



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Miesiarki spiralne

Model: RQBT20, RQBT30, RQBT40, RQBT50, RQBT20 2V, RQBT30 2V, RQBT40 2V, RQBT50 2V, RQT20, RQT30, RQT40, RQT50, RQT20 2V, RQT30 2V, RQT40 2V, RQT50 2V



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
1.1. Wprowadzenie	3
1.2. Informacje o generowanym hałasie	3
1.3. Informacje dotyczące bezpieczeństwa	3
SEKCJA 2: Dane techniczne	4
2.1. Charakterystyka maszyny	4
2.2. Ograniczenia dotyczące użytkowania urządzenia	4
SEKCJA 3: Instalacja	5
3.1. Wymogi, których należy przestrzegać	5
3.2. Instalacja	5
3.3. Połączenie elektryczne	6
SEKCJA 4: Funkcjonowanie	6
4.1. Elementy bezpieczeństwa	6
4.2. Elementy kontrolne	8
SEKCJA 5: Obsługa maszyny	9
SEKCJA 6: Konserwacja	12
SEKCJA 7: Czyszczenie	12
SEKCJA 8: Rozbiórka i utylizacja	13
SEKCJA 9: Schematy	14
SEKCJA 10: Tabela z danymi technicznymi	27
SEKCJA 11: Ogólne warunki gwarancji	29

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



SEKCJA 1: Informacje ogólne

1.1. Wprowadzenie

Przed rozpoczęciem użytkowania danej młotarki 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 młotarki i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

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

1.2. Informacje o generowanym hałasie

Poziom ciśnienia akustycznego ważony A mierzony na identycznej maszynie próbnej był stale niższy niż 80 dB (A).

Jeżeli w środowisku pracy panuje poziom hałasu wyższy niż 80 dB (A), pracodawca jest zobowiązany do poinformowania i przeszkolenia operatora w zakresie zagrożeń wynikających z narażenia na hałas oraz podjęcia odpowiednich środków w porozumieniu z właściwym lekarzem.

1.3. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Chociaż maszyna spełnia wymogi bezpieczeństwa norm elektrycznych, mechanicznych, higienicznych, może być niebezpieczna, jeśli:

- Wykorzystywana jest do celów i warunków innych niż określone przez producenta.
- Zabezpieczenia zostały naruszone.
- Nie są przestrzegane zalecenia dotyczące: instalacji - uruchomienia - użytkowania - konserwacji.

Niebezpieczeństwa

Sytuacja	Niebezpieczeństwo	Zapobieganie
Załadunek, rozładunek i przemieszczanie maszyny	- Maszyna upada - Opakowanie upada	- Obchodź się ostrożnie z maszyną, zapakowaną lub nie.
Niewłaściwa instalacja maszyny	- Wyładowania elektryczne - Uderzenie pioruna	- Napięcie i częstotliwość sieci zgodnie z opisem na tabliczce znamionowej. - Sąsiednie urządzenia elektryczne muszą być podłączone do uziemienia. - Linia zasilania elektrycznego maszyny, przed gniazdkiem, musi być wyposażona w zabezpieczenie za pomocą wyłącznika różnicowego, skoordynowanego z głównym systemem uziemienia.

Panele zamykające, komora, w której występuje napięcie	- Porażenie prądem	- Nie otwierać paneli bez wcześniejszego odłączenia wtyczki.
Praca bez osłon ochronnych	- Porażenie prądem - Kruszenie - Przetarcie	- Nie zdejmować osłon podczas użytkowania maszyny.
Czyszczenie części mających kontakt z mieszanim	- Porażenie prądem - Wyładowania elektryczne	- Urządzenie należy czyścić zawsze wtedy, gdy jest wyłączone, bez zasilania sieciowego (odciąć napięcie sieciowe, tj. odłączyć wtyczkę).

SEKCJA 2: Dane techniczne

2.1. Charakterystyka maszyny

Elektryczna miesiarka spiralna, produkowana w wersjach „20”, „30”, „40”, „50” przeznaczona jest do mieszania zarówno miękkich, jak i twardych mieszanek i / lub ugniatania, wykonanych z mąki, soli, drożdży, tłuszczów i płynów (woda, olej, ...), wyłącznie do celów spożywczych.

Każda miesiarka składa się z:

- konstrukcja stalowa zabezpieczona lakierem żaroodpornym;
- miska, spirala, centralny ugniatacz ciasta i kratka ochronna są wykonane ze stali nierdzewnej;
- miska i spirala obracają się zgodnie z ruchem wskazówek zegara;
- napęd łańcuchowy motoreduktorem z kąpielą olejową;
- części ruchome są na łożyskach kulkowych;
- 4 kółka nylonowe, w tym 2 z hamulcem;
- praca z silnikiem jednofazowym lub trójfazowym, jedna prędkość; na zamówienie: silnik trójfazowy z 2 prędkościami;
- obwód elektryczny zasilany kablem do sieci, do której podłączane są pod niskim napięciem (24 V) urządzenia sterujące uruchamianiem i zatrzymywaniem oraz urządzenia zabezpieczające. Wewnętrzne blokady ruchomych części aktywowanych ruchem mobilnej części osłony misy.



Maszyna, zaprojektowana zgodnie z dyrektywami europejskimi, została zbudowana z myślą o ochronie użytkownika przed zagrożeniami związanymi z jej użytkowaniem. Z tego powodu maszyna jest wyposażona w specjalne osłony, których nie można pod żadnym pozorem naruszać, aby uniknąć zagrożeń związanych z kontaktem z ruchomymi częściami.

2.2. Ograniczenia dotyczące użytkowania urządzenia

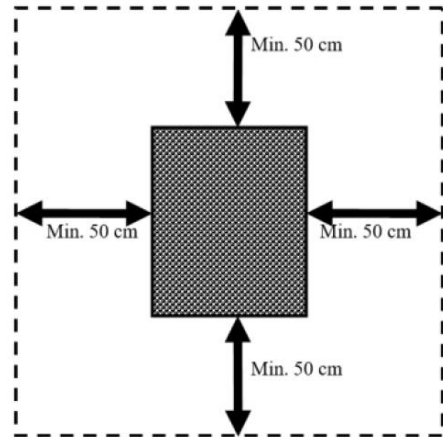
Model	20	30	40	50
ZDOLNOŚĆ PRODUKCYJNA kg / h				
Dane odnoszą się do normalnej mieszanki na dziesięć / dwanaście minut	56	88	112	128

SEKCJA 3: Instalacja

3.1. Wymogi, których należy przestrzegać

Warunki panujące w miejscu zainstalowania maszyny muszą spełniać następujące cechy:

- być suche
- być odpowiednio oddalone od źródeł ciepła
- posiadać odpowiednią wentylację i oświetlenie zgodne z normami higieny oraz bezpieczeństwa wymaganymi przez obowiązujące przepisy
- powierzchnia, na której będzie stać maszyna, musi być pozioma. Urządzenie nie może być umieszczane w bezpośrednim sąsiedztwie jakichkolwiek przeszkód, które mogłyby wpływać na normalną wentylację maszyny.



WAŻNE: Zgodnie z obowiązującymi przepisami sieć elektryczna musi być wyposażona w automatyczny przełącznik różnicowy o charakterystyce odpowiedniej dla maszyny, w której odległość otwarcia styków wynosi co najmniej 3 mm; koniecznie musi być zapewniony skuteczny system uziemienia.

Sprawdź, czy napięcie zasilania i częstotliwość systemu są zgodne z wartościami podanymi zarówno w danych technicznych, jak i na tabliczce z tyłu maszyny.

3.2. Instalacja

WAŻNE: Wszystkie czynności instalacyjne i konserwacyjne muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, który zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności wynikającej z nieprawidłowej instalacji lub manipulacji.

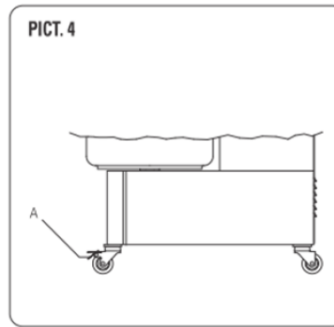
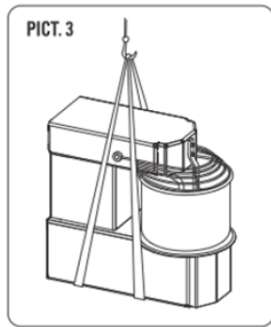
Maszyna dostarczana jest na paletach w zamkniętym opakowaniu z kartonem. Do podniesienia maszyny potrzebny jest wózek widłowy lub transpaleta. Jeśli maszyna jest podnoszona za pomocą lin lub pasów, przeprowadź je pod paletą.

Aby wyjąć maszynę z opakowania, można skorzystać z pasów umieszczonych pod maszyną i zaczepionych do wózka widłowego (RYS.3).

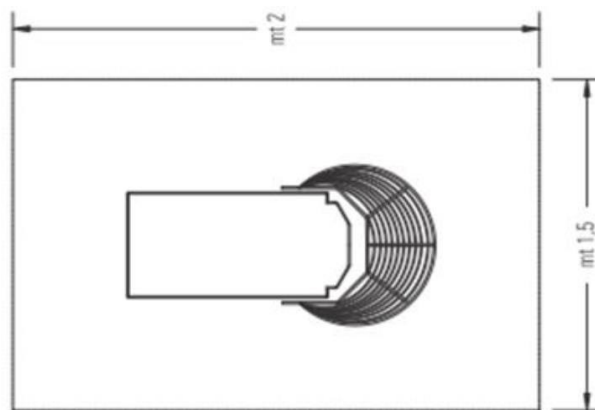
UWAGA: Wszystkie elementy opakowania należy utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Po wyjęciu maszyny z opakowania wykonaj następujące czynności:

- Ustaw maszynę w przewidzianym miejscu.
- Usuń folię ochronną, jeśli jest obecna, unikając używania narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnie.
- Jeśli maszyna ma zamontowane koła, upewnij się, że są one zablokowane hamulcem, naciskając dźwignię „A” w dół, aż do oporu (RYS.4).
- Jeśli maszyna jest niestabilna, podłóż pod nogi lub koła kawałki twardej gumy.



W normalnych warunkach pracy i w celu jak najlepszego zbadania możliwości maszyny operator potrzebuje obszaru dostępu z wymiarami przedstawionymi na rys. poniżej



3.3. Połączenie elektryczne

Urządzenie podłącza się do sieci elektrycznej za pomocą dostarczonego przewodu zasilającego, który musi być zamontowany przez wyspecjalizowaną i wykwalifikowaną obsługę; z 16/32 A dla przewodu 3-biegunowego (F, N, T) dla wersji jednofazowej i 4/5-biegunowym kablem (3F, T / 3F, N, T) dla wersji trójfazowych.

Gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne i nie może wymagać żadnego ruchu, przemieszczania.

Odległość między maszyną a gniazdkiem musi być taka, aby nie powodowała naprężenia przewodu zasilającego, również kabel nigdy nie może znajdować się pod wspornikami maszyny.

WAŻNE: System musi być wyposażony w uziemienie i wyłącznik różnicowy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

SEKCJA 4: Funkcjonowanie

4.1. Elementy bezpieczeństwa

Maszyna wyposażona jest w odpowiednie zabezpieczenia składające się z osłon stałych oraz odpowiednią odległość dzieży od obudowy maszyny, z uwzględnieniem uniknięcia kontaktu części ciała człowieka (kończyn górnych) z obracającą się misą w trakcie pracy, aby wyeliminować ryzyko zmiżdżenia lub otarcia skóry.

Maszyna wyposażona jest w czujnik pokrywy na otwartej misce, mający na celu uniknięcie kontaktu części ciała ludzkiego (kończyn górnych) z częściami ruchomymi podczas fazy pracy, co eliminuje ryzyko przeciągnięcia, zgniecenia i otarcia.

UWAGA: nie zdejmuj osłon w trakcie użytkowania maszyny. Producent nie ponosi odpowiedzialności, gdy nie przestrzega się instrukcji.

Odniesienie do rysunku 8, elementami ochronnymi są:

I - Ruchoma kratka ochronna

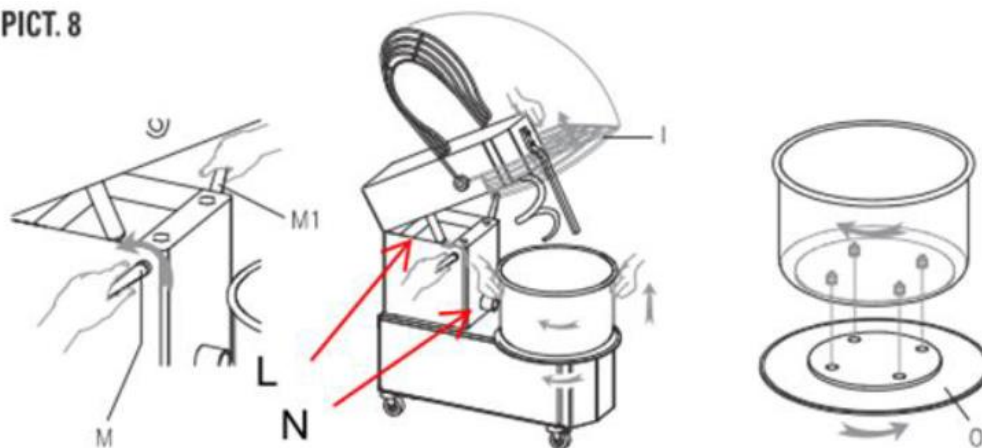
L - Urządzenie pokazujące, że góra i pokrywa ochronna są podniesione lub opuszczone (tylko w przypadku mikserów z uchylną głowicą)

M, M1 - Sprawdź kołek góry (pozycja dolna, tylko w przypadku mikserów z pochylną głowicą)

N - Urządzenie potwierdzające, że dzieża jest wsunięta lub wysunięta (tylko w przypadku mikserów z przechylną głowicą)

O - Dysk blokujący dzieżę (tylko w przypadku mikserów z przechylną głowicą)

PICT. 8



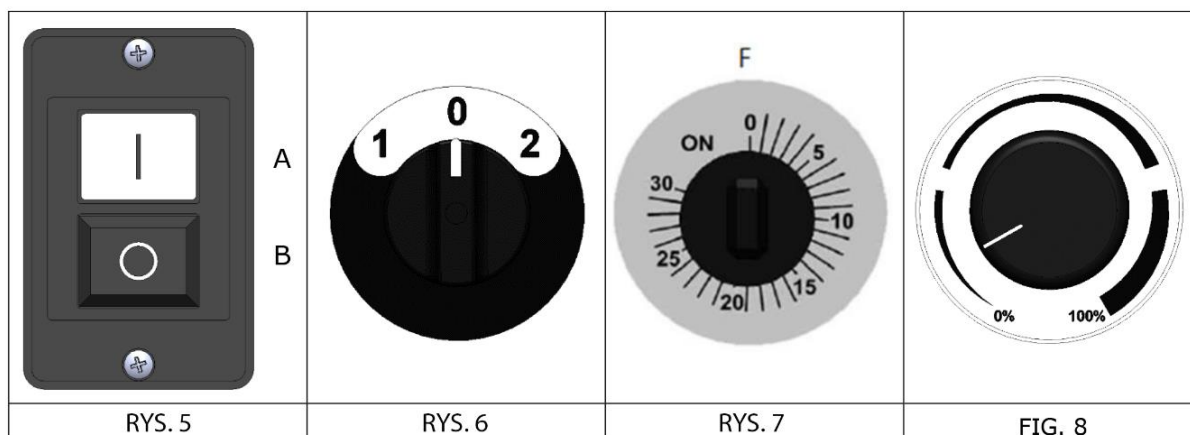
Przed uruchomieniem maszyny zabezpieczenie I (RYS. 9) musi być całkowicie opuszczone. W przypadku mikserów z uchylną głowicą należy sprawdzić, czy dzieża jest prawidłowo włożona i zablokowana przez tarczę O oraz czy górna część jest opuszczona i zablokowana przez kołek kontrolny M (musi być całkowicie wsunięty).

PICT. 9



4.2. Elementy kontrolne

W zależności od modelu maszyna jest wyposażona w następujące elementy sterujące:



Pozycja	Akcja	Umiejscowienie
Włącznik / wyłącznik (RYS. 5)		
A) Włącznik	Aktywuje (1) ruch obracających się części.	Z boku maszyny
B) Wyłącznik	Zatrzymuje (0) ruch obracających się części.	Z boku maszyny
Czasomierz (RYS. 7)		
F) Czasomierz	Umożliwia uruchomienie maszyny oraz ustawienie czasu pracy	Z boku maszyny
Wybór prędkości (RYS. 6)		
Pozycja 0	Zatrzymuje ruch obracających się części.	Z boku maszyny
Pozycja 1	Aktywuje ruch obracających się części przy pierwszej prędkości.	Z boku maszyny
Pozycja 2	Aktywuje ruch obracających się części z drugą prędkością.	Z boku maszyny
Falownik		
Kontrola prędkości	Kręcenie pokrętkiem zwiększa / zmniejsza prędkość zbiornika i spirali	Z boku maszyny

Sprawdzenie działania podczas pierwszego uruchomienia:

Po włożeniu wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego urządzenie jest gotowe do weryfikacji działania.

- Przed uruchomieniem maszyny upewnij się, że wszystkie zabezpieczenia są prawidłowo zainstalowane.
- Przy pierwszym uruchomieniu sprawdź, czy spirala i miska obracają się zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Gdyby to nie miało odwrócić układu faz.

SEKCJA 5: Obsługa maszyny

Poniżej opisano szereg sekwencji, zapewniających prawidłowe użytkowanie maszyny:

UWAGA: przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że maszyna jest idealnie czysta, w szczególności powierzchnia miski, spirali i kolumny centralnej, które mają kontakt z produktami spożywczymi. Jeśli to konieczne, wyczyść postępując według wskazówek.

Podnieś zabezpieczenie „I” i wlej do miski składniki potrzebne do przygotowania mikstury, następnie opuść osłonę miski i aktywuj obracanie miski oraz spirali, jak opisano poniżej.

Aby wizualnie sprawdzić konsystencję ciasta lub dodać kolejne składniki, można to zrobić przez kratkę ochronną, bez podnoszenia jej i tym samym przerywania pracy maszyny.

Podnosząc zabezpieczenie, maszyna zatrzymuje się: przy zamykaniu konieczne jest ponowne wciśnięcie przycisku 1, aby ponownie uruchomić obrót dzieży.

Sytuacja rozruchowa z „wyłączoną maszyną”:

- Obrócić różnicowy wyłącznik zabezpieczający do pozycji Wł., skoordynowanej z głównym systemem uziemienia, umieszczonym przed maszyną w systemie użytkownika;
- Obróć pokrętko czasomierza zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wybierz żądany czas pracy (w minutach) dla cyklu czasowego.
- Naciśnij przycisk 1, który aktywuje obrót miski i spirali

UWAGA: sprawdź ponownie, czy ugniatanie i spirala, obraca się w oba kierunki zegarowe

Sytuacja rozruchowa z „zasilaną maszyną”:

Aby wznowić pracę, po jej wstrzymaniu, należy nacisnąć przycisk 1 po przywróceniu obecnego bezpieczeństwa.

Sytuacja rozruchowa z „maszyną w trybie awaryjnym” (przykład zadziałania zabezpieczenia termicznego):

- wyłącz maszynę zgodnie z sekwencją poleceń wskazaną w punkcie „WYŁĄCZENIE MASZYNY”;
- pozostaw silnik elektryczny do ostygnięcia na ok. pół godziny;
- uruchom maszynę w kolejności wskazanej w punkcie „SYTUACJA ROZRUCHOWA Z WYŁĄCZONĄ MASZYNĄ”.

Wyłączenie maszyny:

Aby całkowicie wyłączyć maszynę, ze stanu przerywania lub wyłączenia pracy, należy:

- Naciśnij przycisk 0, który przerywa obrót miski i spirali.
- Obróć pokrętko czasomierza do pozycji 0.
- Obrócić wyłącznik różnicowy, zabezpieczający do pozycji Wył., skoordynowany z głównym systemem uziemienia, umieszczonym z przodu maszyny w systemie użytkownika, co rozłącza urządzenie od zasilania elektrycznego.

Uwaga: W maszynie zasilanej elektrycznie trójfazowo, jeśli obrót dzieży jest odwrotny do wskazanego przez strzałkę, konieczne jest przestrzeganie poniższych wskazówek do działania i przy każdej zmianie wtyczki elektrycznej:

- Zatrzymaj maszynę;
- Wyjmij wtyczkę.
- Odwróć na wtyczce położenie dwóch faz (np. L1 z L2).
- Uruchom ponownie maszynę i sprawdź, czy miska obraca się we właściwy sposób;
- Uruchom, maszynę bez jej używania, na około minutę i sprawdź, czy działa poprawnie.

KORZYSTANIE Z MASZINY Z PODNOSZONĄ GÓRĄ I WYJMOWANĄ MISKĄ

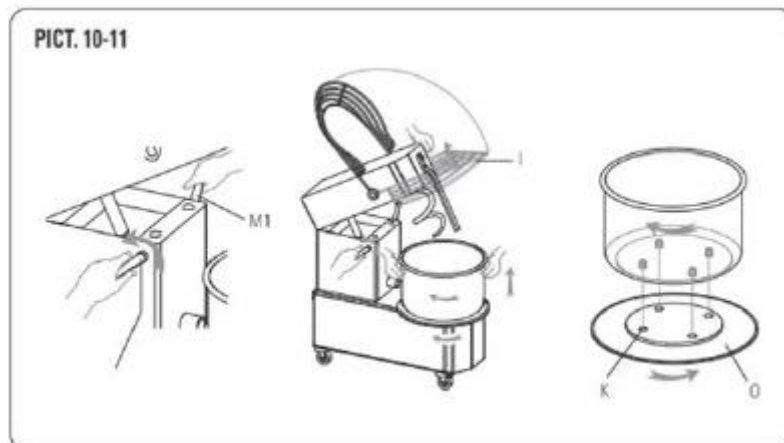
Aby podnieść górny element i zdjąć miskę, wykonaj następujące czynności:

- zatrzymaj maszynę, wyjmij wtyczkę z gniazdka;
- całkowicie podnieś element ochronny I (RYS. 10);
- pociągnij sworzeń M, aż do zablokowania górnej części;
- podnieś górę za pomocą małego tłoczka pod spodem;
- obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara tarczę 0 do momentu odblokowania miski;
- podnieś miskę i zdejmij ją;
- usuń ciasto.

Aby zmienić położenie miski i górnego elementu, wykonaj następujące czynności:

Po zakończeniu czyszczenia:

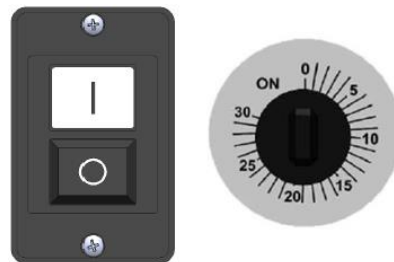
- ponownie załóż miskę i upewnij się, że cztery kołki znajdujące się pod spodem są prawidłowo zamocowane w czterech otworach „K” maszyny;
- następnie zablokuj miskę obracając się w kierunku przeciwnym do tarczy „0” (rys.11);
- opuść górną część, dociskając ją w dół (RYS. 9), aż zablokuje ją bolec M.



Uwaga: gdy maszyna nie jest aktywna, wybierz przycisk Wył., działający na główny system sieci elektrycznej i odłącz bieżące gniazdo.

URUCHAMIANIE MASZINY

1. Aktywuj wszystkie urządzenia zabezpieczające;
2. Wciśnij przycisku „I” w celu uruchomienia maszyny
3. Ustaw czas pracy maszyny od 1 do 30 min. obracając pokrętko czasomierza do żądanej pozycji
4. Po upływie ustawionego czasu licznik czasu zatrzymuje maszynę.
5. Naciśnij przycisk „0”, aby wyłączyć urządzenie.

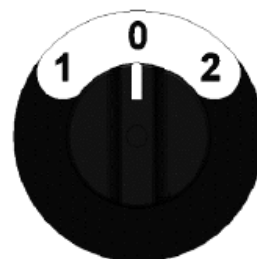


KORZYSTANIE Z MASZINY DWUBIEGOWEJ

Maszyny z silnikiem trójfazowym mogą być produkowane z drugą prędkością.

Aby uruchomić te maszyny, wykonaj następujące czynności:

1. Uruchom miesiarkę jak opisano wcześniej w punktach 1, 2, 3;
2. Wybierz żądaną prędkość, obracając pokrętko wyboru w położenie 1 lub 2;
3. Po upływie ustawionego czasu licznik czasu zatrzymuje maszynę.
4. Naciśnij przycisk „0”, aby wyłączyć urządzenie.



UŻYWAJ W MASZYNIE Z FALOWNIKIEM

1. Uruchom miesiarkę jak opisano wcześniej w punktach 1, 2, 3;
2. Wybierz procentową prędkość obracając pokrętko falownika od 0% = 1. prędkość do 100% = 2. prędkość; Obracanie pokrętki od „0%” do „100%” zwiększa prędkość od minimum do maksimum. Ruch w przeciwnym kierunku powoduje spadek prędkości;
3. Po upływie ustawionego czasu licznik czasu zatrzymuje maszynę.
4. Naciśnij przycisk „0”, aby wyłączyć urządzenie.



NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU

Problem	Powód	Rozwiązanie
Maszyna nie uruchamia się	Brak prądu elektrycznego	Sprawdź wyłącznik główny, wtyczkę i przewód zasilający
	Przycisk stop jest zablokowany	Naciśnij zielony przycisk
	Kratka ochronna i / lub pokrywa są podniesione lub miska nie jest dobrze ustawiona	Prawidłowo opuść zarówno kratkę ochronną, jak i pokrywę oraz ustaw ponownie miskę
	Czasomierz jest na pozycji 0	Ustaw czasomierz na wartość od 1 do 30 minut lub użyj trybu ręcznego
Rotacja spirali nie jest stała	Łańcuch jest luźny	Napnij łańcuch
Maszyna zatrzymuje się podczas pracy	Bezpiecznik nie działa	Wymień bezpiecznik na inny, o tej samej charakterystyce

SEKCJA 6: Konserwacja

UWAGA: Przed wykonaniem jakiegokolwiek konserwacji, w tym czyszczenia, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej (wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego), upewniając się, że nie można przypadkowo ponownie włączyć zasilania;
- upewnij się, że urządzenie jest całkowicie schłodzone;
- stosuj środki ochrony indywidualnej wymagane przez obowiązujące przepisy;
- zawsze używaj odpowiedniego sprzętu;
- po zakończeniu konserwacji / naprawy / czyszczenia, przed ponownym uruchomieniem urządzenia, ponownie zainstaluj wszystkie zabezpieczenia i urządzenia zabezpieczające;

SEKCJA 7: Czyszczenie

UWAGA: Nigdy nie używaj ściernych lub żrących produktów chemicznych nie przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Absolutnie unikaj stosowania strumieni wody, różnych narzędzi, szorstkich lub ściernych, takich jak stalowe zmywaki, gąbki itp., które mogą uszkodzić powierzchnie, a zwłaszcza zagrozić utrzymaniu higieny.

Czyszczenie należy przeprowadzić po każdym użyciu, przestrzegając zasad higieny oraz w celu ochrony funkcjonalności maszyny, postępując w następujący sposób:

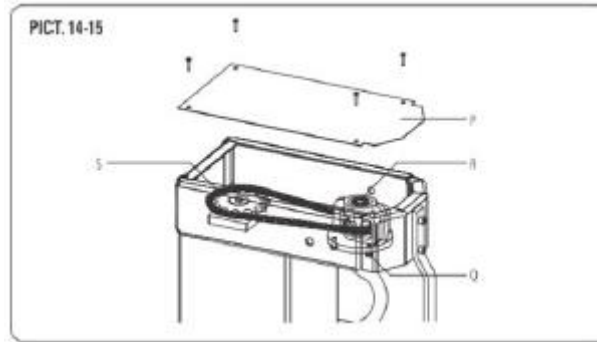
- za pomocą drewnianego lub plastikowego narzędzia wyczyść najpierw resztki ciasta;
- miękką gąbką i ciepłą wodą dokładnie wyczyść blachę, spiralę, ugniatacz ciasta i mobilną osłonę;
- wysusz ręcznikiem kuchennym, a następnie przetrzyj wspomniane częściami, a następnie całą maszynę gładką i oczyszczoną ściereczką ze specjalnymi środkami czyszczącymi do maszyn spożywczych

Uwaga: w przypadku maszyny z podnoszonym elementem górnym i wyjmowanym nadmuchem zaleca się zdjęcie nadmuchu w celu ułatwienia czyszczenia;

W celu zachowania sprawności i bezpieczeństwa maszyny konieczne jest przeprowadzanie okresowej konserwacji, co 6 miesięcy, według następujących wskazań:

NAPRĘŻENIE GÓRNEGO ŁAŃCUCHA

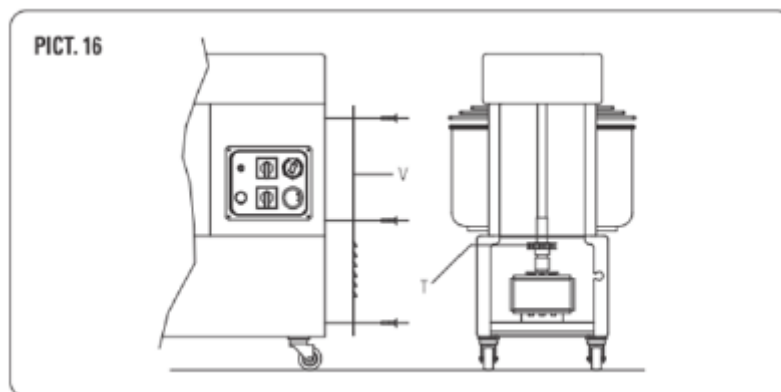
Napężenie łańcucha zapewnia napinacz łańcucha. Jeśli maszyna nie jest w niego wyposażona, to jeśli łańcuch jest luźny w sterowaniu lub obrót spirali nie jest stały, odkręć panel P, (RYS. 14) poluzuj śruby Q, pociągnij wspornik spirali R, aż do uzyskania optymalnego naciągu łańcucha, zablokuj wspornik R śrubami Q, ponownie załóż panel P i ustaw to.



NAPRĘŻENIE GÓRNEGO ŁAŃCUCHA

Aby nasmarować łańcuchy, wykonaj następujące czynności:

- odkręcając śruby mocujące, zdejmij górne panele „P” i tylne panele „V”;
- nałóż na łańcuchy S-T (RYS. 15-16) odpowiednią ilość, wystarczającą do nasmarowania wszystkich ogniw łańcucha, właściwego smaru;
- zamontuj 2 panele i ponownie zabezpiecz śrubami.



W przypadku jakichkolwiek prac konserwacyjnych nieobjętych zwykłą konserwacją oraz w przypadku usterek należy kontaktować się wyłącznie z producentem.

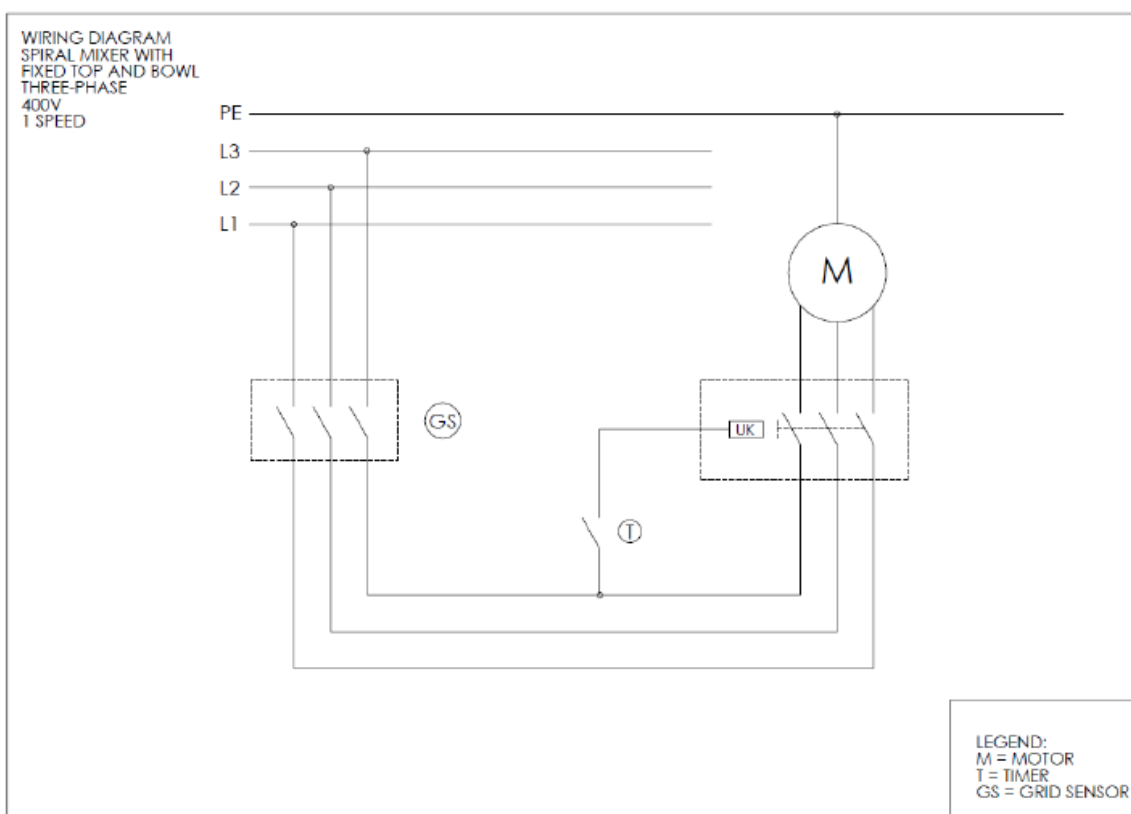
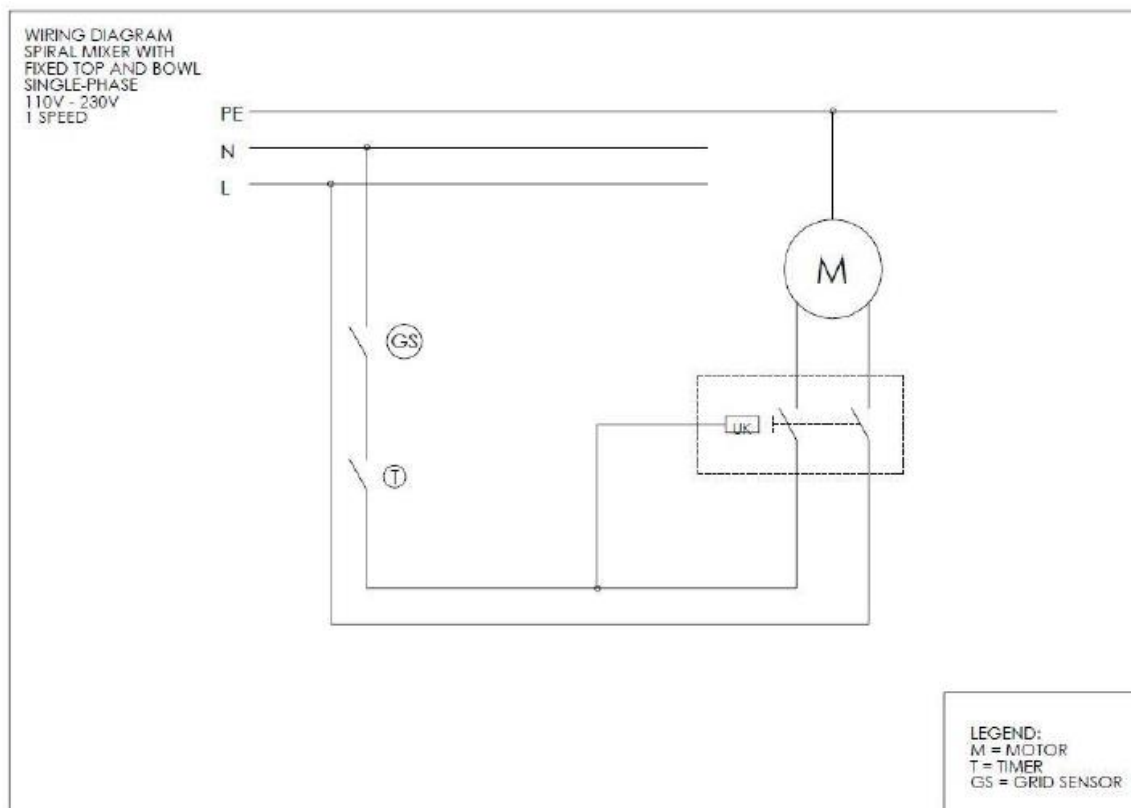
SEKCJA 8: Rozbiórka i utylizacja

UWAGA: Rozbiórka i utylizacja maszyny są wyłączną odpowiedzialnością właściciela, który musi postępować zgodnie z obowiązującymi w jego kraju przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa, poszanowania i ochrony środowiska.

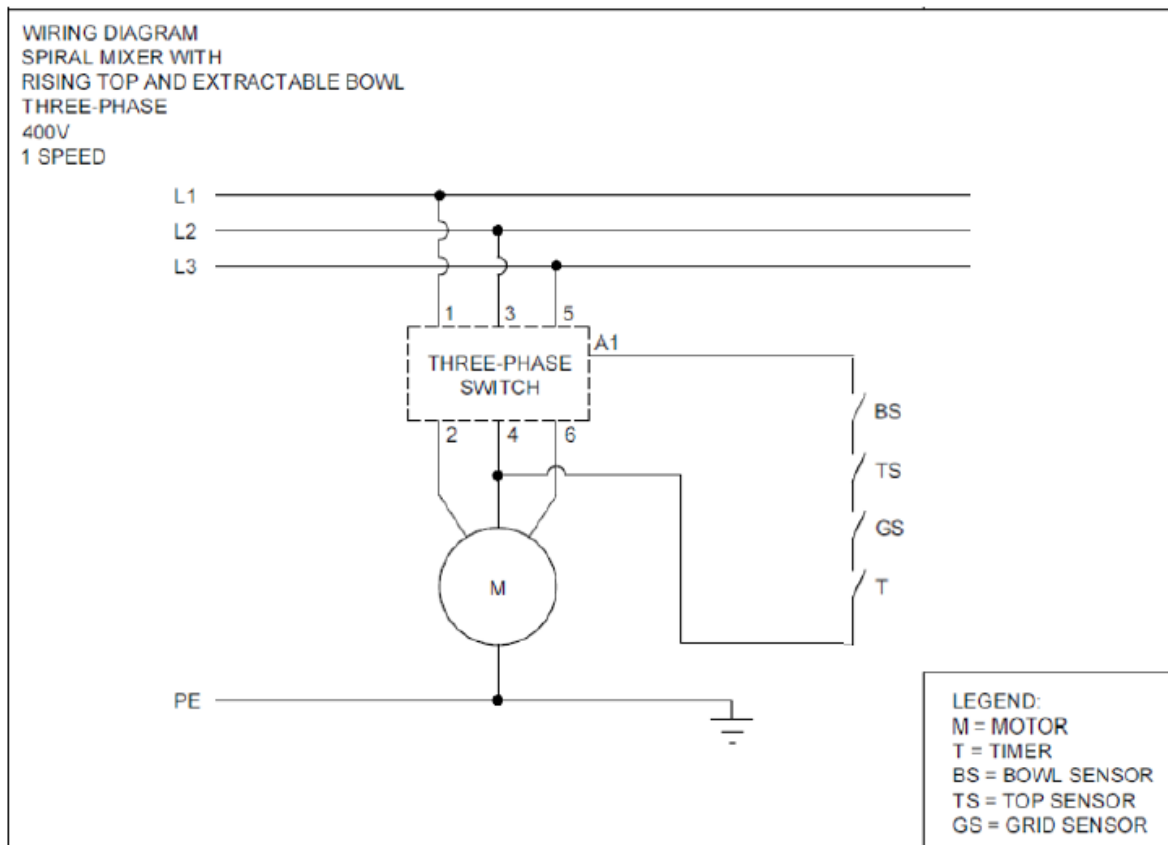
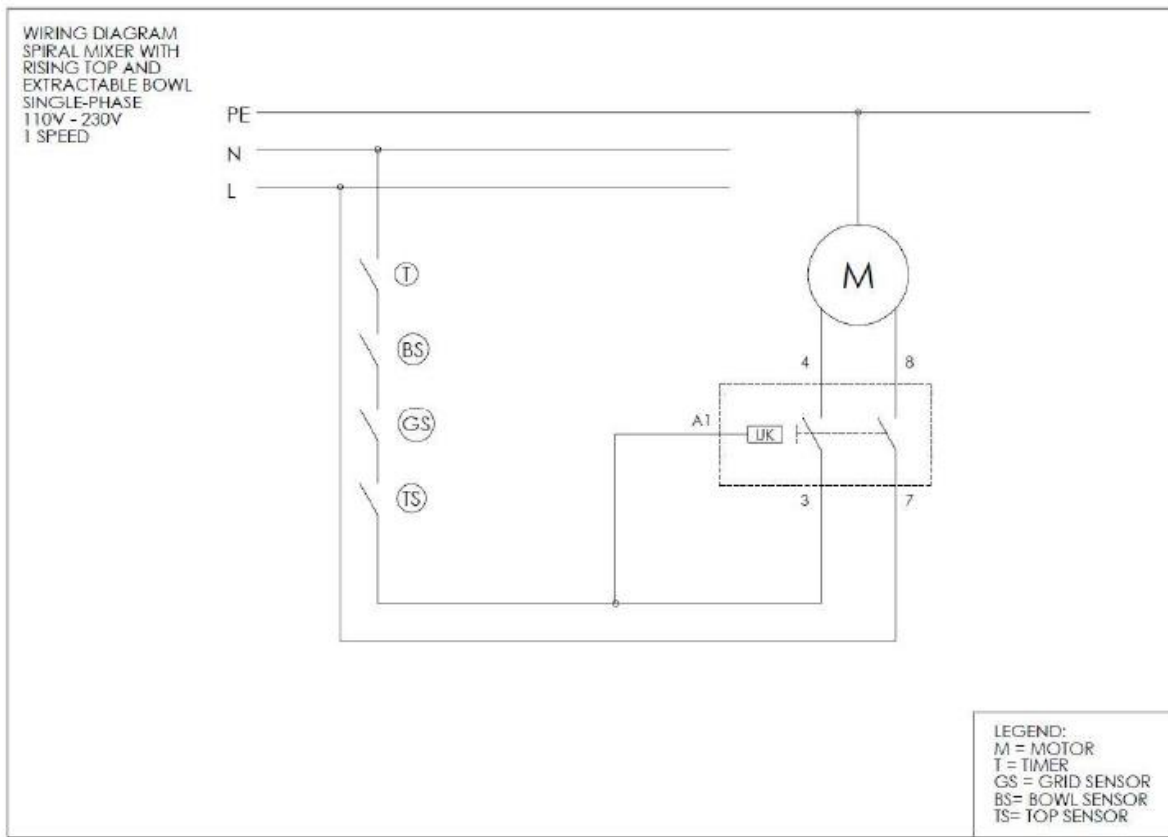
Podczas demontażu maszyny należy bezwzględnie przestrzegać postanowień obowiązujących przepisów. Posegreguj części składające się na misiarkę według rodzajów materiałów, z których jest skonstruowany (plastik, miedź, żelazo itp.).

SEKCJA 9: Schematy

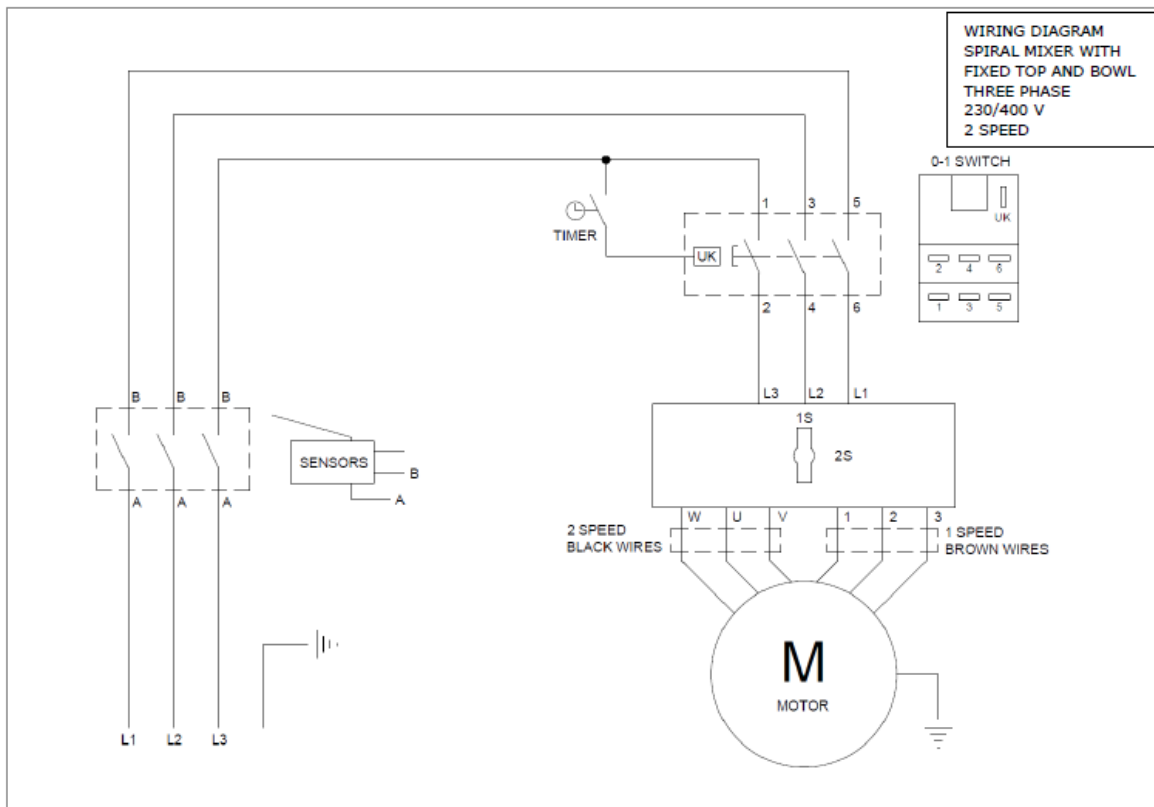
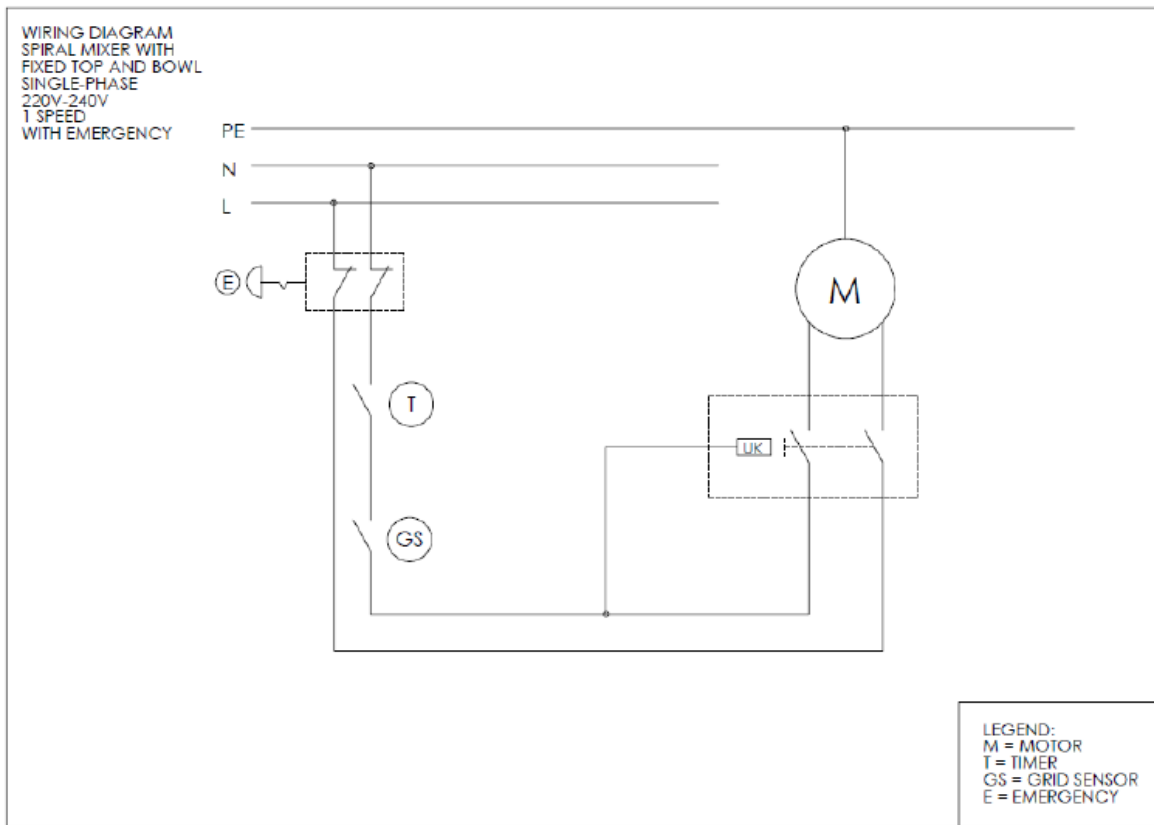
Linia RQBT: stały hak i dzieża



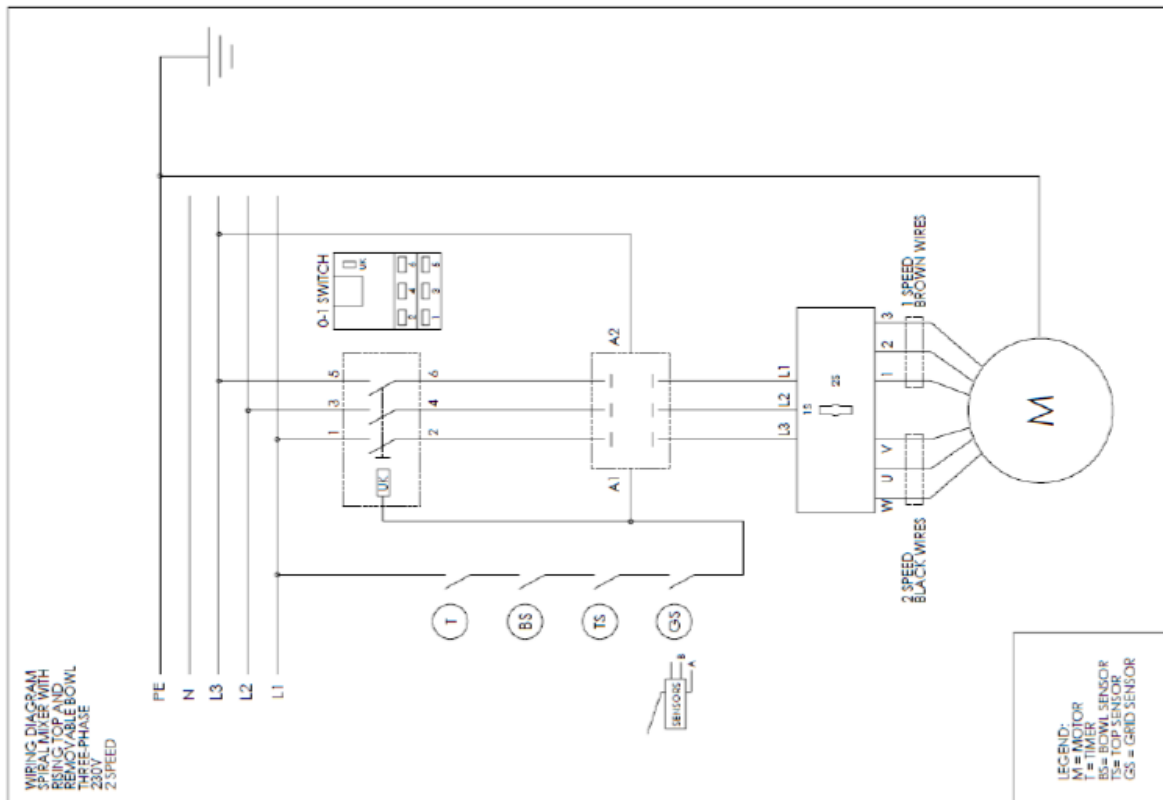
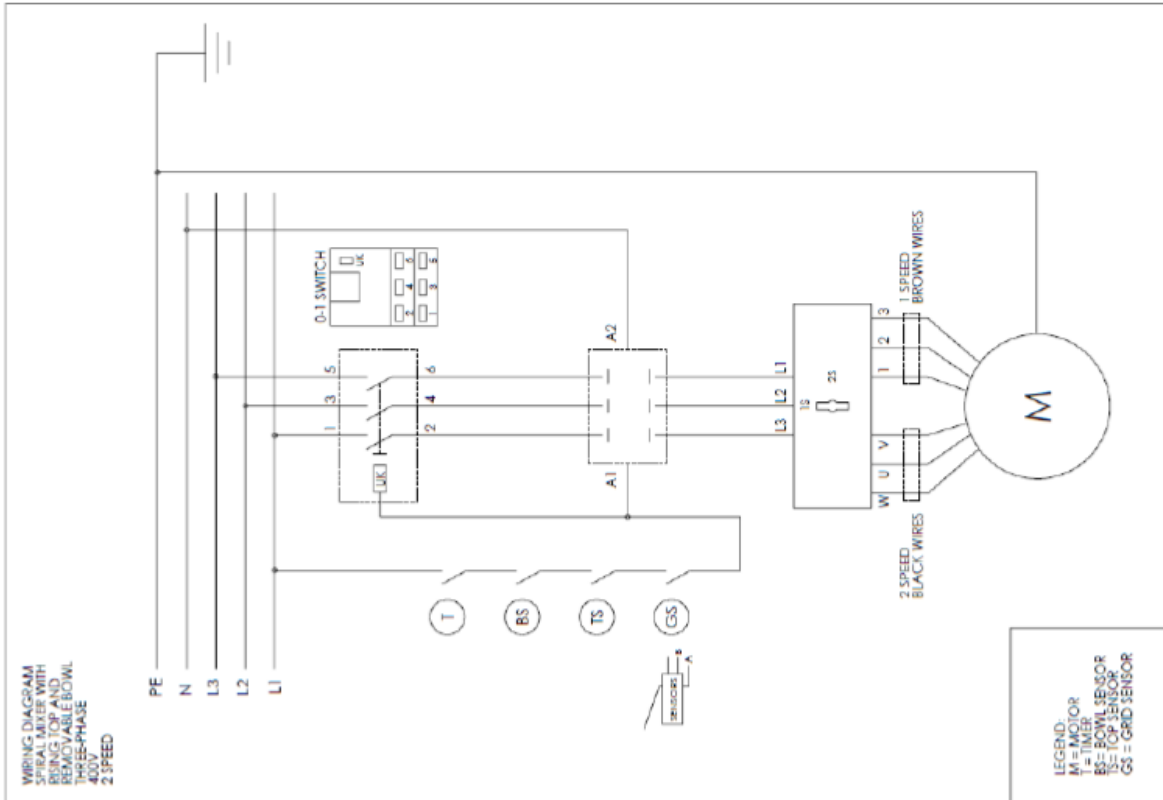
Linia RQT: podnoszony hak i wyjmowana dzieża



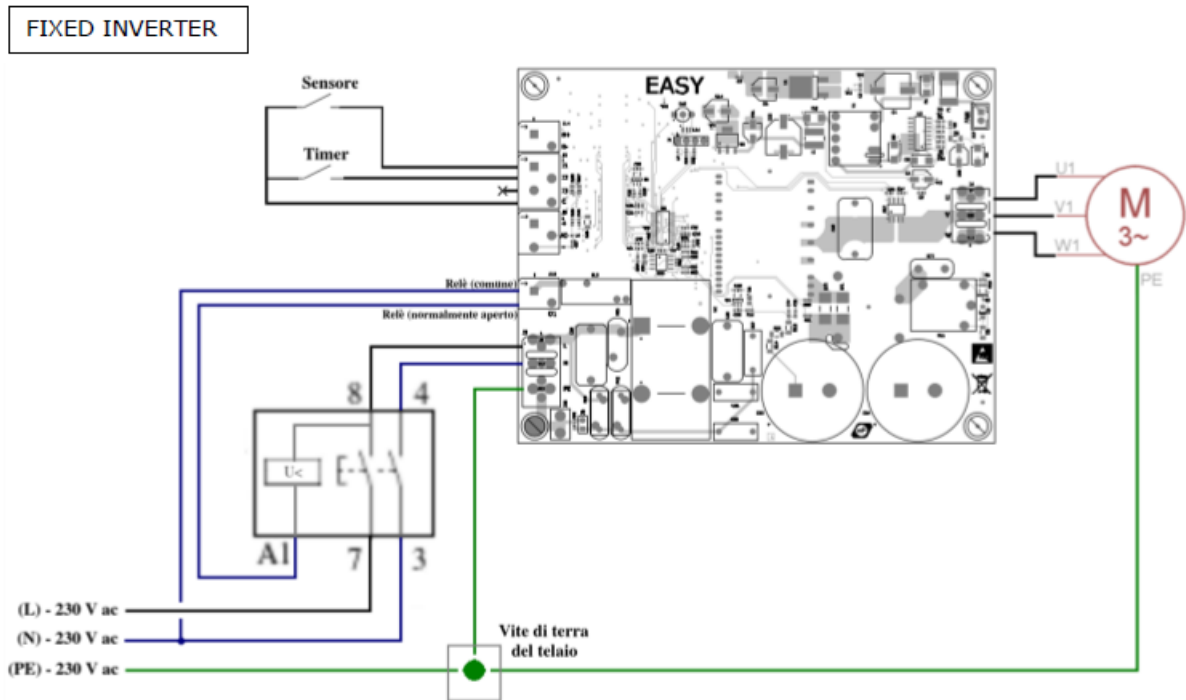
Linia RQBT: stały hak i dzieża



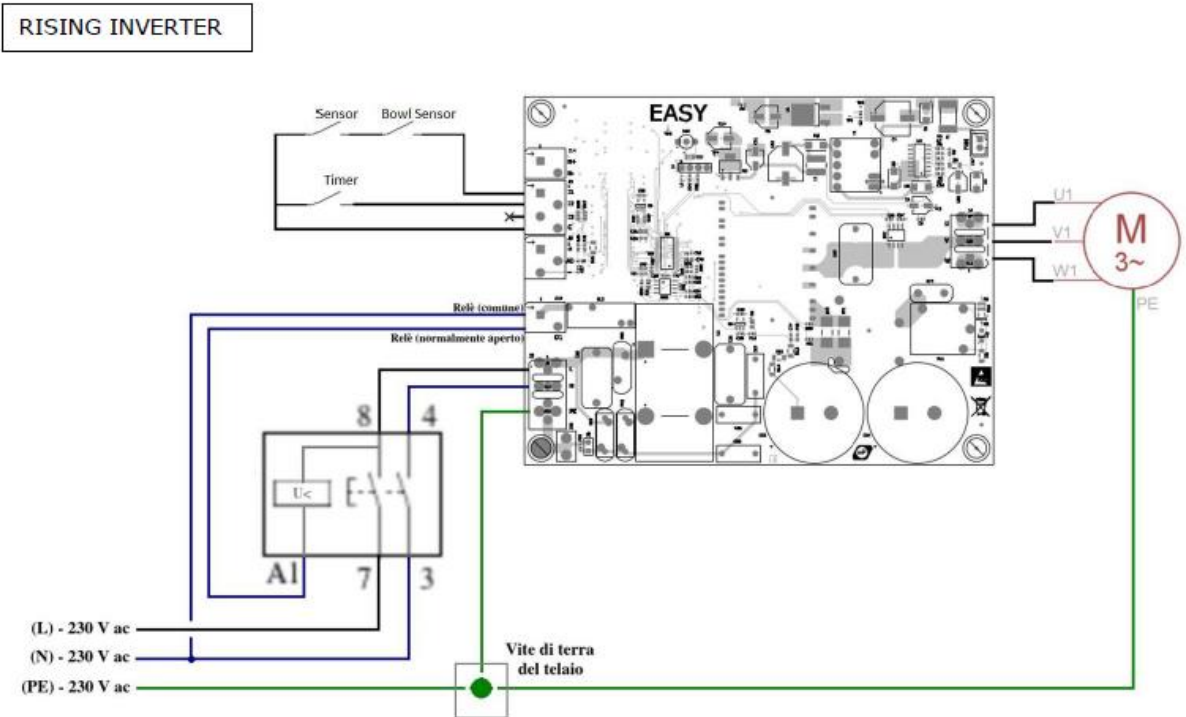
Linia RQT: podnoszony hak i wyjmowana dzieża



Staly inwerter



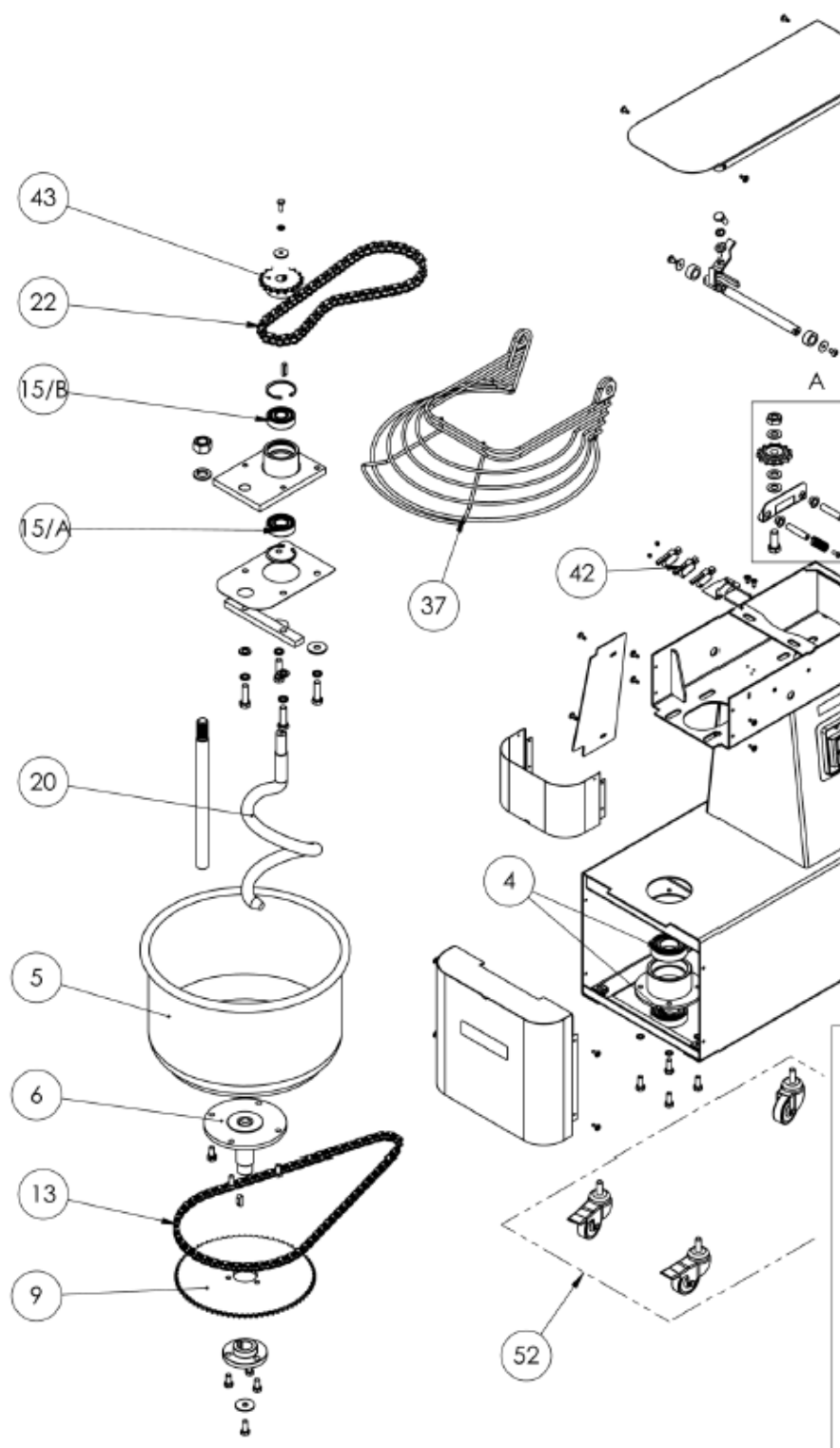
Podnoszony inwerter

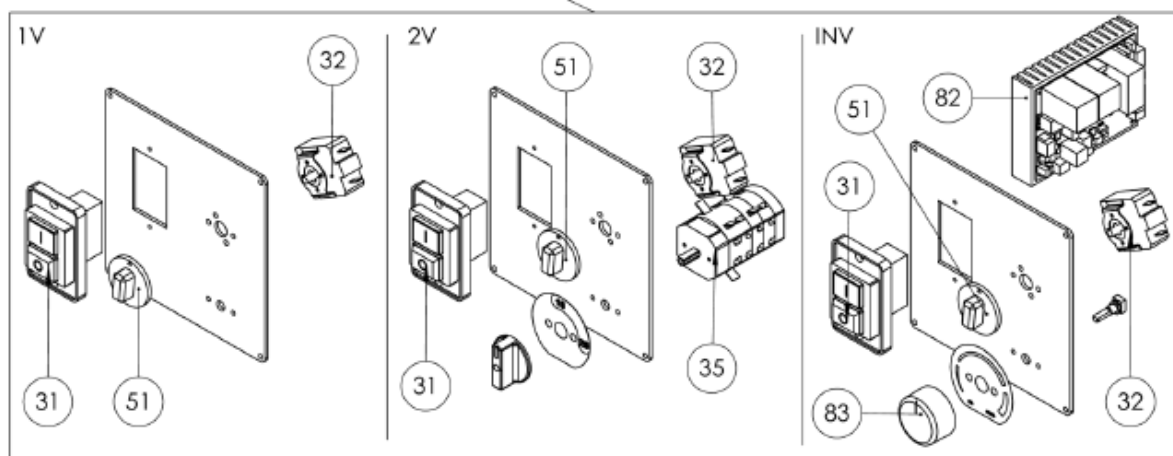
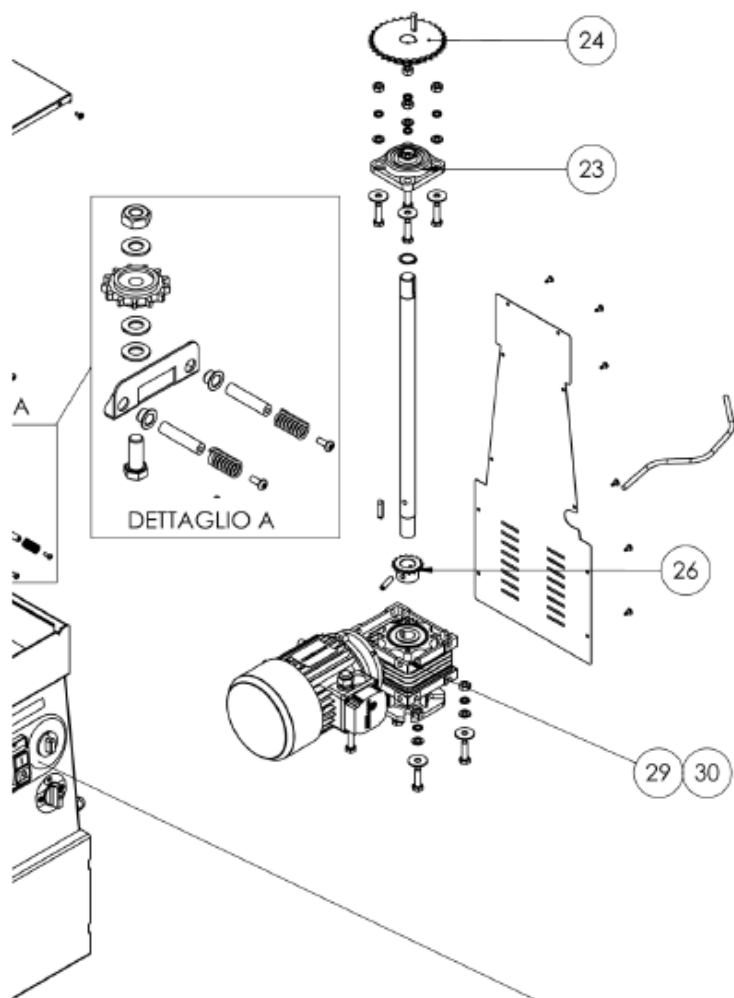


Widok z wyróżnieniem poszczególnych części

Modele ze stałymi elementami 20-30-40-50

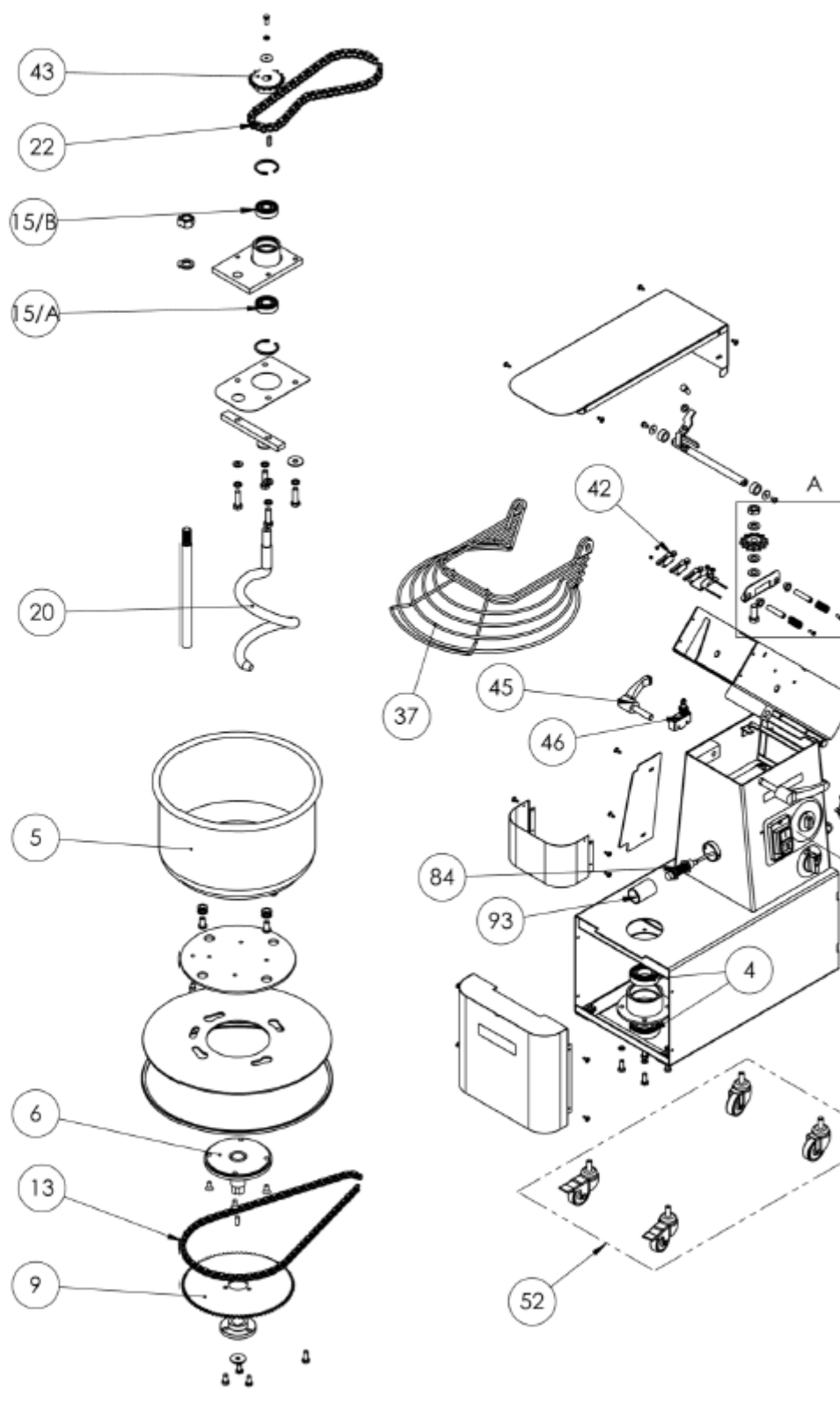
EXPLODED FIXED : 20-30-40-50

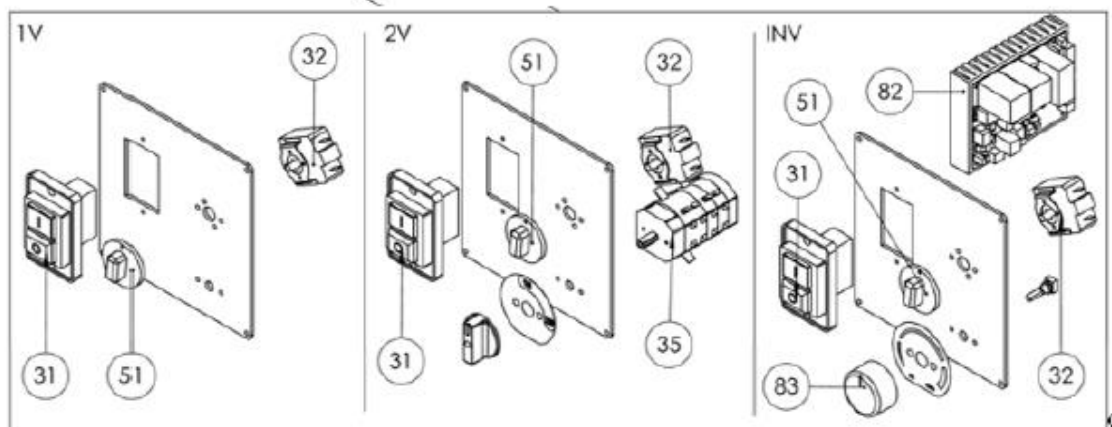
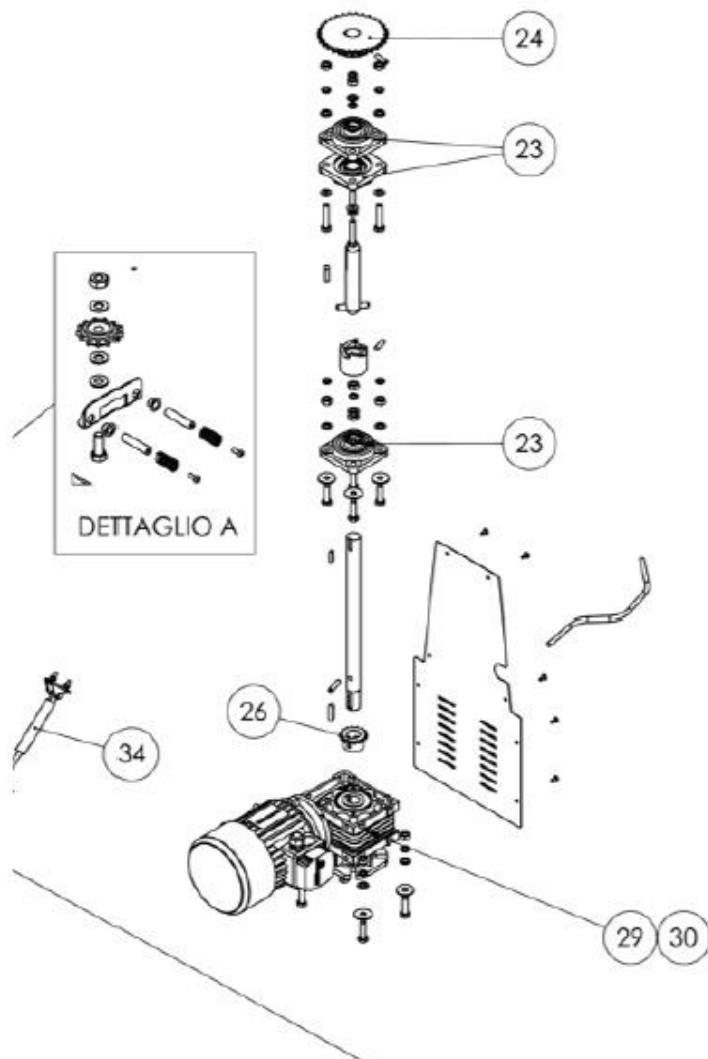




Modele z ruchomymi elementami 20-30-40-50

EXPLODED RISING 20-30-40-50





Lista części zamiennych modeli ze stałymi elementami

RIF.	20 50Hz	20 3PH 50Hz	20 3PH 2V 50Hz	20 2V 230V/3PH 50Hz	30 50Hz	30 3PH 50Hz	30 3PH 2V 50Hz	30 2V 230V/3PH 50Hz
4	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012
5	5V010505	5V010505	5V010505	5V010505	5V010506	5V010506	5V010506	5V010506
6	7S010012	7S010012	7S010012	7S010012	7S010009	7S010009	7S010009	7S010009
9	5C030501	5C030501	5C030501	5C030501	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500
9 (+h2o)	5C030501	5C030501	5C030501	5C030501	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500
9 (INV)	5C030513	5C030513	5C030513	5C030513	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508
13	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020101	5C020101	5C020101	5C020101
13 (+h2o)	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020101	5C020101	5C020101	5C020101
13 (INV)	5C020135	5C020135	5C020135	5C020135	5C020138	5C020138	5C020138	5C020138
15/A	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030013+	5C030013+	5C030013+	5C030013+
	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500110	5S500110	5S500110	5S500110
15/B	5C030010+	5C030010+	5C030010+	5C030010+	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+
	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100
20	5S080000	5S080000	5S080000	5S080000	5S080001	5S080001	5S080001	5S080001
22	5C020107	5C020107	5C020107	5C020107	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139
22 (+h2o)	5C020105	5C020105	5C020105	5C020105	5C020107	5C020107	5C020107	5C020107
22 (INV)	5C020107	5C020107	5C020107	5C020107	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139
23	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010
24	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000
24 (INV)	5P030033	5P030033	5P030033	5P030033	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036
26	5P030005	5P030005	5P030005	5P030005	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006
26 (INV)	5P030005	5P030005	5P030005	5P030005	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006
29/30	5M010501	5M010500	5M010502	5M010513	5M010506	5M010505	5M010507	5M010508
29/30 110V60H	5M010515				5M010514			
31	5I100041	5I100031	5I100031	5I100031	5I100041	5I100031	5I100031	5I100031
32	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305
35	-	-	5C010650 + 5M200009	5C010650 + 5M200009	-	-	5C010650 + 5M200009	5C010650 + 5M200009
37	5G080000	5G080000	5G080000	5G080000	5G080001	5G080001	5G080001	5G080001
42	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500
43	5P030010	5P030010	5P030010	5P030010	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011
43 (+h2o)	5P030026	5P030026	5P030026	5P030026	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027
43 (INV)	5P030040	5P030040	5P030040	5P030040	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039
51	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014
52	8K010001	8K010001	8K010001	8K010001	8K010001	8K010001	8K010001	8K010001
82	5I030200	5I030200	5I030200	5I030200	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201
83	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003



RIF.	40 50Hz	40 3PH 50Hz	40 3PH 2V 50Hz	40 2V 230V/3PH 50Hz	50 50Hz	50 3PH 50Hz	50 3PH 2V 50Hz	50 2V 230V/3PH 50Hz
4	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012	5C030012
5	5V010507	5V010507	5V010507	5V010507	5V010508	5V010508	5V010508	5V010508
6	7S010009	7S010009	7S010009	7S010009	7S010010 + 4F050015	7S010010 + 4F050015	7S010010 + 4F050015	7S010010 + 4F050015
9	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500
9 (+h2o)	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500
9 (INV)	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508
13	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102
13 (+h2o)	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102
13 (INV)	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100
15/A	5C030013+ 5S500110	5C030013+ 5S500110	5C030013+ 5S500110	5C030013+ 5S500110	5C030013+ 5S500110	5C030013+ 5S500110	5C030013+ 5S500110	5C030013+ 5S500110
15/B	5C030011+ 5S500100	5C030011+ 5S500100	5C030011+ 5S500100	5C030011+ 5S500100	5C030011+ 5S500100	5C030011+ 5S500100	5C030011+ 5S500100	5C030011+ 5S500100
20	5S080001	5S080001	5S080001	5S080001	5S080003	5S080003	5S080003	5S080003
22	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139
22 (+h2o)	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104
22 (INV)	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133
23	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010
24	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000
24 (INV)	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036
26	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006
26 (INV)	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006
29/30	5M010506	5M010505	5M010507	5M010508	5M010511	5M010510	5M010512	5M010509
29/30 110V/60Hz	5M010514							
31	5I100041	5I100031	5I100031	5I100031	5I100041	5I100031	5I100031	5I100031
32	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305
35	-	-	5C010650 + 5M200009	5C010650 + 5M200009	-	-	5C010650 + 5M200009	5C010650 + 5M200009
37	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002
42	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500
43	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011
43 (+h2o)	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027
43 (INV)	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039
51	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014
52	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004
82	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201
83	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003

Lista modeli z ruchomymi elementami

RIF.	20 50Hz	20 3PH 50Hz	20 3PH 2V 50Hz	20 2V 230V/3PH 50Hz
5	5V010505	5V010505	5V010505	5V010505
6	7S010018	7S010018	7S010018	7S010018
9	5C030501	5C030501	5C030501	5C030501
9 (+h2o)	5C030501	5C030501	5C030501	5C030501
9 (INV)	5C030513	5C030513	5C030513	5C030513
13	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100
13(+h2o)	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100
13 (INV)	5C020135	5C020135	5C020135	5C020135
15/A	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+
	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100
15/B	5C030010+	5C030010+	5C030010+	5C030010+
	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100
20	5S080000	5S080000	5S080000	5S080000
22	5C020107	5C020107	5C020107	5C020107
22(+h2o)	5C020105	5C020105	5C020105	5C020105
22 (INV)	5C020107	5C020107	5C020107	5C020107
23	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010
24	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000
24 (INV)	5P030033	5P030033	5P030033	5P030033
26	5P030005	5P030005	5P030005	5P030005
26 (INV)	5P030005	5P030005	5P030005	5P030005
29-30	5M010501	5M010500	5M010502	5M010502
29/30 110V/60Hz	5M010515			
31	5I100041	5I100031	5I100031	5I100031
32	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305
34	5M500020	5M500020	5M500020	5M500020
35			5C010650 + 5M200009	5C010650 + 5M200009
37	5G080000	5G080000	5G080000	5G080000
42	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500
43	5P030010	5P030010	5P030010	5P030010
43(+h2o)	5P030026	5P030026	5P030026	5P030026
43 (INV)	5P030040	5P030040	5P030040	5P030040
45	5M200035	5M200035	5M200035	5M200035
46	5M050501	5M050501	5M050501	5M050501
51	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014
52	8K010001	8K010001	8K010001	8K010001
82	5I030200	5I030200	5I030200	5I030200
83	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
84	5S010075	5S010075	5S010075	5S010075
93	4S000025	4S000025	4S000025	4S000025

RIF.	30 50Hz	30 3PH 50Hz	30 2V 230V/3PH 50Hz	40 50Hz	40 3PH 50Hz	40 3PH 2V 50Hz	40 2V 230V/3PH 50Hz	50 50Hz	50 3PH 50Hz	50 3PH 2V 50Hz
5	5V010506	5V010506	5V010506	5V010507	5V010507	5V010507	5V010507	5V010508	5V010508	5V010508
6	75010019	75010019	75010019	75010019	75010019	75010019	75010019	75010020	75010020	75010020
9	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500
9 (+h2o)	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500	5C030500
9 (INV)	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508	5C030508
13	5C020101	5C020101	5C020101	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102
13(+h2o)	5C020101	5C020101	5C020101	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102	5C020102
13 (INV)	5C020138	5C020138	5C020138	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100	5C020100
15/A	5C030013+	5C030013+	5C030013+	5C030013+	5C030013+	5C030013+	5C030013+	5C030013+	5C030013+	5C030013+
	5S500110	5S500110	5S500110	5S500110	5S500110	5S500110	5S500110	5S500110	5S500110	5S500110
15/B	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+	5C030011+
	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100	5S500100
20	5S080001	5S080001	5S080001	5S080001	5S080001	5S080001	5S080001	5S080003	5S080003	5S080003
22	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139	5C020139
22(+h2o)	5C020107	5C020107	5C020107	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104	5C020104
22 (INV)	5C020139	5C020139	5C020139	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133	5C020133
23	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010	5S030010
24	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000	5P030000
24 (INV)	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036	5P030036
26	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006
26 (INV)	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006	5P030006
29-30	5M010506	5M010507	5M010507	5M010506	5M010505	5M010505	5M010507	5M010511	5M010510	5M010512
29/30 110V60Hz	5M010514			5M010514						
31	5I100041	5I100031	5I100031	5I100041	5I100031	5I100031	5I100031	5I100041	5I100031	5I100031
32	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305	5T010305
34	5M500020	5M500020	5M500020	5M500020	5M500020	5M500020	5M500020	5M500020	5M500020	5M500020
35		5C010650 + 5M200009	5C010650 + 5M200009			5C010650 + 5M200009	5C010650 + 5M200009			5C010650 + 5M200009
37	5G080001	5G080001	5G080001	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002	5G080002
42	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500	5M050500
43	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011	5P030011
43(+h2o)	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027	5P030027
43 (INV)	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039	5P030039
45	5M200035	5M200035	5M200035	5M200035	5M200035	5M200035	5M200035	5M200035	5M200035	5M200035
46	5M050501	5M050501	5M050501	5M050501	5M050501	5M050501	5M050501	5M050501	5M050501	5M050501
51	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014	5M200014
52	8K010001	8K010001	8K010001	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004	8K010004
82	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201	5I030201
83	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003	5M200003
84	5S010075	5S010075	5S010075	5S010075	5S010075	5S010075	5S010075	5S010075	5S010075	5S010075
93	4S000025	4S000025	4S000025	4S000025	4S000025	4S000025	4S000025	4S000025	4S000025	4S000025



SEKCJA 10: Tabela z danymi technicznymi

Linia RQBT – ze stałymi elementami

Fixed:

			20	30	40	50	60
BODY	HEIGHT	mm.	725	805	825	825	915
	WIDTH	mm.	385	424	480	480	535
	DEPTH	mm.	670	735	805	805	935
	NET WEIGHT	kg.	65	86.6	95.4	97.4	145
BOWL	DIAMETER	mm.	317-360	400	450	450	500
	HEIGHT	mm.	210	260	260	300	350
	PRODUCTION CAPACITY	kg.	12-17	25	35	42	48
	PRODUCTION CAPACITY	L.	15-22	32	41	48	60
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.75	1.1	1.1	1.5	1.5-2,2
	VOLTAGE	V.	400	400	400	400	400
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60	50/60	50/60	50
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.75	1.1	1.1	1.5	
	VOLTAGE	V.	230/110	230/110	230/110	230/110	
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60	50/60	50/60	
PACKAGING	HEIGHT	mm.	800	900	940	940	970
	WIDTH	mm.	430	480	540	540	615
	DEPTH	mm.	745	765	825	825	1035
	GROSS WEIGHT	kg.	72	95	106	108	152
	VOLUME	mc.	0.25	0.32	0.41	0.41	0.62

Linia RQT – z podnoszonymi elementami

Rising:

			20	30	40	50
BODY	HEIGHT	mm.	725	805	825	825
	WIDTH	mm.	385	424	480	480
	DEPTH	mm.	670	735	805	805
	NET WEIGHT	kg.	73	94,6	105,4	107,4
BOWL	DIAMETER	mm.	317-360	400	450	450
	HEIGHT	mm.	210	260	260	300
	PRODUCTION CAPACITY	kg.	12-17	25	35	42
	PRODUCTION CAPACITY	L.	15-22	32	41	48
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0,75	1,1	1,1	1,5
	VOLTAGE	V.	400	400	400	400
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0,75	1,1	1,1	1,5
	VOLTAGE	V.	230 / 110	230 / 110	230 / 110	230 / 110
	FREQUENCY	Hz.	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
PACKAGING	HEIGHT	mm.	800	900	940	940
	WIDTH	mm.	430	480	540	540
	DEPTH	mm.	745	765	825	825
	GROSS WEIGHT	kg.	72	95	106	108
	VOLUME	mc.	0,25	0,32	0,41	0,41

Inwertor

Inverter:

			20	30	40	50
BODY	HEIGHT	mm.	725	805	825	825
	WIDTH	mm.	385	424	480	480
	DEPTH	mm.	670	735	805	805
	NET WEIGHT	kg.	65	86.6	95.4	97.4
BOWL	DIAMETER	mm.	360	400	450	450
	HEIGHT	mm.	210	260	260	300
	PRODUCTION CAPACITY	kg.	17	25	35	42
	PRODUCTION CAPACITY	L.	22	32	41	48
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.75	1.1	1.1	1.5
	VOLTAGE	V.	230	230	230	230
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm.	800	900	940	940
	WIDTH	mm.	430	480	540	540
	DEPTH	mm.	745	765	825	825
	GROSS WEIGHT	kg.	72	95	106	108
	VOLUME	m ³	0.25	0.32	0.41	0.41

SEKCJA 11: Ogólne warunki gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę **Resto Quality sp. z o.o.** na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe
o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.

7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)

- d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz 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 zwrótnie 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