RESTOQUALITY®

Instrukcja obsługi

Maszynka do makaronu

Model: MPF1.5N, MPF2.5N, MPF2.5NC, MPF4N, MPF8N



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 OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ROZPAKOWYWANIA, OBSŁUGI I INSTALACJI URZĄDZENIA 6
3 OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA 6
4 DANE TECHNICZNE 7
5 OPIS STEROWANIA 8
6 WYMIANA MATRYCY W LEJU 9
7 ZALECANE STOSOWANIE 9
8 CZYSZCZENIE URZĄDZENIA 10
9 WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK 11
10 SCHEMAT POŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH 12
11 KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH 14
12 OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI 17

1 OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

CEL INSTRUKCJI OBSŁUGI

- Instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia, została napisana przez producenta, aby dostarczyć potrzebne informacje osobom upoważnionym do korzystania z urządzenia przez okres oczekiwanej żywotności. Niniejsza instrukcja jest tłumaczeniem z języka angielskiego.
- Czas poświęcony na przeczytanie tych informacji zapobiegnie wszelkim zagrożeniom dla zdrowia, szkodom materialnym i zapewni bezpieczeństwo użytkownikom.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian w instrukcji bez wcześniejszego powiadomienia, pod warunkiem, że te zmiany nie wpływają na bezpieczeństwo użytkowników.
- Pewne części tekstu zostały wyróżnione, aby podkreślić ich ważność.

WAŻNE

Ten nagłówek wskazuje szczególnie istotne informacje techniczne, których nie powinno się ignorować.

OSTROŻNIE - UWAGA

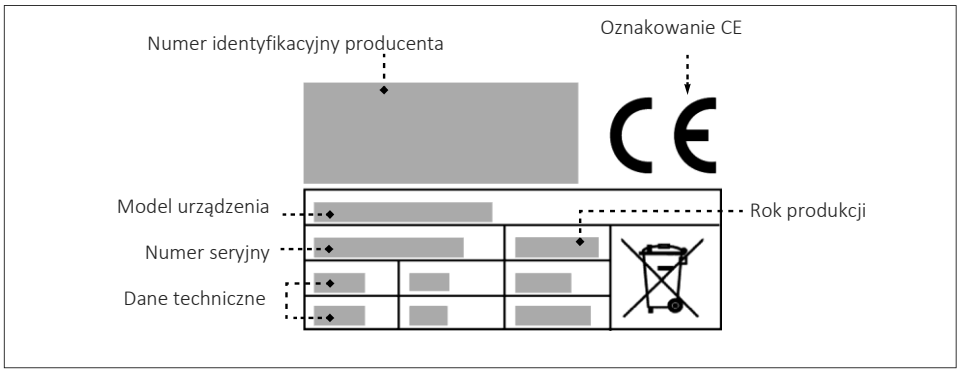
Ten nagłówek wskazuje, że należy podjąć odpowiednie działania, aby uniknąć zagrożeń dla bezpieczeństwa i zdrowia oraz szkód materialnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - OSTRZEŻENIE

Ten nagłówek wskazuje potencjalnie niebezpieczne sytuacje, których zignorowanie może spowodować poważne szkody dla zdrowia i bezpieczeństwa osób.

IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA I PRODUCENTA

Poniższa tabliczka znamionowa znajduje się bezpośrednio na urządzeniu. Zawiera informacje i wszystkie wskazówki niezbędne do bezpiecznej pracy.



KONTAKT Z BIUREM OBSŁUGI KLIENTA

Kontaktując się z biurem obsługi klienta, należy podać model urządzenia i dokładnie wyjaśnić związany z nim problem.

KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

- Przy opracowywaniu i budowie urządzenia producent dokładnie rozważył wszystkie kwestie, które mogą stanowić potencjalne ryzyko lub zagrożenie.
- Producent przyjął wszystkie zasady „dobrej praktyki produkcyjnej" i skonstruował urządzenie z wybranych materiałów, aby zagwarantować bezpieczeństwo i higienę pracy oraz żywności.
- Te informacje mają na celu poinformowanie użytkownika o konieczności zachowania ostrożności, aby zapobiec wszelkiego rodzaju ryzyku związanemu z obsługą i żywnością. Niemniej jednak, rozwaga jest bezcenna. Bezpieczeństwo jest również w rękach wszystkich osób korzystających z urządzenia (techników i użytkowników).
- Należy uważnie przeczytać informacje zawarte w tej instrukcji obsługi oraz te znajdujące się bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności należy zwrócić uwagę na instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.
- Należy postępować zgodnie z informacjami zawartymi na opakowaniu, urządzeniu oraz w instrukcji obsługi.
- Podczas transportu, obsługi i instalacji nie wolno rzucać urządzeniem, aby uniknąć uszkodzenia jego części.
- Pracownicy uprawnieni do podłączania zasilania muszą upewnić się, że dane instalacji zgadzają się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej, a sieć elektryczna jest wyposażona w wyłącznik różnicowoprądowy i komponenty zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi.
- Pod żadnym pozorem nie wolno modyfikować, usuwać ani pomijać urządzeń bezpieczeństwa zainstalowanych na urządzeniu.
- Użytkownik powinien dokładnie przeczytać całą instrukcję obsługi i upewnić się, że wszystkie części są zrozumiałe, zwłaszcza te dotyczące bezpieczeństwa.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy upozorować uruchamianie, aby zidentyfikować jak działają wszystkie elementy sterujące, w szczególności przyciski włączania i wyłączania.
- **Należy korzystać z urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe zastosowanie urządzenia lub użycie inne niż dozwolone może spowodować ryzyko dla bezpieczeństwa osób, obrażenia ciała oraz szkody materialne.**
- **Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody spowodowane niewłaściwym użyciem urządzenia, nieprzestrzeganiem instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie oraz ingerencją w urządzenie lub wprowadzenie zmian bez oficjalnego upoważnienia.**
- Wszelkie prace wymagające określonych umiejętności technicznych (instalacja, podłączenia elektryczne, itp.) muszą być wykonywane wyłącznie przez upoważnionych pracowników posiadających potwierdzone doświadczenie w danej dziedzinie.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonymi lub niedziałającymi przewodami zasilającymi. W przypadku zidentyfikowania wady, należy natychmiast wstrzymać działanie urządzenia zachowując bezpieczeństwo, a wymiany przewodów powinien dokonać tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- **Przed czyszczeniem, konserwacją, itp., NALEŻY WYŁĄCZYĆ ZASILANIE (lub wyjąć wtyczkę) i upewnić się, że obsługiwane elementy urządzenia są zupełnie schłodzone.**
- Po każdym użyciu lub gdy jest to uzasadnione, należy wyczyścić urządzenie, zgodnie z rodzajem przetwarzanego produktu spożywczego.
- Dokładnie wyczyścić wszystkie części urządzenia (w tym jego otoczenie), mające bezpośredni lub pośredni kontakt z produktami spożywczymi, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia i zachować

higienę.

- Urządzenie należy czyścić tylko środkami czystości do przemysłu spożywczego. Nigdy nie używać środków czyszczących żrących i łatwopalnych ani produktów, które mogą zawierać i/lub emitować szkodliwe substancje.
- Urządzenie należy czyścić i dezynfekować nosząc środki ochrony osobistej, zwłaszcza gdy stosowane są detergenty.
- Nie czyścić urządzenia pod bieżącą wodą, aby nie uszkodzić części, zwłaszcza elektrycznych i elektronicznych.
- **Nie wolno pod żadnym pozorem przy czyszczeniu wlewać wody do pojemnika, w którym jest wyrabiane ciasto. Może to prowadzić do uszkodzenia lub awarii sprzętu.**
- W przypadku długotrwałego przestoju urządzenia, należy je wyczyścić i dokładnie wysuszyć wszystkie części (wewnętrzne i zewnętrzne); wyjąć przewód zasilający i upewnić się, że warunki pomieszczenia są odpowiednie, aby zachować urządzenie w nienaruszonym stanie. Poniżej podano warunki pomieszczenia konieczne do poprawnego działania sprzętu elektrycznego:
- Temperatura w pomieszczeniu nie może spadać poniżej 5°C.
- Wilgotność względna między 50% (przy 40°C) a 90% (przy 20°C).
- Pomieszczenie nie może być zanieczyszczone gazem ani zawierać potencjalnych materiałów wybuchowych i/lub zagrożeń pożarowych.
- Takie działanie może wpływać na środowisko i dlatego należy uwzględniać emisję do powietrza, odprowadzanie ścieków, zanieczyszczenie gruntu, zużycie surowców, zasobów naturalnych oraz utylizację odpadów.
- Podczas transportu i przechowywania temperatura otoczenia musi wynosić od -25°C do 55°C, z maksymalną wartością 70°C, pod warunkiem że ekspozycja nie przekracza 24 godzin.
- Opakowanie musi być utylizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podczas wycofywania z użycia i złomowania urządzenia, należy podzielić wszystkie części według ich właściwości i odpowiednio zutylizować. W szczególności elementy elektryczne i elektroniczne oznaczone specjalnym symbolem należy oddać do autoryzowanych punktów recyklingu lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia.
- **Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają niebezpieczne substancje, potencjalnie szkodliwe dla zdrowia i środowiska. Należy je odpowiednio utylizować.**

ZNAKI BEZPIECZEŃSTWA I INFORMACYJNE

Znaki bezpieczeństwa są umieszczone na urządzeniu z RYZYKIEM REZYDUALNYM, aby poinformować użytkownika o ich istnieniu.

Poniższe rysunki przedstawiają znaki bezpieczeństwa i informacyjne umieszczone na urządzeniach.

- **Ryzyko porażenia prądem:** oznacza konieczność wyłączenia zasilania (lub odłączenia wtyczki zasilania) przed przeprowadzeniem pracy przy połączeniach elektrycznych.



2 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ROZPAKOWYWANIA, OBSŁUGI I INSTALACJI URZĄDZENIA

- Dostarczone urządzenie jest zapakowane i w razie potrzeby odpowiednio stabilizowane materiałem wstrząsoodpornym, aby zapewnić jego nienaruszalność.
  Opakowanie może znajdować się na palecie zgodnie z właściwościami i przeznaczeniem urządzenia w celu ułatwienia transportu.
  Wszystkie informacje wymagane do bezpiecznego transportu (załadunku i rozładunku) są oznaczone bezpośrednio na opakowaniu.
- Obchodzenie się z paczką musi być zgodne z jego specyfikacją (wagą, wymiarami, itp.). W przypadku ograniczonych wymiarów i wagi, paczkę należy przenosić ręcznie. W przeciwnym razie użyć urządzenia do podnoszenia o odpowiedniej nośności.
  Po otrzymaniu urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy urządzenia są nienaruszone. W przypadku uszkodzeń lub brakujących części należy skontaktować się ze sprzedawcą, aby ustalić dalsze procedury.
- Instalację muszą przeprowadzić eksperci i upoważniony personel. Przed instalacją te osoby muszą wcześniej upewnić się, że instalacja elektryczna spełnia określone obecnie obowiązujące prawa, regulacje i standardy lokalne.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy upewnić się, że wybrane miejsce jest odpowiednie – dobrze wentylowane, oświetlone, stabilne oraz zapewnia wystarczającą przestrzeń do łatwego czyszczenia i konserwacji. Należy upewnić się także, że powierzchnia, na której zostanie położone urządzenie, jest stabilne, równe i łatwe do czyszczenia, aby uniknąć ryzyka gromadzenia się brudu i zanieczyszczenia produktów spożywczych.

Pracownicy upoważnieni do wykonywania połączeń elektrycznych muszą upewnić się, że system uziemienia głównej instalacji jest wydajny, a napięcie i częstotliwość odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

W przypadku urządzeń o specjalnych właściwościach (kształcie, wadze, wymiarach, itp.) informacje zawarte w tym akapicie mogą nie być wyczerpujące. Dodatkowe informacje są wymienione w akapicie dotyczącym „Procedury podnoszenia” dla każdego z urządzeń.

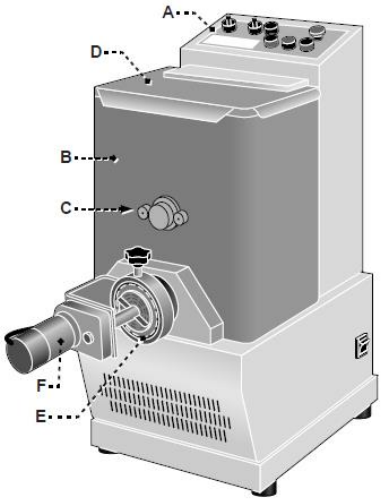
3 OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA

- Maszynka do makaronu to urządzenie zagniatające i wytłaczające ciasto jajeczne o różnych kształtach, przeznaczone do spożycia przez ludzi.
- Profesjonalne urządzenie powinno być instalowane w lokalach z branży gastronomicznej (pubach, pizzeriach, restauracjach, itp.). Specjalne szkolenie nie jest wymagane. Użytkownicy powinni jednak posiadać umiejętności i kwalifikacje charakterystyczne dla sektora gastronomicznego.

Użycie inne niż to wskazane przez producenta jest uważane za NIEWŁAŚCIWE.

- Urządzenie zostało wykonane odpowiednimi technikami i z dobranymi materiałami, aby zagwarantować maksymalną higienę, odporność na rdzę, znaczną energooszczędność oraz bezpieczeństwo pracy.
- Wszystkie komponenty urządzeń mające kontakt z produktem spożywczym, są wykonane z odpowiednich materiałów.

Rysunek przedstawia główne części urządzenia i lista zawiera ich opisy i funkcje.



A) **Panel sterowania** jest wyposażony w niezbędne przyciski wymagane do obsługi urządzenia (patrz „Opis sterowania").
B) **Pojemnik:** zawiera produkt do ugniatania.
C) **Narzędzie do ugniatania:** służy do ugniatania produktów spożywczych.
D) **Pokrywa ochronna:** powiązana z wyłącznikiem bezpieczeństwa (mikrowyłącznikiem). Urządzenie zatrzymuje się, gdy pokrywa jest otwarta.
E) **Lej:** może być wyposażony w różne matryce formujące w zależności od rodzaju ciasta, które ma zostać przygotowane.
F) **Elektryczny nóż odcinający:** tnie ciasto (dostarczany z modelami MPF80N - MPF40N; opcjonalny dla modelu MPF25N; niedostępny dla modelu MPF15N).

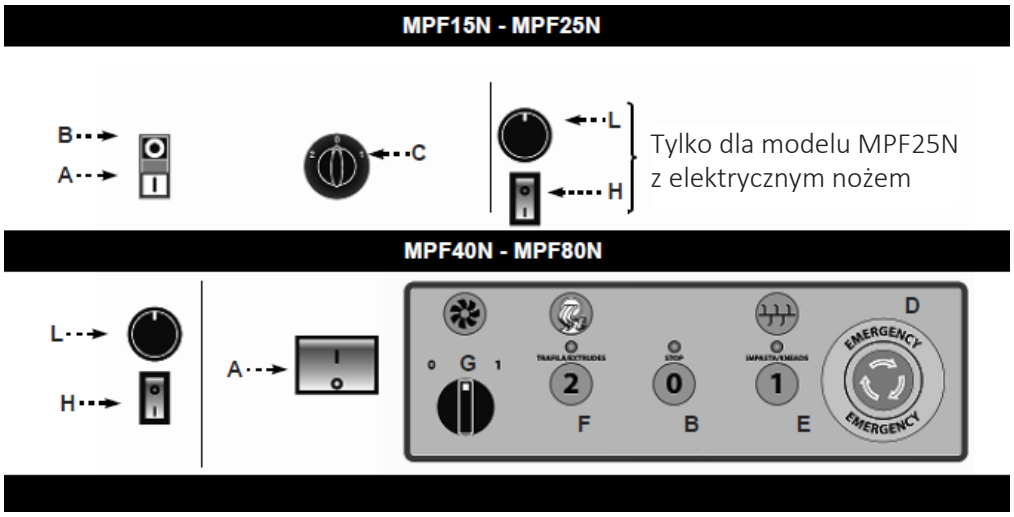
4 DANE TECHNICZNE

Tabela 1: Dane techniczne urządzenia *(niektóre dane mogą różnić się w zależności od rodzaju matryc i mąki).*

Opis	*Jednostka*	MPF15N	MPF25N	MPF40N	MPF80N
Moc	kW (KM)	0,3 (0,4)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1 (1,3)
Zasilanie	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz		230-400V/3/50Hz	
Pojemność wsadu do ciasta	kg	1,5	2,5	4	8
Maksymalna wydajność na godzinę (*)	kg/h	5	8	13	25
Średnica matryc formujących	mm	Ø 50	Ø 57		Ø 78
Wymiary urządzenia	mm	250x480x290/460	260x600x380/560	350x780x450/640	450x740x750/990
Wymiary opakowania	mm	590x320x410	720x370x580	740x460x670	850x670x920
Waga netto	kg	18	29	42	87
Rodzaj instalacji		nastawna			
Poziom hałasu	dB (A)	< 70			

5 OPIS STEROWANIA

Urządzenie jest wyposażone w poniższe przyciski, niezbędne do uruchomienia jego głównych funkcji.



A) **Przycisk:** służy do włączania urządzenia.

B) **Przycisk:** służy do wyłączania urządzenia.

C) **Przełącznik:** służy do wyboru trybu pracy urządzenia.

- Tryb ugniatania **(1)**
- Zatrzymanie pracy **(0)**
- Tryb wytłaczania **(2)**

D) **Przycisk zatrzymania awaryjnego:** służy do natychmiastowego zatrzymania części urządzenia w przypadku bezpośredniego zagrożenia. Po unormowaniu warunków pracy, należy odblokować przycisk, aby ponownie uruchomić urządzenie.

E) **Przycisk:** służy do uruchomienia trybu ugniatania.

F) **Przycisk:** służy do uruchomienia trybu wytłaczania.

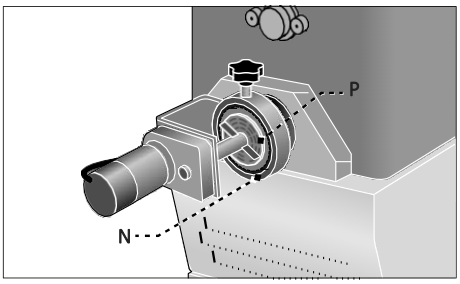
G) **Przełącznik:** służy do uruchomienia wymuszonej wentylacji przy leju.

H) **Przełącznik:** służy do włączania i wyłączania elektrycznego noża odcinającego.

L) **Pokrętło:** służy do regulacji prędkości cięcia elektrycznego noża.

Lampka kontrolna: gdy jest włączona, urządzenie jest zasilane elektrycznie.

6 WYMIANA MATRYCY W LEJU



1. Poluzować nakrętkę pierścieniową **(N)**.
2. Wymienić matrycę **(P)** .
3. Przykręcić pierścień **(N)**.

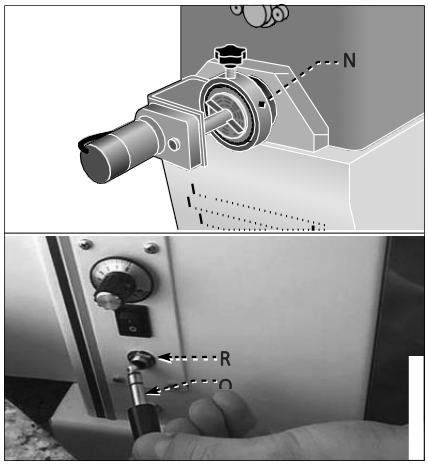
7 ZALECANE STOSOWANIE

1. Zamontować odpowiednie narzędzia do wyrobienia makaronu (w tym matryce).
2. Otworzyć pokrywę pojemnika.
3. Na początku dodać mąkę, a następnie odpowiednio część płynną (nie należy dodawać najpierw części płynnej, ponieważ wycieknie przez matrycę).
4. Zamknąć pokrywę pojemnika.
5. Uruchomić tryb ugniatania produktów spożywczych.
   - W przypadku modelu MPF15N - MPF25N: przekręcić przełącznik **(C)** na **„1”** (ugniatanie) i nacisnąć przycisk **(A)**, aby rozpocząć tryb ugniatania ciasta. Aby zatrzymać pracę urządzenia, nacisnąć przycisk **(B)** .
   - W przypadku modelu MPF40N - MPF80N: ustawić przełącznik **(A)** na **„1”** i nacisnąć przycisk **(E)** (ugniatanie), aby rozpocząć tryb ugniatania ciasta. Aby zatrzymać pracę urządzenia, nacisnąć przycisk **(B)** .

   Ten tryb trwa ok 6/8 minut.



6. W razie konieczności należy dostosować konsystencję mieszanki, dodając mąkę lub płyn, aby uzyskać bardziej granulowaną mieszankę odpowiednią do wytłaczania (patrz rysunek).
7. Pod koniec ugniatania, należy uruchomić tryb wytłaczania produktów spożywczych.
   - W przypadku modelu MPF15N - MPF25N: przekręcić przełącznik **(C)** na **„2”** (wytłaczanie) i nacisnąć przycisk **(A)**, aby rozpocząć tryb wytłaczania ciasta. Aby zatrzymać pracę urządzenia, nacisnąć przycisk **(B)** .
   - W przypadku modelu MPF40N - MPF80N: nacisnąć przycisk **(F)** (wytłaczanie), aby aktywować tryb wytłaczania oraz obrócić przełącznik **(G)** na **„1”**, aby uruchomić wymuszoną wentylację przy leju. Aby zatrzymać pracę urządzenia, nacisnąć przycisk **(B)** .



8. Jeśli urządzenie jest wyposażone w elektryczny nóż odcinający, należy umieścić go na pokrętle matrycy **(N)**, włożyć wtyczkę **(Q)** do gniazdka **(R)**, ustawić przełącznik **(H)** na **„1”**, aby uruchomić obroty i użyć pokrętła **(L)** do zmiany prędkości matrycy.
9. Nacisnąć przycisk **(B)**, aby zatrzymać urządzenie po zakończeniu pracy.

Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy, należy usunąć wszelkie folie ochronne i dokładnie wyczyścić, aby usunąć wszelkie pozostałości po materiale konstrukcyjnym przed jego uruchomieniem.

PROPORCJE NA 1,5 KG MIESZANKI



1 kg mąki typu 00 + 7/8 jajek (jedno jajko odpowiada około 50 g lub 50 ml), lub 380/400 ml płynu składającego się z jajek i wody (użyć co najmniej 3 jajek, aby masa miała odpowiednią konsystencję). Tryb ugniatania ciasta trwa około 6-8 minut. Otrzymana mieszanka ma postać granulowaną (patrz rysunek).

Jeśli pod koniec trybu ugniatania ciasto nie ma granulowanej konsystencji, można dodać małymi porcjami płyn lub mąkę, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.
Do urządzenia można dodać różne rodzaje mąki (mąka typu 00, mąka z pszenicy durum, mąka orkiszowa, mąka z pszenicy kamut, mąka pełnoziarnista); w razie potrzeby należy zmienić proporcje wskazane powyżej części płynnej (jajek lub jajek z wodą), aby konsystencja mieszanki była odpowiednia (granulowana).

Zalecane proporcje są orientacyjne, chociaż zostały przetestowane.

8 CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Przed wyczyszczeniem urządzenia (na koniec dnia lub gdy jest to konieczne), należy wyłączyć zasilanie (lub odłączyć wtyczkę zasilającą).

- Otworzyć pokrywę pojemnika.
- Wyczyścić pojemnik i jego pokrywę.
- Umyć narzędzie do ugniatania ciasta wraz ze ślimakiem, dokładnie opłukać i wysuszyć.
- Wymontować użyte matryce i namoczyć je w gorącej wodzie, aby łatwiej pozbyć się wszelkich pozostałości mieszanki.
- Złożyć ponownie narzędzie do ugniatania ciasta.
- Zamknąć pokrywę pojemnika.
- Dokładnie wyczyścić powierzchnię roboczą oraz całe otoczenie urządzenia.
- Wyczyścić zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną szmatką lub gąbką.

OSTROŻNIE - UWAGA

Czyścić tylko odpowiednimi środkami czyszczącymi. Nigdy nie używać żrących i łatwopalnych środków czyszczących ani produktów zawierających substancje szkodliwe dla zdrowia człowieka.

W przypadku długiego okresu przestoju, po wyczyszczeniu i wyłączeniu zasilania urządzenia (lub odłączeniu przewodu zasilającego), należy urządzenie odpowiednio przykryć, aby zachować je w czystości.

9 WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Poniższe informacje mają na celu pomóc w wykryciu i usunięciu wszelkich usterek lub awarii, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia.
Niektóre usterki można naprawić samodzielnie, inne wymagają konkretnych umiejętności technicznych i mogą być wykonywane jedynie przez serwis (wykwalifikowany personel z doświadczeniem w tym sektorze).

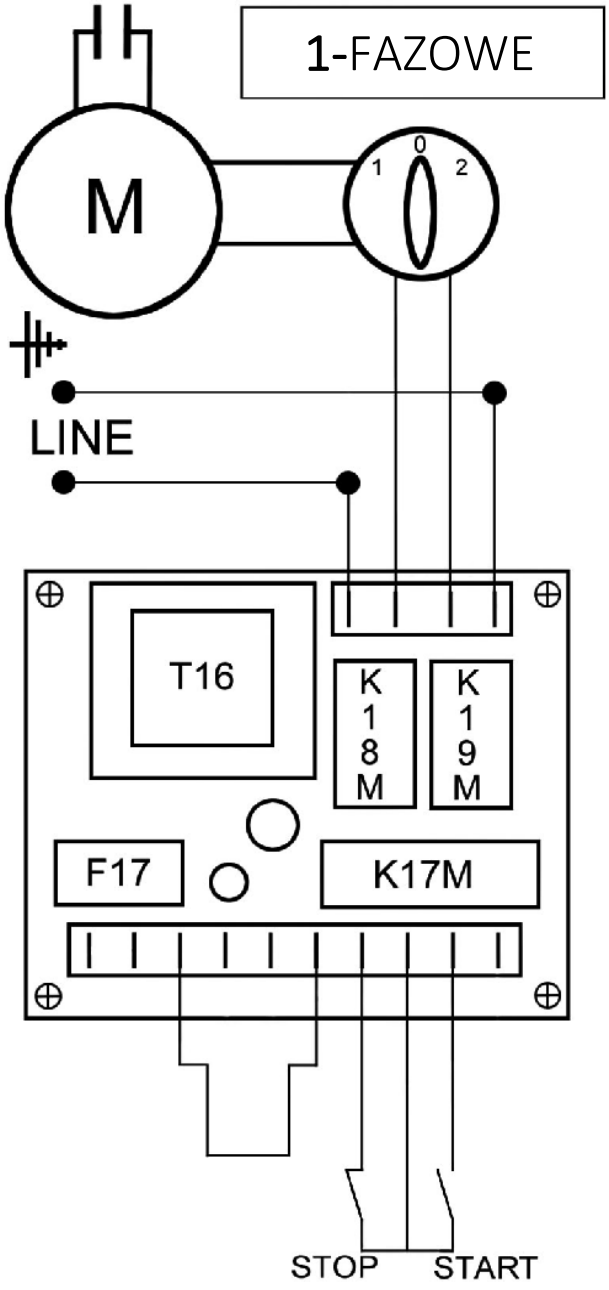
WAŻNE
Nie wolno wyciągać wewnętrznych części urządzenia.

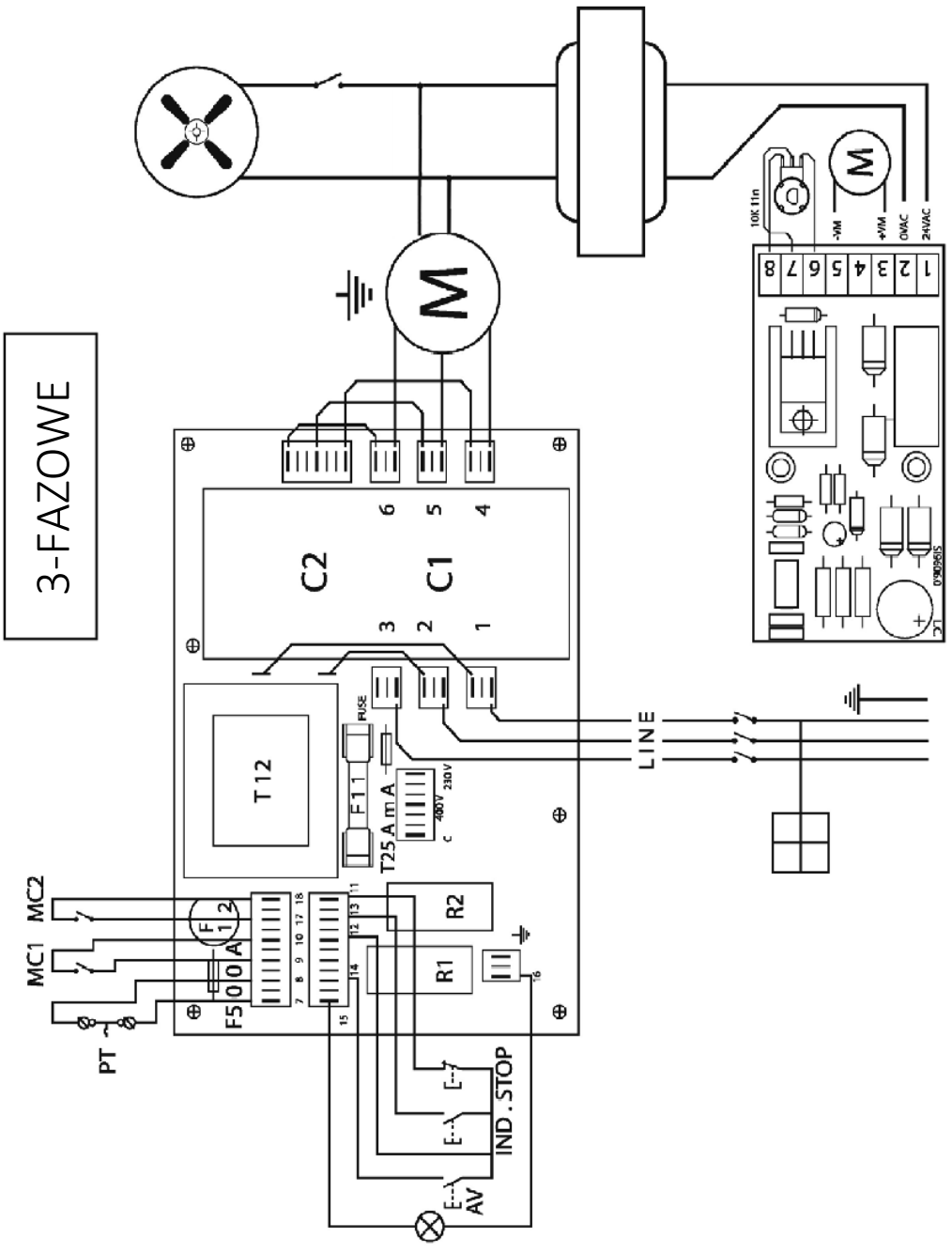
Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieautoryzowane ingerencje w urządzeniu!

Tabela 2: Problemy z działaniem

Problem	*Przyczyna*	*Rozwiązanie*
Urządzenie nie uruchamia się.	Główny przełącznik jest wyłączony.	Włączyć główny przełącznik.
	Brak zasilania głównego.	Należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem.
	Pokrywa pojemnika nie jest poprawnie zamknięta.	Sprawdzić, czy pokrywa jest poprawnie zamknięta

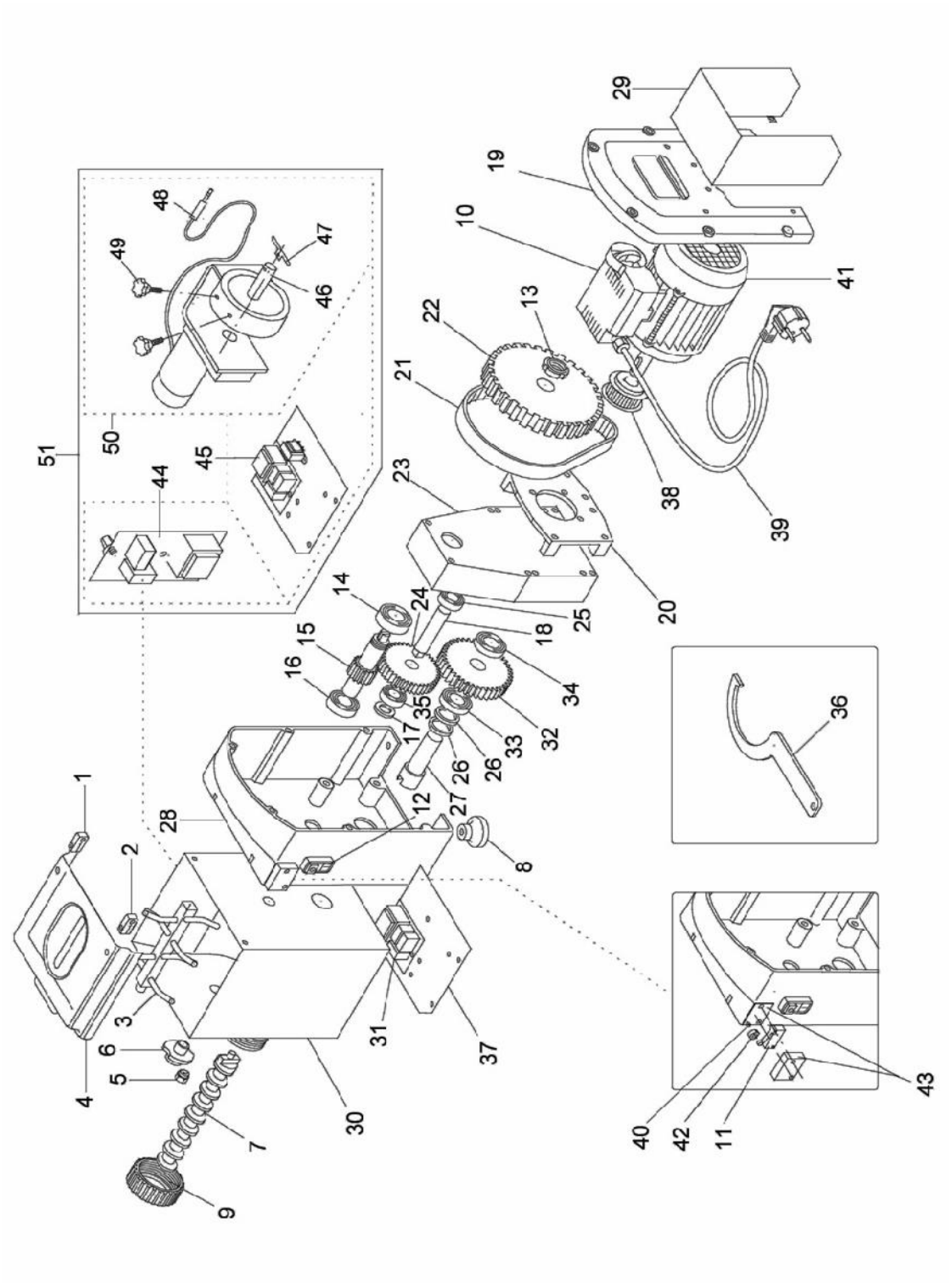
10 SCHEMAT POŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH



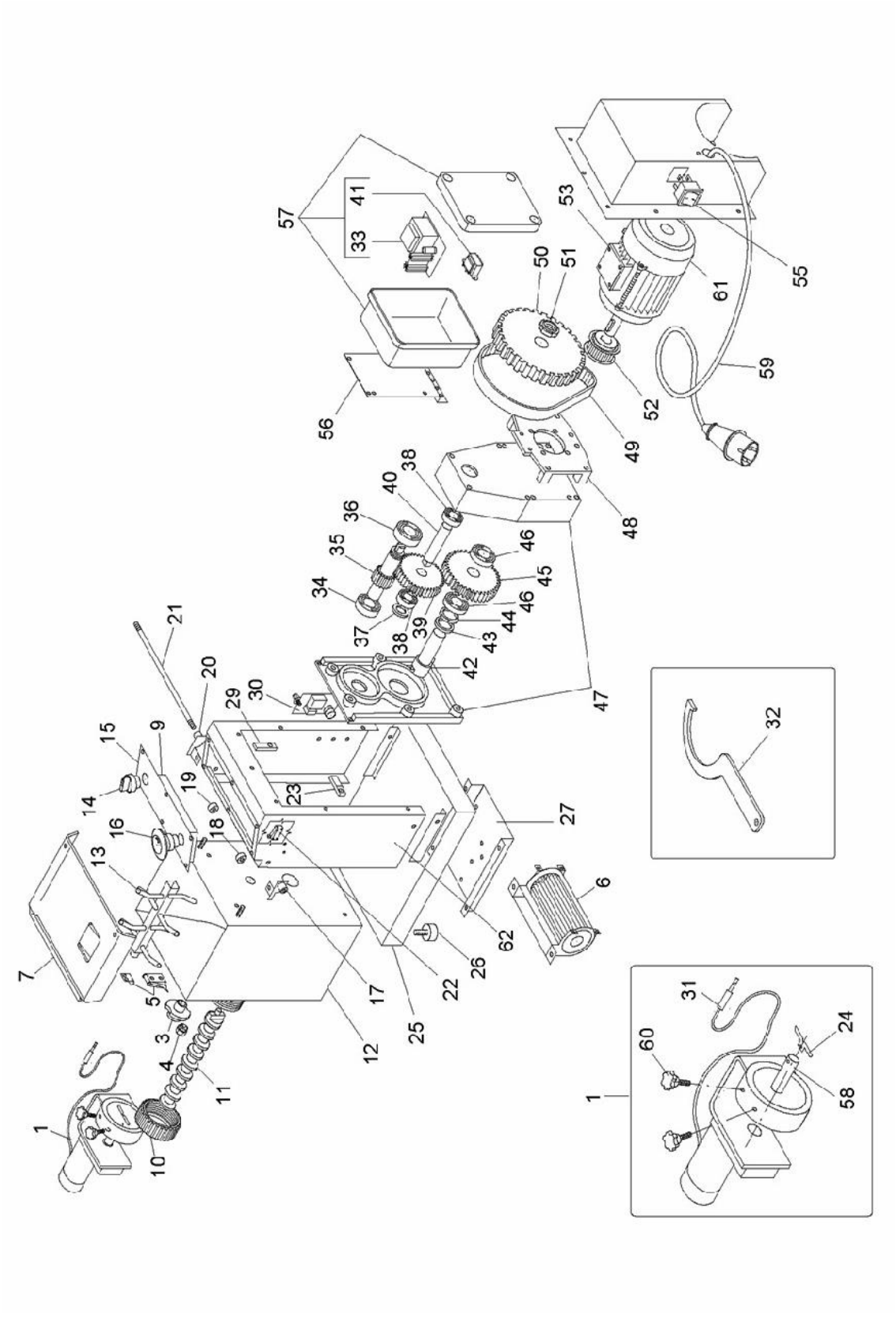

3-FAZOWE
M
C2
C1
T12
F11
T25AmA
FUSE
LINE
MC1
MC2
PT
F500A
R1
R2
IND. STOP
AV
10K 1in
-VM
+VM
0VAC
24VAC
1
2
3
4
5
6
7
8

11 KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

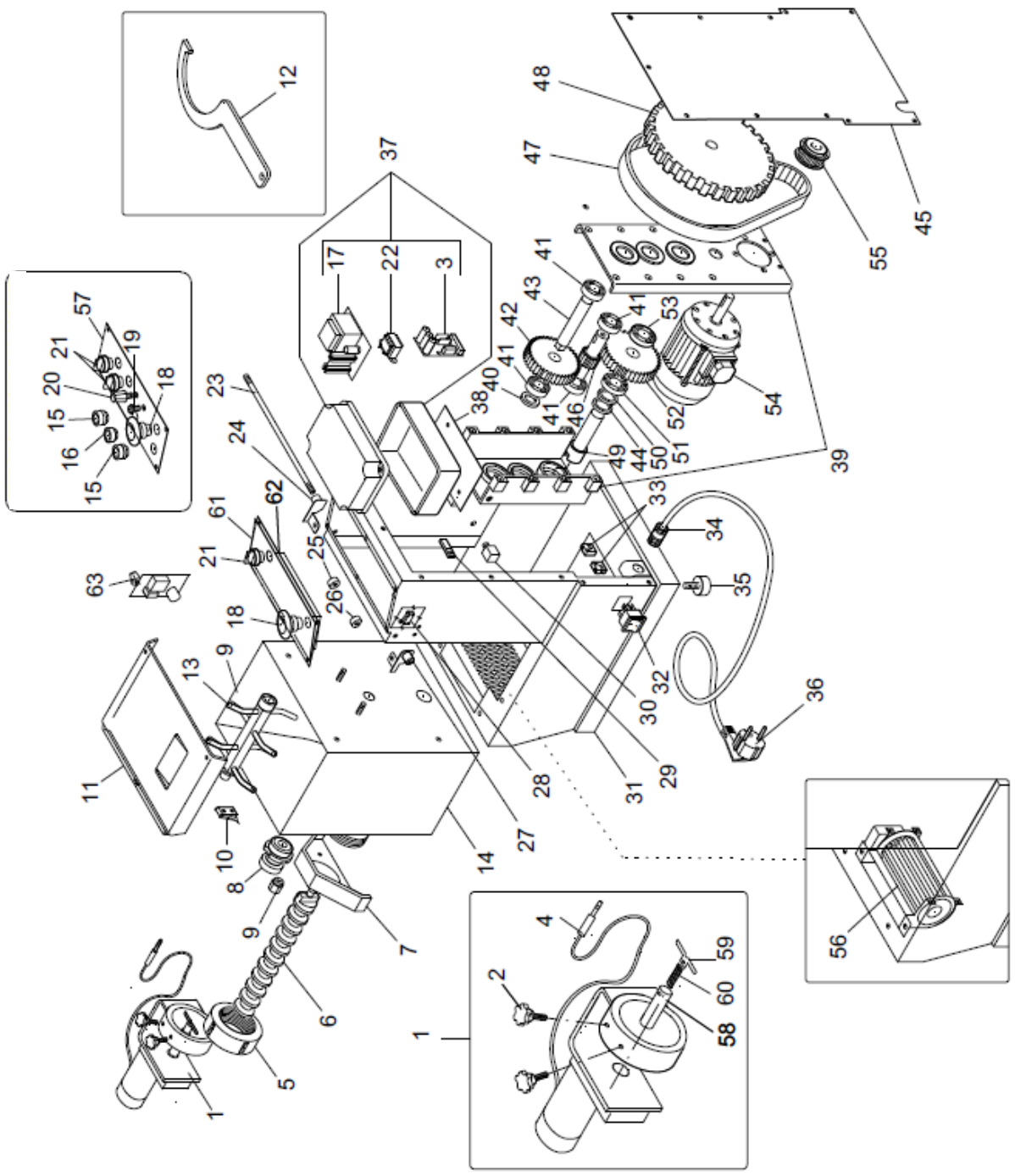
MPF15N - MPF25N



MPF40N


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62

MPF80N


12
37
17
22
3
48
47
45
55
41
43
42
41
40
38
41
46
52
54
39
49
44
50
51
33
34
35
36
32
30
31
29
28
27
14
23
24
25
26
61
62
21
63
18
9
13
11
10
8
9
7
6
5
1
57
21
19
20
18
15
16
15
4
2
1
59
60
58
56

12 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