



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

SZAFA CHŁODNICZA - seria RQSALC

Model: RQSALC 700 L, RQSALC 700 R, RQSALC 1400



1. SPIS TREŚCI

1.	SPIS TREŚCI.....	2
2.	OGÓLNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.....	3
3.	DANE PRODUKTU.....	4
3.1	Charakterystyka ogólna.....	4
4.	INSTRUKCJE MONTAŻU	5
4.1	Rozpakowanie	5
4.2	Umieszczanie i poziomowanie.....	5
4.3	Połączenie elektryczne.....	6
4.4	Podłączenie do odprowadzania wody	6
4.5	Recykling	6
5.	INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI	7
5.1	Obsługa.....	7
5.1.1	Symbole na panelu sterowania.....	7
5.1.2	Uruchomienie maszyny	7
5.1.3	Zasady działania urządzenia	7
5.1.4	Wyłączenie maszyny	8
5.2	Użyteczne porady	8
5.2.1	Konserwacja	8
5.2.2	Dłuższe wyłączenie z użytku	8
6.	ANOMALIE, ALARMY I AWARIE	9
7.	RECYKLING PRODUKTU.....	9
8.	OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI.....	10

2. OGÓLNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA

Podręcznik ten został przygotowany, aby ułatwić pełne zrozumienie działania, instalacji i konserwacji urządzenia. Znajdują się w nim informacje i ostrzeżenia niezbędne dla prawidłowej instalacji i użytkowania urządzenia, jak również informacja dotycząca jego charakterystyki i oferowanych możliwości, abyś mógł wykorzystać w pełni jego potencjał.



PRZED WPROWADZENIEM URZĄDZENIA DO UŻYTKU PRZECZYTAJ DOKŁADNIE INSTRUKCJE ZAWARTE W TYM PODRĘCZNIKU.

Przechowuj ten podręcznik w bezpiecznym miejscu, aby móc skorzystać z niego w przyszłości.

W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia, przekaż z nim również niniejszy podręcznik nowemu użytkownikowi.



URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I POWINNO BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

- Umieszczenie i montaż, jak również naprawy i modyfikacje powinny być wykonywane zawsze przez **AUTORYZOWANEGO TECHNIKA**, z uwzględnieniem lokalnych przepisów w każdym kraju. Producent nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłową instalację urządzenia.
- Montaż, nieodpowiednie dopasowanie, nieprawidłowe serwis oraz konserwacja urządzenia, jak również jego modyfikacje mogą spowodować szkody materialne i urazy.
 - W przypadku jakiegokolwiek awarii skontaktuj się z **Serwisem Technicznym**.
 - **NIE** próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie lub przy pomocy niewykwalifikowanego lub nieautoryzowanego personelu.
 - Używaj oryginalnych części zamiennych, w przeciwnym wypadku gwarancja nie będzie obowiązywać.
 - Aby przeprowadzić czynności konserwacyjne należy odłączyć szaf chłodniczy od zasilania przy pomocy urządzenia odłączającego/ogólnego przełącznika.
 - Do czyszczenia **NIE** używać produktów ściernych, żrących, kwasów, rozpuszczalników i detergentów na bazie chloru, gdyż mogą uszkodzić urządzenie.






NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZYCH ZASAD LUB NIEPRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA ZWALNIA PRODUCENTA Z WSZELKIEJ GWARANCJI LUB MOŻLIWEJ REKLAMACJI.

3. DANE PRODUKTU

Wszystkie urządzenia wyposażone są w tabliczkę znamionową identyfikującą urządzenie, na której wskazana jest jego charakterystyka techniczna. Znajduje się ona na jednym z boków maszyny. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Wyjaśnienie elementów tabliczki znamionowej znajdującej się na urządzeniu.

 19038252	
  PL1132470571 1 Made in EU	
MOD RQSALC 700 L 2 SN 8101136688 3 2018/06	
230V 4 50Hz 5 1N 0,9 A 6 IPX5	
Pot. Frigorífica 309 W 7 Lámpara Lamp 0 Descarche Defrost	
Calefactor Heater 0 Clase Climat. Climate Class 4 8 Temp. -2 +8 °C 9	
Peso Neto Net Weight 144 KG Agente Expandente Blowing Agent CO2 Condensación Condensation Vent.	
PCA GWP 3 Refrigerant R-600a 10 Carga Refrig. Refrig. Weight 98 g 11	

NUMER	OPIS
1	PRODUCENT
2	MODEL
3	NUMER SERYJNY
4	NAPIĘCIE PRACY
5	CZĘSTOTLIWOŚĆ
6	NATĘŻENIE PRĄDU
7	MOC CHŁODZENIA (W WATACH)
8	KLASA KLIMATYCZNA (N=4)
9	TEMPERATURA PRACY
10	TYP GAZU CHŁODZĄCEGO
11	GRAMATURA GAZU CHŁODZĄCEGO
12	STANDARD

Uwaga: To przykładowa tabliczka.

W przypadku kontaktu z serwisem technicznym należy podać wskazane dane.

3.1 Charakterystyka ogólna

W zależności od nabytej szafy można ustalić różne klasyfikacje ze względu na osiąganą temperaturę.

CYKL CHŁODZENIA: (od +8 do -2°C)	Urządzenia przeznaczone do przechowywania produktów świeżych lub wstępnie przygotowanych potraw przez krótki okres, jak również do chłodzenia napojów.
PODTRZYMANIE ZAMROŻENIA (od -18 do -22°C)	Przechowywanie produktów wcześniej głęboko zamrożonych przez dłuższe okresy (sześć miesięcy).

Ograniczenia działania ustalone dla szafy o klasie klimatycznej 4 i 5:

Otoczenie	Ograniczenia	
	klasie klimatycznej 4	klasie klimatycznej 5
Temperatura otoczenia (°C)	+38°C	+43°C
Temperatura kondensacji	+54°C	+54°C
Wilgotność względna (%)	60%	65%

Aby sprawdzić wymiary nabytego sprzętu, patrz Rys. 1–3, natomiast aby poznać charakterystykę ogólną urządzenia sprawdź Tabelę 1.

4. INSTRUKCJE MONTAŻU



Umieszczenie i montaż, jak również naprawy i modyfikacje powinny być wykonywane zawsze przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA, z uwzględnieniem lokalnych przepisów w każdym kraju.

Montaż, nieodpowiednie dopasowanie, nieprawidłowe serwis oraz konserwacja urządzenia, jak również jego modyfikacje mogą spowodować szkody materialne i urazy.

Urządzenie zawiera czynnik chłodniczy w postaci propanu (R290) lub izobutanu (R-600a). Wysoce przyjazny dla środowiska gaz ziemny, który jest palny.

Podczas transportu i instalacji urządzenia upewnij się, że żadna część obwodu czynnika chłodniczego nie jest uszkodzona.

Unikaj otwartych źródeł ognia i zapłonu za wszelką cenę.

Upewnij się, że pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie, jest dobrze wentylowane.

4.1 Rozpakowanie

Maszynę należy rozpakować i sprawdzić po kątem uszkodzeń w trakcie transportu. W takim wypadku należy natychmiast poinformować dostawcę i przewoźnika. W przypadku wątpliwości nie używać maszyny aż do momentu oceny szkód.



Elementy opakowania (plastik, pianka poliuretanowa, zszywki itp.) nie powinny pozostawać w zasięgu dzieci, gdyż mogą stanowić potencjalne zagrożenie.

Szafy nie należy przewracać. W razie konieczności szafy mogą zostać przewrócone na stronę wskazaną na opakowaniu. Jeśli na opakowaniu nie ma takiego wskazania, szafy nie można przewracać. Przed uruchomieniem należy odczekać co najmniej 2 godziny od ustawienia urządzenia w pozycji pionowej.

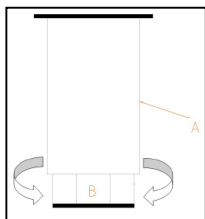
Maszyna powinna być przenoszona wózkami podnośnikowymi lub podobnym urządzeniem, aby nie zniszczyć jej konstrukcji. Przenieść maszynę do miejsca instalacji i następnie ją rozpakować.

Elementy wykorzystane do zapakowania są całkowicie odzyskiwalne, w związku z czym należy je wyrzucić do odpowiedniego pojemnika.

4.2 Umieszczanie i poziomowanie

Miejsce umieszczenia szafy powinno być przestronne i czyste, aby wentylator chłodziarki nie zasysał materiałów, które mogą zablokować kondensator, obniżając w ten sposób wydajność układu.

Usunąć paletę, uważając aby nie uderzyć w urządzenie. Teraz można wypoziomować szafę, odkręcając i dokręcając nóżki. Po zakończeniu poziomowania można usunąć folię ochronną ze stali nierdzewnej tępych narzędziami, aby nie zarysować powierzchni.



A: KORPUS NÓŻKI

B: GWINT

Dokręcać w prawo, aby obniżyć mebel

Dokręcać w lewo, aby ponieść mebel

W docelowym położeniu szafa powinna być odsunięta od ściany z tyłu o 50 mm, z boku o 30 mm a od sufitu 500 mm, zgodnie z rys. 4.

Jeśli urządzenie wyposażone jest w kółka, należy upewnić się, że umieszone zostało na równej powierzchni.

Przy uruchomieniu należy upewnić się, że w pobliżu nie znajduje się żadne źródło ciepła.

Aby elementy układu chłodzącego działały idealnie jest bardzo ważne by wloty powietrza, zarówno wentylatora znajdującego się w dolnej części szafy, jak i kondensatora, nie były zatkane. Nie ustawiać szafy na wolnym powietrzu.

Nie wkładać żadnych przedmiotów do kratki wentylacyjnej lub do strefy układu chłodzenia.

4.3 Połączenie elektryczne

Połączenie elektryczne urządzenia powinno zawsze zostać wykonane przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA.

Należy mieć na uwadze obowiązujące przepisy w danym kraju dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej.



- Sprawdzić czy napięcie i częstotliwość sieciowa odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Istotne jest, aby instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie była wyposażona w PRZYŁĄCZE UZIEMIENIA, oprócz odpowiedniego wyłącznika magnetotermicznego i zabezpieczenia różnicowoprądowego (zalecane jest 30 mA).
- Urządzenie musi być koniecznie uziemione wyłącznikiem różnicowoprądowym. Producent nie bierze odpowiedzialności za możliwe szkody spowodowane niespełnieniem tego wymagania.
- Przekrój kabla zasilającego musi być odpowiedni dla prądu znamionowego urządzenia.
- Gniazdko powinna być typu Schuko, ponieważ przewód, w który wyposażone jest szaf, ma tego typu wtyczkę (tzw. typ F lub CEE 7/4") z uziemieniem i bolcami o średnicy 4,8 mm. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się wydłużania przewodu zasilającego. Ponadto urządzenie może być na zamówienie wyposażone w przewody zasilające z wtyczką typu H (Anglia) i typu B (Ameryka).
- Jeśli w trakcie montażu zauważysz jakąkolwiek wadę, natychmiast zawiadom dostawcę.



Niepełnienie wymagań producenta lub nieprawidłowy montaż zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności, w tym za szkody wyrządzone osobom lub szkody materialne w samym urządzeniu.

W celu poznania charakterystyki elektrycznej urządzenia sprawdź tabliczkę znamionową identyfikującą. Sekcja 3.

Wyróżnia się wersje 220V 60Hz i 115V 60Hz, napięcia podano na tabliczce znamionowej.

4.4 Podłączenie do odprowadzania wody

Wąż odprowadzający z szafy powinien być podłączony do ogólnego odpływu. Wąż należy ulokować zgodnie z przepisami. Umieszczenie odprowadzenia wody jest wskazane na rys. 3.

4.5 Recykling

Opakowanie produktu składa się z:

- Palety drewnianej
- Kartonu
- Taśmy polipropylenowej
- Pianka polietylenowa



Wszystkie elementy opakowania urządzenia podlegają recyklingowi, dlatego też poprawne usunięcie tych produktów przyczyni się do ochrony środowiska naturalnego. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania tych produktów, skieruj się do odpowiedniego lokalnego urzędu. Usuń wspomniane materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



PRZED WPROWADZENIEM URZĄDZENIA DO UŻYTKU PRZECZYTAJ
DOKŁADNIE INSTRUKCJE ZAWARTE W TYM PODRĘCZNIKU.



URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU
PROFESJONALNEGO I POWINNO BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ
WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.


5.1 Obsługa

Poniżej znajdują się kolejne kroki obsługi szafy chłodzącego, które pokazują wszystkie możliwości, którymi dysponuje.

5.1.1 Symbole na panelu sterowania

Szafy chłodnicze są sterowane za pomocą elektronicznego termostatu. Szczegóły pokazano na Rysunku 5.

5.1.2 Uruchomienie maszyny

- Po umyciu wnętrza urządzenia, podłączyć je do sieci elektrycznej i press the power icon .. Lampka kontrolna powinna się zapalić.
- Temperatura termostatu wskazuje temperaturę powietrza wewnątrz szafy.
- Po trzech minutach od włączenia, zapali się w trybie ciągłym lampka kompresora.
- Temperatura na wyświetlaczu temperatury początkowo będzie temperaturą otoczenia. W miarę jak maszyna będzie działać, a drzwi pozostaną zamknięte, wartość temperatury będzie spadać do wartości ustalonej.
- Urządzenie chłodzące powinno osiągnąć pożądaną temperaturę przed jego załadowaniem.

5.1.3 Zasady działania urządzenia

Urządzenie, które nabyłeś jest przeznaczone do przechowywania żywności i napojów. Zalecamy:

- 1) Aby osiągnąć maksymalną wydajność, unikać umieszczania ciepłej żywności wewnątrz chłodni, jak również napojów w otwartych pojemnikach.
- 2) Nie wkładać ciepłego pożywienia ani ciepłych pojemników, jak również produktów chemicznych, żrących lub leków oraz unikać niewłaściwego użytkowania leków.
- 3) Potrawy należy przechowywać w szczelnych pojemnikach, na przykład z tworzywa do przechowywania żywności, w ten sposób chroniąc ich aromat. Należy również umieszczać je w taki sposób, aby umożliwić dobrą cyrkulację powietrza.
- 4) Nie przechowywać pożywienia bez odpowiedniego zabezpieczenia, aby uniknąć utleniania się urządzenia.
- 5) W miarę możliwości unikać częstego otwierania drzwi, a przede wszystkim nie pozostawiać ich otwartych.
- 6) Nie obciążać szafę ponad dopuszczalne obciążenie.



- 7) Chwilowa przerwa w zasilaniu. Jeśli przerwa w zasilaniu nie przekracza 20 minut, nie ma konieczności podejmowania żadnych kroków. Wystarczy unikać w miarę możliwości otwierania drzwi, aby nie tracić temperatury. Jeśli przerwa przedłuża się ponad 20 minut, należy sprawdzić czy pożywienie nie przekracza punktów krytycznych, sprawdzić czy ich stan nie ulega zmianie i unikać otwierania drzwi.

Maximalne temperatury gwarantujące niezmienny stan potrawy to:

Typ stołu	Maximalna temperatura produktu
Chłodzenie	+ 10 ° C
Ryba	+ 2°C
Utrzymanie mrożonek	- 15°C

Szafa chłodnicza jest wyposażona w system HACCP, który pozwala kontrolować przedłużone przerwy w dostawie zasilania oraz wzrosty temperatury. Aktywacja alarmu jest sygnalizowana poprzez wyświetlenie ikony 2 z Rysunku 5.


Po wyłączeniu alarmu ikona gaśnie. Możesz sprawdzić dane alarmowe, zgodnie z rozdziałem 5.4 instrukcji obsługi sterownika, dostępnym w dokumentacji tego urządzenia.

- 8) Woda z odszraniania kierowana jest przewodem do pojemnika skraplacza za kondensatorem, gdzie woda wyparowuje z powodu ciepła kondensatora.

Środki ostrożności:

- 1) Stabilność urządzenia jest gwarantowana, nawet przy otwartych drzwiach, jednak nie należy się na nich opierać.
- 2) Nie zaleca się obciążania wewnętrznych tac i kratek wagą powyżej 40 kg. Obciążenie musi być rozłożone równomiernie.
- 3) Całkowicie zabrania się siadania oraz opierania się na szufladach.
- 4) W przypadku awarii nie wolno zbliżać się do chłodziarki na bosą, na mokrej podłodze lub z wilgotnymi dłońmi.

5.1.4 Wyłączenie maszyny

Naciśnij i przytrzymaj przycisk  do momentu aż urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

5.2 Użyteczne porady

Przeczytaj uważnie użyteczne porady podane poniżej, aby móc maksymalnie wykorzystać możliwości, które daje urządzenie.

5.2.1 Konserwacja

W celu utrzymania urządzenia w dobrym stanie, należy odpowiednio ją czyścić.

- Czyścić maszynę z pozostałości jedzenia po każdym dniu roboczym. Przed czyszczeniem urządzenia, wyłącz je i odłącz kabel zasilający od źródła zasilania elektrycznego. Szafy chłodnicze wyposażone są w odprowadzanie wody ułatwiające utrzymanie ich w czystości, jak również ewentualne odprowadzanie cieczy pochodzących z pożywienia. W czasie czyszczenia niezbędne jest wyciągnięcie zatyczki odpływu i wyczyszczenie go, aby uniknąć zatkania różnymi elementami. Chodzi o to, żeby ciecz nie zatrzymywała się.
- Do czyszczenia nie używać produktów ściernych, żrących, kwasów, rozpuszczalników i pochodnych benzyny.
- Nie czyścić maszyny wodą pod ciśnieniem.
- Czyszczenie kondensatora: Przy czyszczeniu należy uważać, aby nie zaginać aluminiowych płytek kondensatora, gdyż może to spowodować, że powietrze nie będzie mogło przechodzić i kondensować się. Spowoduje to uszkodzenie urządzenia, którego nie obejmuje gwarancja.
- Sprawdzić czy drzwi zamykają się dokładnie.
- Podjąć odpowiednie środki ostrożności przed czynnościami w strefie kondensatora, ze względu na wysoką temperaturę niektórych elementów i ryzyko poparzenia.
- W przypadku konieczności wymiany kabla, wymieniony kabel musi mieć taki sam przekrój.
- Górna pokrywa instalacji elektrycznej panelu sterowania jest bardzo ważna. Jeśli istnieje konieczność jej zdemontowania, należy później zamontować ją dokładnie tak, jak wcześniej.
- Dwa razy na rok należy skontaktować się z serwisem technicznym, aby wykonał odpowiednie przeglądy:
 - o Przegląd stanu uszczelek
 - o Przegląd stanu elementów urządzenia
- Jeśli uszkodzony jest kabel zasilający, powinien on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.



5.2.2 Dłuższe wyłączenie z użytku

W przypadku nieużywania urządzenia przez dłuższy czas (okres urlopowy, czasowe zamknięcie), należy pamiętać o:

- Dokładnym wyczyszczeniu maszyny
- Wyłączeniu ogólnego przełącznika zasilania prądem.

6. ANOMALIE, ALARMY I AWARIE

Poniżej znajdują się kolejne wskazówki co należy zrobić w przypadku anomalii lub błędu w działaniu. W poniższej tabeli podane możliwe przyczyny i ewentualne rozwiązania. W przypadku wątpliwości lub braku możliwości rozwiązania problemu, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

 Nie próbuj samodzielnie manipulować elementami elektrycznymi, ponieważ istnieje zagrożenie śmiercią. Elementy te są pod napięciem.		
ANOMALIA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Chłodziarka nie działa	Brak prądu	Sprawdzić doprowadzenie prądu do chłodziarki, zwracając uwagę czy lampka kontrolna ogólnego przełącznika jest zapalona.
Niewystarczająca temperatura	Umieszczenie chłodziarki	Sprawdzić czy w pobliżu nie znajduje się jakieś źródło ciepła.
	Parametry termostatu	Sprawdź, czy temperatura zadana termostatu wynosi około 0°C dla lodówek i -20°C dla zamrażarek. Aby to sprawdzić, naciśnij przycisk "set". 
	Temperatura otoczenia	Sprawdź, czy temperatura otoczenia jest niższa od +38°C dla zamrażarek i +43°C dla lodówek i szaf do przechowywania ryb.
	Zamykanie drzwi	Sprawdź, czy drzwi są prawidłowo zamknięte.
	Rozmieszczenie pożywienia w stole chłodniczym	Sprawdź czy żywność jest poprawnie rozłożona, bez zatykania ujść powietrza wewnętrznego wentylatora i że czas, który upłynął od umieszczenia potraw jest wystarczający do ich schłodzenia.
	Czyszczenie kondensatora	Sprawdzić czy kondensator jest czysty: Im czystsze urządzenie tym większe będą oszczędności energii, zwłaszcza dotyczy to kondensatora. Częstotliwość czyszczenia zależy od warunków lokalu. Jeśli zauważysz, że kondensator jest brudny, zamów czyszczenie w serwisie technicznym.
Dziwne hałasy lub hałas nadmierny	Złe wypoziomowanie i nieprawidłowe zamknięcie drzwi	Sprawdzić wypoziomowanie urządzenia oraz czy drzwi dokładnie się zamykają.
	Tarcie w ruchomej części chłodziarki	Sprawdzić czy w ruchomej części chłodziarki nie znajduje się element powodujący tarcie.



UWAGA: w przypadku awarii niewymienionej w tabeli należy skontaktować się z serwisem technicznym. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany charakterystyki bez uprzedzenia.

Do podręcznika dołączona jest instrukcja dotycząca termostatu, aby móc zapoznać się ze szczegółami.

7. RECYKLING PRODUKTU



Dyrektywa europejska 2012/19/UE dotycząca zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wskazuje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być wyrzucany w taki sam sposób jak zwykłe odpady miejskie. Nieużywane sprzęty powinny być zbierane osobno, aby zoptymalizować procent odzysku i przetwarzania materiałów, z których się składają oraz zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska naturalnego. Symbol przekreślonego kontenera znajduje się na wszystkich produktach, aby przypominać o konieczności selektywnej zbiórki odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat poprawnego wyrzucania sprzętu domowego, ich właściciele mogą skierować się do odpowiedniej instytucji odpowiedzialnej lub do sprzedawców.

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 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. miękczacz 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. zmiękczacze 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
INFO@RESTOQUALITY.PL
+48 12 307 06 72

WWW.RESTOQUALITY.PL

