



Instrukcja obsługi

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

Model: RQAK100, RQAK200



Spis treści

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA Model: RQAK100, RQAK200.....	1
SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Dane techniczne	3
SEKCJA 3: Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	4
SEKCJA 4: Podstawowe zasady	4
SEKCJA 5: Budowa i sposób funkcjonowania urządzenia	5
SEKCJA 6: Uruchomienie.....	6
SEKCJA 7: Bezpieczeństwo – analiza ryzyka	8
SEKCJA 8: Możliwe błędy.....	9
SEKCJA 9: Opis działania układu hydraulicznego	9
SEKCJA 10: Emisja hałasu.....	9
SEKCJA 11: SCHEMATY.....	10
SEKCJA 12: WYKAZ CZĘŚCI	15
SEKCJA 13: Ogólne warunki gwarancji.....	17

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



SEKCJA 1: Informacje ogólne

Przed instalacją urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i konserwacji. Błędna instalacja i wymiana części może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia u ludzi. Nie

ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenie urządzenia umyślnie, zaniedbanie, szkodę z powodu nieprzestrzegania instrukcji i przepisów, złe połączenia. Nieautoryzowana interwencja urządzenia unieważnia gwarancję.

1. Niniejsza instrukcja obsługi powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu na wypadek potrzeby w przyszłości.
2. Instalacja powinna być wykonana zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa obowiązującymi w danym kraju przez wykwalifikowany personel serwisowy.
3. Urządzenie musi być używane przez przeszkoloną osobę.
4. W przypadku wadliwego działania lub awarii należy natychmiast wyłączyć urządzenie i zaprzestać korzystania z niego. Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy. Prosimy o używanie oryginalnych części zamiennych.

SEKCJA 2: Dane techniczne

Model	Kotłeciarka
Symbol RQAK100 Symbol RQAK200	230 V 400 V
Wysokość	560 mm
Szerokość	450 mm
Głębokość	700 mm
Waga	100 kg
Wydajność kotletów/h	720
Średnica talerza	300 mm
Charakterystyka elektr.	230V lub 400V
Moc silnika	1,5Kw

SEKCJA 3: Bezpieczeństwo i higiena pracy

Urządzenie, które mają Państwo przed sobą, zostało wykonane w oparciu o najnowsze techniki produkcji, a jego użytkowanie jest całkowicie bezpieczne. Mimo to, użytkownik powinien zachować bezpieczeństwo pracy oraz przestrzegać zasad niniejszej instrukcji.

SEKCJA 4: Podstawowe zasady

Kotłeciarka służy to prasowania oraz rozgniatacia mięsa. Uzyskane dzięki niej kotlety, mają jednakową grubość, która zależy jest od wcześniej ustalonych proporcji. Zanim rozpoczniemy pracę, mięso powinno zostać oczyszczone z wszystkich kości i części twardych.

URZĄDZENIE POWINNO BYĆ STOSOWANE TYLKO I WYŁĄCZNIE W CELU ROZGNIATANIA KAWALKÓW MIĘSA!

- Tylko urządzenie w stu procentach sprawne może być użytkowane, a do obsługi powinna być zaangażowana tylko jedna osoba.
- W celu zapewnienia pełnej sprawności urządzenia, w maszynie powinny być stosowane wyłącznie oryginalne części producenta.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za złe funkcjonowanie urządzenia w przypadku, w którym użytkownik na własną rękę wymienia, bez wcześniejszej zgody, części i manipuluje przy konstrukcji. W takim przypadku, producent ma prawo do odstąpienia od warunków gwarancji.

OBSŁUGA

- Urządzenie, w trakcie transportu, powinno być odpowiednio zabezpieczone i przymocowane do palety transportowej oraz konstrukcji pojazdu, w celu uniknięcia przemieszczania się.
- W trakcie przenoszenia urządzenia z punktu A do punktu B należy zachować szczególną ostrożność. Urządzenie jest ciężkie, więc przy jego przenoszeniu powinno brać udział kilka osób.
- Urządzenie powinno stać w znacznej odległości od miejsc narażonych na kontakt z bezpośrednim obiegiem wody, a jego podłączenie powinno nastąpić po ustawieniu kotłeciarki w odpowiednim miejscu.

- W celu zachowania bezpieczeństwa, po każdym użyciu urządzenie powinno zostać odłączone od zasilania, poprzez rozłączenie wtyczki bądź wciśnięcie przycisku bezpieczeństwa.

HIGIENA PRACY

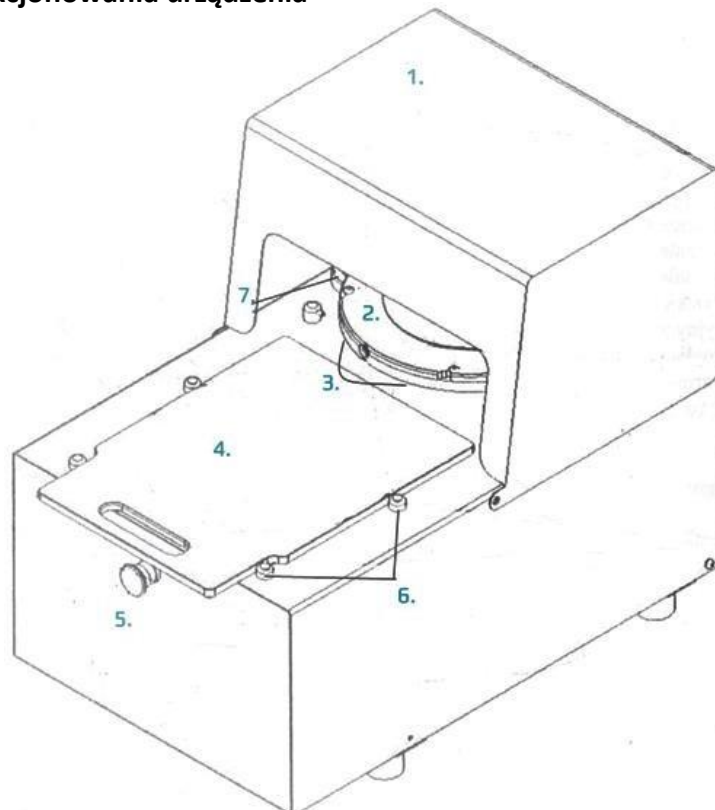
ELEMENTÓW URZĄDZENIA (TACKA GÓRNA, TACKA DOLNA)

NIE NALEŻY MYĆ W ZMYWARCE!

- Urządzenie należy myć czystą, najlepiej, letnią wodą oraz płynem dezynfekująco myjącym. Proces mycia powinien być zastosowany każdorazowo przed i po pracy z urządzeniem.
- Przynajmniej raz w miesiącu powinno się przeprowadzić czynności sprawdzające stan techniczny urządzenia.
- Przed rozpoczęciem konserwacji bądź naprawy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego!
- Ubiór osoby obsługującej urządzenie powinien być zgodny z zasadami BHP.

SEKCJA 5: Budowa i sposób funkcjonowania urządzenia

1. Osłona górna
2. Prasa
3. Tacka górna
4. Tacka dolna
5. Przycisk start/stop
6. Prowadnice
7. Tłoczysko



Urządzenie, które mają Państwo przed sobą, jest urządzeniem hydraulicznym, i sterujemy nim samodzielnie. Cały proces zgniatania mięsa odbywa się za pośrednictwem dwóch siłowników hydraulicznych, które poruszają talerz górny w płaszczyźnie pionowej. Siłowniki sterowane się dzięki zasilaczowi hydraulicznemu.

Zasilacz hydrauliczny, poprzez wytwarzane w sobie ciśnienie oleju, napędza w ruch dwa siłowniki. Uruchomienie zasilacza odbywa się za pośrednictwem przycisku *start/stop*.

Całe urządzenie chronione jest przez wysokiej jakości obudowę ze stali nierdzewnej. Obudowa jest tak skonstruowana, że przy prawidłowym użytkowaniu, urządzenie jest w stu procentach bezpieczne. W sytuacjach awaryjnych należy niezwłocznie wcisnąć przycisk *start/stop*, który odetnie dopływ prądu elektrycznego. Urządzenie posiada jeszcze dwie formy zabezpieczenia, a mianowicie: w sytuacji, kiedy pokrywa talerza zostaje podniesiona w trakcie pracy, urządzenie wyłącza się oraz szybę, która chroni przed włożeniem do środka ręki.

SEKCJA 6: Uruchomienie

W przypadku nieprawidłowego działania maszyny należy zmienić kolejność faz we wtyczce. Czynność tę powinna wykonać osoba z uprawnieniami.

Producent, przed sprzedażą, nastawia wszystkie parametry stałe, które nie wymagają poprawek w trakcie użytkowania. Urządzenie, ze względu na swoje wymiary, powinno być umieszczone na stole. Wysokość stołu należy do Państwa decyzji.

Należy zwrócić uwagę na to, by urządzenie stało stabilnie na wszystkich czterech nóżkach i przed pracą zostało dokładnie umyte.

Poniżej znajduje się instrukcja, którą należy przestrzegać, w trakcie pierwszego uruchomienia urządzenia:

- sprawdzamy, czy urządzenie stabilnie i prawidłowo leży na stole,
- tackę, która znajduje się między prowadnicami, wprowadzamy pod strefę zgniotu,
- nakładamy tackę górną na prasę,
(nałożenie tacki polega na obróceniu blokady w górne położenie i wsunięciu tacki w otwory prasy)
- regulujemy talerz dociskowy, poprzez ruch w prawo w skrajne położenie z góry,
- naciskamy przycisk *start/stop* i czekamy, aż prasa osiągnie maksymalny poziom docisku.

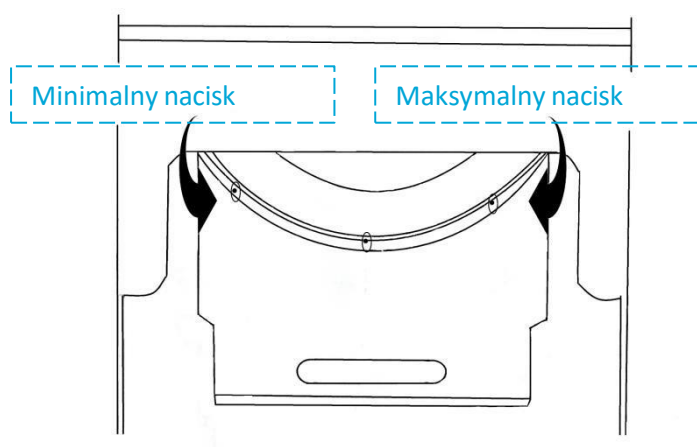
Po zastosowaniu wyżej wymienionych czynności, możemy przejść do pracy ciągłej. W trakcie pracy ciągłej, na talerz dolny kładziemy kawałek mięsa, a następnie przesuwamy tace wzdłuż prowadnic pod prasę. Prasa automatycznie docisnie mięso rozprasowując je na preferowaną grubość.

Po uruchomieniu urządzenia poprzez włącznik, by prasa ruszyła deskę należy wycofać, aż do oporu, a następnie wsunąć ją pod prasę. Taki ruch uruchamia urządzenie.

Ustawienie grubości

Należy pamiętać o tym, że w trakcie ustawienia grubości, urządzenie musi być wyłączone z napięcia!

Ustawienie grubości zachodzi poprzez obrócenie prasy w prawo lub w lewo. Po ustawieniu grubości, należy przetestować urządzenie, czy grubość spełnia Państwa oczekiwania. Jeżeli, będą Państwo zadowoleni, to można przystąpić do pracy ciągłej. W sytuacji ustawiania następnej grubości, trzeba pamiętać o tym, żeby urządzenie było wyłączone!



1. Obracamy prasę maksymalnie w stronę minimalnego nacisku.
2. Każdy pełny obrót w stronę maksymalnego nacisku np. z 1 na 2 to zmiana nacisku prasy i grubości kotleta.

Zakończenie pracy

W celu wyłączenia urządzenia po wykonanej pracy, naciskamy guzik *start/stop* i przystępujemy do mycia urządzenia.

Myjemy urządzenie przy użyciu letniej wody i środków dezynfekująco myjących. Przy użyciu wyżej wymienionych środków, należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

ZE WZGLĘDU NA ASPEKTY HIGIENICZNE, URZĄDZENIE NALEŻY MYĆ PO KAŻDYM UŻYCIU!

W TRAKCIE MYCIA NALEŻY UWAŻAĆ, BY WODA NIE DOSTAŁA SIĘ DO WEWNĄTRZ OBUDOWY!

SEKCJA 7: Bezpieczeństwo – analiza ryzyka

W celu zapewnienia jak największej jakości i bezpieczeństwa, w urządzeniu zostały zastosowane następujące działania:

Zagrożenie	Przyczyna	Wprowadzona zmiana
porażenie prądem	brak zabezpieczenia kabli	dotatkowe opancerzenie tworzywem
porażenie ze skutkiem śmiertelnym	brak odpowiedniego kontraktora	zamontowanie kontraktora 24 V
porażenie prądem i awaria urządzenia	nieodpowiednie zabezpieczenie skrzynki sterującej	skrzynka zamykana na 6 śrub
wypadnięcie talerza prasy	brak odpowiedniego zabezpieczenia	montaż zabezpieczenia, który uniemożliwia poruszanie talerza
możliwość przecięcia ręki na krawędziach obudowy w trakcie otwarcia urządzenia	brak odpowiedniego uchwytu	zamontowanie uchwytu umożliwiającego otwarcie oraz zamontowanie 4 śrub blokujących
zmażdżenie dłoni, lub innych rzeczy nieodpowiednich do urządzenia	brak zabezpieczenia przy otwarciu obudowy prasy	zamontowanie kontraktora, który wyłącza obieg prądu przy podniesieniu obudowy
zmażdżenie dłoni, lub innych rzeczy nieodpowiednich do urządzenia	brak zabezpieczenia przed włożeniem do prasy dłoni i innych przedmiotów	zamontowanie przezroczystej osłony, która uniemożliwia wsadzenie dłoni lub innych przedmiotów do prasy w trakcie prasy
zmażdżenie dłoni, lub innych rzeczy nieodpowiednich do urządzenia	brak blokady przy podniesieniu osłony	zamontowanie zabezpieczenia, które w trakcie podniesienia osłony – blokuje pracę urządzenia
zmażdżenie dłoni, lub innych rzeczy nieodpowiednich do urządzenia	brak odpowiednich zabezpieczeń	wprowadzenie deski, która jest dedykowana do urządzenia, z magnesami, które uruchamiają urządzenie.
zmażdżenie dłoni, lub innych rzeczy nieodpowiednich do urządzenia	brak odpowiednich zabezpieczeń	zamontowanie garbu zabezpieczającego na desce, który blokuje przestrzeń między deską a osłoną.
zmażdżenie dłoni, lub innych rzeczy nieodpowiednich do urządzenia	brak możliwości wyciągnięcia dłoni po zmażdżeniu	przy awaryjnym wyłączeniu urządzenia, tłok wraca do pozycji wyjściowej
zmażdżenie dłoni, lub innych rzeczy nieodpowiednich do urządzenia	brak przycisku awaryjnego	zamontowanie łatwo dostępnego przycisku awaryjnego

SEKCJA 8: Możliwe błędy

BŁĄD	MOŻLIWA PRZYCZYNA	CO NALEŻY ZROBIĆ
Prasa nie wykonuje ruchu	za niska ilość oleju w układzie hydraulicznym	uzupełnić olej i sprawdzić szczelność układu
	osłona talerza została nieprawidłowo zamknięta	zamknąć osłonę i szybę wizyjną
	wyłącznik awaryjny został rozłączony	odblokować wyłącznik
	awaria układu elektrycznego	należy skontaktować się z serwisem
	źle podłączona faza we wtyczce	skontaktować się z osobą upoważnioną do zmiany fazy i odpowiednio ustawić
Prasa źle rozgniata mięso	zbyt niskie ciśnienie	zwiększyć ciśnienie układu hydraulicznego

SEKCJA 9: Opis działania układu hydraulicznego

Zasilacz zbudowany jest na 6 litrowym zbiorniku. Cały zespół pompowy składa się z silnika elektrycznego o mocy 1,5 kW – 400/230 VAC, pompy zębatej o wydajności 6,2 cm³/Obr. Za zaworem zwrotnym znajduje się zawór przelewowy, który służy do zabezpieczenia układu przed wzrostem ciśnienia. Ciśnienie można ustawić poprzez wkręcenie lub wykręcenie śruby, która znajduje się na powierzchni czołowej zaworu.

SEKCJA 10: Emisja hałasu

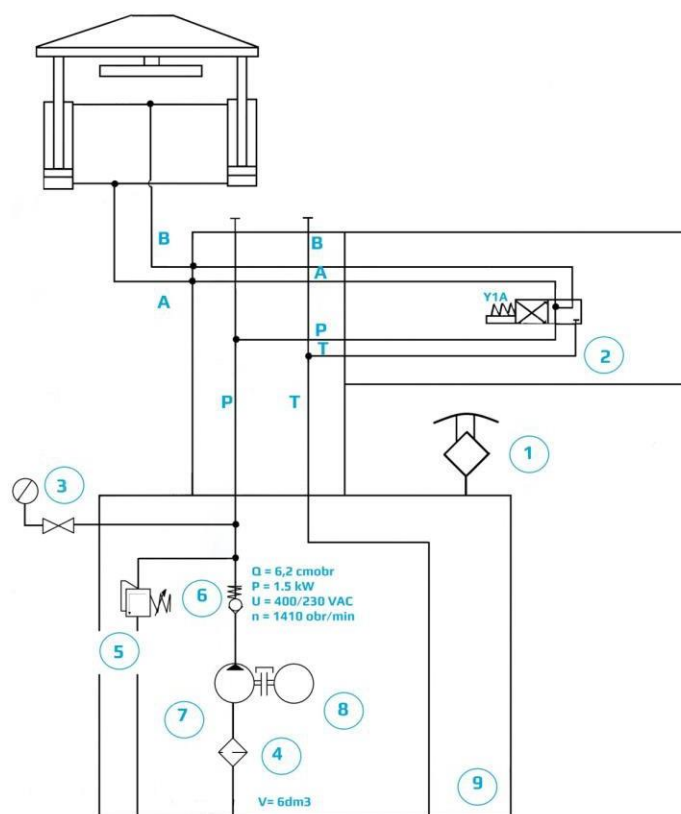
Dźwięki, które wydaje urządzenie spowodowane są głównie przez pracujący układ hydrauliczny.

typ; nr seryjny urządzenia	poziom ciśnienia akustycznego na stanowisku operatora	z niepewnością
RQAK100	72,3 dB	1,7 dB
RQAK200	71,5 dB	2,0 dB

By zachować stały poziom hałasu, należy utrzymać maszynę w idealnym stanie technicznym.

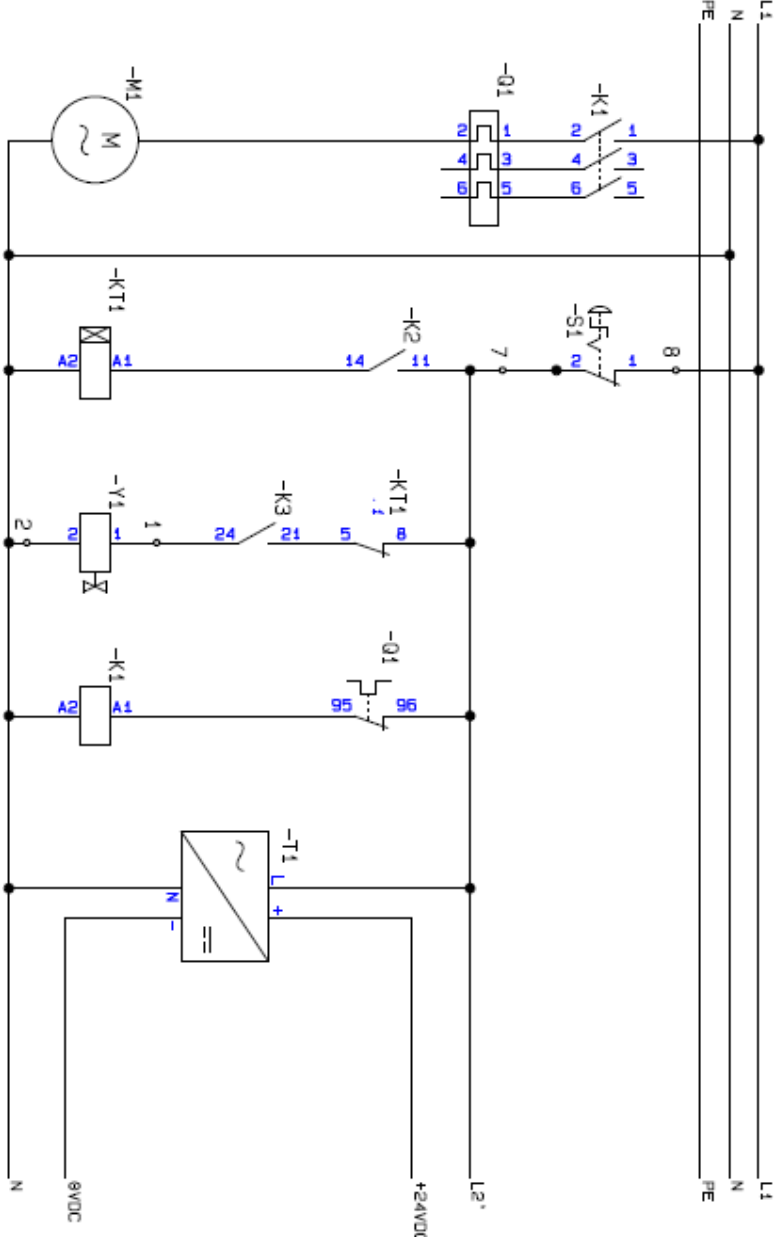
SEKCJA 11: Schematy

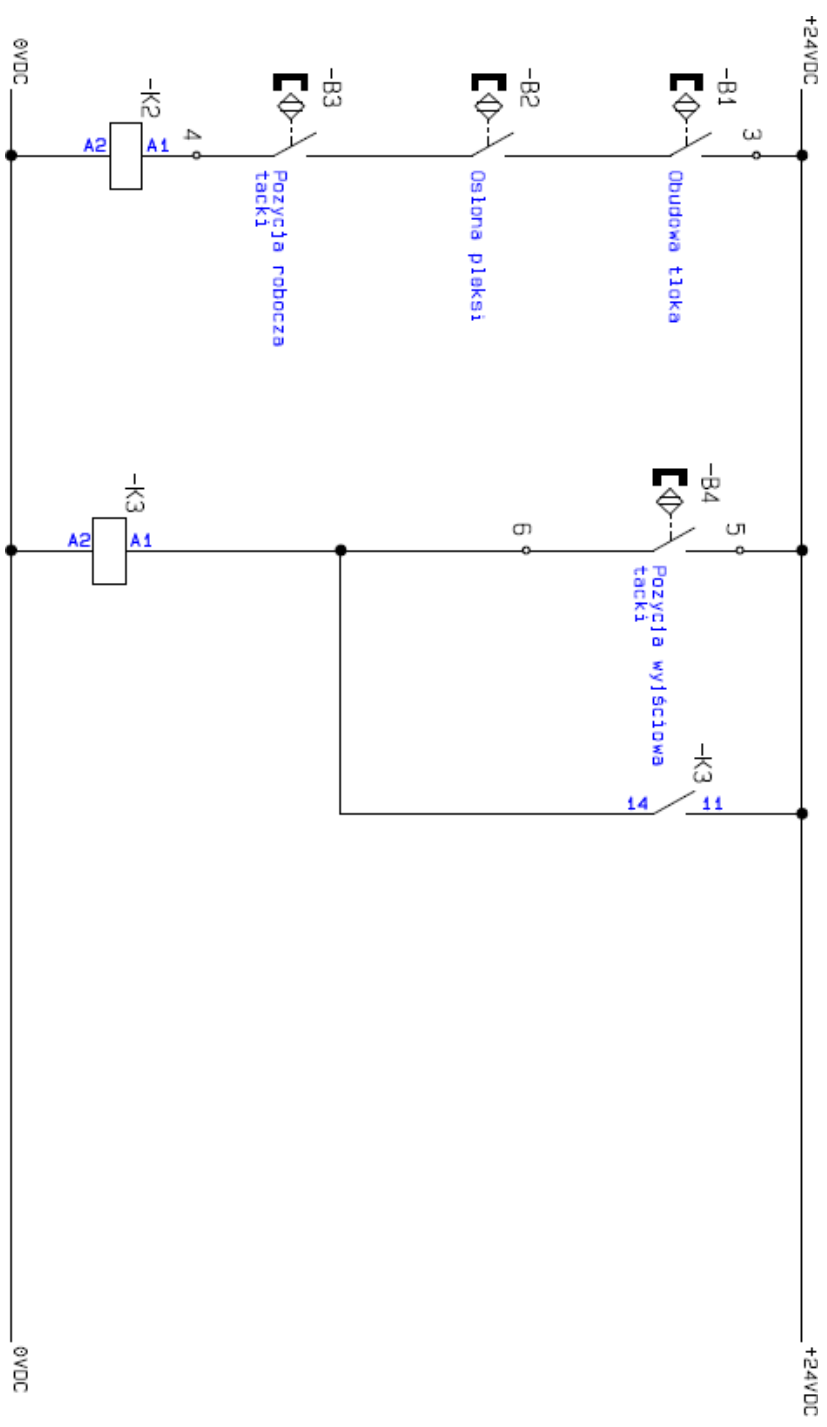
UKŁAD HYDRAULICZNY



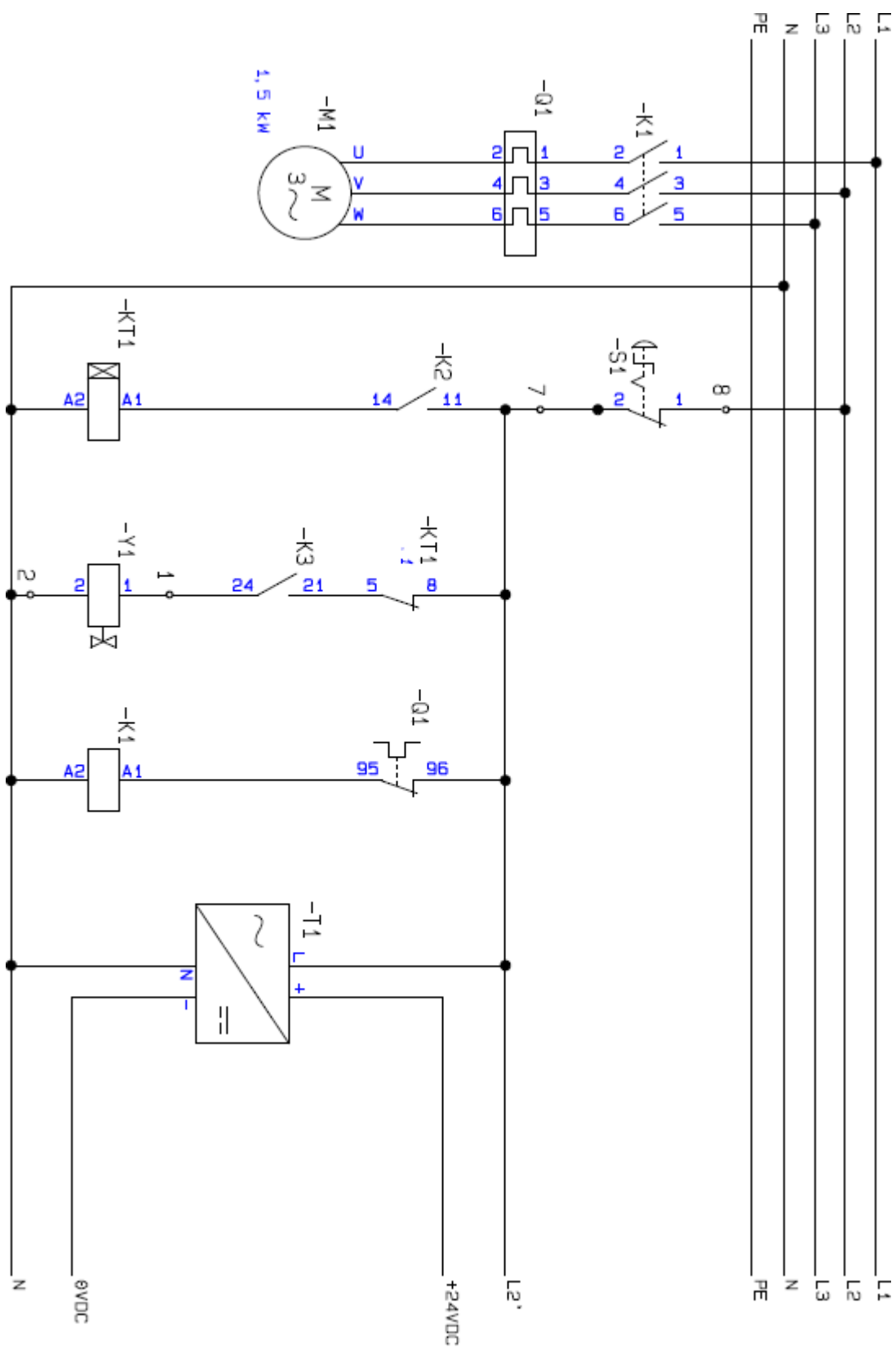
1	Korek wlewowy
2	Rozdzielacz
3	Manometr
4	Filtr ssawny
5	Zawór przelewowy
6	Zawór zwrotny
7	Pompa zębata
8	Silnik elektryczny
9	Zbiornik

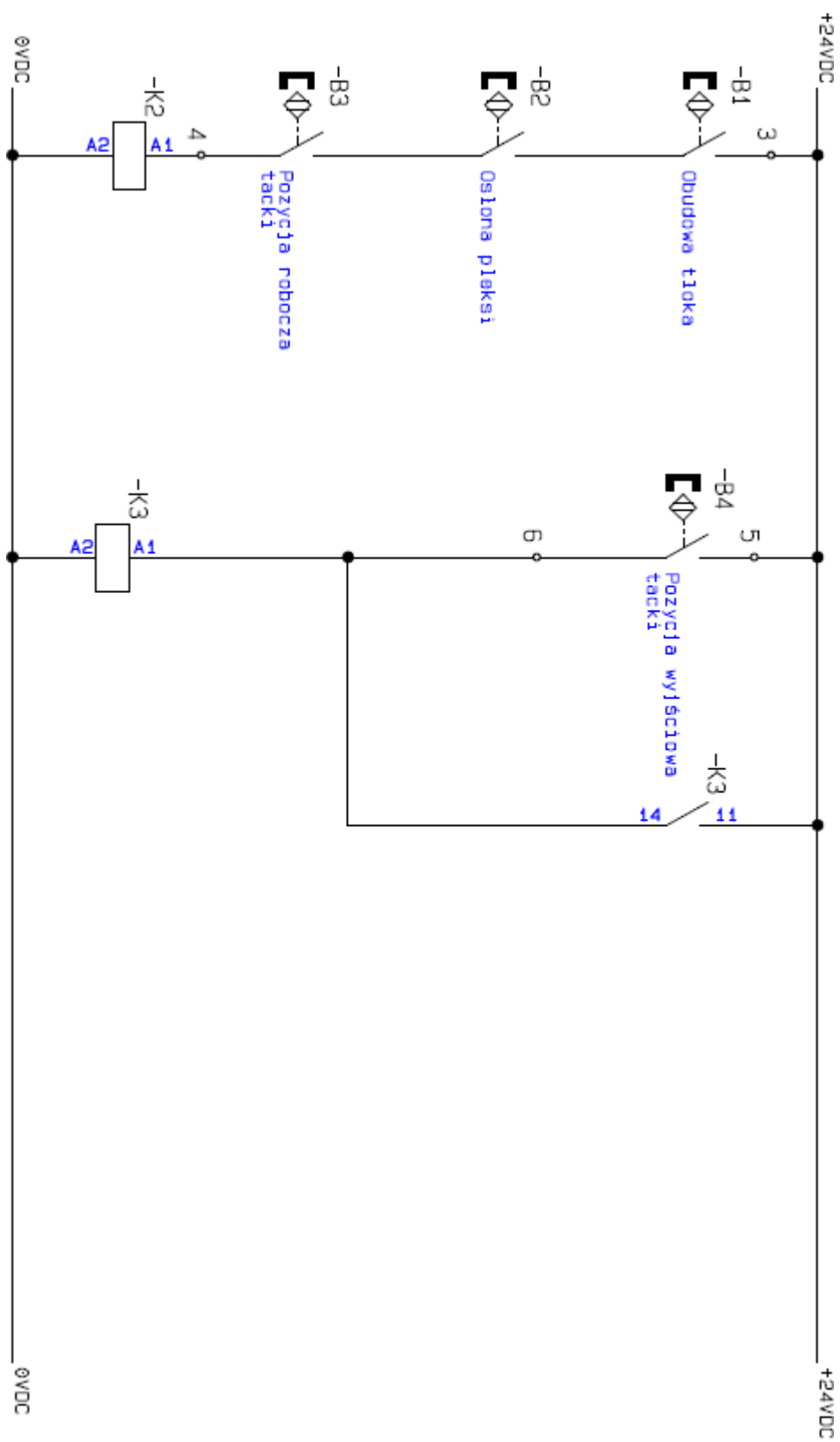
SCHEMAT UKŁADU ELEKTRYCZNEGO 230 V





SCHEMAT UKŁADU ELEKTRYCZNEGO 400 V

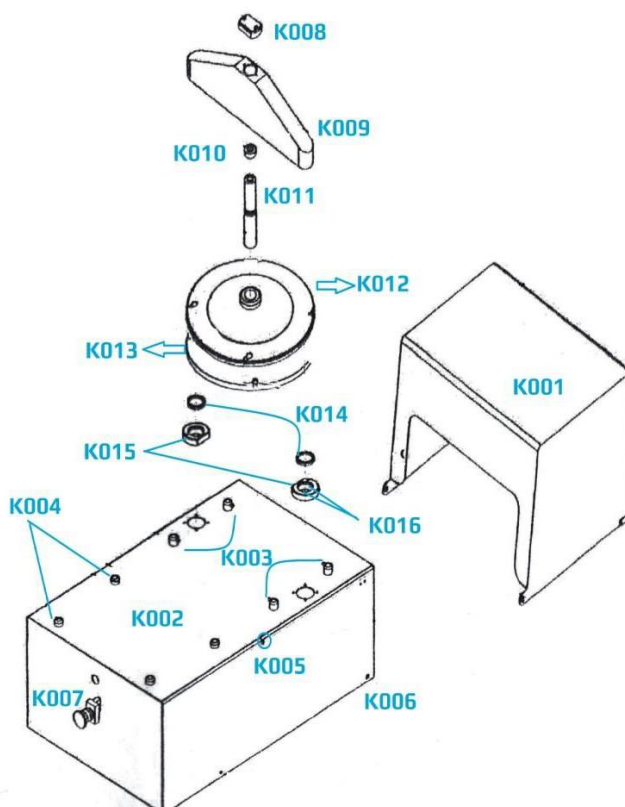




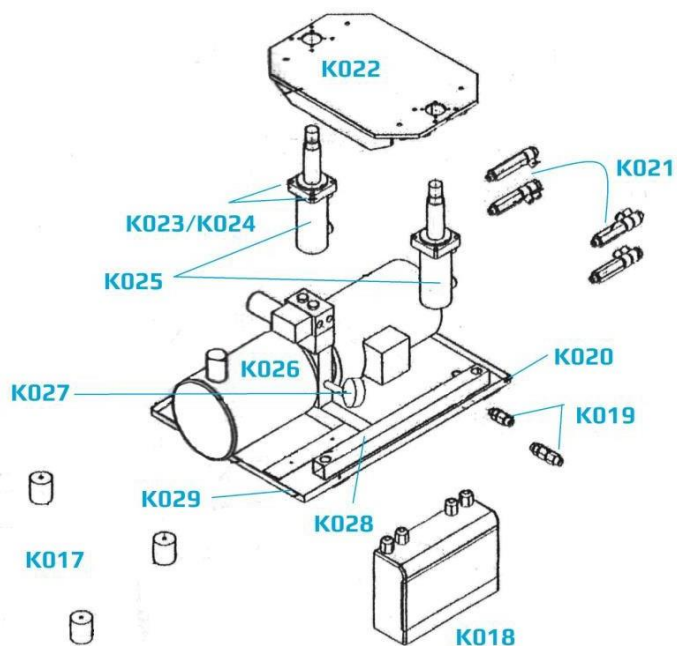
B1	Kontaktron zabezpieczenia osłony tłoka
B2	Kontaktron osłony z pleksi
B3	Kontaktron tacki pod tłokiem
B4	Kontaktron tacki w pozycji początkowej
K1	Stycznik silnika pompy
K2	Przełącznik pomocniczy startu zejścia tłoka
K3	Przełącznik pomocniczy zabezpieczenia zejścia tłoka
KT1	Przełącznik czasowy
M1	Silnik pompy
Q1	Wyłącznik termiczny silnika
S1	Stop bezpieczeństwa
T1	Zasilacz
Y1	Elektrozawór hydrauliczny

SEKCJA 12: WYKAZ CZĘŚCI

K001	Ośłona talerza
K002	Obudowa
K003	Kołki trzymające
K004	Kołki prowadzące x4
K005	Śruba imb. M8x25
K006	Kołpak zawiasu
K007	Włącznik
K008	Zaślepka
K009	Belka
K010	Podkładka prowadząca
K011	Śruba
K012	Talerz
K013	Prasa
K014	Ścieracz
K015	Obudowa ścieracza
K016	Wkręt M5x12

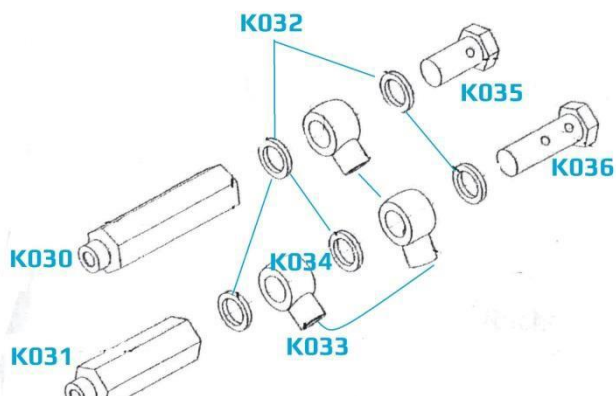


K017	Nóżki
K018	Skrzynka elektryczna
K019	Przyłącza agregatu
K020	Tulejka zawiasu
K021	Przyłącza siłowników
K022	Stół
K023/ K024	Podkładka sprężysta/Śruba imb. M8x20
K025	Siłownik hydrauliczny
K026	Zespół hydrauliczny
K027	Manometr
K028	Rama
K029	Dno obudowy

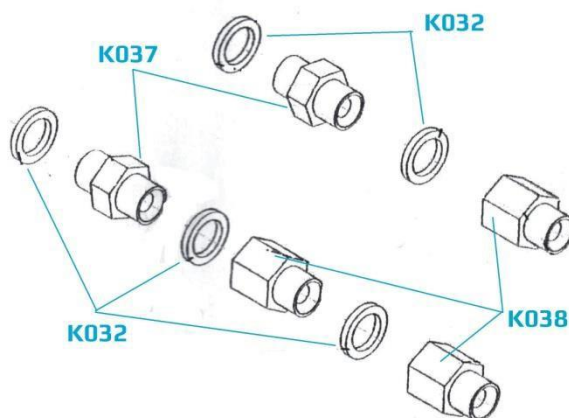


Przyłącza siłowników

K030	Przedłużka długa
K031	Przedłużka krótka
K032	Podkładka met-gum-17
K033	Przewód hydrauliczny 380
K034	Prestostat
K035	Śruba Banjo-krótka
K036	Śruba Banjo-długa



K037	Nypel 3/8
K038	Przedłużka 20, 3/8



SEKCJA 13: 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. 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 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