RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Maszyna dzieląco-zaokrąglająca Autobun

Model: Autobun 4-30, Autobun 4-14, Autobun 3-52, Autobun 3-30



Korzystanie z tego lub innego sprzętu przemysłowego może wiązać się z zagrożeniami, takimi jak gorące powierzchnie, ostre przedmioty lub niebezpieczeństwo związane z ekspozycją na energię elektryczną. Niniejszy podręcznik został przygotowany, aby pomóc Państwu w bezpiecznym i efektywnym użytkowaniu naszego sprzętu. Każdy sprzęt, niezależnie od tego, czy jest uważany za niebezpieczny, czy nie, powinien być używany zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej.

Operator tego urządzenia musi być pełnoletni. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać i przestrzegać instrukcji w celu maksymalnego bezpieczeństwa oraz uzyskania najlepszych wyników z użytkowania naszego sprzętu.

1. WPROWADZENIE

1.1 KRÓTKIE WPROWADZENIE

Niniejszy podręcznik ma na celu wprowadzenie Państwa w sposób instalacji, obsługi i konserwacji automatycznego dzielnika i zaokrąglacza bułek.

Dziękujemy za wybór naszego produktu. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z naszym lokalnym biurem lub dealerem, który zapewni natychmiastową i profesjonalną obsługę.

1.2 SPECYFIKACJA

GŁOWICA DZIELĄCA	3-52	3-30	4-30	4-14
ZAKRES WAGI CIASTA	16 - 45 g	25 - 80 g	40 - 120 g	130 - 400 g
ILOŚĆ KAWAŁKÓW	52	30	30	14
MOC SILNIKA	1,3 kW			
WAGA NETTO MASZYNY	380 kg			
NAPIĘCIE	230/400V 3Ph 50Hz			
PŁYTY FORMUJĄCE	3			

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA

Dla Państwa bezpieczeństwa proszę zwrócić uwagę na następujący symbol umieszczony na maszynie:



Etykieta ta ostrzega, że tylko wykwalifikowany personel serwisowy może uzyskać dostęp do tego miejsca, a operator musi odłączyć zasilanie przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub serwisowania.

2.2 INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Maszyna może być używana wyłącznie przez personel odpowiednio przeszkolony do tego celu i który został przeszkolony w zakresie treści niniejszej publikacji.

ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZNĄ PRACĘ, PRZESTRZEGAJ NASTĘPUJĄCYCH INSTRUKCJI:

1. Zainstaluj maszynę zgodnie z wymogami bezpieczeństwa pracy.

2. Nie umieszczaj maszyny w pobliżu źródła ciepła, a także nie używaj jej w miejscu, gdzie środowisko może stanowić potencjalne ryzyko wybuchu.

3. Używaj maszyny z dużą ostrożnością i nigdy się nie rozpraszaj.

4. Nie noś luźno przylegającej odzieży ani odzieży z szerokimi lub otwartymi rękawami.

5. Nie usuwaj, nie zakrywaj ani nie modyfikuj tabliczek identyfikacyjnych umieszczonych na korpusie maszyny.

6. Nie używaj maszyny jako powierzchni roboczej i nie umieszczaj na niej żadnych przedmiotów, które nie są wymagane do normalnych operacji roboczych.

7. Nie używaj maszyny z tymczasowymi połączeniami elektrycznymi lub nieizolowanymi kablami.

8. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego i zacisku przewodu na korpusie maszyny, a w razie potrzeby zleć jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

9. Natychmiast zatrzymaj maszynę w przypadku wystąpienia jakiejkolwiek awarii, nieprawidłowego działania, złamania, nieprawidłowych ruchów lub nietypowych hałasów.

10. Przed czyszczeniem lub przeprowadzeniem konserwacji odłącz maszynę od zasilania.

11. Używaj ochronnych rękawic roboczych podczas czyszczenia i konserwacji.

12. W przypadku wszelkich nadzwyczajnych prac konserwacyjnych skonsultuj się z producentem lub wykwalifikowanym i autoryzowanym personelem.

13. Nie używaj strumieni wody ani spryskiwaczy do czyszczenia maszyny.

14. Podczas manipulowania ostrymi akcesoriami używaj rękawic odpornych na przecięcia.

3. INSTALACJA

3.1 OGÓLNE WYMAGANIA INSTALACYJNE

UWAGA:

Bardzo ważne jest, aby maszyna została prawidłowo zainstalowana i aby przed użyciem została przeprowadzona prawidłowa konfiguracja. Instalacja musi być zgodna z lokalnymi wymaganiami elektrycznymi, przeciwpożarowymi oraz dotyczącymi zdrowia i bezpieczeństwa.

Ta maszyna została zaprojektowana, aby zapewnić lata zadowalającej pracy. Prawidłowa instalacja jest kluczowa, aby osiągnąć najlepszą wydajność, efektywność i bezproblemową pracę.

3.2 INSTALACJA

To urządzenie należy zainstalować z odpowiednią wentylacją, aby zapobiec wystąpieniu nieakceptowalnych stężeń szkodliwych substancji w pomieszczeniu.

Instalacje muszą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy. Nieprzestrzeganie odpowiednich przepisów i specyfikacji producenta w tej sekcji spowoduje unieważnienie gwarancji.

3.3 ROZPAKOWANIE

Po otrzymaniu maszyny wykonaj następujące czynności: Usuń wszystkie opakowania i zabezpieczenia transportowe, w tym wszystkie osłony ochronne z zewnętrznych paneli. Sprawdź urządzenie i części pod kątem uszkodzeń. Natychmiast zgłoś wszelkie uszkodzenia przewoźnikowi i dealerowi. Nigdy nie próbuj obsługiwać maszyny z uszkodzonymi częściami. Zgłoś wszelkie braki dealerowi, który dostarczył maszynę.

3.4 LOKALIZACJA

1. Wybierz miejsce na maszynę, zapewniając co najmniej 0,6 m przestrzeni wokół maszyny na potrzeby obsługi, czyszczenia i serwisowania.

2. Ustaw maszynę w jej właściwej pozycji roboczej. Maszyna musi być zainstalowana na płaskiej, solidnej i suchej podłodze.

3. Zaleca się, aby maszyna była wypoziomowana od przodu do tyłu i od boku do boku. Zapewni to największą stabilność.

3.5 POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Zasilanie elektryczne powinno być dostępne w zasięgu dołączonego przewodu zasilającego. Nie używaj przedłużaczy do podłączenia przewodu zasilającego maszyny do źródła zasilania.

2. Przed dokonaniem połączeń elektrycznych przeczytaj specyfikacje na tabliczce znamionowej, aby upewnić się, że są zgodne z parametrami zasilania. Połączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowanego technika serwisu, który będzie przestrzegał wszystkich obowiązujących przepisów bezpieczeństwa oraz krajowych przepisów elektrycznych.

3. Sprawdź poprawność połączenia (obrotu) maszyny. W razie potrzeby wymień pozycję dwóch przewodów fazowych.

Podczas podłączania tej maszyny do sieci zasilającej, upewnij się, że:

1. Przełącznik izolacyjny jest zamontowany w odległości do 2 m od maszyny.

2. Przepust/guma jest zamontowana wokół otworu wejściowego przewodu zasilającego do maszyny.

3. Wszystkie połączenia przewodów muszą być sprawdzone i mocno zaciśnięte.

Po wykonaniu połączenia elektrycznego maszyna jest gotowa do użycia.

PANEL STEROWANIA



WYSOKOŚĆ KOMORY

Pozycja sworznia określa, jak wysoko uniesie się tarcza dzieląca, co ustawia przestrzeń komór zaokrąglających.

Przybliżone ustawienie wysokości komory w zależności od ciasta:

3-52	3-30	4-30	4-14	WYSOKOŚĆ KOMORY
16g	25g	40g	130g	1,5
25g	45g	70g	180g	4
45g	80g	120g	400g	7

Wyższa waga ciasta = wyższa wartość = większe komory zaokrąglające.

PROGRAMOWANIE

- Numer programu: Od 1 do 10
  - Naciśnij przycisk P. Wybierz numer programu za pomocą przycisków + i -.
- Czas dociskania: Od 1 do 20 sekund
  - Ustaw czas dociskania za pomocą przycisków + i -.
- Czas zaokrąglania: Od 0,1 do 20 sekund

- Ustaw czas zaokrąglania za pomocą przycisków + i -.

Zapisywanie programu:

- Po ustawieniu czasu dociskania i zaokrąglania, poczekaj kilka sekund. Wyświetlacz będzie migał, a wartości zostaną zapisane w wybranym numerze programu.

OBSŁUGA

Nigdy nie używaj maszyny bez płyty formującej. Jeśli testujesz maszynę bez ciasta, użyj tyłu płyty formującej.

OGÓLNE ZASADY OBSŁUGI

1. Nie posypuj mąką płyty formującej.
2. Umieść kawałek ciasta na płycie formującej.
3. Wyrównaj ciasto na płycie formującej.
4. Włóż płytę formującą do maszyny.
5. Idealny czas fermentacji przed dzieleniem/zaokrąglaniem: 15 minut

Dziel i zaokrąglaj:

1. Ustaw wysokość komory odpowiednio do wagi ciasta.
2. Naciśnij przycisk P.
3. Wybierz numer programu za pomocą przycisków + i -.
4. Naciśnij oba przyciski startu jednocześnie, aż głowica dzieląca dotknie płyty formującej.
5. Jeśli nie naciśniesz przycisków wystarczająco długo, panel wyświetli ES i głowica dzieląca wróci do pozycji górnej.
6. Maszyna rozpocznie dociskanie, dzielenie i zaokrąglanie ciasta.
7. Po zakończeniu programu głowica dzieląca wróci do pozycji górnej.
8. Wyjmij płytę formującą z zaokrąglonymi kawałkami ciasta.

TYLKO DOCISKANIE CIASTA

1. Naciśnij przycisk wyłączenia dzielenia.

2. Numer programu wyświetli PrS. (Docisk)

3. Ustaw czas dociskania za pomocą przycisków + i -.

4. Naciśnij oba przyciski startu jednocześnie, aż głowica dzieląca dotknie płyty formującej.

5. Jeśli nie naciśniesz przycisków wystarczająco długo, panel wyświetli ES i głowica dzieląca wróci do pozycji górnej.

6. Maszyna będzie tylko dociskać ciasto.

7. Po zakończeniu dociskania głowica dzieląca wróci do pozycji górnej.

8. Wyjmij płytę formującą z dociskanym ciastem.

9. Naciśnij przycisk P, aby zresetować maszynę do trybu początkowego.

DZIELENIE BEZ ZAOKRĄGLANIA

1. Ustaw wysokość komory odpowiednio do wagi ciasta.

2. Naciśnij przycisk wyłączenia zaokrąglania.

3. Timer zaokrąglania wyświetli "Off".

4. Naciśnij oba przyciski startu jednocześnie, aż głowica dzieląca dotknie płyty formującej.

5. Jeśli nie naciśniesz przycisków wystarczająco długo, panel wyświetli E5 i głowica dzieląca wróci do pozycji górnej.

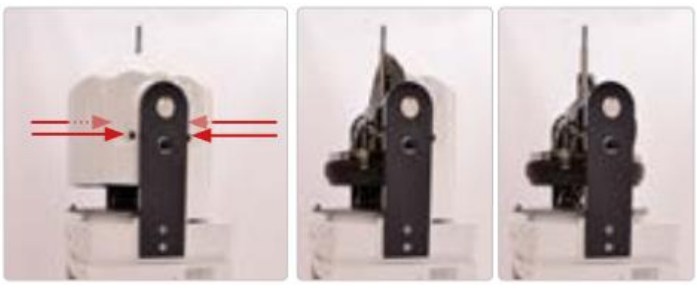
6. Maszyna będzie tylko dociskać i dzielić ciasto.

7. Po zakończeniu dzielenia głowica dzieląca wróci do pozycji górnej.

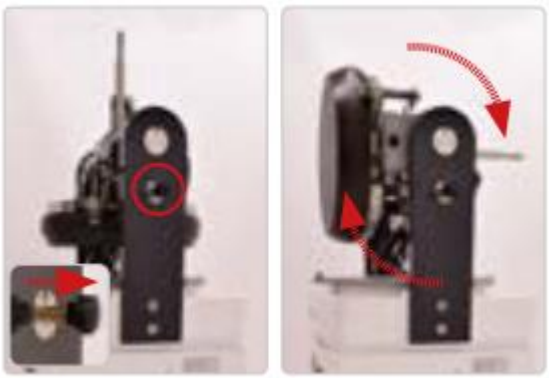
8. Wyjmij płytę formującą z podzielonymi kawałkami ciasta.

9. Naciśnij przycisk wyłączenia zaokrąglania, aby zresetować maszynę do trybu początkowego.

POZYCJA CZYSZCZENIA NOŻY



1. Odkręć i usuń dwie śruby mocujące na przedniej i tylnej pokrywie.
2. Usuń przednią pokrywę.
3. Timer zaokrąglania wskaże "CL".
4. Usuń tylną pokrywę.

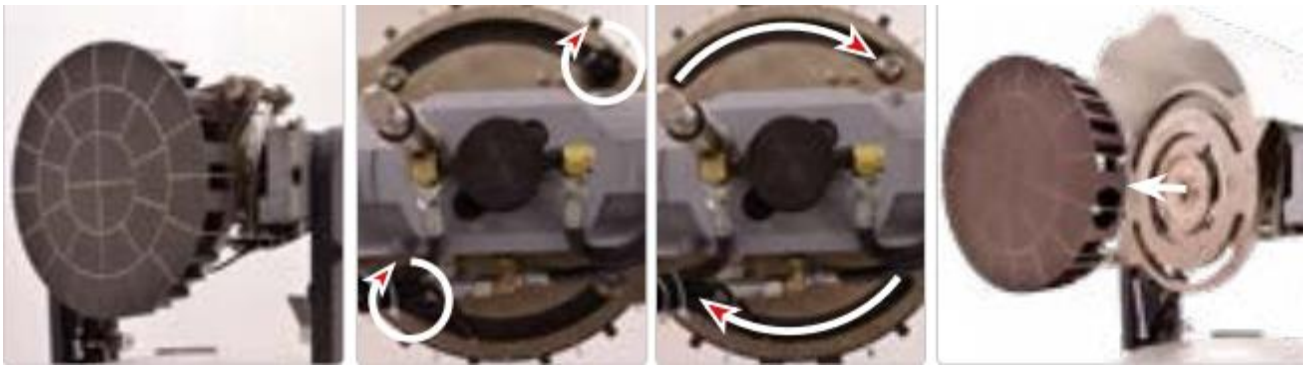


5. Pociągnij sworzeń mocujący, aby odblokować głowicę dzielącą.
6. Przechyl głowicę dzielącą, aż zostanie zablokowana w pozycji pionowej.



7. Obróć pierścień ciasta przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż dwa haki się uwolnią.
8. Usuń pierścień ciasta.
9. Naciśnij oba przyciski startu jednocześnie.
10. Noże wysuną się.
11. Numer programu wskaże "Out".
12. Wyczyść noże.
13. Naciśnij oba przyciski startu jednocześnie.
14. Noże wrócą do pozycji.
15. Numer programu wskaże "Bak".
16. Powtórz kroki w odwrotnej kolejności, aby ustawić głowicę w pierwotnej pozycji roboczej.

WYMIANA GŁOWICY DZIELĄCEJ



1. Ustaw maszynę w pozycji czyszczenia, z nożami wycofanymi.

2. Odkręć i usuń dwie śruby mocujące głowicę dzielącą z tyłu maszyny.

3. Trzymaj głowicę dzielącą i obracaj przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż śruby znajdą się na końcu szczeliny.

4. Usuń głowicę dzielącą i wymień według potrzeb.

5. Powtórz kroki w odwrotnej kolejności, aby zamocować głowicę dzielącą.

KONSERWACJA

CODZIENNIE

- Czyszczenie płyt formujących

- Nie używaj ostrych przedmiotów do skrobania lub czyszczenia płyt.

- Nie używaj bardzo gorącej wody.

- Upewnij się, że okrągłe wycięcia są czyste, co zapewnia lepszy rezultat.

- Upewnij się, że powierzchnia pod płytą formującą jest czysta; małe kawałki ciasta mogą powodować niestabilność płyty formującej i uszkadzać noże.

- Stół formujący

- Czyść stół formujący; małe kawałki ciasta mogą powodować, że płyta formująca nie jest ustawiona poziomo i uszkadzać noże.

COTYGODNIOWO

- Czyść noże i głowicę dzielącą za pomocą szczotki i wilgotnej ściereczki.

- Usuń wszystkie resztki ciasta z mechanizmu i głowicy dzielącej.

CO MIESIĄC

- Usuń płytę po prawej stronie maszyny i sprawdź poziom oleju w zbiorniku hydraulicznym. Zbiornik oleju musi być napełniony w 75%.

- Jeśli nie: napełnij zbiornik olejem hydraulicznym o lepkości 68#.

- Wyjmij stół formujący i sprawdź, czy mechanizm jest dobrze nasmarowany.

Stół formujący musi być poprawnie zamocowany. Rowki w podstawie stołu muszą pasować do górnych prowadnic bocznych, a sworzeń wału napędowego musi pasować do łożyska kulkowego płyty formującej.

- Najlepszym sposobem na wykonanie tego zadania jest zamocowanie stołu formującego z boku, a następnie uniesienie jednej strony w celu sprawdzenia, czy wszystkie części są poprawnie ustawione.

- Przed zamocowaniem stołu formującego, prowadnica musi być ustawiona zgodnie z dwoma czerwonymi znakami pokazanymi na małej osłonie. Następnie stół formujący można wprowadzić pionowo z góry, aby sworzeń napędowy i równoległa prowadnica pasowały do odpowiadających otworów i rowków. Po zamocowaniu stołu formującego, sprawdź jego poprawną pozycję, uruchamiając maszynę.

CO 3 MIESIĄCE

- Napięcie pasów klinowych powinno być kontrolowane od czasu do czasu, gdy maszyna zwalnia.

KODY BŁĘDÓW

- CL: Maszyna jest w trybie czyszczenia noży.

- Sta: Naciśnij oba przyciski startu i poczekaj, aż timer osiągnie 0.

- E1: Przycisk awaryjnego zatrzymania nie jest odblokowany.

- E2: Osłony bezpieczeństwa nie są prawidłowo zamocowane lub nie są obecne.

- E3: Głowica dzieląca jest w złej pozycji.

- Wysokość komory jest zbyt niska w porównaniu do wagi ciasta.
- Czas dociskania jest zbyt długi.
- Przed niebieskim czujnikiem po prawej stronie głowicy znajduje się obiekt.

- E4: Silnik jest przeciążony: zadziałało zabezpieczenie termiczne.
- E5: Brak pierścienia formującego.
- Przyciski startu nie zostały naciśnięte wystarczająco długo.
- Fazy elektryczne są nieprawidłowe.
- Niebieski czujnik po prawej stronie głowicy rozdzielającej jest uszkodzony.
- Połączenie niebieskiego czujnika z płytą obwodową jest nieprawidłowe.
- Przewód biegnący do niebieskiego czujnika jest przerwany.

- E6: Przełącznik wysokości komory jest uszkodzony lub nieaktywny.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Maszyna nie uruchamia się:
  - Fazy elektryczne są nieprawidłowe.
  - Przycisk awaryjnego zatrzymania nie jest odblokowany.

- Maszyna nie zaokrągla:
  - Przycisk wyłączenia zaokrąglania jest aktywny.

- Kawałki ciasta są uszkodzone:
  - Wysokość komory jest za niska.
  - Głowica dzieląca zawiera stare resztki ciasta lub nie jest czysta.

- Złe wyniki zaokrąglania:
  - Wysokość komory nie jest ustawiona odpowiednio do wagi ciasta.
  - Zwiększ/zmniejsz czas zaokrąglania.
  - Sprawdź, czy waga ciasta jest zgodna z typem głowicy dzielącej.
  - Maszyna nie była czyszczona i zawiera stare resztki ciasta.
  - Wysokość powrotu noży jest zbyt wysoka.

- Nierówne kawałki ciasta:

- Ciasto musi być umieszczone na środku płyty formującej, wyrównaj ciasto równomiernie na płycie formującej. Ciasto nie powinno przekraczać okręgów na płycie formującej.

- Zwiększ czas dociskania.

- Ciasto jest wyciskane między pierścieniem formującym a płytą formującą:

- Ciasto jest dociskane zbyt długo.

- Wysokość komory jest za niska.

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
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. zmiękczacz 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. zmiękczacz 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