



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piece do pizzy elektryczne

Model: TOP 4XL, TOP 6XL, TOP 6XL/L, TOP 9XL, TOP 44XL, TOP 66XL, TOP 66XL/L, TOP 99XL



Spis treści

SEKCJA 1: Tabliczka znamionowa	3
1.1. Etykieta seryjna	3
SEKCJA 2: Informacje ogólne	3
2.1. Wprowadzenie	3
2.2. Status „wyłączony piec”	3
2.3. Środki ostrożności	3
2.4. Ograniczenia dotyczące użytkowania.....	4
SEKCJA 3: Instalacja	4
3.1. Instrukcje dla użytkowników	4
3.2. Połączenie elektryczne	4
SEKCJA 4: Skrzynka terminala.....	5
4.1. Wyposażenie:	5
SEKCJA 5: Użytkowanie i funkcjonowanie.....	6
5.1. Panel sterowania	6
5.2. Pierwsze uruchomienie pieca.....	7
5.3. Włączanie pieca.....	7
5.4. Wyłączanie pieca	7
SEKCJA 6: Konserwacja	8
6.1. Czyszczenie	8
SEKCJA 7: Rozbiórka	8
7.1. Ogólne ostrzeżenia	8
SEKCJA 8: Schematy połączeń	9
8.1. Schemat budowy.....	12
8.2. Części zamienne	17
8.3. Dane techniczne	18
SEKCJA 9: Ogólne warunki gwarancji	20

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

SEKCJA 1: Tabliczka znamionowa

1.1. Etykieta seryjna

Podczas umieszczania na etykiecie, poniższych danych, zadbano o czytelność i trwałość napisów:

- Nazwa producenta;
- Numer seryjny;
- Oznaczenie CE;
- Napięcie i częstotliwość elektryczna (V/ Hz);
- Model (MOD);
- Rok produkcji;
- Moc elektryczna (kW/ A);
- Waga urządzenia;
- Napis „Wyprodukowano we Włoszech”;

SEKCJA 2: Informacje ogólne

2.1. Wprowadzenie

Przed rozpoczęciem użytkowania danego pieca 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 pieca i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

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

2.2. Status „wyłączony piec”

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacyjnej i / lub regulacyjnej należy koniecznie odłączyć źródło zasilania wyjmując wtyczkę z gniazdka sieciowego. Należy upewnić się, czy piec jest skutecznie wyłączony i schłodzony.

2.3. Środki ostrożności

Przewidywane zastosowanie, do którego ten piec został zaprojektowany i wyprodukowany: pieczenie pizzy, zapiekanie produktów gastronomicznych oraz podgrzewanie potraw w blachach do pieczenia.

Piec może być obsługiwany wyłącznie przez wykwalifikowanego operatora. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci):

- o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych;
- z brakiem doświadczenia i wiedzy;
- które nie są pod nadzorem lub nie dostały wskazówek od osoby odpowiedzialnej za użytkowanie.

Nie można dopuścić do sytuacji, w której dzieci bawiły by się urządzeniem.

2.4. Ograniczenia dotyczące użytkowania

Niniejszy piec został zaprojektowany i wyprodukowany wyłącznie do celów opisanych powyżej, dlatego wszelkie inne zastosowania są surowo zabronione. Wpływa to również na bezpieczeństwo operatorów oraz utrzymanie niezawodnego działania maszyny.

SEKCJA 3: Instalacja

3.1. Instrukcje dla użytkowników

Miejsce, gdzie zostanie postawiony piec, musi spełniać następujące warunki:

- być suche;
- być oddalone od źródeł wody;
- mieć odpowiednią wentylację i oświetlenie zgodnie z zasadami higieny oraz bezpieczeństwa podlegającym obowiązującym przepisom.

Uwaga: Nie wolno instalować pieca w pobliżu materiałów łatwopalnych (drewno, tworzywa sztuczne, palne, gaz, itp.). Również należy unikać kontaktu łatwopalnych przedmiotów z gorącą powierzchnią pieca. Zawsze muszą być zachowane środki bezpieczeństwa przed zajęciem się ogniem, a także zapewniona wolna przestrzeń w okół maszyny (co najmniej 30cm).

Sprawdzić, czy konfiguracja elektryczna jest zgodna z numerami parametrów technicznych znajdujących się na małej płytce z tyłu pieca. Charakterystyka gniazda elektrycznego musi być zgodna z wtyczką zainstalowaną na kablu.

3.2. Połączenie elektryczne

Uwaga: Podłączenie elektryczne pieca do sieci musi być wykonane wyłącznie przez autoryzowanego technika (elektryka) posiadającego kwalifikacje techniczne i zawodowe określone przepisami obowiązującymi w kraju planowanego użytkowania pieca, który musi wydać deklarację poprawności wykonanej operacji.

Aby podłączyć maszynę do sieci elektrycznej należy postępować zgodnie z poniższymi krokami:

1. Podłączyć przewody do zacisków L1 - L2 - L3 - N - \perp przewodu zasilającego typu H07RNF 3G X „X” mm² bez osłony z ferulą;
2. Drugi koniec kabla połączyć z wtyczką, która jest znormalizowana i spolaryzowana (rozdzielenie między fazą, a przewodem neutralnym musi być jednoznaczne).
3. Aby podłączyć piec do jednofazowego napięcia 230 V wystarczy wykonać mostek pomiędzy L1-L2-L3 za pomocą specjalnych płytek znajdujących się w skrzynce zaciskowej.

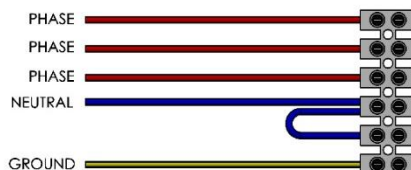
L1	Clamp N. 1
L2	Clamp N. 2
L3	Clamp N. 3
N	Clamp N. 5
\perp	Clamp N. 6

Uwaga: Po wykonaniu podłączenia elektrycznego upoważniony technik (elektryk) musi wydać oświadczenie potwierdzające wykonanie pomiaru ciągłości obiegu zabezpieczającego. Maszyna musi być zaopatrzona w urządzenie RESI BASIC (RCD) mające znamionowy prąd pracy nie przekraczający 30 mA.

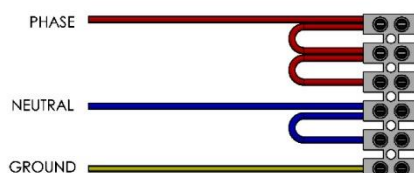
SEKCJA 4: Skrzynka terminala

Skrzynka terminala jest umieszczona na zewnątrz, z tyłu pieca.

400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



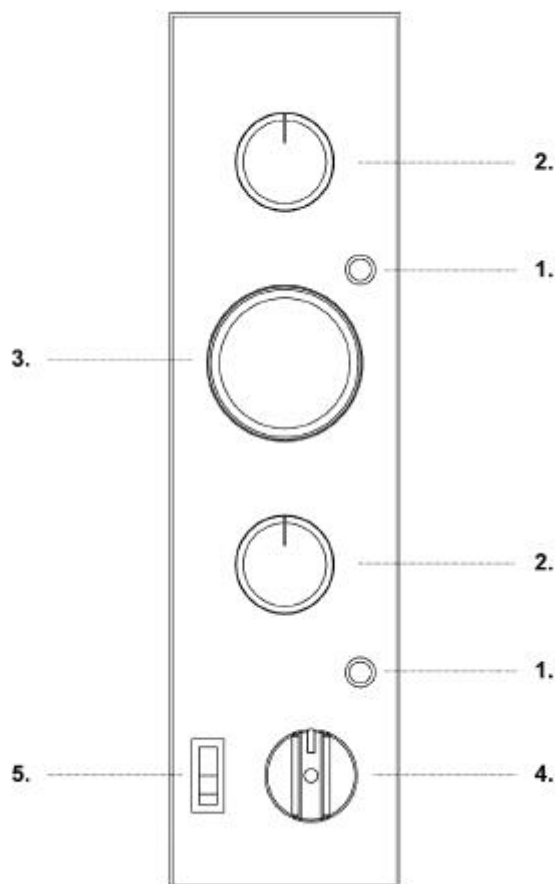
Typ piekarnika	Liczba kabli	Przekrój (mm ²)
Jednofazowy, jedna komora	3	4
Jednofazowy, dwie komory i modele 9 jednofazowe	3	6
Trójfazowy, jedna komora i dwie komory	5	4
Trójfazowy, modele 9 i wzwyż	5	6

4.1. Wyposażenie:

Urządzenia mogą być podłączone tylko do systemu o takim samym potencjale. Miejsce do podłączenia się do terminala znajduje się z boku skrzynki. Drut łączący musi mieć przekrój o wartości minimum 10 mm².

SEKCJA 5: Użytkowanie i funkcjonowanie

5.1. Panel sterowania



Nr.	Opis	Funkcja
1	Światło ostrzegawcze	Zapalona sygnalizuje działanie używanego rezystora
2	Termostat	Pozycja 0: wyłącza działanie rezystora Pozycja 45-455°C: umożliwia działanie rezystora i ustawia żądaną temperaturę
3	Termometr	Wskazuje temperaturę w komorze pieczenia
4	Przełącznik elementu grzejnego	Pozycja I: umożliwia działanie rezystora Pozycja 0: wyłącza działanie rezystora
5	Włącznik lampy komory	Pozycja I: zapala światło w komorze piekarnika Pozycja 0: wyłącza światło w komorze piekarnika

5.2. Pierwsze uruchomienie pieca

Usuń styropian znajdujący się pod kamieniami ogniotrwałymi i folią ochronną, unikając używania narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa maksymalną dopuszczalną temperaturą jest 455°C. Pierwszy rozruch można wykonać tylko po instalacji wykonanej przez upoważniony personel, który wydał deklarację zgodności.

Pierwsze uruchomienie pieca należy przeprowadzić w następujący sposób:

1. Wyczyść przód pieca suchą, miękką szmatką, aby usunąć wszelkie pozostałości;
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka;
3. Wciśnij przycisk „ON / OFF”;
4. Ustaw temperaturę pieca na 150°C;
5. Pozostaw włączony piec na około 1 godzinę;
6. Wyłącz piec naciskając przycisk ON / OFF;
7. Otwórz drzwiczki na około 15 minut, aby ewentualne opary i zapach mogły się wydostać;
8. Zamknij drzwi i powtórz proces opisany w punkcie 4) w temperaturze 300°C;
9. Pozostaw włączony piec na około 1 godzinę;
10. Wyłącz elementy grzejne, ustawiając przycisk ON / OFF w pozycji wyłączonej.

5.3. Włączanie pieca

1. Podłącz wtyczkę do gniazdka;
2. Naciśnij przycisk „ON / OFF”;
3. Ustaw docelową temperaturę pieca;
4. Gdy piec osiągnie żądaną temperaturę, możesz włożyć pizzę;
5. Otwórz piec ręcznie za pomocą odpowiednich uchwytów;
6. Aby włączyć oświetlenie należy nacisnąć przycisk odpowiedzialny za lamkę w piecu;
7. Włóż pizzę i / lub pizzy, która ma być pieczona, za pomocą odpowiednich narzędzi. Należy unikać pozostawiania otwartych drzwiczek zbyt długo, ponieważ powoduje to spadek temperatury.
8. Ponownie zamknij drzwiczki i sprawdzaj stan pieczenia przez szklane drzwi;
9. Temperatura pieczenia zmienia się w zależności od tego, czy potrawa jest umieszczona bezpośrednio na kamieniu ogniotrwałym, czy na blasze do pieczenia. W pierwszym przypadku sugerowanym ustawieniem temperatury pieczenia jest 280 °C na dole i 320 °C na górze; w drugim przypadku zaleca się 320°C na dole i 280°C na górze;
10. Po zakończeniu pieczenia otwórz drzwiczki, wyjmij pizzę (lub pizzy) i ponownie zamknij drzwiczki.

5.4. Wyłączanie pieca

Po zakończeniu korzystania z pieca należy go wyłączyć naciskając przycisk ON / OFF.

SEKCJA 6: Konserwacja

Uwaga: Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć wtyczkę od gniazda zasilania.

6.1. Czyszczenie

Proces czyszczenia należy przeprowadzać za każdym razem, gdy piec był używany zgodnie ze wszystkimi zasadami, aby zapewnić ciągłość prawidłowego działania pieca i ze względów higienicznych.

Czyszczenie powierzchni ogniotrwałej należy wykonać, gdy piec jest gorący.

Po osiągnięciu temperatury około 350°C należy wyłączyć piec, otworzyć drzwiczki i wyczyścić powierzchnię za pomocą szczotki z włókna roślinnego wyposażonej w długą rączkę, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami pieca.

Czyszczenie pieca z zewnątrz (powierzchnie ze stali nierdzewnej i panel kontrolny) należy wykonać gdy piec jest zimny.

Uwaga: Zaleca się, aby operator założył odpowiednie rękawice oraz odzież, aby uniknąć oparzeń. Zabronione jest polewanie strumieniem, jak i kroplami wody, używanie substancji ściernych lub żrących oraz wszystkich innych, które mogą uszkodzić elementy, zagrażać bezpieczeństwu i być niebezpiecznymi z higienicznego punktu widzenia.

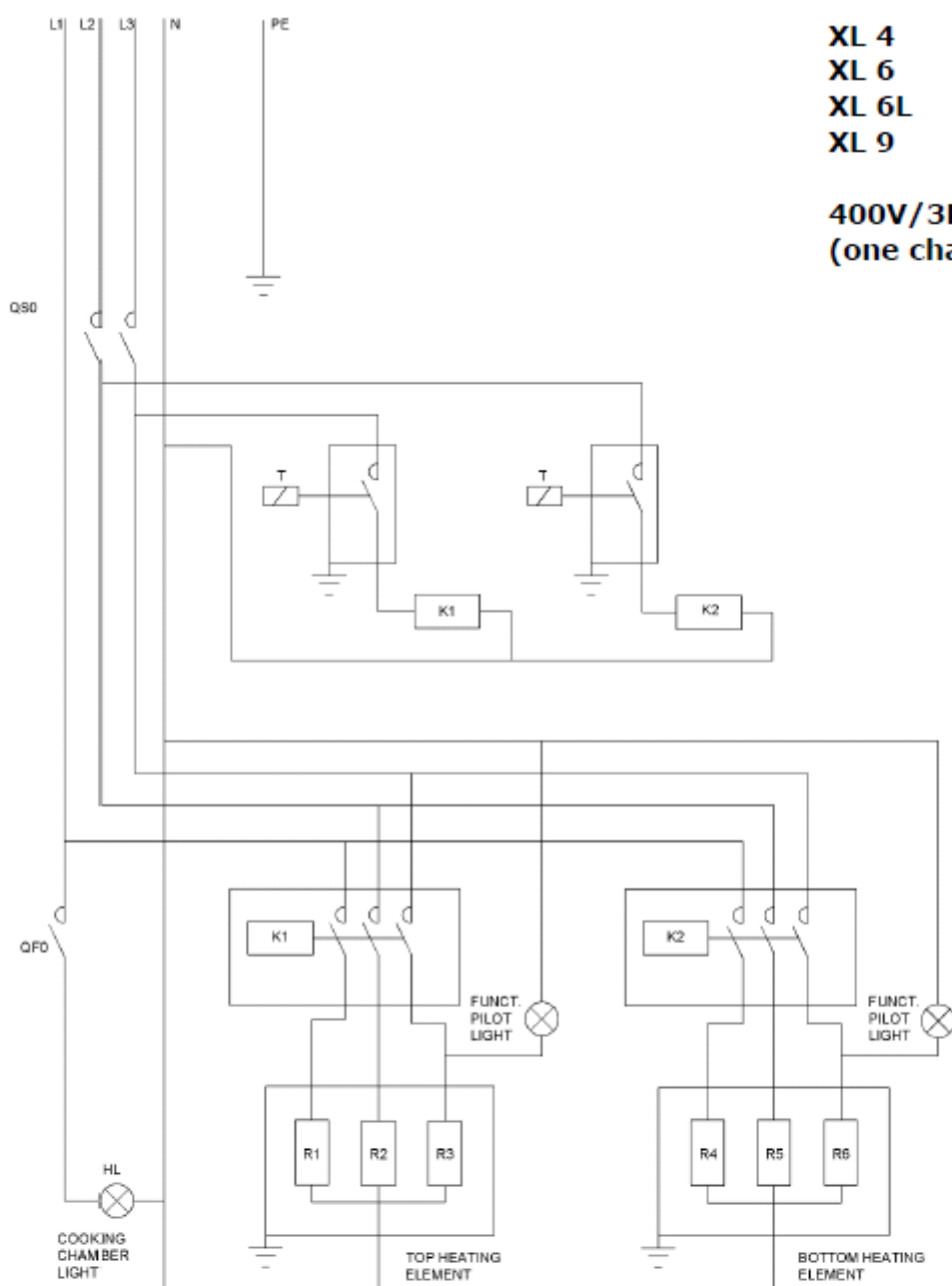
Wszelkie czynności związane z dodatkową konserwacją, naprawy i / lub wymiany należy kierować wyłącznie do autoryzowanego sprzedawcy, u którego piec został zakupiony i / lub do autoryzowanego technika, który posiada kwalifikacje techniczne i zawodowe określone w obowiązujących przepisach.

SEKCJA 7: Rozbiórka

7.1. Ogólne ostrzeżenia

Podczas demontażu pieca należy bezwzględnie przestrzegać obowiązujących przepisów. Trzeba posegregować wszystkie części pieca, z których został skonstruowany, według rodzaju materiałów (plastik, miedź, żelazo, itp.).

SEKCJA 8: Schematy połączeń



XL 4
XL 6
XL 6L
XL 9

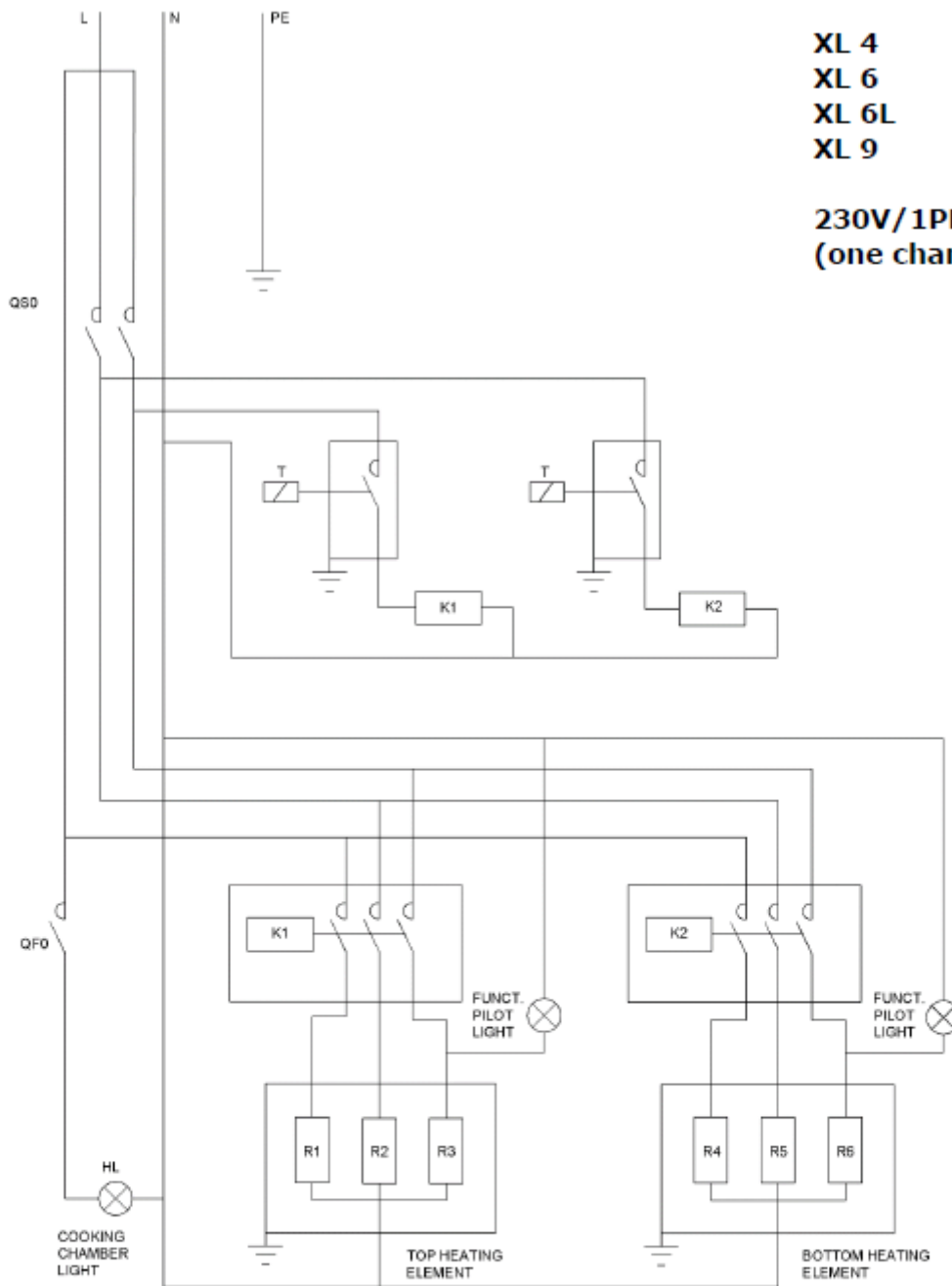
400V/3PH
(one chamber)

Legend of oven wiring diagrams

T unipolar thermostat;
 K contactor;
 QS0 heating element power switch;
 HL inside lamp pilot light;
 QF0 switch for the inside lamp

**XL 4
XL 6
XL 6L
XL 9**

**230V/1PH
(one chamber)**

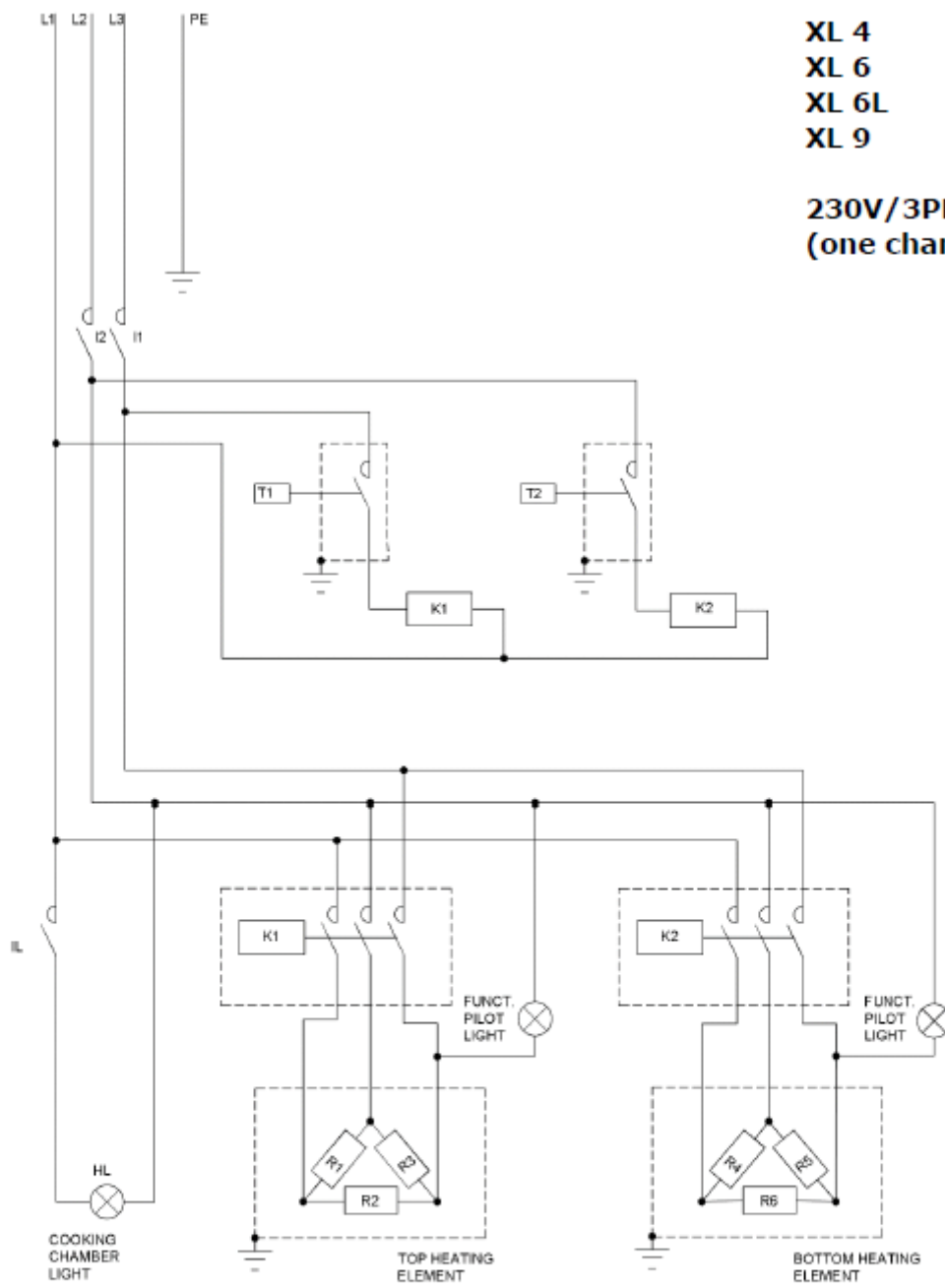


Legend of oven wiring diagrams	
T	unipolar thermostat;
K	contactor;
QSO	heating element power switch;
HL	inside lamp pilot light;
QF0	switch for the inside lamp



**XL 4
XL 6
XL 6L
XL 9**

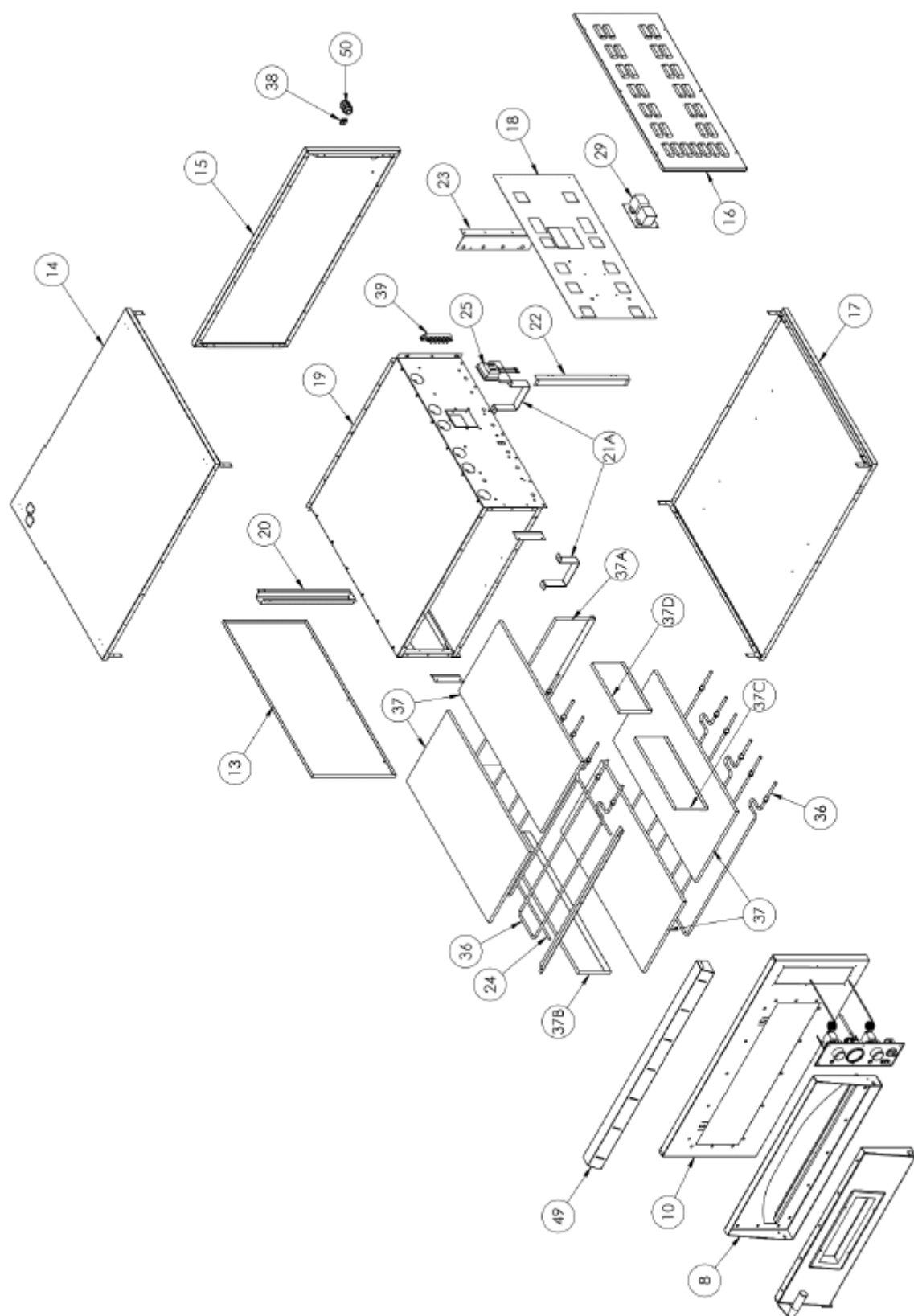
**230V/3PH
(one chamber)**

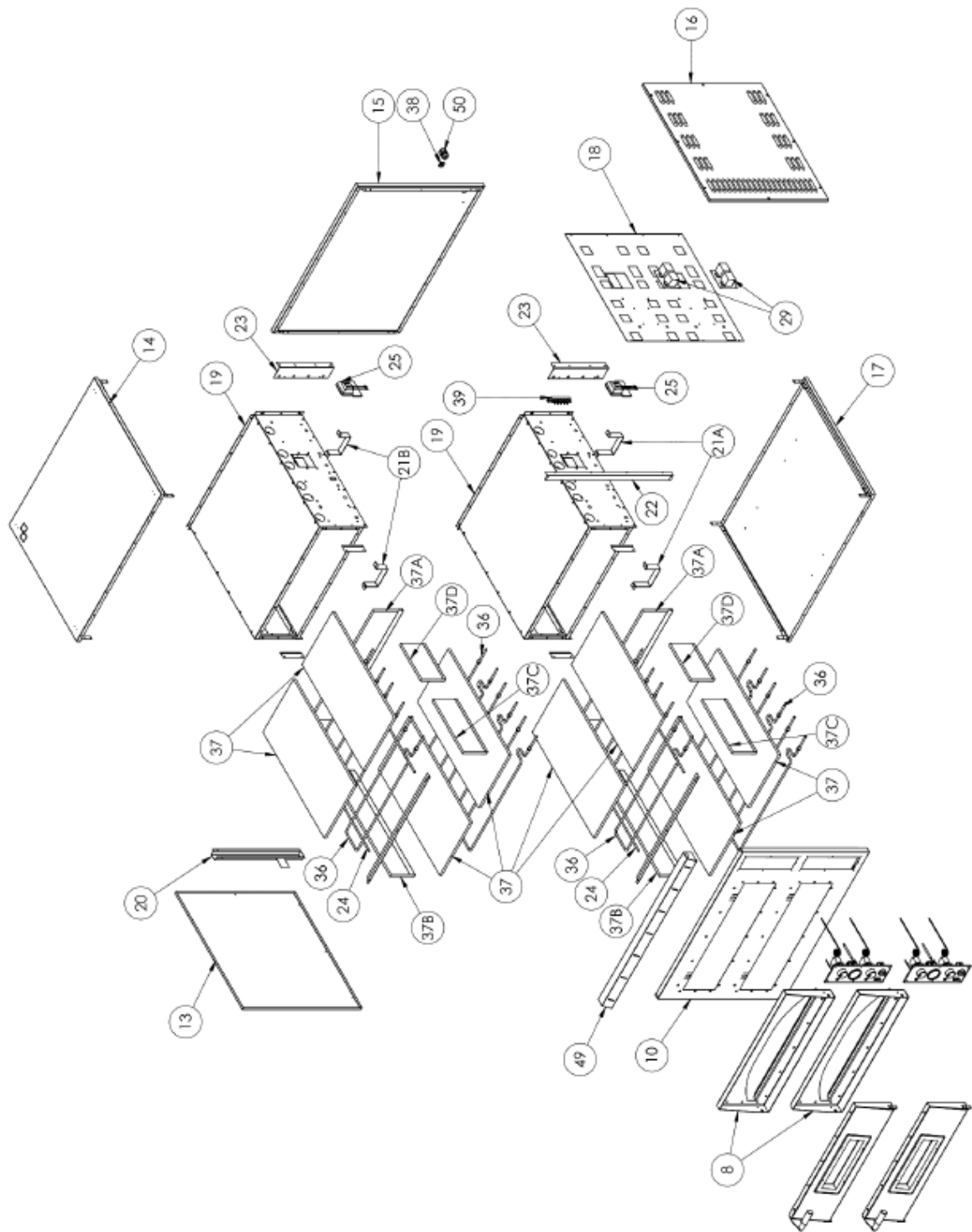


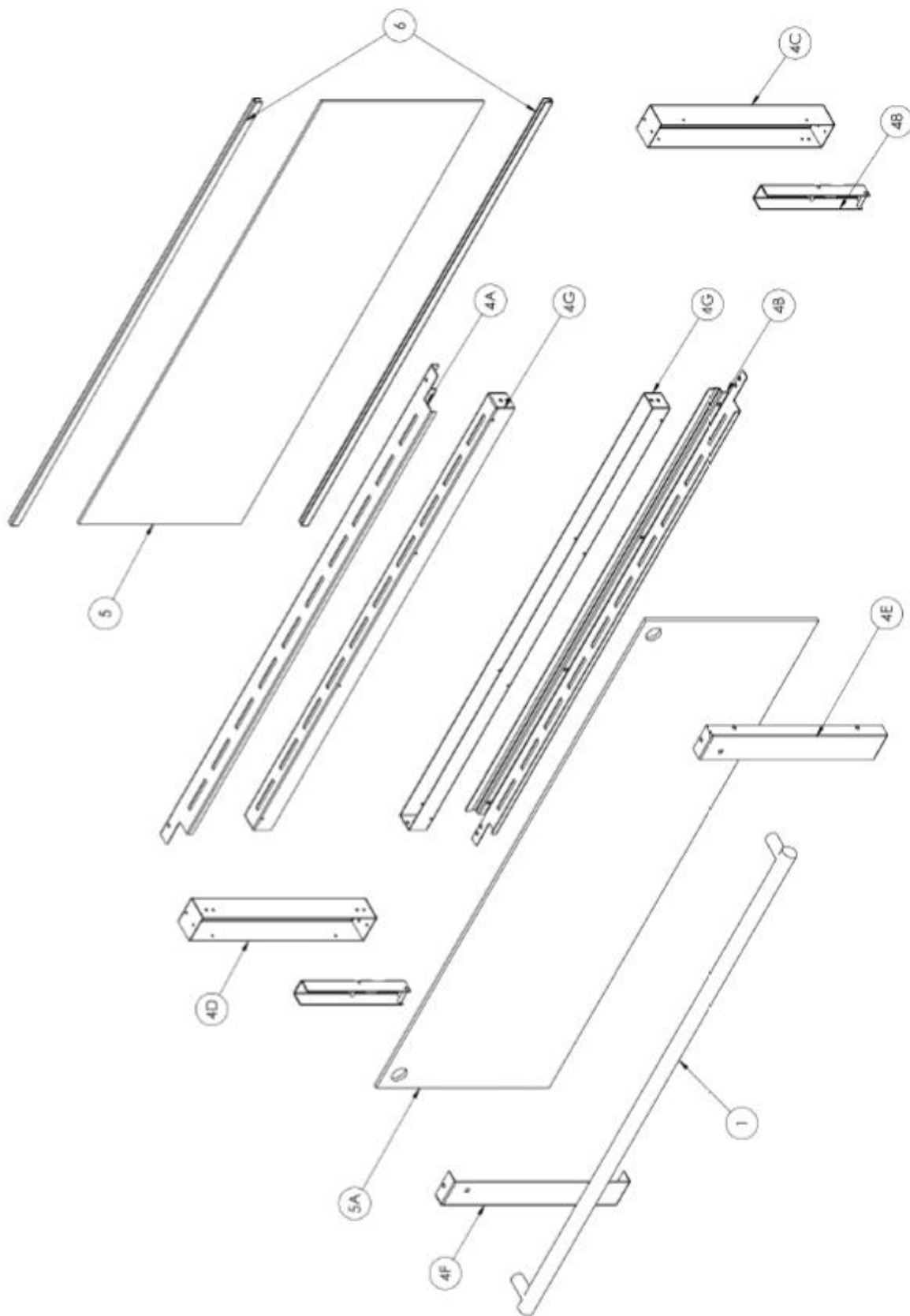
Legend of oven wiring diagrams

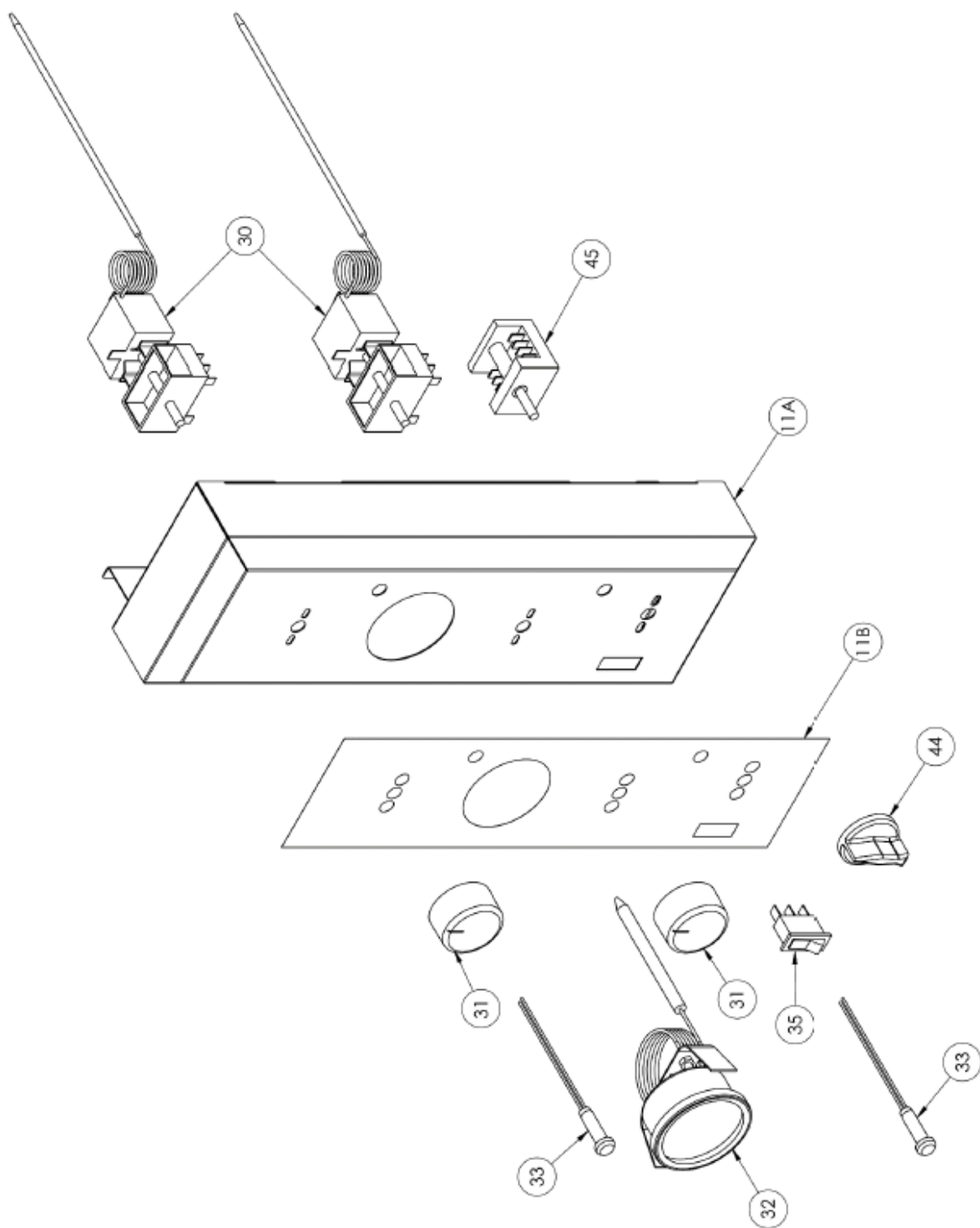
- T unipolar thermostat;
- K contactor;
- I heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- IL switch for the inside lamp

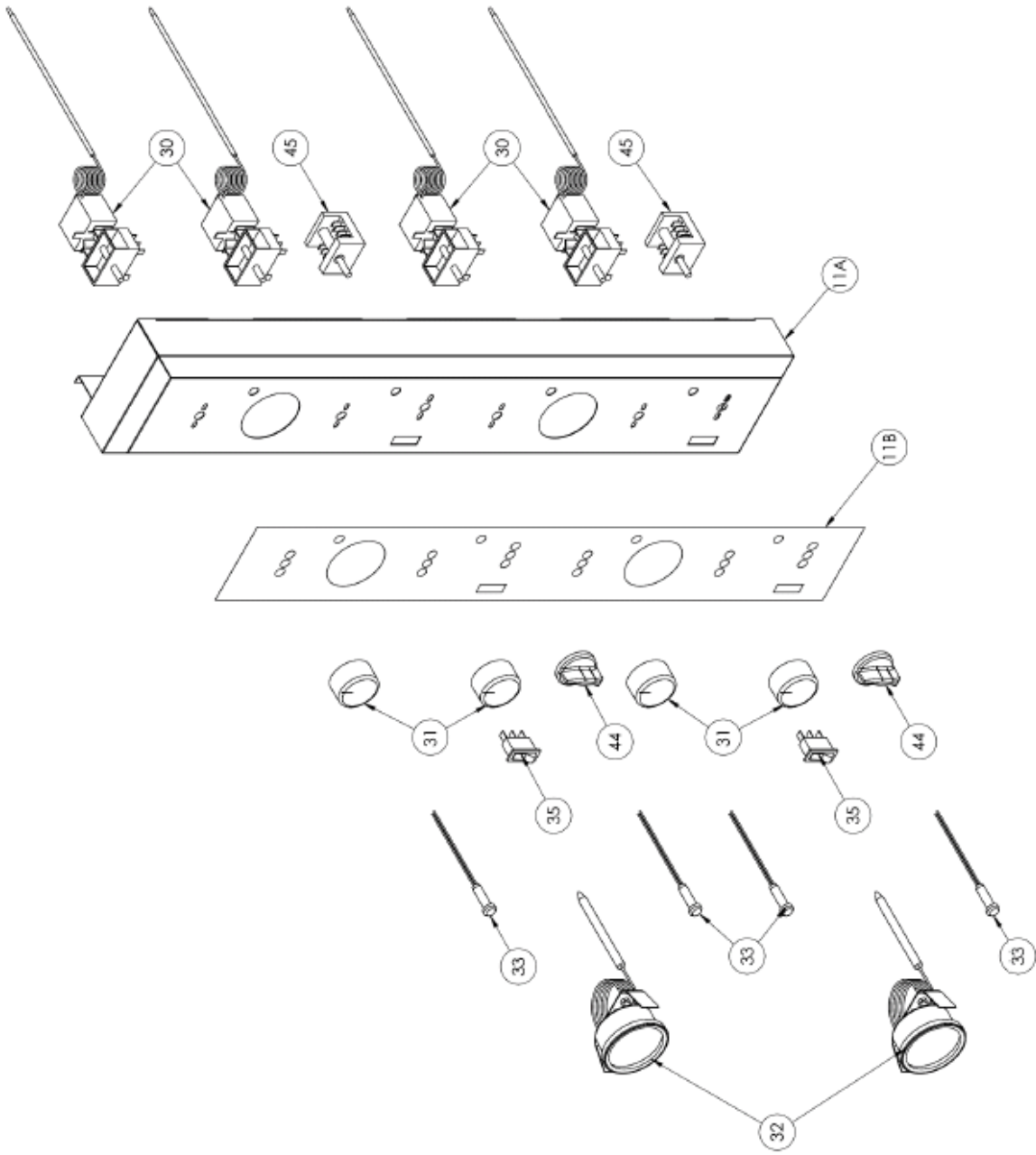
8.1. Schemat budowy











8.2. Części zamienne

-	XL 4	XL 44	XL 6	XL 66	XL 6L	XL 66L	XL 9	XL 99
1	5M200021	5M200021	5M200021	5M200021	5M200022	5M200022	5M200022	5M200022
4A	4C010210	4C010210	4C010210	4C010210	4C010211	4C010211	4C010211	4C010211
4B	4C010218	4C010218	4C010218	4C010218	4C010219	4C010219	4C010219	4C010219
4C	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012	4S000012
4D	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013	4S000013
4E	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216	4C010216
4F	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217	4C010217
4G	4A010005	4A010005	4A010005	4A010005	4A010006	4A010006	4A010006	4A010006
5	5V010055	5V010055	5V010055	5V010055	5V010056	5V010056	5V010056	5V010056
5A	5V010027	5V010027	5V010027	5V010027	5V010028	5V010028	5V010028	5V010028
6	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025	5G100025
24	4S040355	4S040355	4S040356	4S040356	4S040355	4S040355	4S040356	4S040356
25	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200	7P010200
26	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
27	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
29	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
30	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001	5T010001
31	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
32	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200	5T010200
33	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017	5L020017
35	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017	5I100017
36	5R050401	5R050401	5R050410	5R050410	5R050415	5R050415	5R050420	5R050420
37	5P050040	5P050040	5P050050	5P050050	5P050040	5P050040	5P050050	5P050050
37A1	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090	5P050090
37A2	-	-	-	-	5P050092	5P050092	5P050092	5P050092
37B	5P050086	5P050086	5P050088	5P050088	5P050086	5P050086	5P050088	5P050088
37C	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084	5P050084
37D	5P050080	5P050080	5P050082	5P050082	5P050080	5P050080	5P050082	5P050082
38	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120	5M100120
39	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010	5M100010
44	5M200008	5M200008	5M200008	5M200008	5M200008	5M200008	5M200008	5M200008
45	5I100022	5I100022	5I100022	5I100022	5I100022	5I100022	5I100022	5I100022
48	5C040016	5C040016	5C040016	5C040016	5C040017	5C040017	5C040017	5C040017
50	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003

8.3. Dane techniczne

	Jednostka miary	XL 4	XL 44	XL 6	XL 66
Kontrola temperatury	°C	45-455			
Wymiary zewnętrzne	cm	L 100,0 P 93,5 H 41,3	L 100,0 P 93,5 H 74,5	L 100,0 P 129,5 H 74,5	L 100,0 P 129,5 H 74,5
Wymiary komory		L 72,0 P 72,0 H 14,0	L 72,0 P 72,0 H 14,0	L 72,0 P 108,0 H 14,0	L 72,0 P 108,0 H 14,0
Komory	nr	1	2	1	2
Napięcie	Vac	400/230			
Częstotliwość	Hz	50/60			
Całkowita moc	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
Moc górnego elementu grzejnego	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
Moc dolnego elementu grzejnego	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6

	Jednostka miary	XL 6L	XL 66L	XL 9	XL 99
Kontrola temperatury	°C	45-455			
Wymiary zewnętrzne	cm	L 136,0 P 93,5 H 41,3	L 136,0 P 93,5 H 74,5	L 136,0 P 129,5 H 41,3	L 136,0 P 129,5 H 74,5
Wymiary komory		L 108,0 P 72,0 H 14,0	L 108,0 P 72,0 H 14,0	L 108,0 P 108,0 H 14,0	L 108,0 P 108,0 H 14,0
Komory	nr	1	2	1	2
Napięcie	Vac	400/230			
Częstotliwość	Hz	50/60			
Całkowita moc	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
Moc górnego elementu grzejnego	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Moc dolnego elementu grzejnego	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6

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 wynikły 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. zmiękczacz 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