | 2.6                       | 2.6                       |
| RQLF 302  | 3.4                       | 3.4                       | 3.4                       |

### 3. Opis techniczny

Każdy główny element konstrukcyjny kotła wykonany jest ze stali nierdzewnej. Kocioł zapewnia gotowanie bez przypalania dzięki ogrzewaniu pośredniemu.

Naczynie jest ogrzewane palnikiem gazowym z naturalnym dopływem powietrza. Zabrania się ustawiania palnika na gaz w sposób odbiegający od ustawień fabrycznych.

Gazy spalinowe opuszczają komorę spalania przez zamknięty kanał. Można je odprowadzić pod okapem wyciągowym za pomocą kratki dymowej dostarczanej jako akcesorium do typu A1. Do podłączenia do komina niezbędny jest oddzielnie zamawiany wyciąg spalin. Kotły są testowane dla obu metod działania.

Wentylacja kuchni i związane z nią urządzenia techniczne (kanały wentylacyjne, kominy) muszą być zaprojektowane z uwzględnieniem odpowiednich przepisów dla każdego typu wyciągu spalin.

Kocioł gazowy gotuje wodę w wymienniku ciepła, a wytworzona w ten sposób para ogrzewa zbiornik.

Elektronika zintegrowana z urządzeniem kontroluje poziom wody technologicznej w komorze wymiennika ciepła. W przypadku awarii zasilania wodą zatrzymuje ogrzewanie i zapala żółtą lampkę kontrolną, a jednocześnie automatycznie sterowany zawór elektromagnetyczny uzupełnia wodę do niezbędnego poziomu.

Podczas pracy w komorze wymiany ciepła wytwarzana jest para o temperaturze 100-111°C, której nadciśnienie jest utrzymywane przez presostat na poziomie od 0,3 do 0,5 bara. Wartość ciśnienia jest wskazywana przez manometr.

W przypadku niedopuszczalnego nadciśnienia zaczyna działać sprężynowy zawór bezpieczeństwa.

Kolejną funkcją tego zaworu bezpieczeństwa podczas podgrzewania jest automatyczne odpowietrzanie komory parowej i uwalnianie próżni (zasysanie powietrza) podczas fazy chłodzenia po wyłączeniu.

Pokrywa kotła jest otwierana ręcznie pod kątem około 75°. Sprężynowe urządzenie przechylające pokrywę utrzymuje ją stabilnie w pozycji zamkniętej i otwartej.

Kocioł jest napełniany zimną wodą za pomocą podłączonego kranu obrotowego.

Żywność jest spuszczana z kotła przez 2-calowy kranik do spuszczenia żywności lub może być wylewana chochlą. Kranik spustowy jest zablokowany, aby zapobiec przypadkowemu otwarciu.

Naczynie jest sterowane elektronicznie, dzięki czemu jego obsługa jest dość prosta. Włączanie i wyłączanie palnika, zmiana mocy grzania odbywa się za pomocą pokrętła umieszczonego przed folią wyświetlacza. Ogień rozpala się automatycznie po przekręceniu pokrętła na dowolny poziom grzania. Ogrzewanie jest sterowane czasowo i może być ustawione na 5 poziomach. Ustawiony poziom ogrzewania jest wskazywany przez pionową zieloną sekwencję świateł znajdującą się po lewej stronie.

Ogrzewanie wyłącza się, obracając pokrętło regulacji poziomu ogrzewania do pozycji "0". Pozycja "0" jest sygnalizowana zgaśnięciem zielonej pionowej sekwencji kontrolki i zapaleniem się kontrolki O/I. Urządzenie musi być wyłączone codziennie za pomocą głównego wyłącznika zainstalowanego na zewnątrz urządzenia.

Stan gotowości urządzenia do pracy sygnalizowany jest zapaleniem się zielonej kontrolki O/I.

Awaria spowodowana brakiem gazu, awarią zasilania lub jakimkolwiek nieoperacyjnym wyłączeniem płomienia jest sygnalizowana kontrolką "RESET". Urządzenie można ponownie uruchomić, obracając pokrętło do pozycji O/I. W przypadku domyślnego ogrzewania bez wody ogranicznik ciepła wyłącza urządzenie i należy wezwać serwis w celu usunięcia usterki.

#### **4. Transport, pakowanie, przechowywanie**

Kocioł i pokrywy są poddawane obróbce przy użyciu specjalnego środka odpowiedniego do czyszczenia powierzchni nierdzewnych. Kocioł jest transportowana pokryta folią ochronną, zapakowana na drewnianej palecie.

Urządzenie należy przechowywać zapakowane w suchym miejscu w pomieszczeniu. Urządzenie jest wrażliwe na wstrząsy i uderzenia.

## **5. Uruchomienie (instalacja), instrukcje dotyczące ponownej regulacji dla technika**

### **Uwaga!**

Zbiorniki gazowe są montowane przez producenta na gaz ziemny oznaczony G20 zgodnie z krajem docelowym wskazanym na urządzeniu. Podczas instalacji należy upewnić się, że typ gazu wskazany na tabliczce znamionowej urządzenia jest taki sam jak dostarczony.

Przed uruchomieniem należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

Etapy uruchamiania:

6.1 Instalacja, podłączenie do sieci publicznej

6.2 Regulacja i kontrola systemu gazowego

6.3 Pełny test funkcjonalny

## ***6. Instalacja, podłączenie do mediów publicznych***

Przed uruchomieniem operator musi zapewnić zgodność z przepisami obowiązującymi w krajach docelowych.

### **6.1.a Lokalizacja**

Kocioł może być umieszczony wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu z powietrzem niepowodującym korozji. Po ustawieniu zbiornika należy je wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek. Naczynie może być ustawione na niepalnej, odpornej na wysoką temperaturę podłodze. W odległości 200 mm od kratki dymowej lub wyciągu spalin nie wolno przechowywać żadnych materiałów łatwopalnych (np. tkanin, wydruków, urządzeń z tworzyw sztucznych itp).

### **6.1.b Połączenie elektryczne**

Podczas tworzenia połączenia elektrycznego należy przestrzegać odpowiednich wymogów obowiązujących w danym kraju.

Urządzenie posiada stałe połączenia. Na podstawie podanych danych technicznych urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej za pomocą kabla olejoodpornego o przekroju 3x1 mm<sup>2</sup> - z uwzględnieniem warunków lokalnych - oraz należy zainstalować wyłącznik sieciowy.

Punktem podłączenia jest zacisk znajdujący się wewnątrz skrzynki sterowniczej za dolną pokrywą.

Uwaga! Nie wolno zamieniać przewodów fazowych i neutralnych, ponieważ spowodowałyby to uszkodzenie urządzenia.

Rozsądne jest umieszczenie bezpiecznika i wyłącznika w pobliżu urządzenia.

Podłączenie do sieci o średnim potencjale jest obowiązkowe.

**Zabrania się użytkowania urządzenia bez skutecznej ochrony przeciwporażeniowej!**  
**Montaż elektryczny może być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.**

### **6.1.c Przyłącze wody**

Podstawowa konstrukcja zbiorników przewiduje oddzielne punkty przyłączeniowe do napełniania zbiornika wodą pitną i wodą technologiczną (miękką). Używanie wody pitnej zamiast wody miękkiej w komorze wodno-parowej powoduje zwiększone tworzenie się kamienia, który wymaga częstszego sprawdzania i usuwania.

Montaż może być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

Aby odfiltrować zanieczyszczenia z sieci wodociągowej, w punkcie podłączenia należy zainstalować filtr wody

#### **6.1.d Podłączenie gazu**

Zasilanie gazowe urządzenia musi zostać ustalone przez operatora na podstawie podanych danych technicznych, z uwzględnieniem wymogów technologicznych danego kraju i właściwego regionalnego dostawcy gazu.

Główny wyłącznik musi być zainstalowany przed urządzeniem.

Prace montażowe i podłączeniowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

Końcówka rury przyłączeniowej gazu jest gwintowana. Do podłączenia urządzenia do sieci gazowej zaleca się użycie elastycznej rury z atestem gazowym.

Uwaga! Wewnętrzna średnica rury powinna wynosić co najmniej 10 mm. (Rury o średnicy wewnętrznej 6 mm stosowane w urządzeniach gospodarstwa domowego nie zapewniają wymaganej przepustowości gazu).

Podczas korzystania z elastycznych rur przyłączeniowych gazu należy przestrzegać instrukcji producenta dotyczących wymiany.

#### **6.1e Połączenie z kominem**

Gazy spalinowe urządzenia mogą przedostawać się do przestrzeni powietrznej kuchni lub mogą być odprowadzane do komina przez oddzielnie zamówiony przewód spalinowy. Wpuszczając je do przestrzeni powietrznej kuchni, należy zapewnić odpowiednie odprowadzanie spalin i przestrzegać odpowiednich przepisów.

Uwaga! Zbiorniki są wyposażone w palniki atmosferyczne. Wentylacja kuchni musi być wyrównana lub nadciśnieniowa, gdy zbiornik jest podłączony do komina.

#### **6.1f Przyłącze spustowe**

Należy ustanowić połączenie spustowe dla cieczy wypływających podczas czyszczenia zbiornika.

### **6.2 Regulacja instalacji gazowej, sprawdzenie**

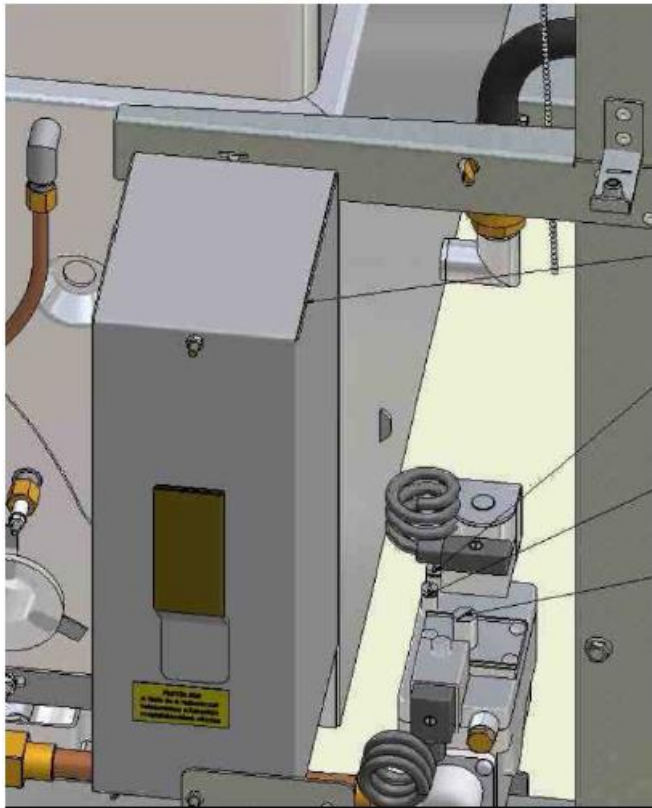
**UWAGA!**

Urządzenie jest fabrycznie dostosowane do typu gazu i wartości przyłączeniowej podanej na tabliczce znamionowej. Jeśli warunki lokalne są inne, urządzenie należy ponownie wyregulować.

Ponowna regulacja może być przeprowadzona wyłącznie przez serwis producenta lub jego przedstawiciela.

#### **6.2.a Sprawdź**

Sprawdzić ciśnienie przyłączeniowe, czy odpowiada ono danemu rodzajowi gazu (grupa "H", 20 lub 25 barów, a grupa "E" 20 barów).



Przeniesiona skrzynka elektryczna

Ciśnienie gazu wejściowego  
trzczeń pomiarowy

Pomiar ciśnienia  
gazu kołek przed  
dyszą

Zaślepka śruby  
nastawczej ciśnienia  
przed dyszą

### 6.2.b Ustawianie ciśnienia palnika

- Po sprawdzeniu ciśnienie palnika odpowiednie dla danego rodzaju gazu należy ustawić na zaworze gazowym SIT822, również na podstawie tabeli w rozdziale "3 Dane techniczne".
- W pierwszej kolejności (po odkręceniu śruby blokującej) należy podłączyć manometr do króćca zaworu gazowego
- Otworzyć główny zawór gazu, sprawdzić gęstość gazu.
- Ustawienie palnika: odpalić naczynie, zdjąć zaślepkę zaworu gazowego i ustawić ciśnienie wylotowe za pomocą szerokiego śrubokręta, zgodnie z tabelą podaną w rozdziale "3 Dane techniczne".
- Uwaga! Zbiornik jest pod napięciem!
- Po wykonaniu powyższych czynności założyć z powrotem zaślepkę zamykającą, dokręcić kołek pomiaru ciśnienia, za pomocą oryginalnej śruby.

### **6.3 Pełny test funkcjonalny:**

Po całkowitym podłączeniu i zainstalowaniu zbiornika należy wykonać następujące czynności:

- Otworzyć główny zawór gazu.
- Sprawdzić szczelność połączenia gazowego.
- Włączyć główny wyłącznik elektryczny na ścianie.
- Napełnić kocioł wodą przez kran z rurką obrotową, tak aby zakryła trzpień wylotowy żywności, i sprawdzić szczelność połączeń.
- Ustawić przełącznik na najwyższy poziom grzania, poczekać, aż urządzenie napełni komorę wymiany ciepła wodą (trwa to około 10 minut, w międzyczasie żółte światło "kranika" jest stale włączone).
- Palniki włączają się automatycznie, gdy w komorze wymiennika ciepła znajdzie się wystarczająca ilość wody.
- Podgrzewać wodę w kotle do wrzenia, a następnie przez kolejne pięć minut na każdym poziomie grzania. W międzyczasie sprawdzić prawidłowe działanie armatury (odgazowywacz i zawór wlotu powietrza, zawór bezpieczeństwa, manometr, wyłącznik ciśnieniowy, elektryczną regulację poziomu grzania, szczelność połączeń).
- Zamknąć dopływ gazu, opróżnić zbiornik i wyczyścić go po schłodzeniu.
- W przypadku niebezpieczeństwa zamarznięcia należy również odwodzić komorę parową



- Jeśli żółta lampka (brak wody w komorze wymiany ciepła) zapali się podczas pracy (wskazując również zatrzymanie ogrzewania), należy poczekać, aż woda zostanie automatycznie uzupełniona.
  - Jeśli zdarza się to częściej niż zwykle, należy wezwać serwis.
  - Podczas gotowania należy kilkakrotnie sprawdzić wartość ciśnienia wskazaną na manometrze, a jeśli jest ona wyższa niż 0,5 bara lub nie wskazuje żadnej wartości, mimo że naczynie jest normalnie ogrzewane, należy wezwać serwis.
  - Jeśli para wydychiwana jest w sposób ciągły przez zawór bezpieczeństwa lub inne złącze po podgrzaniu lub jeśli woda wycieka, należy wezwać serwis.
  - Nie wolno używać kotła warzelnego z wadliwymi, uszkodzonymi lub zniszczonymi elementami sterującymi lub wskaźnikowymi.
  - Gdy świeci się lampka kontrolna "Defective vessel" (Uszkodzony zbiornik), oznacza to, że zbiornik jest przegrzany i nie można go używać.
- Silny zapach i niewielka ilość dymu odczuwalne podczas pierwszego podgrzewania pochodzą z spalania materiału konserwującego i wkrótce się zakończą.

### **c. Wyłączenie**

Przekręć pokrętkę regulatora poziomu ogrzewania do pozycji "0", kontrolki poziomu zgasną, a zbiornik będzie oczekiwał w stanie gotowości. Po zakończeniu zmiany i w przypadku długiej przerwy w pracy należy wyłączyć główny wyłącznik gazu i główny wyłącznik elektryczny.

### **d. Czyszczenie**

Wypuść ugotowane jedzenie przez kranik do spuszczenia jedzenia lub chochlą. Następnie wyczyść naczynie. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyłączyć zasilanie za pomocą wyłącznika sieciowego.

Czyszczenie należy przeprowadzać zgodnie z "Instrukcjami porządkowania, czyszczenia i dezynfekcji".

Podczas przygotowywania planów należy starannie dobierać detergenty. Dostępnych jest kilka rodzajów środków, które posiadają szczegółowy opis dotyczący charakteru zanieczyszczeń i materiałów, z których wykonane są czyszczone urządzenia.

Ogólna zasada jest następująca:

Stal nierdzewna może również ulec poplamieniu na skutek zanieczyszczenia lub środków żrących, detergentów.

Unikaj stosowania środków dezynfekujących zawierających chlor, ponieważ są one szczególnie szkodliwe dla stali nierdzewnej.

Należy wybierać detergenty, które są szczególnie zalecane do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej.

Podczas czyszczenia gorących powierzchni /np. zbiorników/ skuteczność detergentu i jednocześnie jego agresywność w stosunku do powierzchni wzrasta.

Należy przestrzegać instrukcji dotyczących stężenia detergentów.

Zabrania się mycia pokryw strumieniem wody.

### **e. Konserwacja**

Materiał, jakość i konstrukcja elementów konstrukcyjnych urządzenia nie wymagają specjalnej konserwacji ze strony użytkownika poza częstą obsługą podczas korzystania z niego zgodnie z jego przeznaczeniem. Jednakże kontrola działania i konserwacja zapobiegająca uszkodzeniom osprzętu elektrycznego i zabezpieczającego powinna być często przeprowadzana przez specjalistę, ale przynajmniej raz w roku, i powinna być wiarygodnie poświadczona w "Certyfikacie" instrukcji obsługi /data, podpis, pieczęć/.

Warunki gwarancji udzielonej przez producenta odnoszą się wyłącznie do urządzeń posiadających certyfikat. W przeciwnym razie żądanie gwarancji nie zostanie uznane. Konserwacja obejmuje następujące czynności (ponowna regulacja, resetowanie, czyszczenie lub wymiana, jeśli to konieczne):

7.5a System gazowy jako: rury palnika, elektrody, zawór główny, zawory elektromagnetyczne, połączenia, pokrywy komory spalania, kanał spalinowy, żebra wymiany ciepła, sprawdzenie szczelności, wydajności, funkcjonalności, zwęglenia, korozji, zużycia itp. izolacji cieplnej.

7.5b Zespoły bezpieczeństwa: manometr, lampki kontrolne, przełącznik ciśnienia, skalowanie czujnika poziomu, zawór wlotu powietrza i zawór spustowy powietrza, kontrola szczelności i działania zaworu bezpieczeństwa.

7.5c Szczelność połączeń elektrycznych, solidność uziemienia ochronnego, solidność izolacji, mocowanie osprzętu, istnienie osłon przed kapiącą wodą, sprawność elektroniki.

7.5.d Stopień osadzania się kamienia w komorze wodnej i parowej, w razie potrzeby odkamienianie.

Odkamienianie musi być wykonywane przez specjalistę nie częściej niż co trzy lata.

Odkamienianie jest specjalnym zadaniem, do którego stosuje się urządzenie myjące wypełnione środkiem odkamieniającym zalecanym do materiałów nierdzewnych.

7.5e Szczelność armatury wodociągowej, zamknięcie bez kapania, kranik ciepłej i zimnej wody, kołek spustowy komory parowej. Wylot spalin i komin są co roku sprawdzane przez lokalnie kompetentną firmę.

Konserwację należy przeprowadzać wyłącznie po wyłączeniu głównego wyłącznika ściennego, gdy nie jest on pod napięciem.

Konserwacja połączeń elektrycznych i części składowych może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Prace konserwacyjne przyłączy i armatury gazowej, przestawianie na inny rodzaj gazu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.

## **8. Wymagania dotyczące techniki bezpieczeństwa**

Podczas uruchamiania i eksploatacji kotłów warzelnych należy przestrzegać:

- W zakresie przepisów bezpieczeństwa zakładu wymagania norm MSZ EN 2364-410:1999 i MSZ EN 2364-410:1999 /1M:2004;
- W zakresie zasad ochrony przed dotykiem wymagania normy MSZ EN 61140:2003;
- W zakresie układania przewodów gazowych wymagania normy MSZ7048-1, -2: 1983;
- W zakresie odprowadzania spalin, wentylacji określone w „Szczegółowych wymaganiach technicznych niezbędnych do wykonania stopnia GKM nr 11/2004. (II.13.)”.

## 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. 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](mailto:serwis@restoquality.pl) 8. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI Resto Quality Sp. z o.o. Zamknięta 10/1,5 30-554 Kraków 12 307 06 72 [info@restoquality.pl](mailto:info@restoquality.pl) [www.restoquality.pl](http://www.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



