



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Gyrosy gazowe

Modele: KLG225, KLG220, KLG221, KLG222, KLG153-T, KLG224-T, KLG225-T



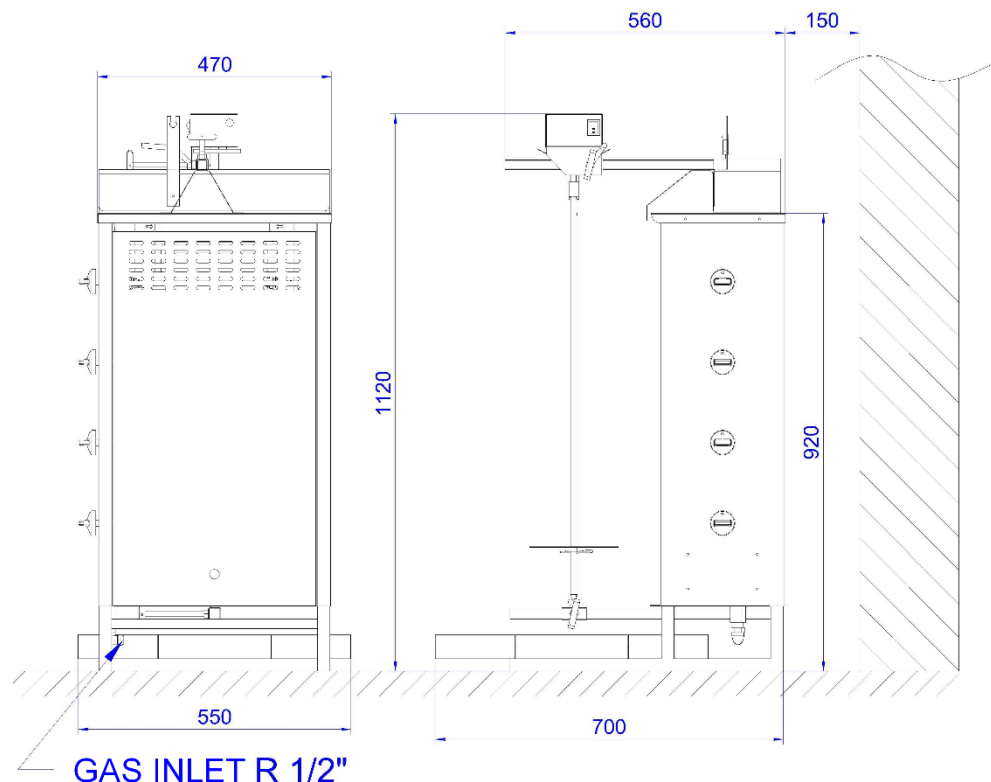
Spis treści

Informacje ogólne	3
Zasady działania urządzenia	3
Dane techniczne	5
Części	6
Montaż i podłączenie	7
Czyszczenie i konserwacja	8
Problemy techniczne	9
Kroki przed pierwszym użyciem	9
Obsługa.....	10
Opakowanie.....	12
Zasady bezpieczeństwa	12
Połączenie elektryczne	13
Ogólne warunki gwarancji.....	13

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

Informacje ogólne

Urządzenie składa się z ramy ze stali nierdzewnej, zaworu bezpieczeństwa, stałego korpusu i silnika odwracalnego u góry, pracujących z gazem (gaz ziemny lub LPG) i używanych do grillowania żywności, takiej jak mięso owinięte wokół różna itp.



Zasady działania urządzenia

Urządzenie jest ogrzewane gazem ziemnym lub gazem z butli. W przypadku braku płomienia na elementach grzewczych z jakiegoś powodu, automatycznie zawory bezpieczeństwa wyłączające gaz. Proces obracania różna jest zapewniony przez dwustronny silnik AC o odwróconym kierunku, mięso jest zamykane przez ruchomy górny i dolny mechanizm blokady szpikulca.

Wymiana wtryskiwacza

Zdemontuj tuleję przyłączeniową zaworu rurowego zasilania gazem Radian (Rysunek 2).

Pociągnij i wyjmij sworzeń tulei (Rysunek 3).

Pociągnij i wyjmij rurę doprowadzającą gaz z otworu wlotowego gazu radialnego (Rysunek 4).

Zdemontuj wtryskiwacz prądu i włóż nowy wtryskiwacz odpowiedni do systemu gazowego, który ma być używany zamiast tego (Rysunek 5).

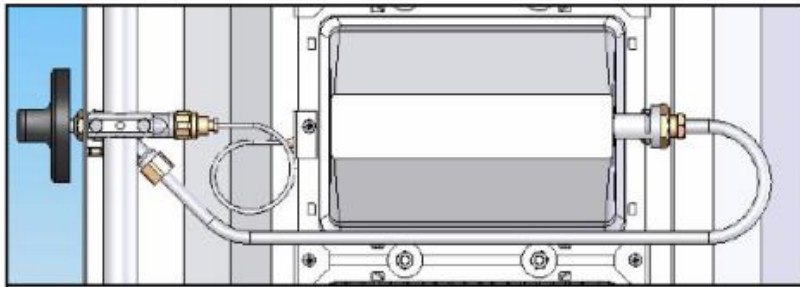
Podobnie, napraw rurę zasilania gazem w jej miejsce (Rysunek 1).

Sprawdź wyciek gazu z tulei przyłączeniowej zaworu za pomocą piany mydlanej. Nigdy nie sprawdzaj wycieku gazu za pomocą ognia.

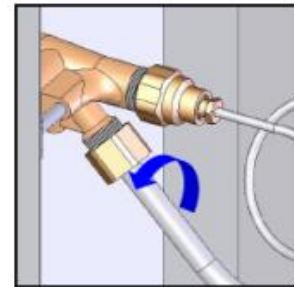
Usuń pokrętło włączania / wyłączenia mechanizmu podgrzewacza (Rysunek 6).
 Poluzuj śrubę obejściową zaworu i włóż odpowiednią śrubę (Rysunek 7).

Podobnie, umieść pokrętło włączania/wyłączenia w jego miejsce (Rysunek 1).

	G-20 20mbar	G-20 25mbar	G-25 20mbar	G-25 25mbar	G-30 30mbar	G-30 36mbar	G-30 50mbar	G-31 37mbar
wtryskiwacz	1,40	1,40	1,40	1,40	0,93	0,90	0,81	0,90



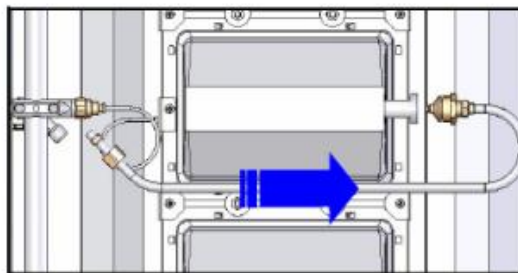
rysunek 1



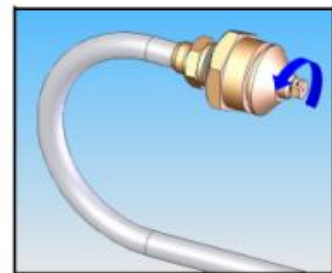
rysunek 2



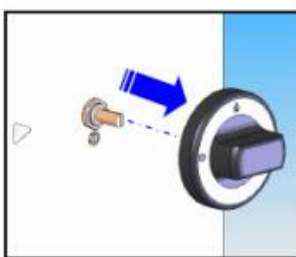
rysunek 3



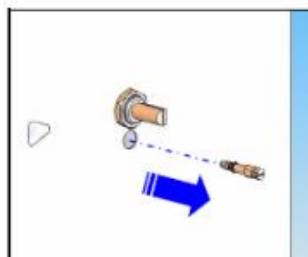
rysunek 4



rysunek 5



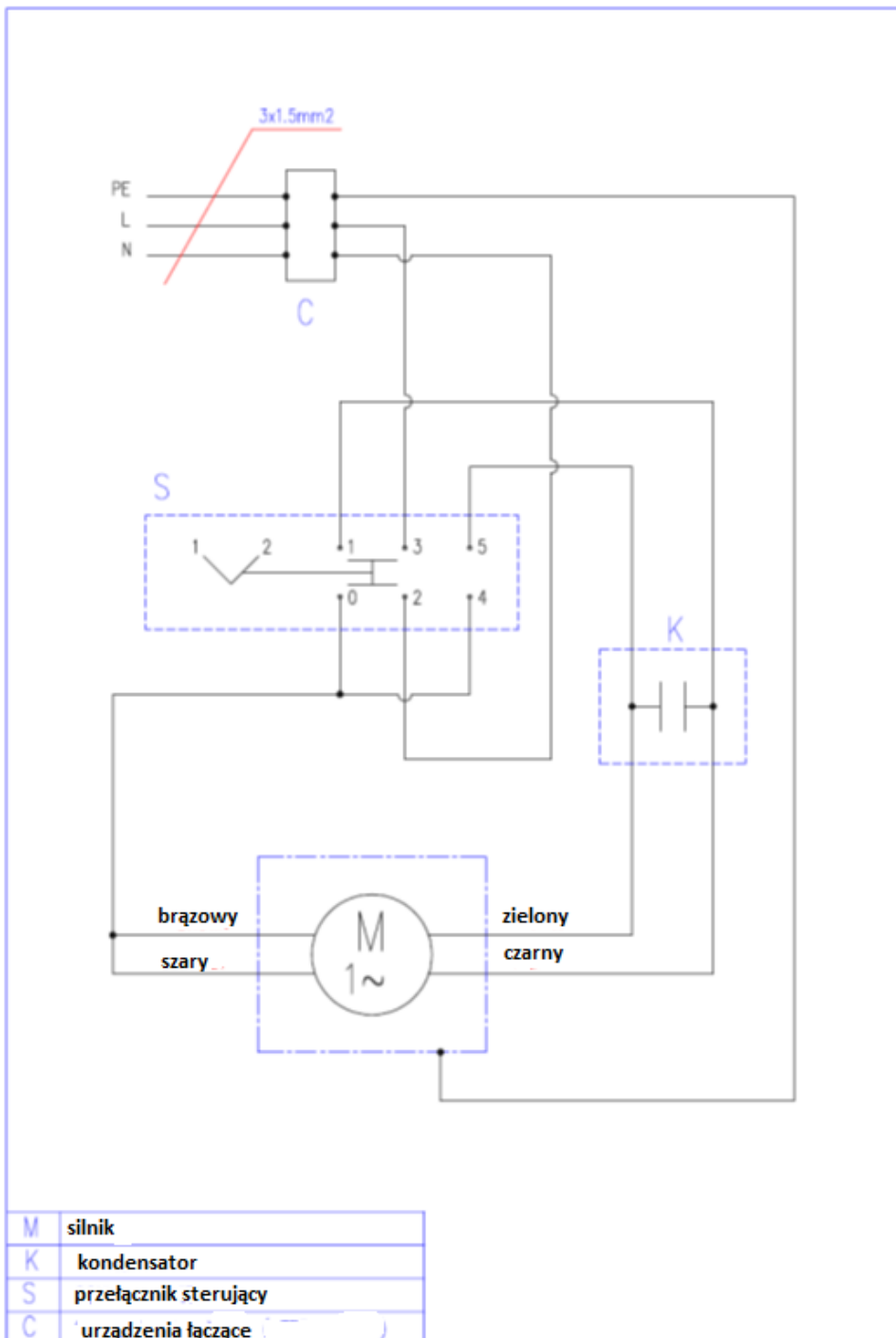
rysunek 6



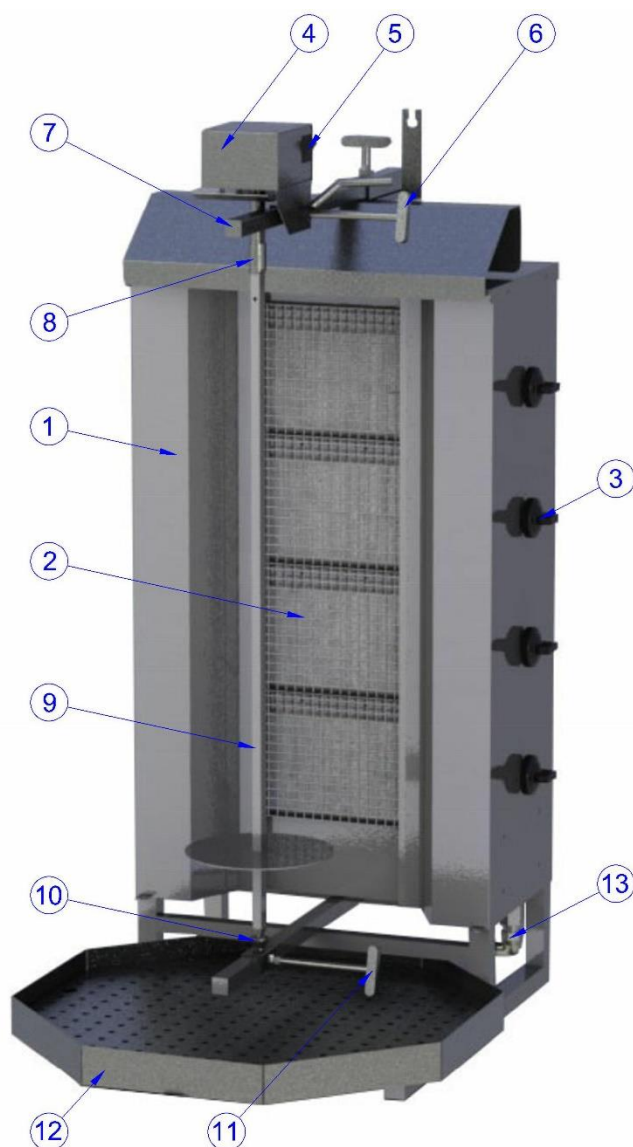
rysunek 7

Dane techniczne

Schemat obwodu elektrycznego



Części



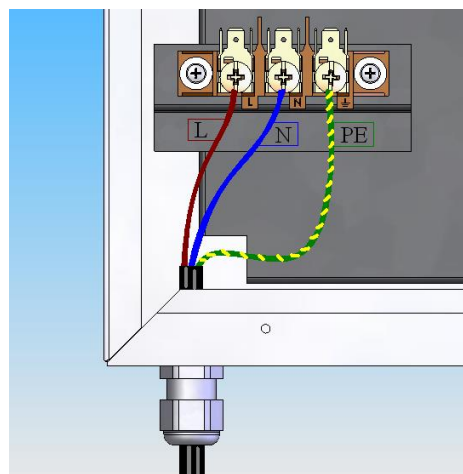
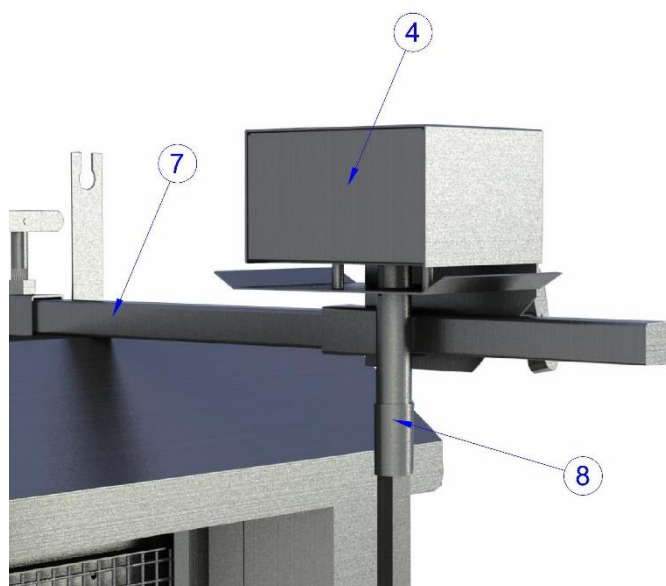
1. Rama
2. Mechanizm podgrzewacza
3. Mechanizm nagrzewnicy, pokrętko włącz/wyłącz
4. Korpus silnika
5. Pokrętko sterowania silnikiem
6. Dźwignia mocująca korpus silnika
7. Profil młota silnika
8. Mechanizm blokady górnego szpikulca
9. Miecz (szpikulec)
10. Mechanizm blokady dolnej szpikulca
11. Dźwignia mocowania dolnego
12. Taca
13. Podłączenie gazu

KABEL ELASTYCZNY (CORD)

N: NEUTRAL (NIEBIESKI)

L: LIVE (BRĄZOWY)

PE: EARTH (ZIELONO-ŻÓŁTY)



	KL220 (3 palniki)	KL221 (4 palniki)	KL222 (5 palników)
Wysokość	960 mm	1120 mm	1285 mm
Szerokość	550 mm	550 mm	550 mm
Głębokość	700 mm	700 mm	700 mm
Waga	25 kg	30 kg	35 kg
Napięcie	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

	KL220 (3 palniki)				KL221 (4 palniki)				KL222 (5 palników)			
	Min. moc	konsu mpcja	Max. moc	koncu mpcja	Min. moc	Koncu mpcja	Max. moc	Konsu mpcja	Min. moc	konsu mpcja	Max. moc	konsu mpcja
G-20 20mbar	6,83 kW	0,712 m3\h	9,75 kW	1,016 m3\h	9,10 kW	0,949 m3\h	13,00 kW	1,355 m3\h	11,38 kW	1,186 m3\h	16,25 kW	1,694 m3\h
G-20 25mbar	6,83 kW	0,712 m3\h	9,75 kW	1,016 m3\h	9,10 kW	0,949 m3\h	13,00 kW	1,355 m3\h	11,38 kW	1,186 m3\h	16,25 kW	1,694 m3\h
G-25 20mbar	6,83 kW	0,712 m3\h	9,75 kW	1,016 m3\h	9,10 kW	0,949 m3\h	13,00 kW	1,355 m3\h	11,38 kW	1,186 m3\h	16,25 kW	1,694 m3\h
G-25 25mbar	6,83 kW	0,712 m3\h	9,75 kW	1,016 m3\h	9,10 kW	0,949 m3\h	13,00 kW	1,355 m3\h	11,38 kW	1,186 m3\h	16,25 kW	1,694 m3\h

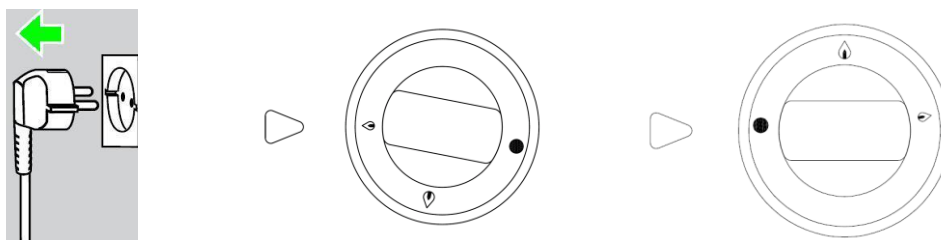
Montaż i podłączenie

- Wykonaj podłączenie elektryczne sprzętu zgodnie z EN 60335-1 i EN 60335-2-38.
- Należy uziemić sprzęt zgodnie z normami EN 60335-1 i zapewnić utrzymanie uziemienia.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia można zapewnić tylko za pomocą chronionego systemu kablowego zgodnie z przepisami. Bardzo ważne jest wykonanie tego podstawowego środka bezpieczeństwa. Instalacja może być kontrolowana przez profesjonalnego elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wynikać z braku lub uszkodzenia kabla bezpiecznikowego lub niewłaściwej lub niewystarczającej instalacji elektrycznej.
- Podczas podłączania elektrycznego urządzenia nigdy nie używaj przedłużacza. Nie używaj urządzenia w połączeniu z wieloma wtyczkami.
- Przed instalacją urządzenia upewnij się, że nie ma na nim widocznych uszkodzeń. Nie instaluj ani nie używaj uszkodzonego urządzenia.

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że dane na tabliczce producenta są zgodne z danymi głównego obwodu elektrycznego (bezpiecznik, napięcie i częstotliwość). Jeśli jest taka potrzeba, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Jeśli przewód główny jest uszkodzony, należy go wymienić przez autoryzowany serwis techniczny.
- Przed podłączeniem gazu do urządzenia, sprawdź, czy lokalne wymagania dotyczące dystrybucji gazu (rodzaj i ciśnienie gazu) i regulacja urządzenia są odpowiednie.
- Upewnij się, że podłączenie gazu do urządzenia odbywa się zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
- Podczas instalacji nigdy nie ściskaj węża gazowego pod jego ramą.
- Trzymaj wąż gazowy z dala od gorących elementów.
- Podłącz urządzenie do rury LPG lub zaworu zasilania gazem ziemnym tak blisko, jak to możliwe, połączenie musi być szczelne.
- Podczas sprawdzania wycieku gazu upewnij się, że przyciski urządzenia są ustawione w pozycji „wyłączone”.

Podczas sprawdzania wycieku gazu nigdy nie używaj ognia.

Zwłaszcza podczas używania gazu LPG, należy upewnić się, że żaden inny zawór bezpieczeństwa nie jest zmontowany inaczej niż zawór bezpieczeństwa mający cechy określone dla urządzenia.



- Aby obsługiwać nagrzewnicę przy niskim poziomie ciepła, przekręć przycisk „Wł. / Wył.” (3.), aż mały płomień „” pokaże pozycję „włączony”.
- Po zakończeniu pracy włącz przycisk „Włącz-Wyłącz” (3.) w położeniu „wyłączony”.
- Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, ustaw przycisk do pozycji „wyłączony” i odłącz go.

Czyszczenie i konserwacja

- Odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że wszystkie zawory są wyłączone. Jeśli to możliwe, wyłącz zawór podłączony do wlotu urządzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Wyczyść wszelkie szorstkie zabrudzenia za pomocą szmatki.
- Nie wlewaj zużytego tłuszczu do systemu odwadniającego.
- Możesz umieścić butelkę w pojemniku na odpady niekompostowalne lub zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju.
- Wyczyść za pomocą ciepłej ściereczki z mydłem.

- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj przyrządu do czyszczenia pod ciśnieniem pary i wody. Ciśnienie pary i wody mogą dostać się do sekcji przewodzących prąd, powodując uszkodzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody.
- Nie używaj środków czyszczących, takich jak odplamiacz i środek antykorozyjny, które mają działanie ściernie i gąbki z twardą powierzchnią.
- Po każdej operacji czyszczenia na mokro wytrzyj urządzenie do sucha zdecydowanie czystą ściereczką.
- Nigdy nie używaj środków chemicznych lub stalowych środków czyszczących. Natychmiast wytrzyj brud. Długi pozostały brud może spowodować uszkodzenie powierzchni.
- Regularnie czyść urządzenie, jeśli to możliwe, po każdym procesie produkcji.

Problemy techniczne

Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez autoryzowane centrum serwisowe. Wszelkie niewłaściwe czynności naprawcze wykonywane przez osoby nieupoważnione mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika.

Zalecenia i porady dotyczące bezpieczeństwa

- **Ochrona przed poparzeniami**

Stała rama i sąsiednie obszary nagrzewają się podczas użytkowania i pozostają przez pewien czas po wyłączeniu. W związku z tym miejsce użytkowania urządzenia nie powinno być dostępne dla klientów i dzieci, z wyjątkiem użytkownika.

Podczas korzystania z urządzenia chroń dłonie przez założenie rękawic odpornych na wysokie temperatury.

W przypadku jakichkolwiek problemów z urządzeniem, wyłącz urządzenie i bezpiecznik, odłącz kabel zasilający od gniazda sieciowego i skontaktuj się z działem obsługi klienta. Upewnij się, że połączenie elektryczne nie zostanie włączone do czasu zakończenia procesu naprawy.

Po ustaleniu usterki urządzenia wyłącz rurę LPG lub zawór gazu ziemnego i skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta. Nie należy podłączać gazu, dopóki naprawa urządzenia nie zostanie zakończona.

Wszystkie czynności naprawcze powinny być wykonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Wszelkie naprawy wykonywane przez osoby inne niż autoryzowane centra serwisowe mogą spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie urządzenia. Naprawy powinny być wykonywane przez Resto Quality Sp. z o. o. lub autoryzowane centrum serwisowe w okresie gwarancyjnym. W przeciwnym razie naprawa problemów, które mogą wystąpić później, nie będzie objęta gwarancją.

Kroki przed pierwszym użyciem

Nie instaluj ani nie używaj uszkodzonego urządzenia.

Przewożenie i przechowywanie

Jeśli musisz przetransportować sprzęt, przenieś go w oryginalnym opakowaniu.

Jeśli oryginalny pojemnik urządzenia nie jest dostępny, przymocuj ruchome części (miecz lub szpikulec), uchwyt mocujący, tacę z mięsem i korpus silnika) za pomocą taśmy, aby nie przemieszczały się podczas transportu.

Podejmij niezbędne środki bezpieczeństwa, aby nie został włączony mechanizm nagrzewnicy, korpusu silnika, tulei wylotowej kabla i tulei przyłączeniowej zaworu bezpieczeństwa oraz innych powierzchni. Nie obciążaj urządzenia cięższym produktem niż jego własny ciężar.

produkt powinien być transportowany w normalnej pozycji.

Jeśli sprzęt nie będzie używany lub przechowywany przez dłuższy czas, należy przechowywać go w pomieszczeniach suchych, wolnych od kurzu i wilgoci.

Przed pierwszym użyciem usuń folię ze sprzętu i wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne części wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.

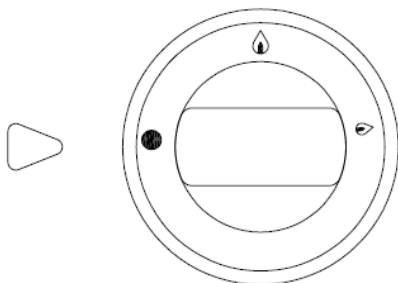
Nie używaj detergentów do czyszczenia urządzenia.

Podczas nagrzewania się części urządzenia podczas pierwszego uruchomienia, może pojawić się tymczasowy zapach i dym.

Wkrótce zniknie zapach i ewentualny dym. Zapach i dym nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub wadliwy sprzęt.

Obsługa

- Włączanie / wyłączenie
- Włącz zawór odcinający przewodu gazu lub rury.
- Rozpocznij zapłon od górnego palnika, a następnie zapal drugi palnik, odpowiednio od góry do dołu.
- Naciśnij i Przekręć górne pokrętło do ustawienia wysokiego płomienia (3.)
- Przytrzymaj pokrętło wciśnięte przez 10-15 sekund.
- Znak dużego płomienia oznacza „wysoką temperaturę”, a mały znak „” oznacza „niską temperaturę”.
- Aby wyłączyć urządzenie, obróć pokrętło do pozycji „O” i puść.
- Aby obrócić mięso włącz i wyłącz silnik znajdujący się w dolnej płycie przez pokrętło sterowania silnikiem.



- Aby włączyć silnik, ustaw pokrętko w pozycji „I” lub „II”.
- Te pozycje pokazują prawy lub lewy kierunek obrotu.
- Aby wyłączyć silnik, ustaw pokrętko w pozycji „0”.
- Upewnij się, że podłączenie gazu do urządzenia odbywa się zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
- Zwłaszcza podczas używania gazu LPG należy upewnić się, że żaden inny zawór gazowy nie jest zmontowany inaczej niż zawór mający cechy określone dla urządzenia.
- **Uwaga:** Ciśnienie gazu roboczego urządzenia podano na etykiecie urządzenia. Podczas pracy pod wyższym ciśnieniem istnieje ryzyko wycieku gazu.
- Włóż wtyczkę urządzenia (lub silnika) do gniazda sieciowego.
- Przekręć pokrętko włączania / wyłączenia mechanizmu podgrzewacza do pozycji „Wł.” i ustaw znak „” pokazany w pozycji zablokowanej w pozycji „włączony”.
W tym przypadku (gaz zostanie rozładowany z promiennika), ogień promienny jednocześnie i poczekaj 10-15secs. w wciśniętej pozycji i zwolnij pokrętko w aktualnej pozycji.
- Inne radiany są również odpalane w ten sam sposób, w zależności od ilości mięsa.
- Zamocuj dolny mechanizm blokujący szpikulca za pomocą uchwyty mocującego w miejscu, w którym zostanie włożone mięso.
- Umieść szpikulec na dolnym i górnym mechanizmie blokady szpikulca W położeniu, w którym włożony jest, i wyłącz górny mechanizm blokady szpikulca.
- Przed włożeniem szpikulca, zamocuj górny mechanizm blokady szpikulca na profilu zapadkowym w pozycji środkowej. Jeśli płomień radianu zniknie z jakiegokolwiek powodu, zawór bezpieczeństwa wyłączy gaz przechodzący w radian.
- Powtórz procedury, aby zwolnić, jak określono powyżej.
- Aby wyregulować odległość między mięsem a palnikami, poluzuj uchwyty mocujące i przesunij mechanizm blokady szpikulca w kierunku grzejników. Po zwolnieniu mechanizmu w żądanej pozycji ponownie dokręć uchwyt mocujący. Aby włączyć mięso, włącz pokrętko sterowania silnikiem na korpusie silnika. Ustawia się go w pozycji „I” lub „II” zgodnie z kierunkiem skrętu.

Oznakowanie



Ostrzeżenie/Uwaga
uziemienie

Gorące powierzchnie

Używaj rękawic

Wzwyż

Potencjalne



Delikatne produkty



Chroń przed wilgocią



Uziemienie



Prąd

Opakowanie

Opakowanie chroni urządzenie przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu. To opakowanie zostało wykonane z materiału pochodzącego z recyklingu. To, że materiał opakowaniowy jest wykonany z materiału pochodzącego z recyklingu, zapewnia oszczędność surowca i zmniejsza ilość odpadów. Jeśli chcesz samodzielnie pozbyć się materiału opakowaniowego, zadzwoń do najbliższego centrum recyklingu.

Zasady bezpieczeństwa

- Wadliwe części można zastąpić tylko oryginalnymi częściami zamiennymi Resto Quality Sp. z o. o.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą być spowodowane nieprawidłowym montażem lub podłączeniem urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.
- Używaj urządzenia tylko jeśli jest całkowicie złożone. W ten sposób unikniesz kontaktu z częściami przewodzącymi prąd elektryczny.
- Używaj urządzenia tylko pod okapem i na płaskiej powierzchni. Odległość między okapem a urządzeniem musi być zgodna z obowiązującymi lokalnymi przepisami przeciwpożarowymi i bezpieczeństwa, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Należy pamiętać, że jeśli niektóre inne urządzenia używane jednocześnie w tym samym miejscu razem z tym urządzeniem, negatywne skutki, takie jak ciepło, tłuszcz, para itp. Spowodowane przez inne urządzenia, mogą spowodować utratę gwarancji.
- Używaj urządzenia tylko do grillowania mięsa.
- Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie przeszkoleni pracownicy.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wady lub uszkodzenia wynikające z użytkowania urządzenia w jakimkolwiek innym celu.
- Ochrona urządzenia przed uszkodzeniami
- Podczas instalacji urządzenia należy zabezpieczyć klucz włączania / wyłączania mechanizmu nagrzewnicy i korpusu silnika przed ewentualnymi skokami.
- **Uwaga:** Ponieważ powierzchnie stałej ramy, szpikulca, mechanizmu blokady górnego szpikulca są gorące, istnieje ryzyko poparzenia! ten obszar powinien być czyszczony dopiero po schłodzeniu.
- Zapobiegaj przedostawaniu się metalu i podobnych części do otworów wentylacyjnych na korpusie urządzenia, ponieważ mogą one uszkodzić armaturę gazową i części elektryczne.
- **Uwaga:** Ciśnienie gazu roboczego urządzenia podano na etykiecie urządzenia. Podczas pracy pod wyższym ciśnieniem istnieje ryzyko wycieku gazu.
- Natychmiast wyczyść wszelkie zanieczyszczenia, które mogą pojawić się na powierzchniach urządzenia, aby zapobiec ich spaleni i przywieraniu do powierzchni.

- Nigdy nie używaj ciśnieniowych narzędzi do czyszczenia wodą i parą. Takie materiały czyszczące mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Przenosząc urządzenie, owinać je folią, aby zabezpieczyć je przed kurzem i uszkodzeniem.

Problem	Potencjalna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się lub palniki nie działają	Zawór wlotowy podłączony do wlotu urządzenia jest zamknięty.	Otwórz zawór wlotowy
	Palnik nie działa Zawór zasilania gazem palnika nie działa	Skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.
Silnik nie działa	Przełącznik silnika nie działa Silnik nie działa	Sprawdź główny bezpiecznik. Wyłącz przełącznik silnika. Odłącz urządzenie. Wyłącz wszystko. Skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.

Połączenie elektryczne

Podłączenie elektryczne urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka..

Zasilanie: 230 V AC / 50 Hz

Należy uziemić urządzenie.

Podłączenie gazu

Przyłącza gazowe urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika gazowego.

Przeostrogą: Ciśnienie gazu roboczego urządzenia podano na etykiecie urządzenia. Podczas pracy pod wyższym ciśnieniem istnieje ryzyko wycieku gazu.

Podłączenie gazu do urządzenia musi być wykonane przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

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. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
 8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
 9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
 10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
 11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.

12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacze do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).
16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
 - a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient