



Instrukcja obsługi

Mikser dwuramienny

Model:

RQBT12S, RQBT24S, RQBT48S



CE

Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

Spis treści

1.	Informacje wstępne.....	3
2.	Standardy bezpieczeństwa	3
3.	Parametry techniczne	4
4.	Obsługa i procedury zagniatania	8
5.	Czyszczenie i konserwacja	8
	5.1 Rozkładanie i czyszczenie ramion	9
	5.2 Zwykła konserwacja	9
	5.3 Zaplanowana konserwacja	9
6.	Wykrywanie i rozwiązywanie problemów	9
	6.1 Kwalifikacje personelu.....	9
	6.2 Wykrywanie i rozwiązywanie problemów	9
7.	Demontaż i utylizacja urządzenia	10
	7.1 Kwalifikacje personelu.....	10
	7.2 Pozbawienie urządzenia cech użytkowych	10
	7.3 Procedura pozbawienia cech użytkowych.....	10
	7.4 Utylizacja w krajach UE	10
8.	Ogólne warunki gwarancji.....	11

1. Informacje wstępne

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją cały czas ze sprzętem, także w przypadku odsprzedaży, aby jak najlepiej korzystać z urządzenia.

UWAGA: przed użyciem tego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na rozdział dotyczący przepisów bezpieczeństwa.

2. Standardy bezpieczeństwa

Przeznaczenie urządzenia:

- Miksery dwuramienne zaprojektowano do użytku profesjonalnego, do obróbki ciasta na chleb, pizzę, słodkich bułek, dużych wyrobów drożdżowych oraz babek.
- Urządzenie opracowano do pracy wewnątrz pomieszczeń i w pomieszczeniach chronionych przed warunkami atmosferycznymi.
- Urządzenie jest zasilane prądem i wytwarza energię mechaniczną.
- Ten produkt jest zgodny z normami regulującymi bezpieczeństwo. Należy uważnie przeczytać treść tej instrukcji. Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i w konsekwencji powinna być przechowywana i dołączona do urządzenia, zwłaszcza jeśli jest ono używane przez osoby trzecie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby z naruszonymi sprawnościami ruchowymi, fizjologicznymi i sensorycznymi, w tym dzieci, oraz osoby niekompetentne w przypadku nieobecności i/lub nadzoru osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo. Nie wolno pozostawiać urządzenia w obecności dzieci bez opieki.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość instalacji odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej, umieszczonej na tylnym panelu sprzętu, zgodnie z informacjami zamieszczonymi w rozdziale 3.
- Przed każdą czynnością czyszczącą oraz w przypadku długotrwałego przestoju urządzenia należy odłączyć przewód zasilający.
- Umieścić mikser na czystym, stabilnym i równym blacie roboczym oraz sprawdzić, czy mikser ma zapewnioną odpowiednią wentylację.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie należy go pozostawiać bez nadzoru.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak piece i kuchenki, należy się zawsze upewnić, że przewód zasilający nie znajduje się w ich pobliżu.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności ciasta, zgodnie z rozdziałem 4 „Obsługa i procedury mieszania”.
- UWAGA: urządzenie zawiera części ruchome, dlatego operatorzy NIE mogą mieć na sobie luźnej odzieży, krawatów, biżuterii ani innych przedmiotów, które mogłyby zostać wciągnięte przez urządzenie, a długie włosy powinny być związane pod czapką lub w inny sposób, aby zapobiec ich wplątaniu się w części ruchome maszyny. Należy zawsze trzymać dłonie z dala od części ruchomych.
- Nie używać urządzenia, jeśli wykazuje wszelkie znaki uszkodzenia. Regularnie sprawdzać urządzenie. Potencjalnie uszkodzone części mogą zagrażać bezpieczeństwu.
- Ewentualne naprawy miksera powinny być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany serwis.
- Wykonywanie nieprawidłowych napraw i/lub ingerencja przez nieupoważniony lub niekompetentny personel może stwarzać ryzyko i powodować szkody u operatora.
- Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy w zbiorniku nie znajdują się żadne przedmioty.
- Maksymalna pojemność ciasta wynosi: RQBT12S=12 kg / RQBT24S=24 kg / RQBT48S = 48 kg: NIE WOLNO przekraczać tej wartości.
- Nie wkładać łyżek ani innych narzędzi, gdy ramiona są w ruchu.

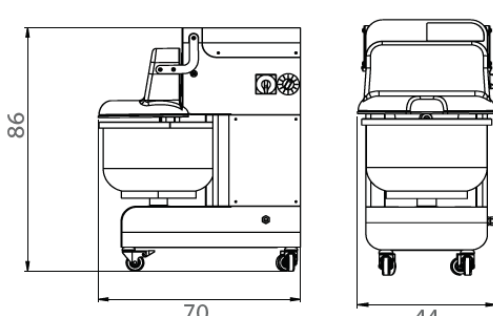
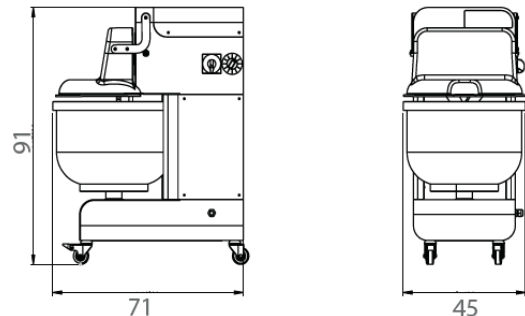
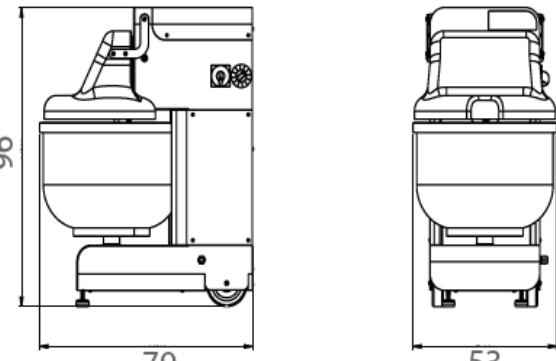
Nieprzewidziane użycie urządzenia:

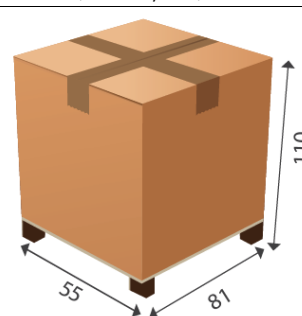
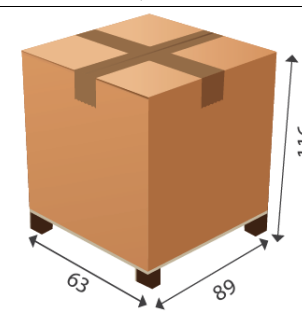
Nieprzewidziane użycie to zastosowania, które nie zostały wskazane w powyższych akapitach dotyczących „przeznaczenia urządzenia”, a w szczególności:

- Używanie urządzenia w miejscach zagrożonych wybuchem i/lub łatwopalnych.
- Mycie strumieniami wody w obszarach, gdzie znajdują się sterowniki.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku, gdy urządzenie jest używane w sposób nieprawidłowy, tak jak opisano powyżej, oraz nieprzestrzeganie procedur podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

3. Parametry techniczne

Maksymalne wymiary mikserów w cm	
RQBT12S	RQBT24S
	
RQBT48S	
	

Maksymalne wymiary spakowanego urządzenia w cm	
RQBT12S/RQBT24S	RQBT48S
	

Model		RQBT12S trójfazowe	RQBT12S jednofazowe	RQBT24S trójfazowe	RQBT24S jednofazowe	RQBT48S trójfazowe	RQBT48S jednofazowe
Pojemność mąki	kg	1,3-8	1,3-8	2-15	2-15	3-30	3-30
Zdolność produkcyjna zagniatania	kg	2-12	2-12	3-24	3-24	5-48	5-48
Pojemność dzieży	l	27	27	35	35	60	60
Wymiary dzieży	cm	Ø 38 - W: 25	Ø 38 - W: 25	Ø 43 - W: 30	Ø 43 - W: 30	Ø 50 - W: 34	Ø 50 - W: 34
Napięcie	Volt	400 trójfazowe	230 jednofazowe	400 trójfazowe	230 jednofazowe	400 trójfazowe	230 jednofazowe
Faza		3L + N + PE	1	3L + N + PE	1	3L + N + PE	1
Moc	Watt	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Prędkość ruchu ramion	rpm	od 30 do 65	od 30 do 65	od 30 do 65	od 30 do 65	od 30 do 65	od 30 do 65
Wymiary miksera DxSxW	cm	44x70x86	44x70x86	45x71x91	45x71x91	53x79x96	53x79x96
Wymiary opakowania DxSxW	cm	55x81x110	55x81x110	55x81x110	55x81x110	63x89x116	63x89x116
Waga miksera	kg	128	128	140	140	178	178
Waga z opakowaniem	kg	150	150	165	165	200	200

Wyjmowane ramiona

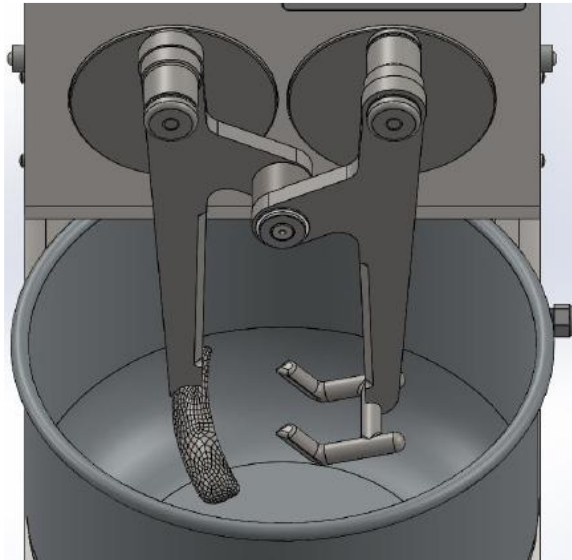
Miksery są wyposażone w wyjmowane ramiona do łatwego czyszczenia po zagniataniu.

UWAGA: przed zdjęciem ramion należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka aż ramiona nie zostaną ponownie zamontowane w odpowiednim miejscu. Przed kolejnym użyciem należy się upewnić, że ramiona zostały idealnie przykręcone.

Aby zdjąć ramiona, należy po prostu podnieść osłonę, odkręcić lewą nakrętkę pierścieniową w prawo oraz prawą nakrętkę pierścieniową w lewo i wyjąć ramiona z ich pozycji roboczej. Aby ułatwić demontaż ramion zaleca się zatrzymanie ich w pozycji uniesionej (jak na zdjęciu).

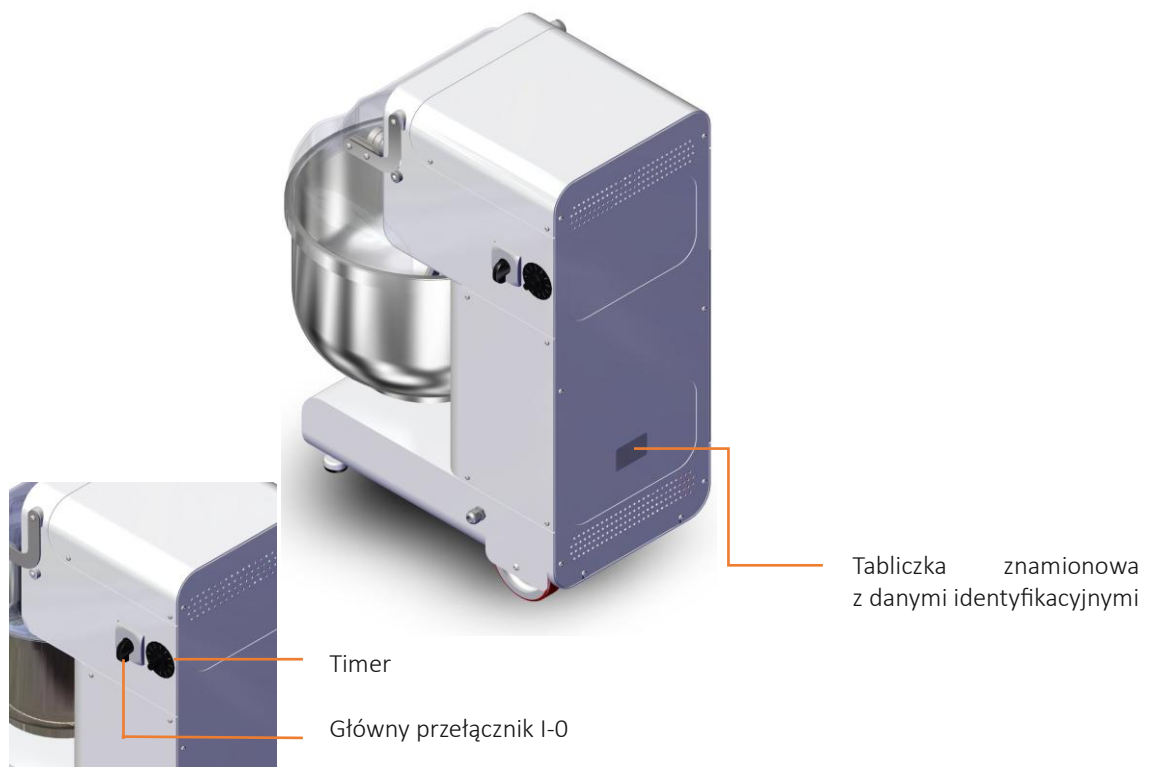


Aby złożyć ramiona, należy umieścić je we właściwej pozycji roboczej (jak na poniższym zdjęciu) i dokręcić lewą nakrętkę pierścieniową w lewą stronę oraz prawą nakrętkę pierścieniową w prawą.
WAŻNA UWAGA: najdłuższe ramię MUSI ZAWSZE być umieszczone po LEWEJ stronie.
WAŻNA UWAGA: nie wolno myć ramion w zmywarce.
UWAGA: DZIEŹA NIE JEST WYJMOWANA



Położenie głównego przełącznika zasilania i tabliczki znamionowej:

Główny przełącznik zasilania znajduje się po prawej stronie maszyny, jak pokazano na ilustracji. Dane urządzenia są podane na tylnym panelu, dokładnie tak jak pokazuje rysunek. Dane podane na tabliczce są zgodne z wymaganiami normy EN60204-1.



Tabliczka znamionowa z danymi identyfikacyjnymi:

MODELLO <i>model</i>		●	Numer modelu
MATRICOLA <i>serial</i>		●	Numer seryjny
ANNO <i>year</i>		●	Rok produkcji
V - A - Watt F - Hz - Kg		●	Dane techniczne

Timer:



Zgodnie z ruchem wskazówek zegara: obracanie pokrętki w prawo wybiera czas zagniatania ciasta.

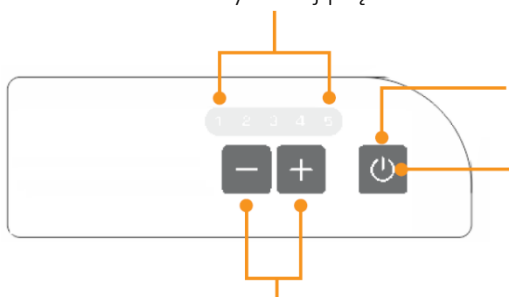
Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara: obracanie pokrętki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara wybiera tryb manualny (urządzenie wykonuje cykl przez godzinę, a następnie zatrzymuje pracę).

Przyciski dotykowe.

Umieszczenie panelu sterowania



Wskaźnik wybranej prędkości



Wskaźnik stanu

Przycisk START/STOP (uruchamiania/zatrzymywania pracy)

Wybór prędkości

Panel sterowania ma trzy podświetlane, dotykowe przyciski pojemnościowe. Przyciski „+” i „-” wskazują prędkość obrotową ramion (od 30 do 65 rpm), przycisk z symbolem włączenia zasilania wskazuje stan urządzenia. Gdy przełącznik umieszczony po prawej stronie jest w pozycji „1- ON”, świeci się symbol włączonego zasilania. Poniżej wymieniono możliwe stany urządzenia:

- kolor biały: zatrzymane urządzenie, gotowe do pracy;
- kolor zielony: urządzenie działa;
- kolor pomarańczowy: zatrzymane urządzenie, kopuła ochronna otwarta;
- kolor czerwony: nieprawidłowe działanie.

Aby wybrać oczekiwaną prędkość ramienia, należy po prostu dotknąć odpowiedniego przycisku, a wybrana prędkość zaświeci się.

Na początku należy zawsze zastosować prędkość „wolną” - od 1 do 3. Zwiększenie intensywności mieszania jest dopuszczalne wyłącznie podczas dodawanie składników niepowodujących wzrostu oporu (np. wody). Aby uruchomić/zatrzymać ramiona i obrót dzieży, należy po prostu dotknąć odpowiedniego symbolu.

4. Obsługa i procedury zagniatania

1. Przed użyciem umyć części mające kontakt z jedzeniem (więcej informacji w rozdziale 5 „Czyszczenie i konserwacja”). Wysuszyć dobrze ściereczką do naczyń.
2. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka z prądem.
3. Otworzyć pokrywę ochronną.
4. Wsypać mąkę w ilości podanej w przepisie.
5. Włąć wodę i/lub inne płynne składniki.
6. Opuścić ręcznie osłonę ochronną.
7. Uruchomić urządzenie dotykając przycisku START/STOP.
8. Można również wybrać jeden z pięciu poziomów prędkości przyciskami „-” i „+” (więcej informacji w rozdziale 3- Właściwości techniczne- Panel sterowania).
9. Należy pozwolić urządzeniu zagniatąć ciasto aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy.
10. Jeśli przepis tego wymaga, można dodać dowolny składnik w każdym momencie wyrabiania ciasta. Przed dodaniem należy dotknąć przycisku START/STOP i unieść osłonę ochronną.
11. UWAGA: po zakończeniu mieszania ciasta i przed wyciągnięciem go rękami, należy wyłączyć głównym przełącznikiem umieszczonym z tyłu urządzenia. (więcej informacji w rozdziale 3- Dane techniczne- umieszczenie głównego przełącznika).
12. Wyczyścić ramiona.

5. Czyszczenie i konserwacja

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdej kolejnej obsłudze zaleca się czyszczenie i umycie wszystkich części, które mają kontakt z jedzeniem.
- UWAGA: wszystkie czynności czyszczące należy wykonywać na wyłączony, odłączony od prądu urządzeniu (więcej informacji w rozdziale 2 dotyczącym zasad bezpieczeństwa).
- Wszystkie części, które mają kontakt z jedzeniem, powinny być myte gąbką nasączoną wodą i środkami przeznaczonymi do czyszczenia stali nierdzewnej.
- Należy pamiętać, aby nigdy nie używać ostrych ani spiczastych narzędzi do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić części maszyny.
- Obudowę oraz kopułę ochronną można wyczyścić wilgotną i miękką szmatką oraz delikatnym środkiem do czyszczenia. Zaleca się oszczędne stosowanie wody, zwłaszcza z tyłu urządzenia, aby uniknąć jej przedostania się do środka, gdzie znajdują się elementy elektryczne.
- Po zakończeniu czyszczenia zaleca się wysuszenie urządzenia przy użyciu zwykłej ściereczki do naczyń z mikrofibry.

5.1 Rozkładanie i czyszczenie ramion

Ramiona miksera są całkowicie wymowane, można je łatwo usunąć, co ułatwi czyszczenie (więcej informacji w rozdziale 3).

5.2 Zwykła konserwacja

Wszystkie czynności, które operator może wykonać, takie jak czyszczenie i okresowe kontrole dla zachowania bezpiecznego działania urządzenia, są zawarte w zwykłej konserwacji.

Operator może wykonywać zwykłe czynności konserwacyjne po zapoznaniu się z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

5.3 Zaplanowana konserwacja

Zaplanowane prace konserwacyjne obejmują czynności, które MOGĄ być wykonywane TYLKO przez upoważniony personel.

6. Wykrywanie i rozwiązywanie problemów

6.1 Kwalifikacje personelu

Operator/Użytkownik: operator może wykonywać czynności tylko po dokładnym przeczytaniu informacji i zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Technik zajmujący się konserwacją: operator może wykonywać czynności tylko w bezpiecznych warunkach po dokładnym przeczytaniu informacji i zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

6.2 Wykrywanie i rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Działanie naprawcze
Po naciśnięciu przycisku START urządzenie nie uruchamia się.	Kopuła ochronna jest w pozycji otwartej. Problem z zasilaniem	Sprawdzić, czy kopuła jest zamknięta do końca. Należy sprawdzić podłączenie przewodu do zasilania. Sprawdzić bezpieczniki oraz wyłącznik nadprądowy, do którego podłączone jest urządzenie, wymienić w razie konieczności.
Po naciśnięciu przycisków „+” i „-” prędkość nie zmienia się.	Niska czułość przycisków dotykowych.	Odłączyć maszynę na kilka minut od źródła zasilania, a następnie podłączyć ponownie. W trakcie tego działania należy unikać kontaktu z panelem (palców oraz narzędzi).
Symbol włącznika („On”) z czerwonym światłem.	Inwerter jest w trybie ochrony z powodu nadmiernego poboru energii lub nieprawidłowego działania.	Odłączyć urządzenie od głównego przełącznika na kilka sekund, a następnie podłączyć ponownie. W przypadku nierozwiązania problemu, należy skontaktować się z serwisem.

UWAGA: wszystkie problemy, które nie zostały opisane na powyższej liście lub jeśli problem nadal występuje pomimo podjętych działań, należy skontaktować się z serwisem.

7. Demontaż i utylizacja urządzenia

7.1 Kwalifikacje personelu

Wykwalifikowany mechanik, który w pełni przeczytał i zrozumiał treść podaną w rozdziale 2 dotyczącym zasad bezpieczeństwa oraz to, co opisano w tym rozdziale.

7.2 Pozbawienie urządzenia cech użytkowych

Urządzenie musi zostać pozbawione cech użytkowych po osiągnięciu końca eksploatacji.

UWAGA: producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone ludziom, zwierzętom lub rzeczom wynikające z ponownego wykorzystania poszczególnych części urządzenia do innych celów niż oryginalne.

7.3 Procedura pozbawienia cech użytkowych

UWAGA: czynności pozbawienia cech użytkowych i demontażu urządzenia mogą być przeprowadzane TYLKO przez odpowiednio przeszkolony i wyposażony personel.

Wyłączyć urządzenie postępując zgodnie z procedurami.

Odłączyć od źródeł zasilania. Więcej informacji w rozdziale 4 dotyczącym instalacji.

Jeśli urządzenie zostanie przemieszczone, należy odwołać się do wskazówek z rozdziału 4, w akapicie dotyczącym transportu. Ryzyko resztkowe po pozbawieniu cech użytkowych: można go uniknąć, jeśli zastosowano się do wszystkich powyższych wskazówek.

UWAGA: urządzenie jest wykonane z materiałów, które należy utylizować w autoryzowanym centrum zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

7.4 Utylizacja w krajach UE

W dowolnym kraju UE należy stosować się do przepisów dotyczących WEEE podanych w dyrektywie 2012/19/UE.



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 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 nieobjętym 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

E-mail: info@restoquality.pl
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909
www.restoquality.pl



Resto Quality Sp. z o.o.
Ul. Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



tel. **12 307 06 72**



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl