RESTOQUALITY®

Instrukcja obsługi

Kocioł warzelny gazowy z grzaniem pośrednim

Model: RQK-200GR



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. Dane i informacje techniczne 3
3. Transport, opakowanie, przechowywanie 5
4. Instrukcja montażu (składania) i wprowadzania zmian dla technika 5
   - 4.1 Instalacja, podłączenie do usług komunalnych 5
     - 4.1.1 Punkt oparcia 5
     - 4.1.2 Podłączenie elektryczne 5
     - 4.1.3 Podłączenie do zimnej wody 6
     - 4.1.4 Podłączenie gazowe 6
     - 4.1.5 Wylot dymu lub odprowadzenie spalin 6
     - 4.1.6 Podłączenie do odpływu (zalecane) 6
   - 4.2 Regulacja, sprawdzanie SYSTEMU GAZOWEGO 6
     - 4.2.1 Kontrole 6
     - 4.2.2 Wymiana dyszy 7
     - 4.2.3 Regulacja ciśnienia palnika 7
     - 4.2.4 Oznaczenie modyfikacji 7
   - 4.3 Pełny test działania 7
5. Instrukcja obsługi dla użytkownika 7
   - 5.1 Zapłon 8
   - 5.2 Podczas gotowania 8
   - 5.3 Wyłączanie 9
   - 5.4 Czyszczenie 9
   - 5.5 Konserwacja 9
6. Przepisy dotyczące bezpieczeństwa 10
7. Załączniki 11
8. Ogólne warunki gwarancji 14

1. Informacje wstępne

Kocioł warzelny gazowy z grzaniem pośrednim gotuje zupy, sosy, makarony, potrawy na bazie mleka, dusi mięso, ryby, warzywa, grzyby oraz podgrzewa lub gotuje na parze gotowe dania bez ryzyka przypalenia.

Kocioł jest zasilany gazem z sieci gazowej (gazem ziemnym lub gazem z butli).

Na podstawie zamówienia kotły są przygotowywane dla wybranego rodzaju gazu. W razie potrzeby urządzenia można zmodyfikować pod inny rodzaj gazu po instalacji, wymieniając dysze i przeprowadzając związaną z tym ponowną regulację przez upoważnionego technika.

Okrągła struktura kotła ułatwia mieszanie jedzenia podczas gotowania.

Osoba obsługująca kocioł powinna dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem obsługi i zachować ją w celu egzekwowania swoich praw.

Producent gwarantuje poprawność danych zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzenia.

UWAGA!

Podczas instalacji każdy kocioł warzelny musi zostać formalnie uruchomiony przed użyciem.

2. Dane i informacje techniczne

Podstawowe wymiary przedstawiono na rysunku 1.

Rodzaj kotła warzelnego gazowego	**RQK-200GR**
Waga urządzenia (kg)	171
Pojemność nominalna kotła (litry)	200
Czas nagrzewania do 20-90°C (min)	70
Obciążenie cieplne nominalne kotła (kW)	31,5
(MJ/h)	113,4
Pojemność płaszcza grzewczego (dm^3)	48,5

Wartości ciśnienia gazu przed dyszą (mbar) - **należy ustawić podczas instalacji!**	
Gaz ziemny (gaz H ~ 34 MJ/m^3)	13,3
Gaz ziemny (gaz S ~ 29,3 MJ/m^3)	17,9
Gaz płynny (gaz z butli ~ 116 MJ/m^3)	27

Wymiary dyszy (mm)	
Gaz ziemny (gaz H)	3,30
Gaz ziemny (gaz S)	3,40
Gaz płynny (gaz z butli)	2,00

Ciśnienie pary roboczej w płaszczu grzewczym:	max. 0,5 bara
Przyłącze wody zimnej:	C1/2”
Zasilanie:	220-240V, 50Hz
Wymiary przyłącza gazowego:	gwint wewnętrzny C1/2”
Wydajność obciążenia:	~30%
Klasyfikacja urządzenia:	$II_{HS3B/P}$ (25, 30 mbar)
Wydajność podgrzewania urządzenia:	min. 45%
Poziom ochrony urządzenia elektrycznego:	IP 42
Klasa ochrony przed dotykiem pośrednim w urządzeniach elektrycznych:	ochrona klasy I

Główne właściwości stosowanego gazu

	Gaz (H)	Gaz (S)	Gaz (Calor)
Ciśnienie połączenia (mbar)	25	25	30
Wartość energetyczna H_i (MJ/Nm^3)	34	29,3	116
Obciążenie nominalne gazem (Nm^3/h)			
RQK-200GR	3,33	3,87	0,98

Każda część kotła warzelnego jest wykonana ze stali nierdzewnej. Kocioł podgrzewa się pośrednio; zapewnia to gotowanie bez ryzyka przypalenia. Komora spalania – znajdująca się w płaszczu grzewczym – jest otoczona płaszczem wodnym, który podnosi wydajność i zapobiega utracie ciepła do urządzenia. Oszczędne zużycie gazu zapewnia specjalna struktura wymiennika ciepła komory spalania.

Kotła nie można używać do opiekania i smażenia żywności.

Podgrzewanie kotła gazem (gazem ziemnym lub gazem z butli) działające pod normalnym ciśnieniem atmosferycznym. Palnik można przestawić na inny rodzaj gazu, wymieniając dyszę i wykonując związane z tym ponowne regulacje.

Spaliny są odprowadzane przez komorę spalania oraz urządzenie poprzez kanał wentylacyjny. Wentylację można poprowadzić używając dołączonego wyposażenia rurowego z podłączeniem do komina lub okapem wyciągowym. Kotły zostały przetestowane w obu trybach pracy. Wentylacja w kuchni oraz związane z nią urządzenia (wentylatory, kominy) powinny być zaprojektowane zgodnie z odpowiednimi przepisami dotyczącymi każdego trybu odprowadzania spalin.

Palnik podgrzewa wodę w płaszczu grzewczym, a powstała para ogrzewa kocioł. Regulator poziomu wody wbudowany w urządzenie sprawdza technologiczny poziom wody znajdujący się w płaszczu. W przypadku braku wody ogrzewanie zatrzymuje się i włącza się żółta dioda kontrolna. Następnie woda uzupełni się aż osiągnie wymagany poziom. Podczas pracy wartość nadciśnienia wynosi 0,3-0,5 bara w płaszczu; jest regulowana przez przełącznik barometryczny. Wartość ciśnienia wskazuje manometr.

W przypadku nadmiernego ciśnienia uruchamia się sprężynowy zawór bezpieczeństwa. Dodatkowo podczas ogrzewania z płaszcza grzewczego zostaje automatycznie wypuszczone powietrze oraz podczas schładzania próżnia (zassane powietrze) po wyłączeniu urządzenia. Kiedy kocioł jest gotowy do użycia, zaświeci się zielona dioda.

Pokrywę patelni można otworzyć ręcznie mniej więcej do 80°. Można ją zatrzymać w otwartej pozycji u góry. Wykonana ze szczotkowanej stali nierdzewnej. Pokrywa zamyka się pod własnym ciężarem. Do uchwytu przymocowano plastikowe pokrętło.

Aby napełnić kocioł zimną wodą, należy użyć baterii i elastycznej rury. Kocioł można opróżnić z żywności przez zawór spustowy o średnicy 6/4'' lub nabierać z niego jedzenie bezpośrednio. Zawór spustowy jest zabezpieczony przed niezamierzonym odkręceniem.

Palnik można włączać i wyłączać ręcznie, a jego moc (maksymalny i minimalny płomień) można również ręcznie regulować. Termoelektryczne urządzenie zabezpieczające płomień i ogranicznik ponownego zapłonu gazu dbają o bezpieczne działanie kotła.

Płomień jest uruchamiany zapalnikiem piezoelektrycznym. Stan działania palnika pilotowego jest wskazywany przez przyrząd.

Pozycja robocza kurka z gazem jest wyraźnie oznaczona następującymi znakami:

 = WYŁĄCZONY,  = ZAPŁON,  = maksymalny płomień.

3. Transport, opakowanie, przechowywanie

Kocioł i obudowa są pokryte specjalnym materiałem służącym do czyszczenia powierzchni odpornych na rdzę. Kocioł jest zakryty folią ochronną, a podczas transportu zapakowany na drewnianej palecie.

Urządzenie należy przechowywać w opakowaniu, w miejscu suchym i krytym dachem. Urządzenie jest wrażliwe na wstrząsy i wibracje; można je przewozić wózkiem widłowym.

4. Instrukcja montażu (składania) i wprowadzania zmian dla technika

UWAGA!

Producent montuje kotły warzelne do gazu ziemnego H, S lub gazu z butli zgodnie z zamówieniem i oznaczeniem na urządzeniu. Podczas instalacji kotła należy upewnić się, że montaż odpowiada dostępnemu rodzajowi gazu. W przypadku różnicy urządzenie powinno być przestawione i ponownie ustawione zgodnie z instrukcjami przedstawionymi w tym rozdziale. Należy podjąć podobne środki, jeśli rodzaj gazu ulegnie zmianie w międzyczasie.

Przed przystąpieniem do działania należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

4.1 Instalacja, podłączenie do usług komunalnych

Przed uruchomieniem właściciel urządzenia powinien upewnić się co do następujących kwestii:

4.1.1 Punkt oparcia

Kocioł należy przymocować do podłogi przez otwory w podkładkach, aby zapobiec jego przemieszczeniu.

4.1.2 Podłączenie elektryczne

Podczas rozbudowy połączeń elektrycznych należy stosować się do odpowiednich przepisów krajowych i lokalnych.

Urządzenie ma stałe połączenie elektryczne. Urządzenie musi być podłączone do zasilania zgodnie z podanymi danymi technicznymi, olejoodpornym przewodem o przekroju ***3x1 mm²*** *- biorąc pod uwagę warunki lokalne*, a następnie należy zamontować główny przełącznik zasilania.

Zamontowanie bezpiecznika i przełącznika w pobliżu urządzenia jest praktycznym rozwiązaniem. Schemat obwodu elektrycznego sprzętu znajduje się na rysunku 2.

Nie wolno używać urządzenia bez skutecznej ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym!

Podłączenia elektryczne powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

4.1.3 Podłączenie do zimnej wody

Wymiary urządzenia znajdują się na rysunku 1. Podłączenia do instalacji powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

W celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami z sieci wodociągowej, należy zainstalować filtr wody w miejscu podłączenia, aby chronić kocioł i jego części.

4.1.4 Podłączenie gazowe

Zasilanie gazowe urządzenia musi odpowiadać podanym danym technicznym, a wszystkie przepisy i wytyczne lokalnego dostawcy gazu oraz instalacji muszą być przestrzegane. Należy zainstalować zawór kulowy i filtr do gazu przed urządzeniem.

Podłączenia i instalacje powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

Wąż przyłączeniowy gazu urządzenia jest zakończony gwintem, jego położenie i rozmiar można znaleźć na rysunku 1.

4.1.5 Wylot dymu lub odprowadzenie spalin

Spaliny mogą być odprowadzane do pomieszczenia lub przez wylot spalinowy do komina. W przypadku odprowadzania spalin do pomieszczenia, należy zapewnić odpowiednią wentylację zgodnie z przepisami.

Uwaga! Kotły są wyposażone w palnik atmosferyczny. Wentylacja pomieszczenia musi mieć wyrównane lub podwyższone ciśnienie, jeśli kocioł jest podłączony do komina.

4.1.6 Podłączenie do odpływu (zalecane)

Należy podłączyć urządzenie do odpływu (patrz rysunek 2), aby opróżniać płyny podczas czyszczenia kotła.

4.2 Regulacja, sprawdzanie SYSTEMU GAZOWEGO

UWAGA!

Producent dostosowuje urządzenie do rodzaju gazu i mocy przyłączeniowej podanej na tabliczce znamionowej. Jeżeli warunki lokalne od nich się różnią, urządzenie powinno zostać dostosowane/ponownie ustawione. Zmiany powinien wprowadzić serwis lub przedstawiciel producenta!

4.2.1 Kontrole

W przypadku ponownego ustawienia należy się upewnić, jaki rodzaj gazu jest dostępny na miejscu (gaz H, gaz S, gaz z butli). Sprawdzić ciśnienie podłączenia, czy odpowiada dostępnemu rodzajowi gazu (gazy H i S: 25 mbar, gaz z butli: 30 mbar lub wyższe, ale nie większe niż 50 mbar).

NIE WOLNO przełączać urządzenia na gaz z butli, jeśli kocioł jest używany w piwnicy.

4.2.2 Wymiana dyszy

Należy dobrać 2 sztuki dyszy do głównego palnika dostosowane do nowego rodzaju gazu i wymienić zgodnie z danymi technicznymi przedstawionymi w niniejszej instrukcji obsługi.

4.2.3 Regulacja ciśnienia palnika

- Po wymianie dyszy należy ustawić ciśnienie palnika na zaworze gazowym SIT824 zgodnie z rodzajem gazu i danymi technicznymi przedstawionymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Najpierw (po odkręceniu nakrętek) należy podłączyć manometr do zaworu przelotowego, aby zmierzyć ciśnienie wyjściowe.
- Odkręcić zawór kulowy i sprawdzić szczelność.
- Ustawienie mocnego płomienia: zapalić kocioł, zdjąć plastikową nakrętkę z zaworu gazowego i za pomocą zestawu kluczy LT10 ustawić ciśnienie wyjściowe zgodnie z danymi technicznymi przedstawionymi w niniejszej instrukcji. Ostrzeżenie: kocioł działa!
- Aby ustawić słaby płomień, należy unieruchomić ustawienie mocnego płomienia kluczem LT10, a następnie za pomocą śruby krzyżakowej ustawić ciśnienie palnika na co najmniej 2 mbar dla gazu ziemnego oraz 5 mbar dla gazu z butli.
- Po zakończeniu wyżej wymienionych działań, należy założyć z powrotem plastikową nakrętkę.

4.2.4 Oznaczenie modyfikacji

Po zakończeniu ponownych ustawień należy przytwierdzić obok numeru seryjnego tabliczkę dostarczoną razem z dyszami, wskazującymi przeprowadzone modyfikacje.

4.3 Pełny test działania

Po pełnym podłączeniu i zamontowaniu kotła, należy wykonać następujące czynności:

- Odkręcić zawór kulowy.
- Sprawdzić szczelność podłączenia gazowego.
- Za pomocą baterii z obrotową wylewką napełnić zbiornik wodą, aż zakryje otwór spustowy; sprawdzić szczelność połączeń.
- Zgodnie z instrukcją obsługi należy napełnić płaszcz wodą do oczekiwanego poziomu.
- Włączyć palniki.
- Podgrzać kocioł silnym płomieniem aż zagotuje się woda, a następnie na małym ogniu gotować przez dodatkowe pięć minut, jednocześnie sprawdzając działanie zespołów: zaworu wylotu i wlotu powietrza, zaworu nagłego działania, manometra, przełącznika barometrycznego, przełączników „ON-OFF” (WŁ./WYŁ.) i „duży/mały płomień”, lampek kontrolnych, szczelności połączeń.
- Wyłączyć palnik gazowy; wylać zawartość kotła; po ostygnięciu wyczyścić.
- W przypadku ryzyka przymrozku należy również opróżnić płaszcz grzewczy.

5. Instrukcja obsługi dla użytkownika

Ten kocioł mogą obsługiwać wyłącznie osoby, które mają potwierdzone szkolenie dotyczące obsługi, zagrożeń eksploatacyjnych oraz niezbędnych środków zaradczych.

a. Po włączeniu przełącznika zasilania i odkręceniu zaworu kulowego, urządzenie jest gotowe do pracy.
b. Przekręcić przełącznik obrotowy znajdujący się na skrzynce rozdzielczej po prawej stronie kotła z pozycji „O” na pozycję „I”. Obok niego zaświeci się wtedy zielone światło.

c. Jeśli zaświeci się także żółta lampka, w płaszczu nie ma wody. Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: odkręcić regulator poziomu wody, znajdujący się z tyłu po lewej stronie urządzenia; odkręcić zawór do napełniania, znajdujący się najniżej pod baterią z obrotową wylewką. Kontynuować napełnianie aż woda zacznie wypływać z regulatora poziomu wody. Następnie zakręcić zawór do napełniania oraz regulator poziomu wody.
d. Jeśli płaszcz jest wypełniony powyżej wskazanego poziomu, nadmiar wody można spuścić, odkręcając kurek regulatora poziomu.
e. Należy codziennie sprawdzać działanie regulatora poziomu wody: odkręcić kurek regulatora poziomu wody, gdy kocioł jest zimny i nie jest pod ciśnieniem; jeśli woda wypływa z kurka regulatora poziomu wody, urządzenie działa poprawnie; jeśli nie, należy odkręcić zawór do napełniania aż zacznie wypływać woda z kurka regulatora poziomu wody. Następnie zakręcić zawór do napełniania oraz regulator poziomu wody.
f. Sprawdzać codziennie skuteczność zaworu nagłego działania; należy podnieść plastikową gałkę zaworu nagłego działania, gdy kocioł jest zimny i nie jest pod ciśnieniem. Podniesienie gałki powinno być możliwe bez przeszkód do ok. 15 mm.

Umieścić w zbiorniku kotła żywność do przygotowania i zapalić gaz.

5.1 Zapłon

- Przełączyć górny włącznik elektryczny, znajdujący się po prawej stronie, z pozycji „O" na pozycję „I" (wbudowana zielona dioda kontrolna się zaświeci).
- Delikatnie przyciskając przekręcić pokrętło zaworu gazu do pozycji  (zapłonu), wsunąć je do końca i przytrzymać.
- Wcisnąć raz lub dwa razy przycisk zapalnika piezoelektrycznego. Po 10-15 sekundach od włączenia palnika pilotującego można puścić pokrętło zaworu gazu. Palnik pilotujący już działa.
- Lekko naciskając pokrętło zaworu gazu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do pozycji  (maksymalny płomień). Następnie palnik działa z dużym lub małym płomieniem w zależności od ustawienia elektrycznego przełącznika obrotowego.

5.2 Podczas gotowania

Podczas gotowania można ustawić duży lub mały płomień (oszczędny) według potrzeb. Przekręcając dolny przełącznik znajdujący się na skrzynce rozdzielczej z pozycji „I" na pozycję „II", zmienia się ustawienie z małego płomienia na duży. Obok niego zaświeci się wtedy zielone światło.

Podczas gotowania należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- Należy ostrożnie (powoli) otwierać pokrywę, gdy kocioł jest gorący, aby zapobiec oparzeniu rąk gorącą parą wydobywającą się z jedzenia.
- Nie dotykać nagrzewającej się części zaworu spustowego do opróżniania zawartości kotła gołymi rękami.
- Jeśli podczas pracy zapali się żółta lampka (oznaczająca wyłączenie ogrzewania), konieczne jest odczekanie aż ciśnienie w płaszczu spadnie do zera (wskazane na manometrze), a następnie napełnić urządzenie wodą, aby zakończyć gotowanie.
- Jeśli żółta lampka zapala się zbyt często, należy skontaktować się z serwisem.
- Należy regularnie sprawdzać ciśnienie wskazywane na manometrze; jeśli jest ono większe niż 0,5 bara, lub manometr wskazuje zero pomimo obecności ciśnienia, należy skontaktować się z serwisem.

- Jeśli podczas gotowania ciągle wycieka para lub woda z zaworu bezpieczeństwa lub z innych elementów, należy skontaktować się z serwisem.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli którykolwiek z elementów sterujących lub wskaźników jest uszkodzony lub wadliwy.

Po ugotowaniu jedzenia należy wyłączyć palnik.

Przy pierwszym ogrzewaniu można wyczuć silny zapach i dym pochodzący z materiałów konserwujących, zapach ten po pewnym czasie zniknie.

5.3 Wyłączanie

Przekręcić pokrętło zaworu gazowego na pozycję  (WYŁĄCZONY).

Ustawić przełącznik elektryczny w pozycji „O".

Pod koniec zmiany lub w przypadku długotrwałej przerwy w pracy urządzenia zawór kulowy należy zakręcić i wyłączyć główny przełącznik zasilania.

5.4 Czyszczenie

Opróżnić kocioł z przygotowanego jedzenia przez zawór spustowy lub nabrać bezpośrednio ze zbiornika. Następnie wyczyścić kocioł. Wyłączyć urządzenie przełącznikiem przed czyszczeniem.

Starannie dobrać materiał do czyszczenia kotła. Na rynku dostępne jest wiele środków czyszczących, które dokładnie opisują rodzaj plam oraz materiału urządzenia do czyszczenia.

Ogólnie należy przestrzegać następujących zaleceń:

Nawet stal nierdzewna może ulec korozji w wyniku zanieczyszczenia żelazem lub materiałami korozyjnymi (detergentami).

Należy unikać materiałów i środków do czyszczenia zawierających chlor, ponieważ są one niezwykle niebezpieczne dla stali nierdzewnej.

Wybierać te materiały czyszczące, które zdecydowanie zaleca się do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej.

W przypadku czyszczenia gorących powierzchni (np. zbiornika) zwiększa się wydajność detergentu i jego agresywność na powierzchni.

Należy zachować instrukcje dotyczące stężenia środków czyszczących.

NIE WOLNO opłukiwać obudowy wodą!

Podczas czyszczenia kotła należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących czyszczenia, dezynfekcji i zasad sanitarnych oraz wszystkich innych wcześniej wymienionych przepisów.

5.5 Konserwacja

Przy regularnym użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem nie ma potrzeby specjalnej konserwacji dzięki materiałowi i montażowi podzespołów urządzenia. Regularnie, co najmniej raz w roku, wykwalifikowany technik powinien przeprowadzać testy sprawności elementów elektrycznych, gazowych i bezpieczeństwa oraz konserwację zapobiegającą awariom. Te działania należy wiarygodnie dokumentować z uwzględnieniem daty, podpisu i pieczątki. Warunki gwarancji będą stosowane wyłącznie do utrzymywanych patelni z rzetelną dokumentacją. Brak dokumentacji unieważnia gwarancję.

Konserwacja obejmuje (w razie potrzeby należy regulować, czyścić lub wymieniać części):

- system gazowy, mianowicie: sprawdzanie szczelności, pojemności, sprawności, osmolenia, korozji, zużycia rur palnika, elektrod, zaworu głównego, zaworów magnetycznych, złączy, pokrywy komory spalania, kanału spalinowego kotła, żeber wymiennika ciepła, izolacji cieplnej;
- zabezpieczenia: sprawdzanie manometru, lampek kontrolnych, przełącznika barometrycznego, stanu czujników poziomu wody, szczelności i działania zaworu wlotu/wylotu powietrza, bezpiecznika;
- szczelność połączeń elektrycznych, stosowność uziemienia ochronnego, solidność izolacji i podzespołów, obecność ochrony przed cieknącą wodą, sprawność elektroniki;
- brak kamienia w komorze wodnej i płaszczu grzewczym, w razie konieczności przeprowadzenie odkamieniania. Odkamienianie urządzenie musi przeprowadzić fachowiec nie później niż co trzy lata. To specjalne zadanie; wymaga specjalnego urządzenia z użyciem środka przeciwko osadzaniu się kamienia, odpowiedniego do materiałów ze stali nierdzewnej;
- szczelność i brak wycieków z uszczelnień rur wodociągowych: zaworów zimnej i ciepłej wody, zaworu regulatora poziomu wody, wylotu płaszcza grzewczego.

Wylot spalin i komin muszą być sprawdzane co rok przez kominiarza.

Prace konserwacyjne powinny być przeprowadzana tylko po wyłączeniu zamontowanego na ścianie głównego wyłącznika, bez zasilania.

Prace konserwacyjne połączeń elektrycznych powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

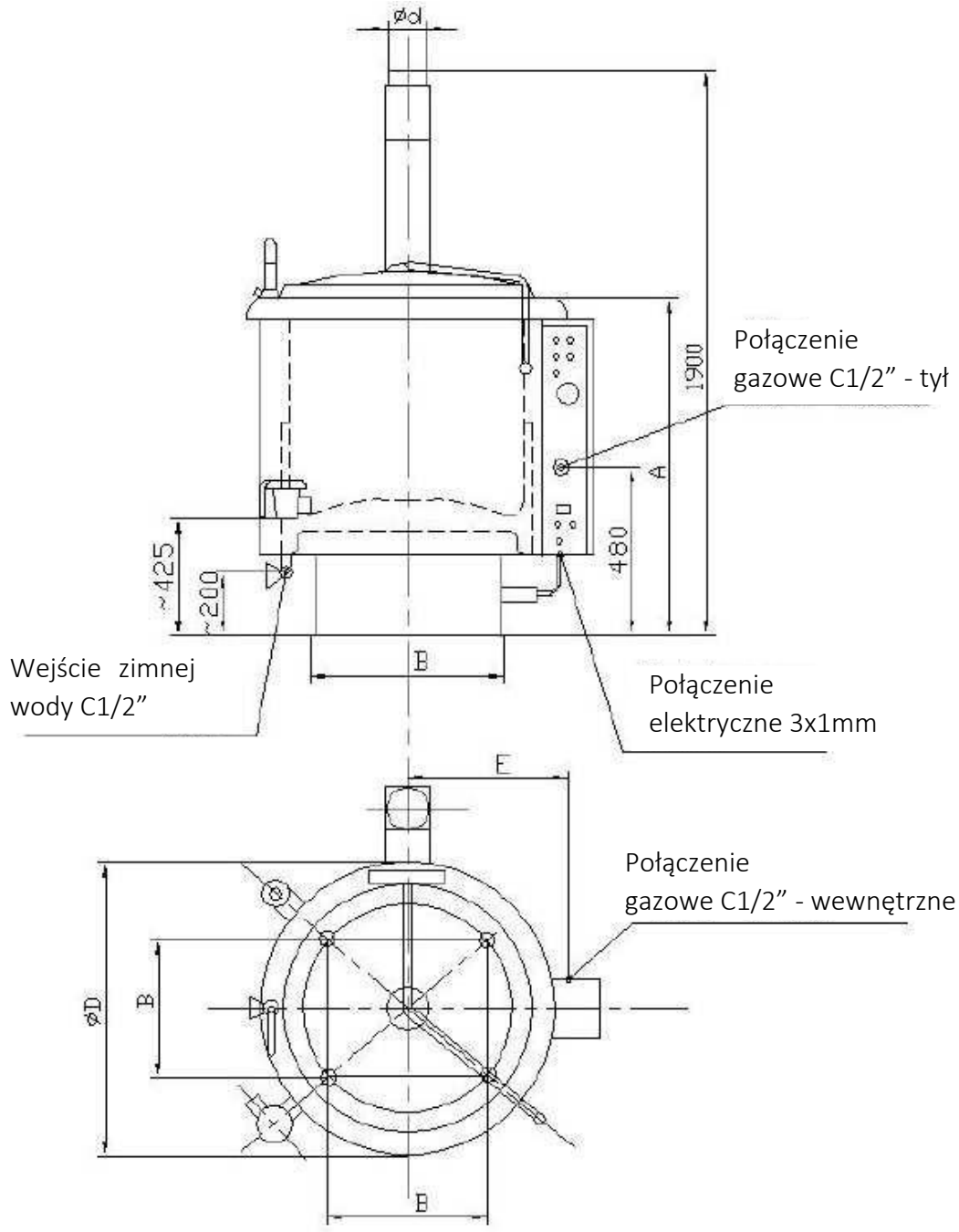
Prace konserwacyjne przy podłączeniach gazowych i montażu oraz zmiana rodzaju gazu powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.

6. Przepisy dotyczące bezpieczeństwa

Przy uruchamianiu i obsłudze kotłów warzelnych należy przestrzegać przepisów krajowych i lokalnych, w tym dotyczących:

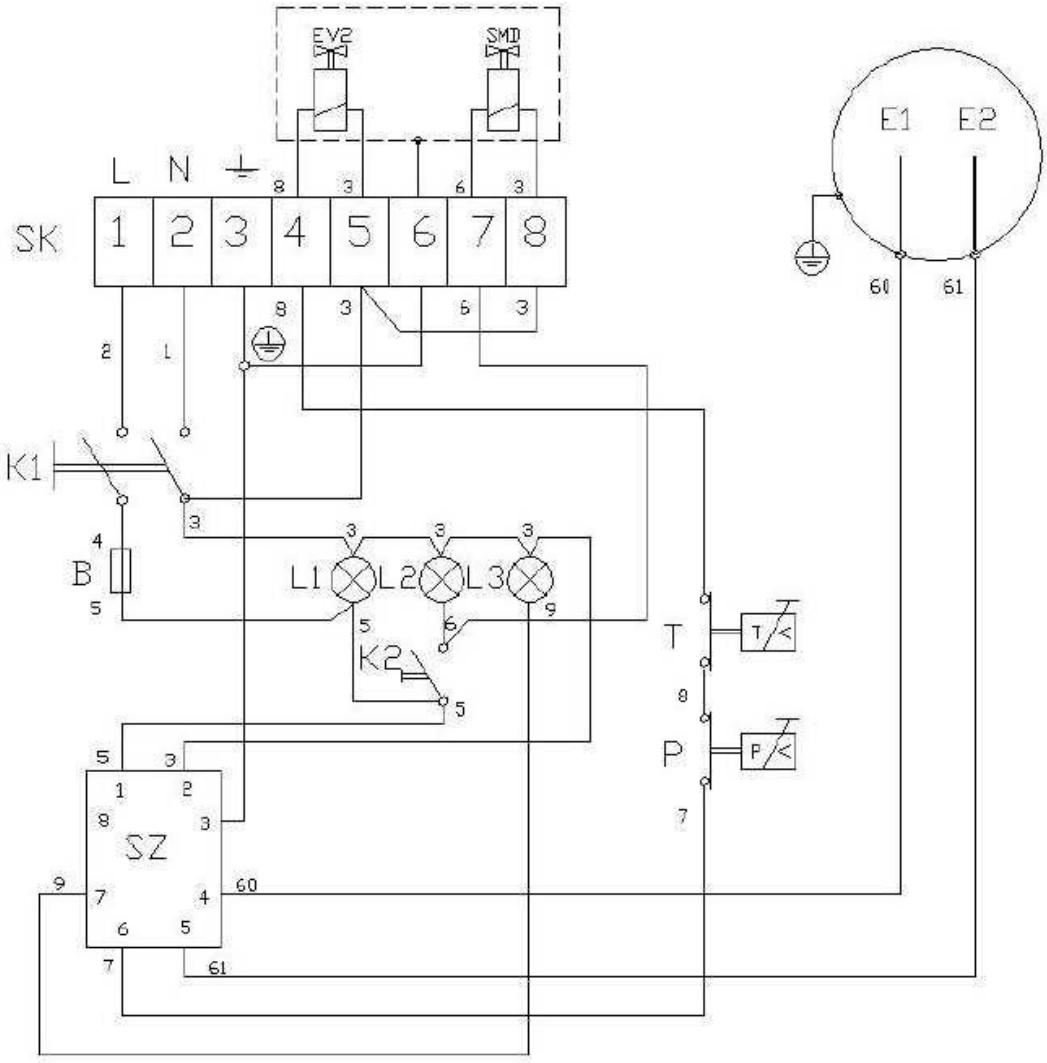
- zachowania bezpieczeństwa przy pracach budowlanych i montażowych;
- zasad działania urządzeń na prąd/elektrycznych;
- ochrony przed porażeniem prądem;
- instalacji i wykonania instalacji gazowej.

7. Załączniki



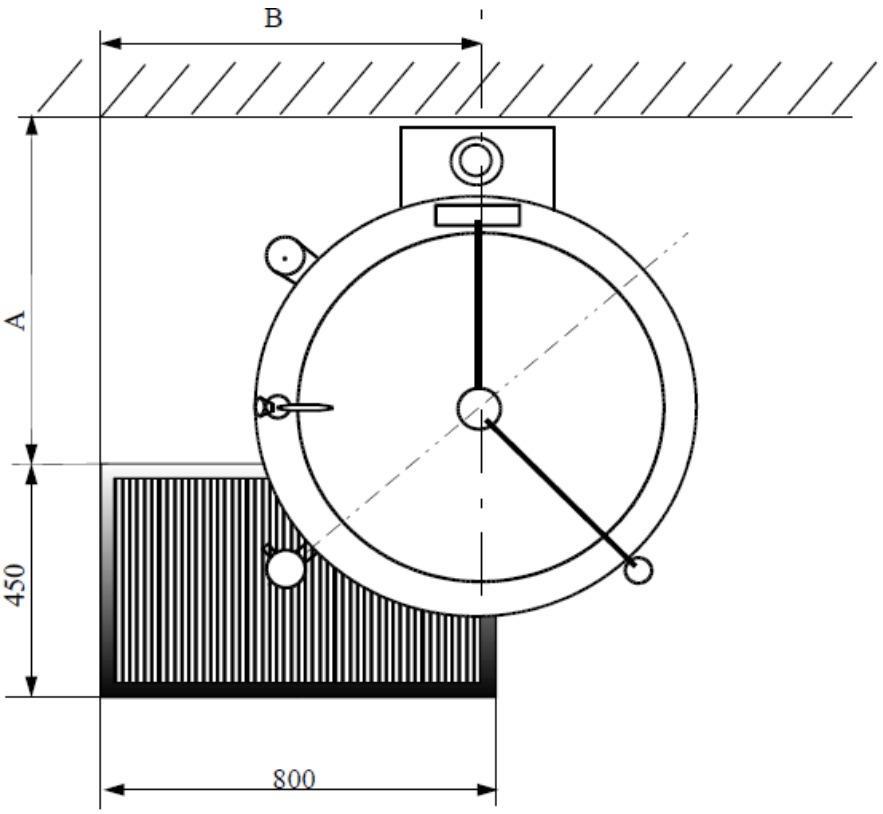
Rodzaj/wymiar	A	B	ØD	Ød	E
RQK-200GR	930	670	990	130	505

Rysunek 1

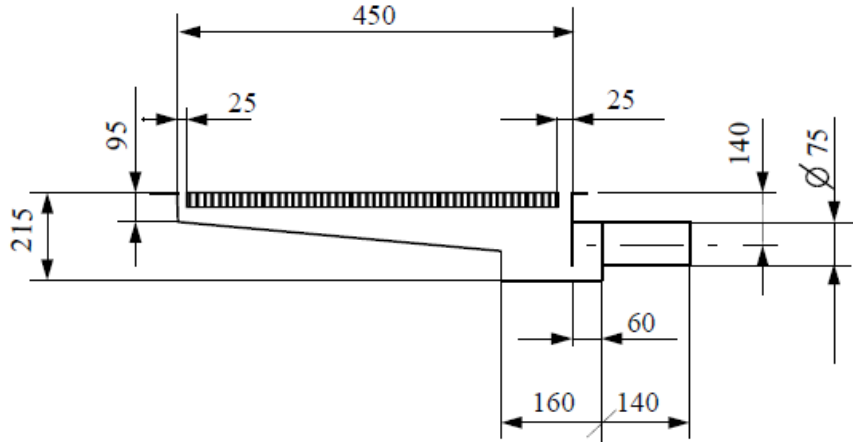


SK	listwa zaciskowa
K1	główny przełącznik
K2	przełącznik dużego płomienia
B	bezpiecznik
Sz	regulator poziomu wody
P	przełącznik barometryczny
T	regulator ograniczenia temperatury
E1, E2	czujnik
EV2, SMD	zawór magnetyczny
L1, L2, L3	dioda kontrolna

Rysunek 2



Rodzaj/wymiar	A	B
RQK-200GR	1370	990



Rysunek 3

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 Rzeczpospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikły inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
   a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
   b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
   c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe
   O konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:
   a. uszkodzenia mechaniczne,
   b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
   c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
   d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
   e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
   f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
   g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
   h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz 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. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
    a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
    b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
    c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie, które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
    d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
    e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
    a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
    b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
    c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka Klient

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