



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Maszyna do lodów włoskich

Model: RQ16ERLW



Spis treści

Wprowadzenie.....	3
Budowa maszyny	4
Interfejs.....	5
Interfejs chłodniczy.....	6
Interfejs utrzymywania świeżości	6
Interfejs rozmrażania	7
Interfejs czyszczenia	7
Ustawienia interfejsu.....	8
Przygotowanie do dezynfekcji	9
Usuwanie sprzętu	10
Mycie części.....	10
Czyszczenie części	11
Montaż mieszała.....	12
Instalacja sprzętu.....	12
Instalacja sprzętu.....	13
Czyszczenie na koniec pracy	14
Produkcja lodów	14
Otwarcie	16
Codzienne użytkowanie (całodobowe użytkowanie)	17
Codzienne użytkowanie (użytkowanie tylko w czasie dnia – bez funkcji konserwacji)	19
Codzienne użytkowanie (użytkowanie tylko w czasie dnia – bez funkcji konserwacji)	19
Higiena.....	20
Środki ostrożności.....	21
Ogólne warunki gwarancji	22

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

Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy koniecznie 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 urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać na maszynie tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

Wprowadzenie

1. Nastawny automat do lodów z 7 calowym ekranem LCD dzięki swoim nie dużym rozmiarom nie zajmuje dużo miejsca i można go umieścić w każdym miejscu;
2. Maszyna posiada tryb, umożliwiający przetrzymanie produktu przez całą noc, zachowując jego świeżość i zapobiegając zepsuciu się. Dzięki temu można myć maszynę min. raz na 7 dni;
3. Wydajność maszyny wynosi 12-16l/godz;
4. Jest wykonana z myślą o pracy w technologii niskotemperaturowej i przyjaznym dla środowiska systemie mrożenia;
5. Cylinder i zbiornik wykonane są ze stali nierdzewnej R304 klasy spożywczej;
6. Maszyna posiada zupełnie nową ramę, która jest całkowicie zamknięta. Generuje niski poziom hałasu.

Parametry techniczne

Wymiary (LxWxH)	554x210x740
Objętość cylindra	1.2l
Objętość zbiornika	4.8l
Wydajność	60szklanek/70g na godzinę
Kompresor	Tecumseh / Danfu
Napięcie	220/60Hz (115Hz/50Hz)
Metoda dmuchania	Wewnętrzna pompa powietrzna
Budowa produktu	Cichy kompresor i cichy system zwalniania Zbiornik bezreszkowy ze stali nierdzewnej 304 Zbiornik ze stali nierdzewnej Parownik i ubijak ze stali nierdzewnej 304
Funkcje dodatkowe	System wstępnego chłodzenia; funkcja pasteryzowania; ekran dotykowy

Budowa maszyny



Zawór wylotowy wody

Pogrubiony zawór wylotowy wody

Nakrętka mocująca

Aktualizacja 2016
Bardziej ergonomiczna
Wygodniejsza w użyciu



Panel kontrolny ←

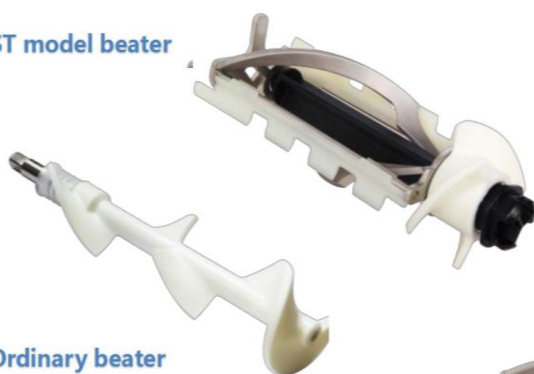
→ Główny wyłącznik

← Zakrętka

← Taca ociekowa

Główny wyłącznik: zresetowanie urządzenia poprzez przyciśnięcie głównego wyłącznika pomaga rozwiązać problemy z kształtowaniem się lodów przy dłuższej pracy

ST model beater



Ordinary beater

Specjalistyczne mieszadło ST

Specjalna struktura mieszadła
Ostrze z PC o wysokiej wytrzymałości przylega bliżej wewnętrznej ścianki cylindra zamrażającego
Większa skuteczność ubijania lodów, jednocześnie lody są bardziej kremowe i miękkie.

1. Rama główna mieszadła ze stali nierdzewnej
2. Ostrza mieszadła
3. Skrobak do blendera
4. Wrzeciono mieszadła



Interfejs



Freeze: start produkcji lodów

Keep Fresh: funkcja wstępnego chłodzenia cylindra

Unfreezing: powoduje zmięknienie produktu

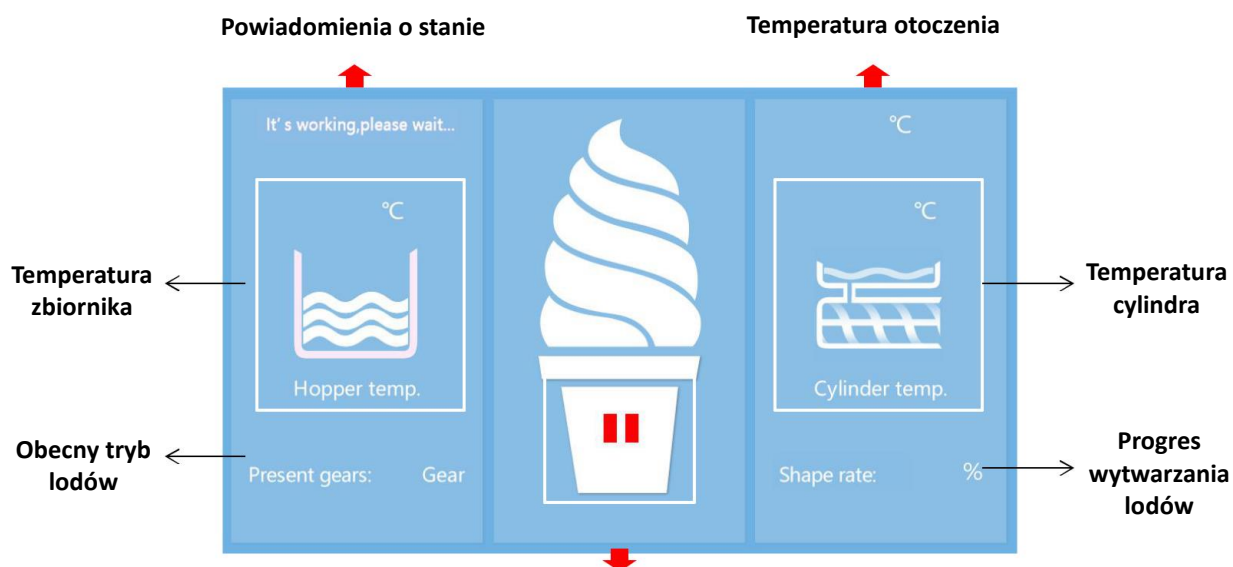
Play: standardowe operacje na urządzeniu

Wash: używane podczas czyszczenia, obraca się tylko mieszadło

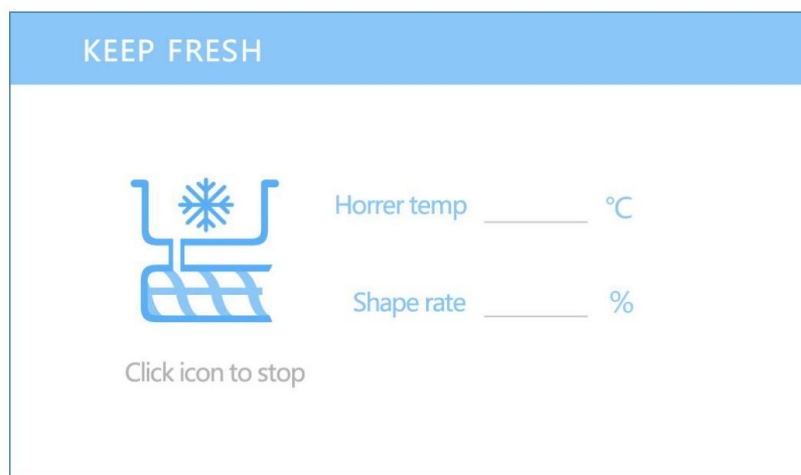
Set: ustawienia parametrów urządzenia

	Powiadomienia o stanie	Stan kształtu	Temperatura otoczenia	
	It's working, please wait...		°C	
Twardość lodów	Running shift gear		Running current value A	Bieżąca wartość
Szybkość obrotów Silnika	RPM value rpm		Protection of incomplete filling °C	Brak wrażliwości Materiałowej
Czas pozostały do zamrożenia	Cycle time mins		Outlet pieces pcs	Licznik wydanych porcji lodów
Temperatura lejka	Fresh temp. °C		Shape rate %	Progres wytwarzania lodów
Napięcie	Voltage V		Freezing temp. °C	Temperatura robionych lodów
		Zatrzymaj mrożenie (wróć do głównego menu)		

Interfejs chłodniczy

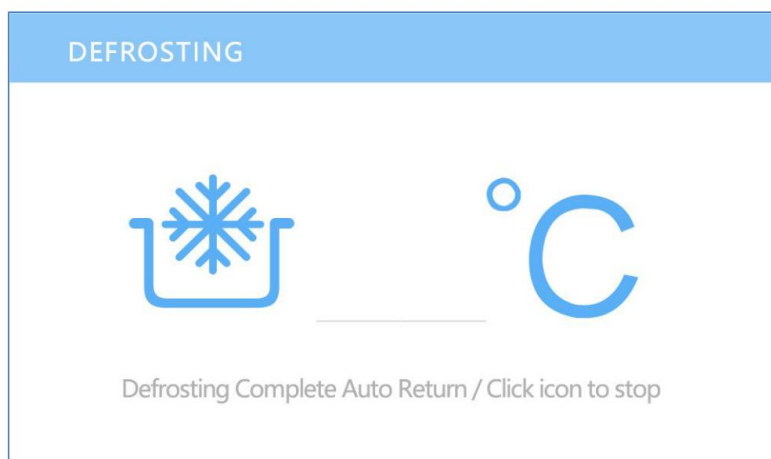


Interfejs utrzymywania świeżości



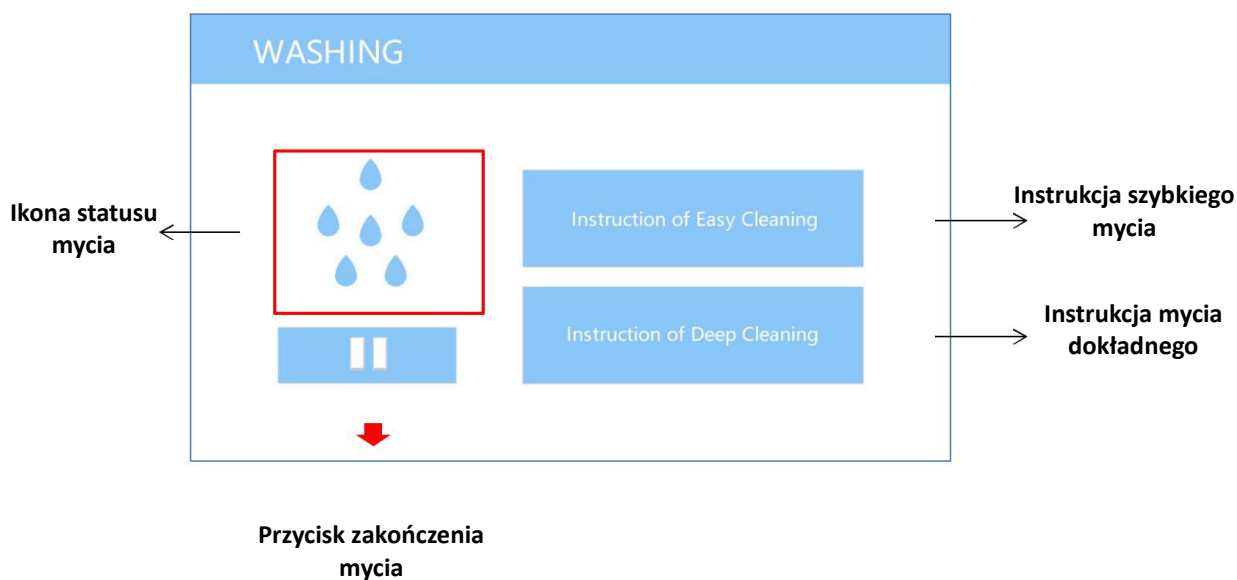
Przejsie sprzętu w stan utrzymywania świeżości utrzymuje zbiornik w niskiej temperaturze.

Interfejs rozmrażania

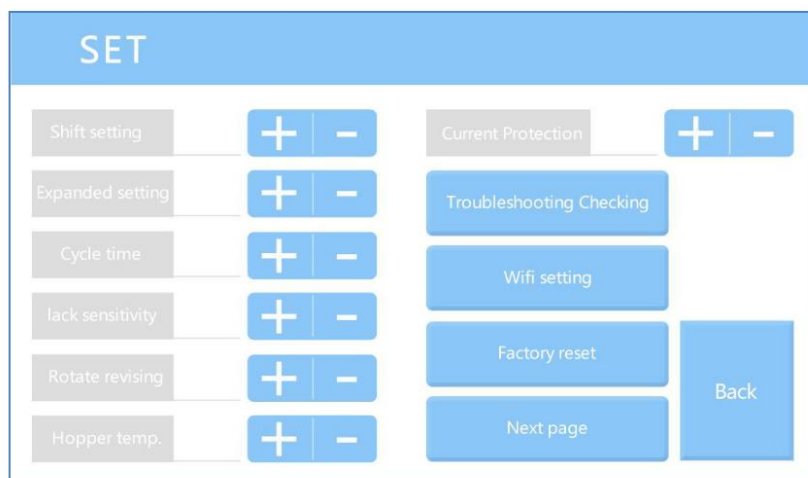


W momencie otwarcia cylindra temperatura mrożenia wzrasta. Automatycznie powraca do normalnego trybu po zakończeniu rozmrażania.

Interfejs czyszczenia



Ustawienia interfejsu



Korekcja rotacji (rotate sevising): regulacja nie jest zalecana

Temp. zbiornika (hopper temp.): regulacja nie jest zalecana

Aktualna ochrona (current protection): nie zaleca się regulacji

Troubleshooting cheking: ostrzeżenie o awarii sprzętu

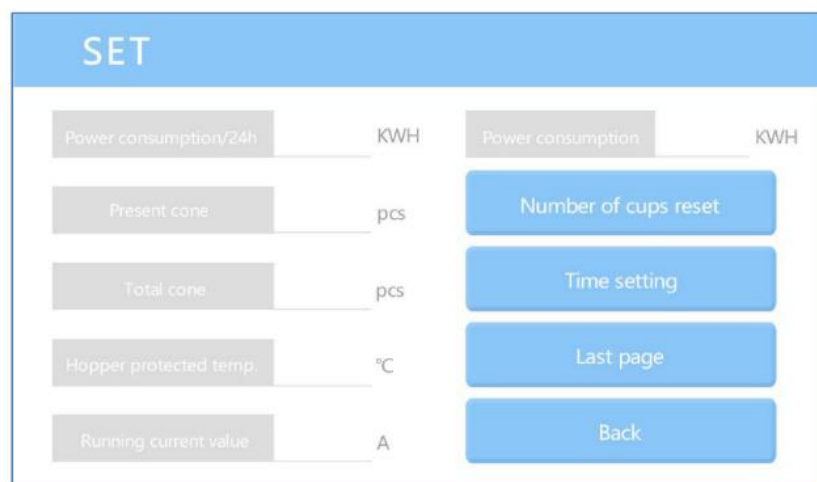
Ustawienie Wi-Fi (Wifi setting)

Ustawienie fabryczne: powrót do parametrów fabrycznych

Stall settings: Jeśli lody są zbyt miękkie należy nieznacznie zwiększyć wartość, w przeciwnej sytuacji zmniejszyć.

Expansion-setting: stopień napowietrzenia lodów

Cycle time: gdy chłodzenie osiągnie 100%, urządzenie przechodzi w stan czuwania (niezalecana regulacja)



Running current value: napięcie

Power consumption: zużycie energii

Number of cups reset: resetowanie ilości wyprodukowanych porcji

Time setting: ustawienia daty i godziny

Power consumption/24h: zużycie energii na dobę

Present cone: liczba wyprodukowanych porcji lodów

Total cone: całkowita liczba wyprodukowanych porcji lodów

Hopper protected temp.: brak regulacji czułości materiału

Ważne!

Po odebraniu i przygotowaniu urządzenia do użycia należy zdezynfekować dokładnie urządzenie, aby zapewnić bezpieczeństwo i higienę pracy z żywnością.

Przygotowanie do dezynfekcji

Przygotuj rzeczy poniżej:

1. Szczotki do czyszczenia w kilku rozmiarach
2. Środek dezynfekujący
3. Dezynfekująca tabletki musująca



Usuwanie sprzętu



Stopniowy demontaż

Włóż je do wody

Zdemontuj głowicę urządzenia, sprzęgło, uszczelkę sprzęgła, mieszadło, ostrze mieszadła, głowicę wyładowniczą i uszczelkę głowicy wyładownczej. Pręt prowadzący, pełny kołnierz mieszadła, uchwyt wyładownczy, sworzeń poprzeczny uchwytu wyładownczego, trzpień zaworu wyładownczego, uszczelki trzpienia wyrzutnika. Zdemontowane części należy włożyć do dużego pojemnika i zalać je czystą wodą, a następnie dodać środek dezynfekujący. Umyj dokładnie elementy urządzenia, a następnie wytrzyj je do sucha.

Mycie części



Oczyść głowicę tłoczącą i uszczelka D



Wyczyść wałek ubijaka



Wyczyść ostrza



Wyczyść ubijak



Wyczyść uszczelkę głowicy tłoczącej



Wyczyść element mocujący



Wyczyść uchwyt



Wyczyść złączki i uszczelki

Po myciu osusz wszystkie części z wody i zamontuj je z powrotem w urządzeniu w odpowiedniej kolejności

Czyszczenie części



Rowek ubijaka



Otwór zaworu wody



Uszczelka zaworu wody



Otwór biegunowego zaworu wody



Dziura mieszańca



Otwór łopatki mieszańca



Szyja mieszańca



Otwór uszczelki sprzęgła

Podczas mycia części użyj szczotki do umycia rowków w otworach wszystkich części, aby uniknąć pozostawienia w nich produktu.



uszczelki



trzcień zaworu podajnika



uchwyt wyładowczy



sprzęgło



uszczelka typu D



wazelina

Rozsmaruj wazelinę na wszystkich gumowych elementach przed ich zamontowaniem. (W celu przedłużenia żywotności części, można użyć lekko nadmiarową ilość wazeliny)

Montaż mieszadła



1) Łopatkę mieszadła połącz z mieszadłem.



2) Wałek mieszadła połącz z wcześniej zainstalowanym mieszadłem. (jak pokazano na powyższym rysunku)



3) Zamontuj obydwa ostrza na mieszadle, a specjalne ostrze (jak pokazano na powyższym rysunku) nie jest zainstalowane, aby nie wpływać na smak lodów.



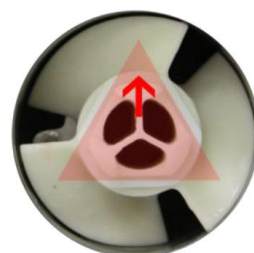
Instalacja sprzętu



Zawsze instaluj uszczelkę przed montażem sprzęgła (Zwróć uwagę na kierunek montażu uszczelki, jak pokazano na obrazku)



Zainstaluj moduł mrozący w gdzieśdzie.



Kierunek instalacji mieszadła

Zainstaluj mieszadło w korpusie. Narożnik łopatki wału, skieruj ku górze regulując mieszadło jak pokazano na obrazku.

Instalacja sprzętu



Włóż trzpień zaworu wylotowego do głowicy wylotowej, zwracając uwagę na kierunek pionowy trzonu zaworu wylotowego



Odpowiednio włożony trzon będzie miał prostokątny otwór skierowany na zewnątrz.



Przed montażem trzpienia i uszczelki D zawsze stosuj wazelinę.



Uszczelka D jest montowana w rowku głowicy wyładowczej. Należy zwrócić uwagę na kierunek uszczelnienia



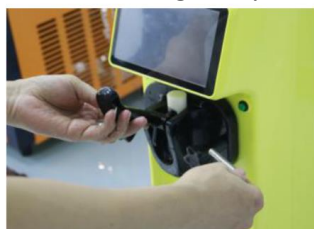
Włóż trzpień zaworu wylotowego do głowicy wylotowej, zwracając uwagę na kierunek pionowy trzonu zaworu wylotowego



Zainstaluj głowicę wyładowczą na kadłubie, zwróć uwagę na położenie śruby i otworu.



Dokręć nakrętki mocujące po obu stronach głowicy



Załaduj uchwyt i zainstaluj uchwyt wyładowczy



Czyszczenie na koniec pracy



Nalej wody
do
urządzenia



Spuść wodę
z urządzenia



Sprawdź
zakrętkę

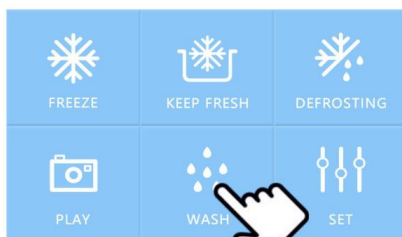
1. Dodaj 5 litrów ciepłej wody (max 30 stopni) do cylindra maszyny i naciśnij przycisk czyszczenia (10 minut). Wylej wodę z urządzenia. Powtórz czynność 3-5 razy.
2. Przed ponownym użyciem upewnij się, że w cylindrze nie pozostała wilgoć, a nakrętka mocująca jest mocno dokręcona.

Produkcja lodów

Przed przystąpieniem do produkcji upewnij się, że wszystkie poprzednie kroki zostały należycie wykonane.



Wlej mieszankę.



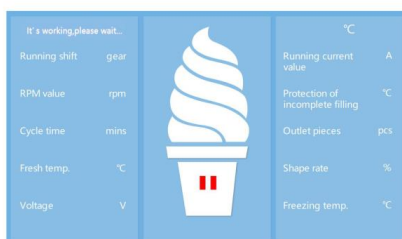
Naciśnij przycisk mycia.



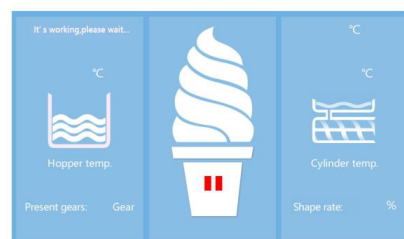
Odczekaj 2 minuty i naciśnij STOP



Naciśnij przycisk
Chłodzenia

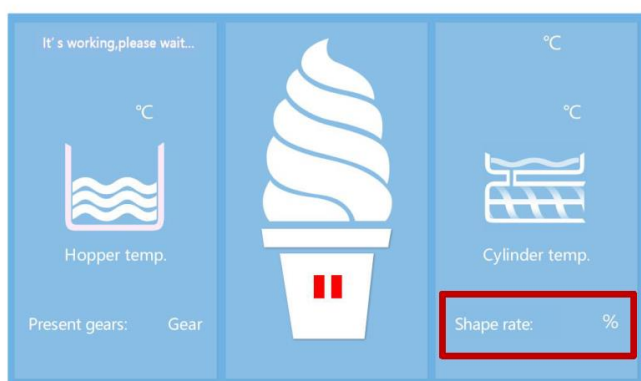


Interfejs chłodniczy 1



Interfejs chłodniczy 2

Wstrząśniętą mieszankę wlej do urządzenia i załóż nakrywkę. Najpierw naciśnij przycisk mycia i poczekaj 2 minuty. Następnie naciśnij przycisk chłodzenia. Minimalny wsad urządzenia to 4L (np. 2 torby po 2L).



Obserwuj wyświetlacz maszyny, gdy procent formowania osiąga około 85% lub więcej (nie musisz czekać, aż maszyna się zatrzyma), możesz rozładować materiał.

Pierwsze cztery porcje lodów każdego dnia muszą zostać ponownie wlane do zbiornika na mieszankę w urządzeniu, w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji lodów.



Lody w chrupiącym wafelku



Lody w kubeczku

Lody można podawać gdy „Shape rate” osiągnie wartość 66%, jednakże najlepszą jakość uzyskuje się powyżej wartości 80%.

Otwarcie

Przed otwarciem upewnij się, że wszystkie powyższe czynności zostały wykonane i urządzenie działa poprawnie.

Codzienne użytkowanie (całodobowe użytkowanie)

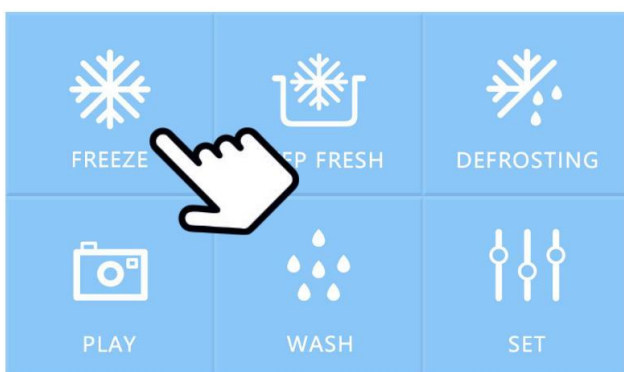


Wlej czystą wodę do zbiornika i naciśnij przycisk mycia.

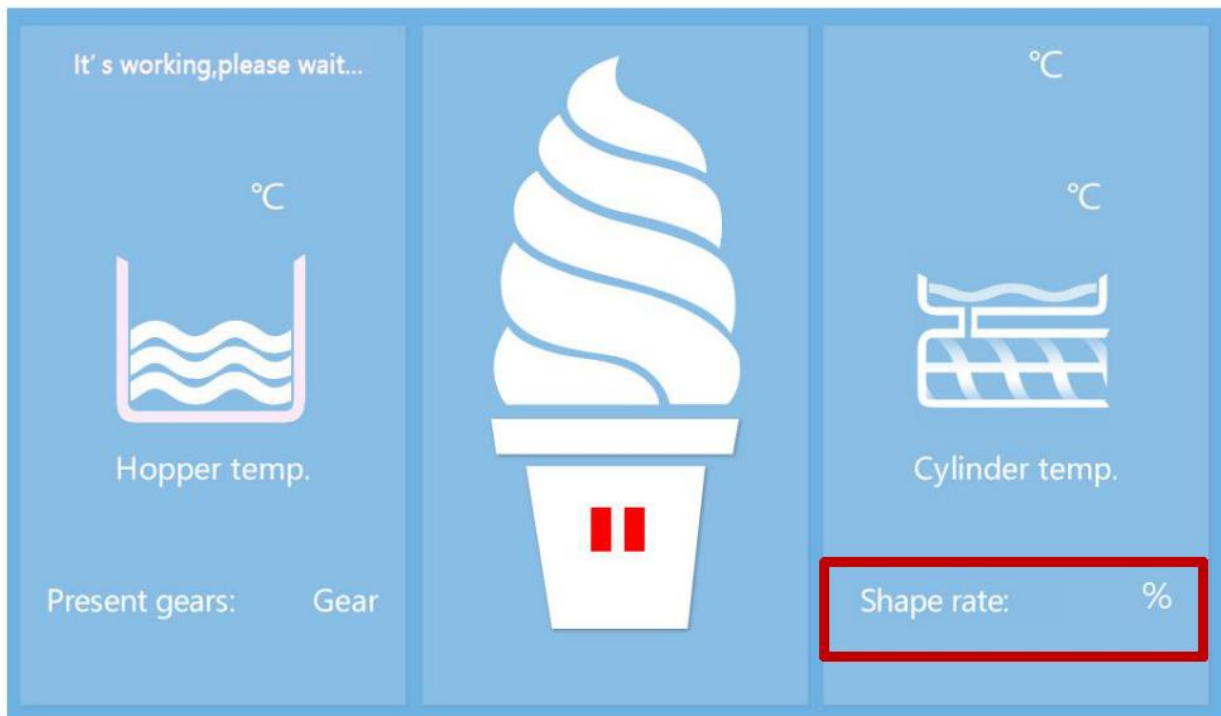
Dodaj czystą wodę do zbiornika i naciśnij przycisk czyszczenia, aby usunąć resztki zabrudzeń (Rola czyszczenia: mieszadło obraca się, dzięki czemu woda może być szybko przenoszona z miski do cylindra mrożącego)



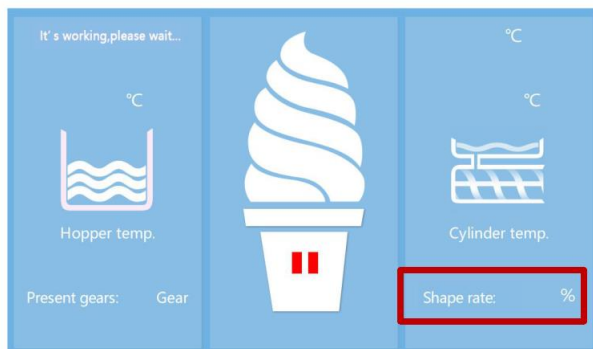
Wlej ok 5 L ciepłej wody (max 30 stopni) i wciśnij przycisk „wash”. Po 10 minutach wypompuj wodę z urządzenia. Czynność powtórz trzykrotnie.



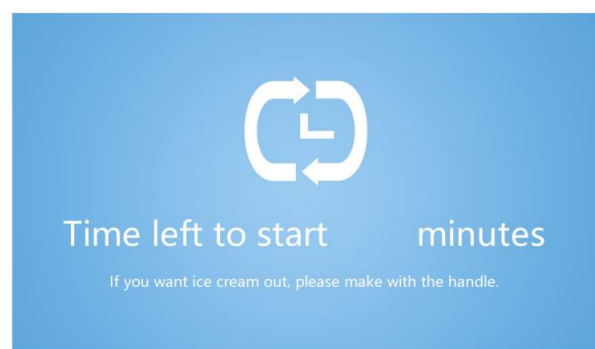
Po wylaniu całej wody z urządzenia wlej mieszankę do lodów do zbiornika i naciśnij przycisk „Freeze”, aby móc zacząć robić lody



Obserwuj wyświetlacz maszyny, gdy procent formowania osiąga około 85% lub więcej (nie musisz czekać, aż maszyna się zatrzyma), możesz rozładować materiał.
Pierwsze cztery porcje lodów każdego dnia muszą zostać ponownie wlane do zbiornika na mieszankę w urządzeniu, w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji lodów.



Interfejs chłodzenia



Uruchomienie cyklu w trybie gotowości

Gdy współczynnik formowania osiągnie 100, urządzenie przejdzie w tryb gotowości na 5 minut. Po 5 minutach urządzenie zostanie automatycznie przekierowane do trybu chłodzenia. W trybie czuwania urządzenie może normalnie wytwarzać lody, a system urządzenia przejdzie bezpośrednio w tryb chłodzenia.

Codzienne użytkowanie (użytkowanie tylko w czasie dnia – bez funkcji konserwacji)

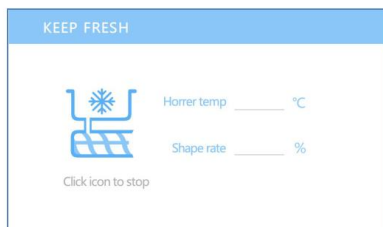


Jeżeli w zbiorniku pozostała mieszanka do lodów, można ją zlać do pojemnika, przechować w lodówce i użytkować dnia następnego.

Nalej czystą wodę, naciśnij przycisk czyszczenia, spuść brudną wodę z urządzenia (powtórz trzykrotnie).

Wyłącz zasilanie urządzenia i wytrzyj cylinder, obudowę oraz głowice urządzenia czystym ręcznikiem.

Codzienne użytkowanie (użytkowanie tylko w czasie dnia – bez funkcji konserwacji)



Naciśnij przycisk „Fresh”

Interfejs „Fresh”

Wyczyść urządzenie

Jeśli w urządzeniu pozostała mieszanka do lodów przed zamknięciem włącz tryb konserwacji (Fresh) w urządzeniu

Oczyść cylinder maszyny, obudowę oraz głowicę czystym ręcznikiem. Następnego dnia po otwarciu wyłącz tryb konserwacji i przejdź do trybu chłodzenia.

Higiena

Należy dokładnie wyczyścić lody, które przyklejają się do plastikowego wylotu głowicy i całkowicie wysterylizować środkiem dezynfekującym

1. Spryskaj 3-5 razy środek dezynfekujący do plastikowego wylotu głowicy, aby upuścić dołączone lody
2. Wyczyść lody, które przyklejają się do plastikowej głowicy za pomocą papierowego ręcznika ze środkiem dezynfekującym
3. Wizualnie potwierdź, czy w plastikowym wylocie głowicy są jakieś lody, jeśli są, powtórz wszystkie poprzednie operacje czyszczenia



4. Na koniec spryskaj 3-5 razy środkiem dezynfekującym plastikowy wylot głowicy

Rozpyl środek dezynfekujący na wylot głowicy

* Maszyna do lodów (bez systemu chłodzenia wstępnego) należy wyczyścić przed zamknięciem!

Ponownie wyczyść maszynę przed otwarciem (ściśle według powyższego opisu operacji)

* Jeśli urządzenie było obsługiwane przez 7 dni należy wykonać dokładne czyszczenie urządzenia.

Środki ostrożności



Sprawdź dokładnie czy uszczelka przylega do głowicy



Równomiernie dokręć śruby głowicy

Wybrzuszenie uszczelnienia głowicy wylotowej musi być dopasowane do wklęsłej części głowicy wylotowej.

Jeśli nie będzie pasować, doprowadzi to do rozlania lodów wokół głowicy wylotowej.

Podczas montażu dokręć nakrętkę głowicy wylotowej, aby zapobiec wyciekaniu lodów

1. Urządzenie pracować na mocy minimum 2000 W, a najlepiej aby miało osobny bezpiecznik 10A.
2. Fabryczna pozycja przekładni ustawiona jest na 4 pliki. Nie ustawiaj jej do woli. Jeśli ustawienie jest zbyt wysokie, spowoduje to zamarznięcie cylindra, a maszyna zwiększy lub zmniejszy zużycie.
3. Gdy przez długi czas nie ma zrzutu, zawiesina w górnej części zbiornika materiału będzie miała piankę zawierającą powietrze, co jest zjawiskiem normalnym.
1. 4. Gdy nie ma wypływu przez ponad 1 godzinę lub gdy ilość wypływu jest niewielka, wytworzone lody mają niewystarczającą twardość, a smak jest pogorszony, co jest normalną sytuacją.
4. W przypadku zmniejszonej ilości mieszanki w zbiorniku przez dłuższy temperatura mieszanki spadnie drastycznie i spowoduje to pojawieniem się kryształów lodu, co jest zjawiskiem normalnym.

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. przeprowadzenia 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. zmiękczacze 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**](mailto:serwis@restoquality.pl)
- 15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się)
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na

czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych)

- d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia
- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Urządzenie powinno zostać zainstalowane przez autoryzowany serwis, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowy montaż może spowodować uszczerbki na zdrowiu osób lub zwierząt, lub spowodować szkody materialne, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Firma będzie odrzucać wszystkie czynności manipulacyjne dokonywane przez nieupoważnione osoby. W razie wystąpienia takich sytuacji gwarancja automatycznie staje się nieważna.

RESTO QUALITY
ul. Zamknięta 10,
30-554 Kraków

WWW.RESTOQUALITY.PL