

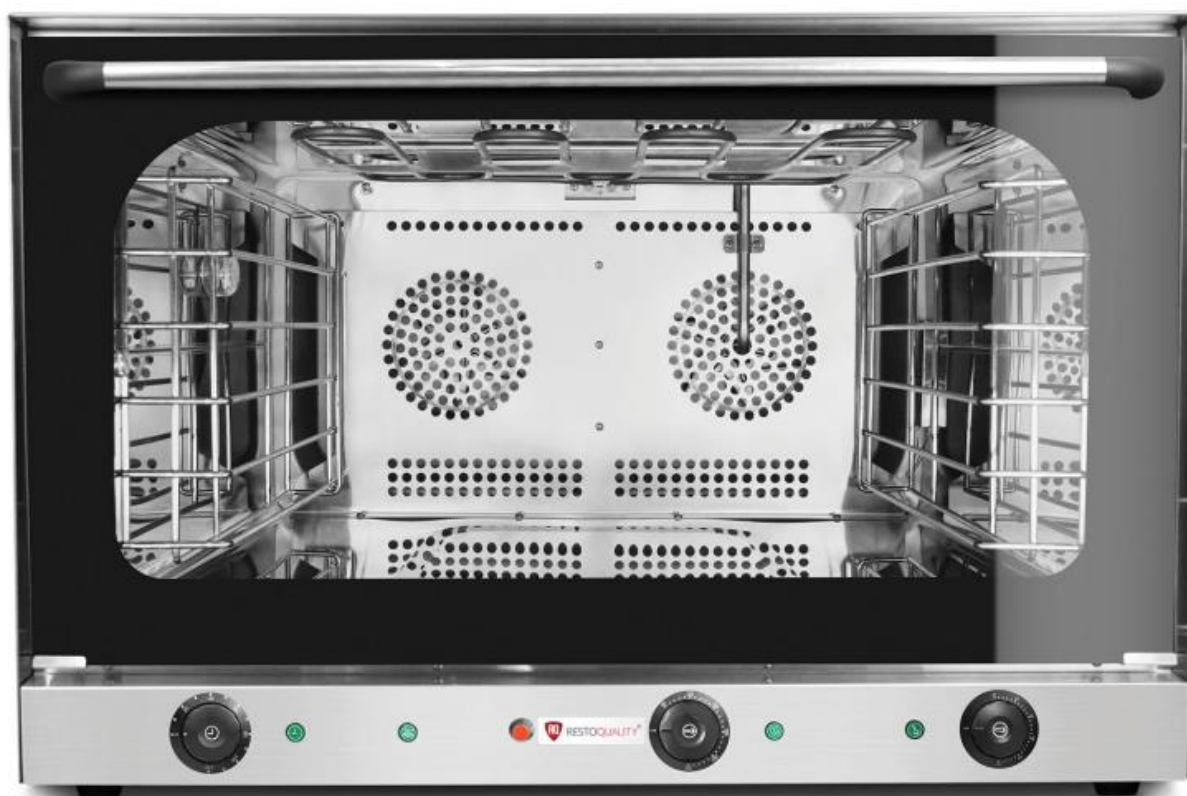


RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

**Piec konwekcyjny z naparowaniem | 4x600x400 mm | 5,1 kW | 400 V |
833x745x565 mm**

Model: RQCOA464



Drodzy Klienci,

Dziękujemy bardzo za wybór naszych produktów! Wszystkie informacje i wytyczne zawarte w niniejszej instrukcji są zgodne z obowiązującymi przepisami i zostały opracowane na podstawie obecnego stanu rozwoju oraz naszej długoletniej wiedzy i doświadczenia.

W przypadku szczególnych konstrukcji, określonych dodatkowych opcji lub zmian wynikających z zastosowania nowej technologii, rzeczywisty zakres dostawy może odbiegać od opisów i instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie. Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek pytania, prosimy o kontakt z producentem.

Aby w pełni wykorzystać możliwości tego urządzenia i zredukować niepotrzebne straty lub uszkodzenia, prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania oraz przechowywanie jej na przyszłość.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane zaniedbaniem przestrzegania instrukcji obsługi.

Instrukcja ta powinna być przechowywana bezpośrednio przy urządzeniu, aby zapewnić łatwy dostęp operatorom. W ramach ulepszania wydajności i dalszego rozwoju, zastrzegamy sobie prawo do zmiany parametrów technicznych produktu.

UWAGA

1.! Wszelkie modyfikacje, niewłaściwa instalacja, regulacja, naprawy lub konserwacja mogą prowadzić do uszkodzenia mienia lub obrażeń ciała. Wszelkie regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po skontaktowaniu się z dostawcą i przez przeszkolonego specjalistę.

2.! Dla Państwa bezpieczeństwa prosimy nie przechowywać ani nie używać łatwopalnych i wybuchowych gazów, cieczy lub przedmiotów w pobliżu urządzenia.

3.! Tego urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o słabej kondycji fizycznej, spowolnionych reakcjach lub zaburzeniach psychicznych (w tym dzieci), chyba że są bezpiecznie nadzorowane lub asystowane przez opiekunów.

4.! Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się tym urządzeniem.

5.! Proszę zadbać o przechowywanie instrukcji obsługi. Jeśli urządzenie jest używane przez inne osoby, należy przekazać im również wskazówki dotyczące jego obsługi.

6.! Nie przechowuj żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych gazów, cieczy lub przedmiotów w pobliżu miejsca pracy urządzenia.

7.! Jeśli urządzenie znajduje się blisko ścian, przegród, wyposażenia kuchennego, płyt dekoracyjnych itp., zaleca się użycie materiałów i wyposażenia wykonanych z materiałów niepalnych lub pokrycie ich odpowiednią izolacją niepalną. Należy również zwrócić szczególną uwagę na przepisy przeciwpożarowe.

8.! Obudowa urządzenia musi być uziemiona w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Dziękujemy za współpracę!

1. Profil funkcji i schemat struktury

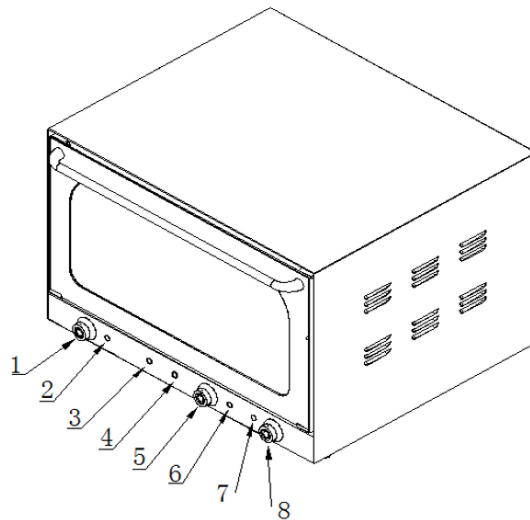
1.1 Profil funkcji

Piec konwekcyjny został starannie zaprojektowany i wykonany przez techników naszej fabryki, wykorzystujących zalety podobnych produktów zagranicznych i krajowych. Urządzenie posiada następujące cechy:

- Nowoczesny styl: Atrakcyjny design pasujący do różnych środowisk użytkowania.
- Przemysłana konstrukcja: Racjonalna budowa zapewniająca łatwość użytkowania i konserwacji.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej: Trwałość i odporność na korozję.
- Łatwa obsługa: Intuicyjne sterowanie, odpowiednie zarówno dla początkujących, jak i profesjonalistów.
- System cyrkulacji gorącego powietrza: Zapewnia równomierne podgrzewanie potraw dzięki konwekcji temperatury podczas pieczenia.
- 120-minutowy timer: Ułatwia zarządzanie czasem i efektywność procesu gotowania.
- Funkcja kombinacji z parą: Umożliwia optymalne rezultaty dzięki połączeniu wilgoci i gorącego powietrza.

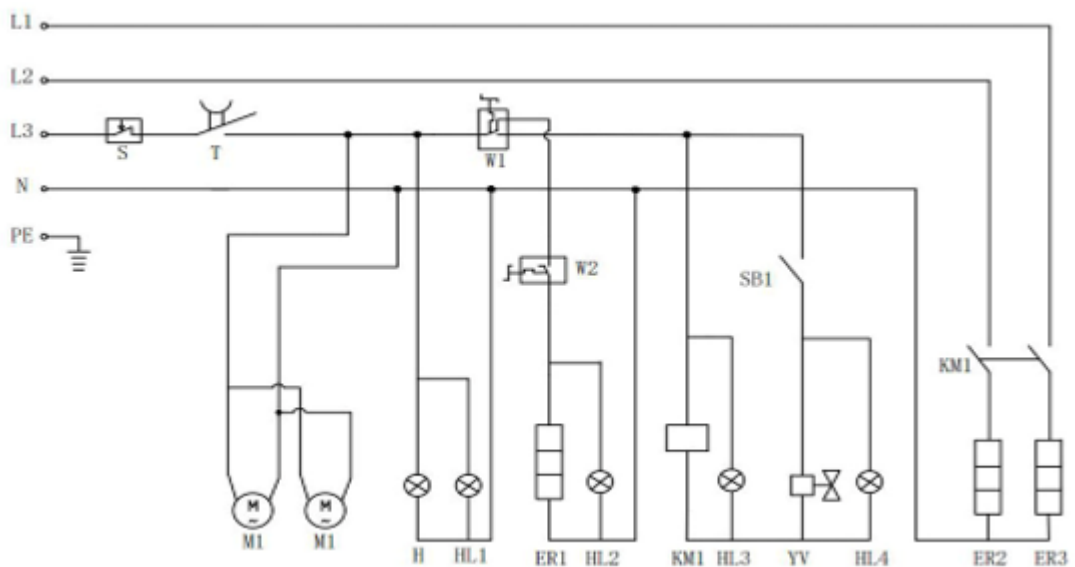
Dzięki tym funkcjom piec stanowi idealne urządzenie do pieczenia wszelkiego rodzaju świeżego i mrożonego pieczywa, produktów mącznych, mięsnych oraz do przygotowywania różnorodnych potraw.

1.2 Schemat struktury



- 1 — Czasomierz 2 — Lampka czasomierza 3 — Lampka spryskiwacza 4 —
Przycisk spryskiwacza 5 — Regulator temperatury górnej grzałki
6 — Lampka pracy górnej grzałki 7 — Lampka cyrkulacji gorącego powietrza
8 — Regulator temperatury cyrkulacji gorącego powietrza

2.1 Obwód elektryczny



1. S — Ogranicznik temperatury
2. T — Czasomierz
3. M1-M2 — Silniki
4. H — Żarówka

5. **HL1** — Lampka wskaźnika zasilania
6. **HL2-HL3** — Lampki wskaźnika grzania
7. **HL4** — Lampka nawilżania
8. **SB1** — Przycisk nawilżania
9. **YV** — Elektrozawór nawilżania
10. **W1** — Termostat dla grzałek tylnych
11. **W2** — Termostat dla górnej grzałki
12. **ER1** — Górna grzałka
13. **ER2-ER3** — Tylne grzałki

Zasada działania

Funkcja cyrkulacji gorącego powietrza:

- System cyrkulacji gorącego powietrza równomiernie rozprowadza ciepło w komorze pieca za pomocą wentylatora.
- Zapewnia równomierne podgrzewanie potraw, co jest kluczowe dla optymalnego pieczenia i gotowania.

Funkcja kontroli czasu:

- Timer umożliwia ustawienie czasu pracy urządzenia w zakresie od 0 do 120 minut.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie się wyłącza, co zapobiega nadmiernemu pieczeniu lub gotowaniu.

Funkcja spryskiwania:

- Przycisk spryskiwania aktywuje system wilgotności, który wprowadza parę wodną do komory pieca.
- Umożliwia lepsze rezultaty w pieczeniu dzięki regulacji poziomu wilgotności, co jest szczególnie przydatne przy pieczeniu chleba i innych produktów wymagających odpowiedniej wilgotności.

2.2 Podstawowe parametry

Parametr	Wartość
Model	RQCOA464
Produkt (Commodity)	Piec konwekcyjny (Convection Oven)
Napięcie (Voltage)	400V/50HZ
Moc (Power)	5.1KW
Częstotliwość (Frequency)	50Hz
Wymiary (Dimension)	835 × 770 × 575 mm
Zakres temperatury w komorze (Temperature)	50–300°C
Zakres kontroli czasu (Timer Control Range)	Od 0 do 120 minut

3. Uwaga

3.1 Transport i przechowywanie

- Podczas transportu produkty należy układać ostrożnie, aby uniknąć silnych wstrząsów.
- Zapakowany piec nie powinien być przechowywany na otwartym powietrzu przez dłuższy czas. Powinien być umieszczony w dobrze wentylowanym miejscu, wolnym od korozyjnych gazów, i nie może być przechowywany do góry nogami.
- W przypadku tymczasowego przechowywania należy zadbać o ochronę przed deszczem.

3.2 Instrukcja instalacji i wymagań technicznych

Instalacja

1. Instalacja zasilania i okablowania

- Wszystkie urządzenia zasilające i okablowanie muszą być zainstalowane zgodnie z normami bezpieczeństwa przez wykwalifikowany personel elektryczny.

2. Sprawdzenie miejsca instalacji

- Upewnij się, że połączenie elektryczne jest zgodne z instrukcją przed instalacją.

3. Gumowe nóżki

- Nie używaj urządzenia bez zamontowania gumowych nóżek.
- Zainstaluj gumowe nóżki na urządzeniu przed rozpoczęciem użytkowania.

4. Wymagania dotyczące miejsca instalacji

- Produkt należy ustawić w stabilnym miejscu zgodnie z instrukcją.
- Upewnij się, że produkt jest umieszczony w miejscu łatwym do podłączenia przewodów i przeprowadzenia konserwacji.
- Zachowaj odstęp co najmniej 10 cm od ścian i przeszkód.
- Urządzenie musi być umieszczone na solidnym stole lub stelażu.
- Jeśli produkt znajduje się przy ścianie, należy unikać materiałów łatwopalnych.
- Urządzenie musi być zainstalowane w dobrze wentylowanym miejscu, wyposażonym w odpowiedni sprzęt gaśniczy.

5. Usunięcie folii ochronnej

- Usuń folię ochronną z powierzchni urządzenia przed pierwszym użyciem.

6. Podłączenie elektryczne

- Podłączenie przewodu zasilającego musi być zgodne z normami bezpieczeństwa elektrycznego.
- Sprawdź napięcie i częstotliwość, aby upewnić się, że są zgodne z parametrami na tabliczce znamionowej produktu.
- Między urządzeniem a przewodem zasilającym należy zainstalować wyłącznik dwubiegunowy. Podczas pracy urządzenia odchylenie napięcia nie powinno przekraczać $\pm 10\%$.

7. Podłączenie przewodu zasilającego

- Użyj odpowiedniego śrubokręta, aby solidnie i trwale przymocować przewód zasilający.

8. Podłączenie wody

- Podłącz wąż doprowadzający wodę do kranu i elektromagnetycznego zaworu wlotowego znajdującego się z tyłu urządzenia.
- Na końcu węża wodnego zamontuj filtr, aby zapobiec blokowaniu zaworu elektromagnetycznego.

9. Odprowadzanie nadmiaru pary

- Nadmiar pary będzie odprowadzany przez rurę wydechową, która znajduje się z tyłu pieca.

Uwaga: Przestrzeganie powyższych wytycznych zapewnia prawidłowe i bezpieczne działanie urządzenia. W przypadku pytań skonsultuj się z wykwalifikowanym serwisem technicznym.

Uwagi:

- Produkt musi być prawidłowo uziemiony przed użyciem.
- Połączenie przewodu zasilającego należy wykonać zgodnie z ilustracją: miedziane mostki i przewody należy umieścić pod śrubą i starannie dokręcić.
- Jeśli połączenie jest niewłaściwe, może dojść do nagrzewania się złącza i uszkodzenia przewodu.
- Napięcie zasilania urządzenia musi być zgodne z parametrami na tabliczce znamionowej.
- Z tyłu pieca znajduje się śruba uziemiająca. Przewód uziemiający nie powinien być cieńszy niż $1,5 \text{ mm}^2$ i musi być solidnie podłączony do uziemienia spełniającego normy bezpieczeństwa.
- Po instalacji należy sprawdzić, czy wszystkie połączenia są solidne, napięcie prawidłowe, a uziemienie bezpieczne.
- W przypadku urządzeń stałych okablowanie musi być podłączone do wyłącznika odłączającego wszystkie bieguny, zgodnie z zasadami okablowania. Każdy biegun wyłącznika powinien mieć co najmniej 3 mm separacji kontaktów, a zaleca się zainstalowanie wyłącznika ochronnego przed porażeniem prądem.

Warunki środowiskowe:

- Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C , a wilgotność względna poniżej 85%.

Uwagi specjalne

1. Urządzenie nie nadaje się do użytku domowego – jest to maszyna komercyjna przeznaczona dla wykwalifikowanych kucharzy.
2. Nie wolno potrząsać ani przechylać urządzenia podczas pracy.
3. Nie wolno demontować ani modyfikować produktu – może to prowadzić do poważnych wypadków.
4. Nie otwieraj obudowy urządzenia – wewnątrz znajdują się obwody wysokiego napięcia.
5. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania.

6. Nie używaj wody pod ciśnieniem do czyszczenia urządzenia – może to spowodować porażenie prądem.
7. Nie uderzaj w urządzenie ani nie kładź na nim przedmiotów.
8. Nie dotykaj pieca podczas pracy – wysoka temperatura może powodować oparzenia.
9. Odłącz urządzenie od zasilania podczas burzy, aby zapobiec uszkodzeniu.
10. Nie używaj ostrych lub twardych przedmiotów do obsługi panelu sterowania.
11. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do pieczenia żywności – każde inne użycie jest niewłaściwe.
12. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie.
13. Obsługa i konserwacja urządzenia przez osoby nieprofesjonalne jest niebezpieczna.
14. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić u producenta, w serwisie lub przez wykwalifikowany personel.

4. Instrukcja obsługi

1. Przed użyciem należy sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowo zainstalowane i czy napięcie zasilania odpowiada parametrom pieca.
2. Zakres temperatur roboczych pieca: od 20°C do 300°C.
3. Podczas gotowania zachowaj odstęp 4 cm między naczyniami wewnątrz komory. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości jedzenia na jednym naczyniu, aby zapewnić prawidłową cyrkulację gorącego powietrza.



Lampka czasomierza

4. Obsługa kontroli czasu (Przełącznik zasilania)

1. Zakres ustawień czasomierza:

- Czasomierz można ustawić w zakresie od 0 do 120 minut.

2. Ustawianie czasu:

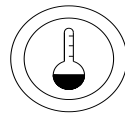
- Obróć czasomierz zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądany czas.
- Po ustawieniu czasu lampka czasomierza i lampka w komorze pieczenia zapalą się, co oznacza rozpoczęcie pracy urządzenia.

3. Przebieg działania:

- Czasomierz automatycznie zaczyna odliczać czas w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po upływie ustawionego czasu czasomierz powraca do pozycji zero, a zasilanie automatycznie się wyłącza.
- W tym samym czasie rozlega się sygnał dźwiękowy trwający 5 sekund, a lampka czasomierza gaśnie.

4. Dostosowanie czasu gotowania:

- Czas pieczenia zależy od ilości przygotowywanej żywności. Im więcej jedzenia, tym więcej czasu potrzeba na przygotowanie.



Lampka temperatury

5. Działanie cyrkulacji gorącego powietrza

1. Sterowanie cyrkulacją gorącego powietrza:

- Operacja cyrkulacji gorącego powietrza jest kontrolowana jednocześnie przez regulator temperatury i czasomierz.
- Regulator górnego grzania (termostat górny) musi być ustawiony na pozycję „zero”.

2. Ustawienie czasu:

- Obróć pokrętkę czasomierza zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustaw żądany czas pracy.
- Zakres czasu: 0–120 minut.

3. Ustawienie temperatury:

- Obróć pokrętkę termostatu cyrkulacji gorącego powietrza zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustaw żadaną temperaturę.
- Zakres temperatury: 0–300°C.
- Lampka temperatury zapali się, wskazując, że piec rozpoczął nagrzewanie.

4. Monitorowanie temperatury:

- Gdy temperatura wewnątrz pieca osiągnie ustawioną wartość, lampka temperatury wyłączy się, a elektrotermiczna rurka grzewcza przestanie się nagrzewać.

- Gdy temperatura spadnie nieznacznie poniżej ustawionej wartości, lampka temperatury ponownie się zapali, a termostat automatycznie włączy zasilanie elementów grzewczych, aby przywrócić zadaną temperaturę.



Lampka spryskiwacza

5. Obsługa urządzenia do spryskiwania

1. Zastosowanie urządzenia do spryskiwania:

- Urządzenie do spryskiwania współpracuje z funkcją cyrkulacji gorącego powietrza. Woda wprowadzana przez spryskiwacz zamienia się w parę wodną w gorącym piecu.

2. Wymagana temperatura:

- Funkcja spryskiwania może być używana, gdy temperatura w piecu osiągnie co najmniej **120°C**.

3. Aktywacja funkcji spryskiwania:

- Naciśnij przełącznik generowania pary (zapali się lampka spryskiwacza), aby wprowadzić wodę do komory pieca.
- Woda uderza w rurkę grzewczą dzięki wentylatorowi i generuje gorącą parę.

4. Ilość generowanej pary:

- Ilość pary zależy od czasu przytrzymania przycisku, ale nie powinna przekraczać **5 sekund** w jednej operacji.

5. Kontrola objętości pary:

- Wymagana ilość pary zależy od rodzaju przygotowywanej żywności oraz jej ilości i może być kontrolowana manualnie.

Uwagi:

Urządzenie do spryskiwania działa w połączeniu z czasomierzem i funkcją cyrkulacji gorącego powietrza.

Należy dostosować ilość wytwarzanej pary do wymagań danego dania, aby osiągnąć optymalne rezultaty.

6. Regularna kontrola, czyszczenie oraz konserwacja

6.1 Regularna inspekcja

- Przeprowadzanie inspekcji rutynowych:
Regularnie sprawdzaj urządzenie, aby uniknąć poważnych awarii i wypadków.
- Wstrzymanie użytkowania w razie awarii:
W przypadku awarii obwodów lub maszyny należy natychmiast przerwać użytkowanie.
- Codzienne sprawdzanie stanu urządzenia:
Sprawdzaj urządzenie przed i po każdym użyciu.
- Pozycja urządzenia i stan panelu sterowania:
Upewnij się, że urządzenie nie jest przechylone i czy panel sterowania nie jest uszkodzony.
- Stan przewodów:
Sprawdź, czy przewody nie są zużyte, popękane lub uszkodzone.
- Zapachy i hałasy:
Zwracaj uwagę na dziwne zapachy, nieprzyjemne odory lub nietypowe wibracje i hałasy.
- Kontrola temperatury i zasilania:
Upewnij się, że temperatura jest pod kontrolą, nie występują wycieki, a zasilanie działa prawidłowo.

6.2 Czyszczenie i konserwacja

- Odłączanie zasilania przed konserwacją:
Przed przystąpieniem do konserwacji odłącz zasilanie i upewnij się, że piec ostygł.
- Regularne czyszczenie wnętrza:
Regularnie usuwaj resztki oleju i pozostałości w piecu, aby utrzymać jego wnętrze w czystości. Nie używaj kwaśnych środków czyszczących.
- Czyszczenie półek i tac:
Wyjmij półki lub tace z komory pieca i umyj je w wodzie z detergentem. Wnętrze komory wytrzyj najpierw suchą, a następnie wilgotną szmatką.
- Unikanie bezpośredniego użycia wody:

Nie używaj wody w formie natrysku na urządzenie. Wilgoć może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększyć ryzyko porażenia prądem.

- **Smarowanie drzwi:**
Dodawaj smar na ruchome części drzwi co najmniej raz w roku, aby zapewnić ich płynne działanie.
- **Regularna kontrola techniczna:**
Urządzenie powinno być regularnie sprawdzane przez doświadczony i wykwalifikowany personel techniczny (zalecane co najmniej raz w miesiącu).
- **Odłączanie zasilania po użyciu:**
Po zakończeniu pracy zawsze odłączaj zasilanie urządzenia.
- **Długotrwałe przechowywanie:**
Jeśli piec nie będzie używany przez dłuższy czas, należy go wyczyścić i przechowywać w dobrze wentylowanym magazynie wolnym od gazów korozyjnych.

6. Usterki i rozwiązania

6.1 Usterki i sposoby ich rozwiązania

Usterka	Kontrola
Bezpiecznik przepalony	1. Wymień bezpiecznik.
Brak pary	1. Sprawdź, czy rura doprowadzająca wodę jest podłączona. 2. Sprawdź, czy kran jest podłączony. 3. Sprawdź, czy zawór elektromagnetyczny jest uszkodzony.
Natychmiastowe wyłączenie piekarnika po włączeniu zasilania	1. Sprawdź, czy włącznik zasilania jest odpowiedni.
Po podłączeniu piekarnika do prądu inne funkcje nie działają	1. Sprawdź, czy zabezpieczenie przed przegrzaniem jest odłączone.

Regularna kontrola i stosowanie się do powyższych wskazówek pomoże skutecznie rozwiązywać drobne usterki oraz zapewnić prawidłowe działanie urządzenia. W razie poważniejszych problemów skonsultuj się z wykwalifikowanym serwisem technicznym.

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
 - D. 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
- 7. 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.
 - 8. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
 - 10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż
 - 11. 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.
 - 12. 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.
 - 13. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
 - 14. 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.)

15. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl

16. 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).

17. 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