

Instrukcja obsługi

Gyros | opiekacz gazowy do kebaba

RQ32463



SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	3
Specyfikacja techniczna	3
Przeznaczenie urządzenia	3
Wymiary urządzenia	4
Opis etykiet urządzeń	5
Szczegóły dotyczące bezpieczeństwa	6
Przygotowania przed montażem	6
Przenoszenie i relokacja	6
Wentylacja i oddymianie	6
Montaż	7
Panel kontrolny	8
Obsługa urządzenia	9
Przystosowanie do innych rodzajów gazów	9
Możliwe usterki i naprawy	11
Konserwacja	11
Ogólne warunki gwarancji	12

Drogi Użytkowniku,

Gyros firmy **Resto Quality**, który wybrałeś, został wyprodukowany tak, abyś mógł z niego korzystać przez długi czas bez utraty jego jakości. Możesz wydłużyć ten czas swoim prawidłowym użytkowaniem. W tym celu nie używaj urządzenia bez przeczytania instrukcji i zastosowania się do wskazówek dotyczących czyszczenia.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	Wymiary (mm)	Maks. obciążenie termiczne ΣQ_n kW (Hi)	Min. obciążenie termiczne ΣQ_{nmin} kW (Hi)	TiP	Przyłącze gazu (cale)	Moc elektryczna (W)	Przepływ prądu (A)	Zasilanie (V)	Kabel	Waga (kg)
RQ32453	575x730x929	9,75	3,9	A1	R 1/2"	14	0,14	230 V~ NPE	3x1,5 TTR (H05VVF)	25
RQ32454	575x730x1089	13	5,2	A1	R 1/2"	14	0,14	230 V~ NPE	3x1,5 TTR (H05VVF)	39
RQ32455	575x730x1249	16,25	6,5	A1	R 1/2"	14	0,14	230 V~ NPE	3x1,5 TTR (H05VVF)	33
RQ32463	550x710x976	9,75	3,9	A1	R 1/2"	14	0,14	230 V~ NPE	3x1,5 TTR (H05VVF)	22
RQ32464	550x710x1136	13	5,2	A1	R 1/2"	14	0,14	230 V~ NPE	3x1,5 TTR (H05VVF)	27
RQ32465	550x710x1296	16,25	6,5	A1	R 1/2"	14	0,14	230 V~ NPE	3x1,5 TTR (H05VVF)	30
RQ32453-1	575x730x929	9,75	3,9	A1	R 1/2"	–	–	–	–	24
RQ32454-1	575x730x1089	13	5,2	A1	R 1/2"	–	–	–	–	27
RQ32455-1	575x730x1249	16,25	6,5	A1	R 1/2"	–	–	–	–	32
RQ32463-1	540x710x865	9,75	3,9	A1	R 1/2"	–	–	–	–	20
RQ32464-1	540x710x1025	13	5,2	A1	R 1/2"	–	–	–	–	24
RQ32465-1	540x710x1185	16,25	6,5	A1	R 1/2"	–	–	–	–	28
RQ32443	535x650x805	9,75	3,9	A1	R 1/2"	–	–	–	–	16
RQ32444	535x650x965	13	5,2	A1	R 1/2"	–	–	–	–	23
RQ32445	535x650x1125	16,25	6,5	A1	R 1/2"	–	–	–	–	24

PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Zastosowanie:

Gyrosy znajduje zastosowanie w kuchniach, restauracjach, stołówkach, barach szybkiej obsługi, kuchniach hotelowych, kuchniach szpitalnych, szkołach, strefach wojskowych do gotowania mięsa i wyrobów mięsnych. To urządzenie zostało zaprojektowane do bezpośredniego gotowania.

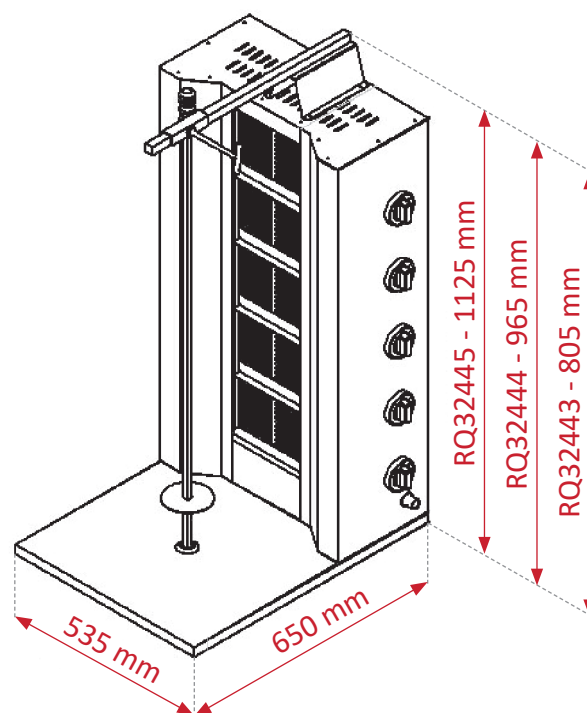
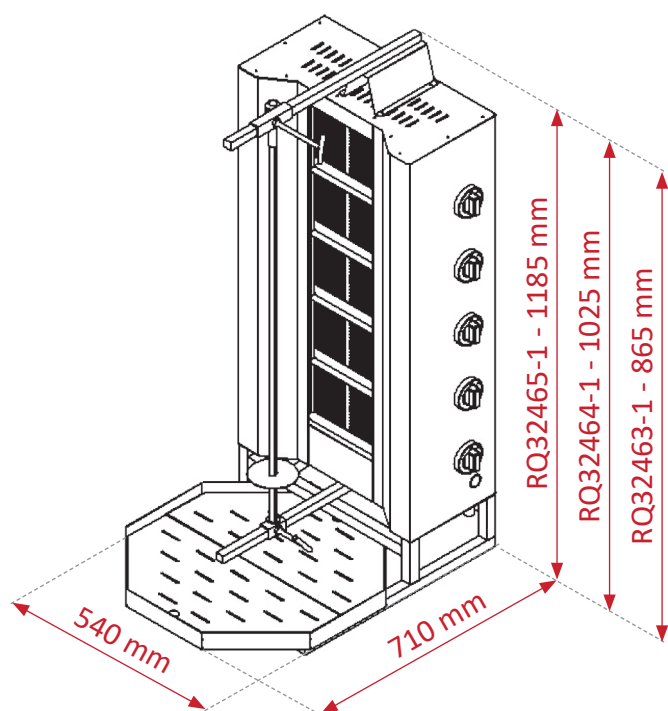
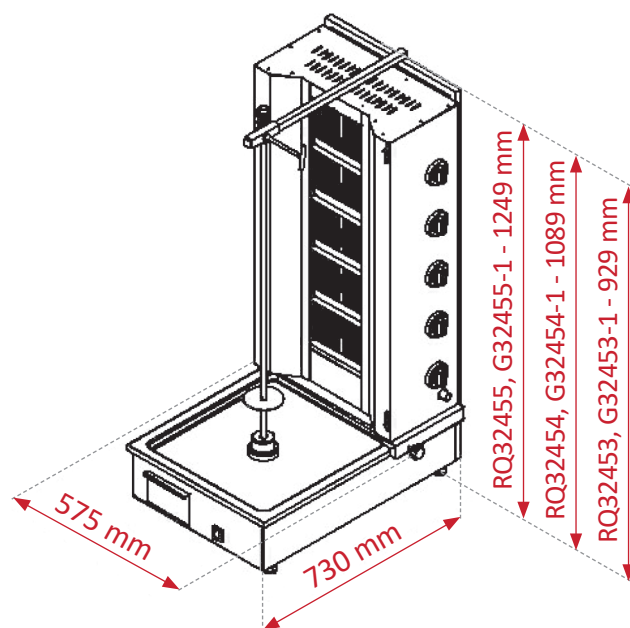
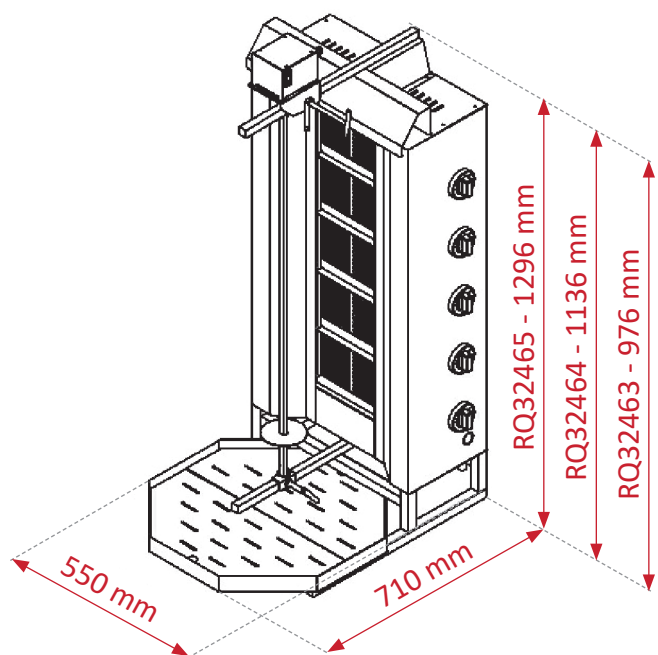
Pierwsze użycie:

Urządzenie należy czyścić wilgotną szmatką z mydłem przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu.



Uwaga:

To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolonych operatorów. Nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.

WYMIARY URZĄDZENIA



OPIS ETYKIET URZĄDZENIA

	 RESTOQUALITY	TR	← Miejsce docelowe Kraje
Informacje o produkcie	MODEL	RQ32463	
	TiP	A1	
	TYP	4 X 3,25	
Informacje o gazie	Qn kW (Hi)	13	
	NUMER SERYJNY	00001	
	DATA PRODUKCJI	04.10.2022	
Informacje o mocy	CAT.	II_{2H3B/P}	
		G20 - 2H - 20 mbar 06 Prod.Id.Nr	

Rodzaje gazu naklejki

G30-3B/P-30 mbar

G30-3B/P-50 mbar

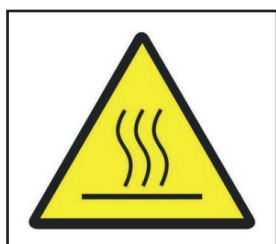
WAŻNA UWAGA DLA SERWISANTA!

Urządzenie jest przystosowane do rodzaju gazu wybranego przez klienta (LPG lub gaz ziemny).

Sprawdź, czy typ przyłącza gazowego klienta jest taki sam, jak na naklejce urządzenia.

Oryginalna naklejka znajduje się na urządzeniu, a zapasowe naklejki znajdują się w plastikowej torbie z urządzeniem.

Naklejka gorąca powierzchnia



**To urządzenie musi być podłączone zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji urządzeń gazowych i może być instalowane wyłącznie w wystarczająco wentylowanym pomieszczeniu!
Przed instalacją i uruchomieniem należy uważnie przeczytać instrukcję!**

Niniejsze instrukcje są ważne tylko wtedy, gdy kraj przeznaczenia jest podany na urządzeniu.

SZCZEGÓŁY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nie wystawiać urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

Urządzenie należy zamontować pod okapem z wyciągiem mechanicznym.

Nie przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia.

To urządzenie musi być podłączone zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji urządzeń gazowych i może być instalowane wyłącznie w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu! Przeczytaj uważnie instrukcje przed instalacją i uruchomieniem!

Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i musi być obsługiwane przez przeszkolonych operatorów.

Zapach gazu oznacza wyciek gazu. Zamknij główny zawór i otwórz drzwi i okna, nie używaj urządzeń elektrycznych. Natychmiast wezwij serwis techniczny.

Nie myć wodą pod ciśnieniem.

Deklarowana moc urządzenia nie może ulec zmianie na żądanie użytkownika. Wszelkie modyfikacje zaworów i wtryskiwaczy powodują automatycznie dyskwalifikację urządzenia z gwarancji.

Nie używaj w urządzeniu żadnych nieoryginalnych części zamiennych. Jeśli jakiegokolwiek części, których nasza firma nie dostarcza, zostaną użyte w urządzeniu, spowoduje to automatyczną dyskwalifikację urządzenia z gwarancji.

Jeśli z jakiegokolwiek powodu w obszarze użytkowania urządzenia wybuchnie pożar, należy zamknąć zawory gazowe i obwody elektryczne, a do ugaszenia ognia należy użyć gaśnicy. Nigdy nie należy używać wody do gaszenia ognia, ponieważ spowoduje to szybsze rozprzestrzenianie się ognia.

PRZYGOTOWANIA PRZED MONTAŻEM

Przed przystąpieniem do montażu należy upewnić się, że przyłącza gazowe są prawidłowo zamontowane i gotowe.

Montaż należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami popełnionymi podczas transportu, montażu i obsługi.

W odniesieniu do wszystkich przepisów, norm i instrukcji należy sprawdzić wszystkie pozycje wymienione poniżej:

- Instrukcje bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom.
- Znaki ostrzegawcze.
- Stanowiska pracy spełniające wymogi higieniczne.
- Bezpieczeństwo przeciwpożarowe.
- Wentylacja, nawiew świeżego powietrza.
- Odprowadzanie spalin w celu zmniejszenia zanieczyszczenia powietrza.

PRZENOSZENIE I RELOKALIZACJA

Urządzenie, które zostało zamontowane przez autoryzowany serwis, NIE MOŻE BYĆ PRZENOSZONE, WĘŻE PRZYŁĄCZENIOWE NIE MOGĄ BYĆ ZMIENIONE I WYDŁUŻONE. Z wyjątkiem autoryzowanego serwisu.

Jeżeli jest taka potrzeba koniecznie wezwij swój autoryzowany serwis.

WENTYLACJA I ODDYMIANIE

Nie umieszczaj urządzenia pod żadnymi przedmiotami (np. półkami, szafkami...), które mogłyby zablokować wyjście komina.

Obszar podłączenia urządzenia musi być dobrze wentylowany, a dopływ świeżego powietrza powinien być zapewniony przez cały czas. W przeciwnym razie urządzenie może nie działać efektywnie i stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

Urządzenie musi pracować pod okapem który umożliwia odprowadzanie spalin do atmosfery.

W razie potrzeby należy skontaktować się z firmą, która wykonała przyłącza gazowe, w celu uzyskania informacji o przyłączach.

Sprawdź, czy urządzenie zostało dostarczone ze wszystkimi niezbędnymi częściami w całości. Sprawdź również, czy nie ma uszkodzeń powstałych podczas transportu.

Przed montażem urządzenia należy odkleić zabezpieczającą naklejkę PCV. Czynność ta może spowodować nieszkodliwe porażenie prądem elektrycznym. Aby zapobiec wstrząsom, dotknij metalowym przedmiotem zarówno urządzenia, jak i uziemienia aby odprowadzić ładunki elektrostatyczne do podłoża.

Po odklejeniu naklejki PVC należy oczyścić urządzenie z pozostałości naklejki za pomocą rozpuszczalnika.

Niniejsze instrukcje są ważne tylko wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się kod kraju. Jeśli tak nie jest, w celu zastosowania aktualnych warunków obowiązujące w danym kraju, należy zapoznać się z odpowiednimi instrukcjami technicznymi.

MONTAŻ

Blat, na którym będzie ustawiony produkt, musi być wypoziomowany i posiadać odpowiednie wymiary.

Jeżeli urządzenie ma być ustawione w pobliżu ściany, przegrody, mebli kuchennych, tapety dekoracyjnej itp., to przedmioty te muszą być wykonane z materiału niepalnego lub pokryte izolacją przeciwogniową, w takim przypadku odległość między powierzchnią przedmiotów a urządzeniem może wynosić co najmniej 5 cm. Jeśli nie ma zabezpieczenia przeciwpożarowego, odległość powinna wynosić co najmniej 20 cm.

Zachęcamy do uważnego przestrzegania tych ostrzeżeń. Jeśli urządzenie ma być używane z gazem LPG, odległość między urządzeniem a zbiornikiem propanu powinna wynosić co najmniej 50 cm.

Przed montażem produktu przez serwis techniczny należy sprawdzić naklejkę czy typ i ciśnienie gazu są takie same jak na przyłączy gazowym.

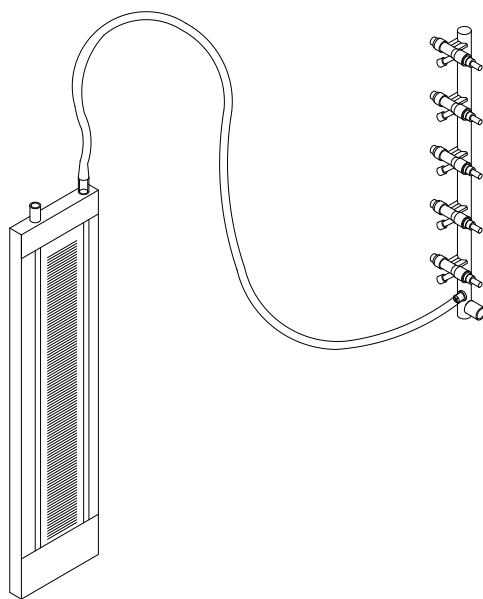
Jeżeli informacje na naklejce urządzenia nie zgadzają się z przyłączem gazowym klienta, należy dokonać odpowiednich przygotowań i regulacji w celu zamiany na inne gazy (może to wykonać jedynie wykwalifikowany technik z uprawnieniami).

Sprawdź, czy promień rury przyłącza gazowego jest taki sam, jak opisano w specyfikacji technicznej. Jeżeli promień rury jest większy niż podany, należy zastosować redukcję w celu dopasowania rury do urządzenia. Jeśli rura jest mniejsza niż opisana w specyfikacji technicznej, urządzenie nie będzie działać prawidłowo i nie wolno go podłączać. Należy zmienić przyłączy gazu.

Po tych kontrolach Serwis Techniczny może podłączyć urządzenie do przyłącza gazowego za pomocą elastycznego przewodu gazowego i zasilania elektrycznego. Do podłączenia do zasilania napięcie nominalne powinno wynosić 230 V. Przed podłączeniem należy sprawdzić napięcie znamionowe na zasilaniu. W celu ochrony przed porażeniem do układu urządzenia należy podłączyć zabezpieczenie różnicowo - prądowe 30 mA.

Pomiar ciśnienia wykonuje się zgodnie z rysunkiem. Zaślepka wlotu manometru wtryskiwacza jest demontowana za pomocą odpowiedniego klucza. W celu pomiaru ciśnienia do wejścia manometru podłącza się elastyczny przewód manometru. Po zmierzeniu ciśnienia i potwierdzeniu odpinamy wąż i zakładamy korek na wejście. Sprawdza się szczelność za pomocą piany mydlanej.

Urządzenie jest obsługiwane zgodnie z procedurami opisanymi w artykule „Obsługa”.

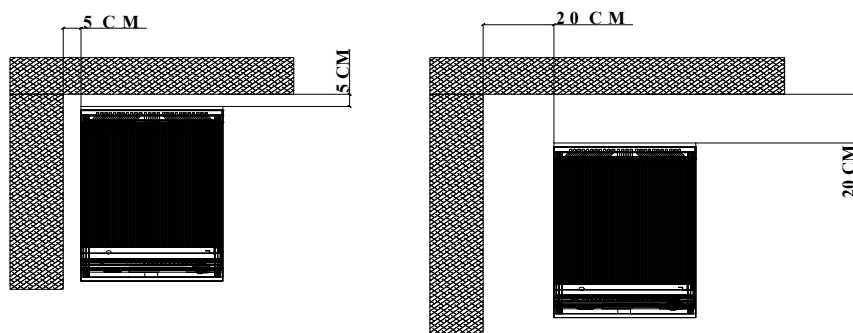


Podczas pracy urządzenia ciągłość płomienia jest sprawdzana wzrokowo podczas montażu.

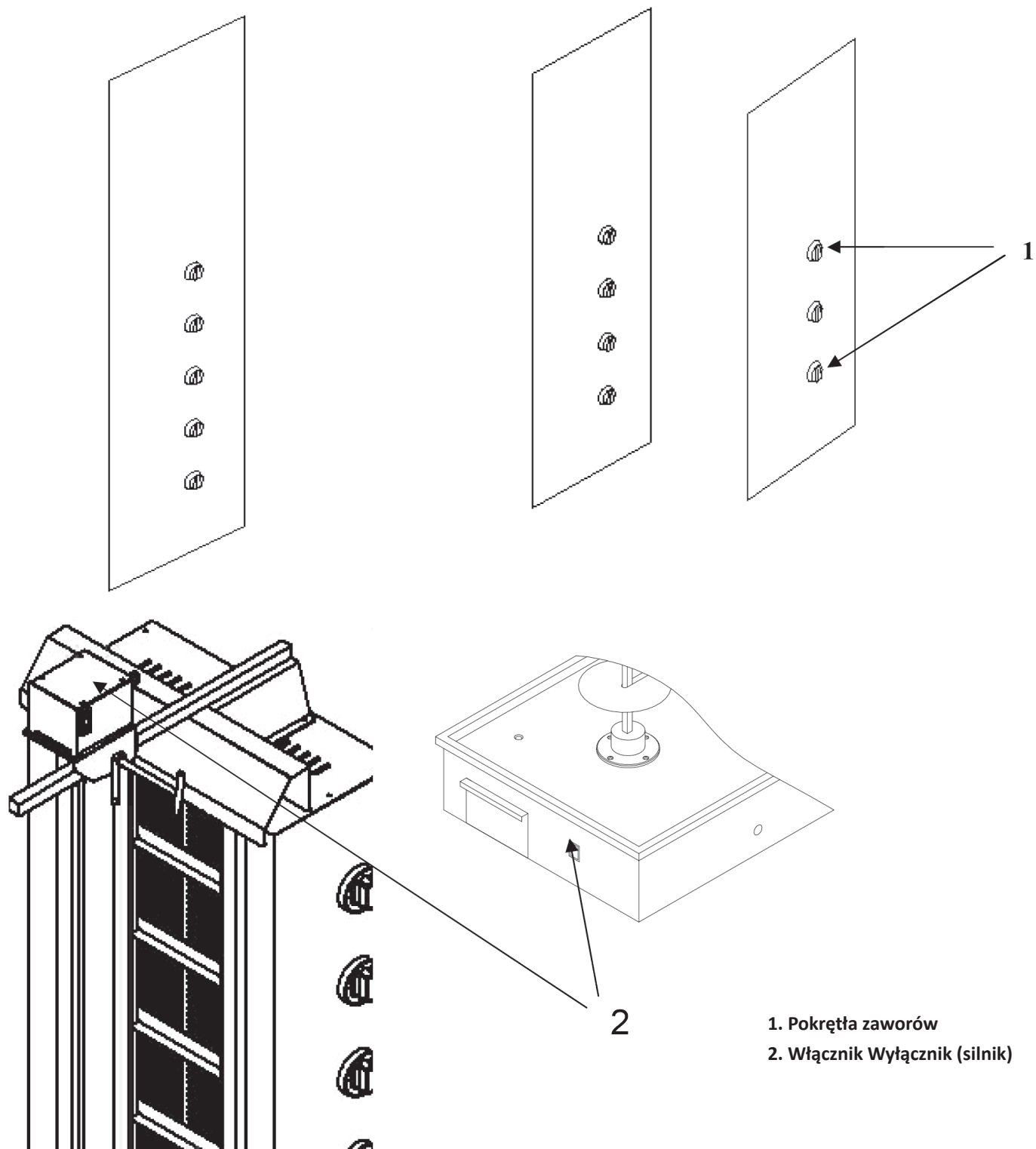
Po uruchomieniu urządzenia należy przeszkolić klienta w zakresie obsługi i konserwacji. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do skrócenia żywotności urządzenia.

Deklarowana moc urządzenia nie może ulec zmianie na żądanie użytkownika. Wszelkie modyfikacje zaworów i wtryskiwaczy powodują automatycznie dyskwalifikację urządzenia z gwarancji.

Nie używaj w urządzeniu żadnych nieoryginalnych części zamiennych. Jeśli jakiegokolwiek części, których nasza firma nie dostarcza, zostaną użyte w urządzeniu, spowoduje to automatyczną dyskwalifikację urządzenia z gwarancji.

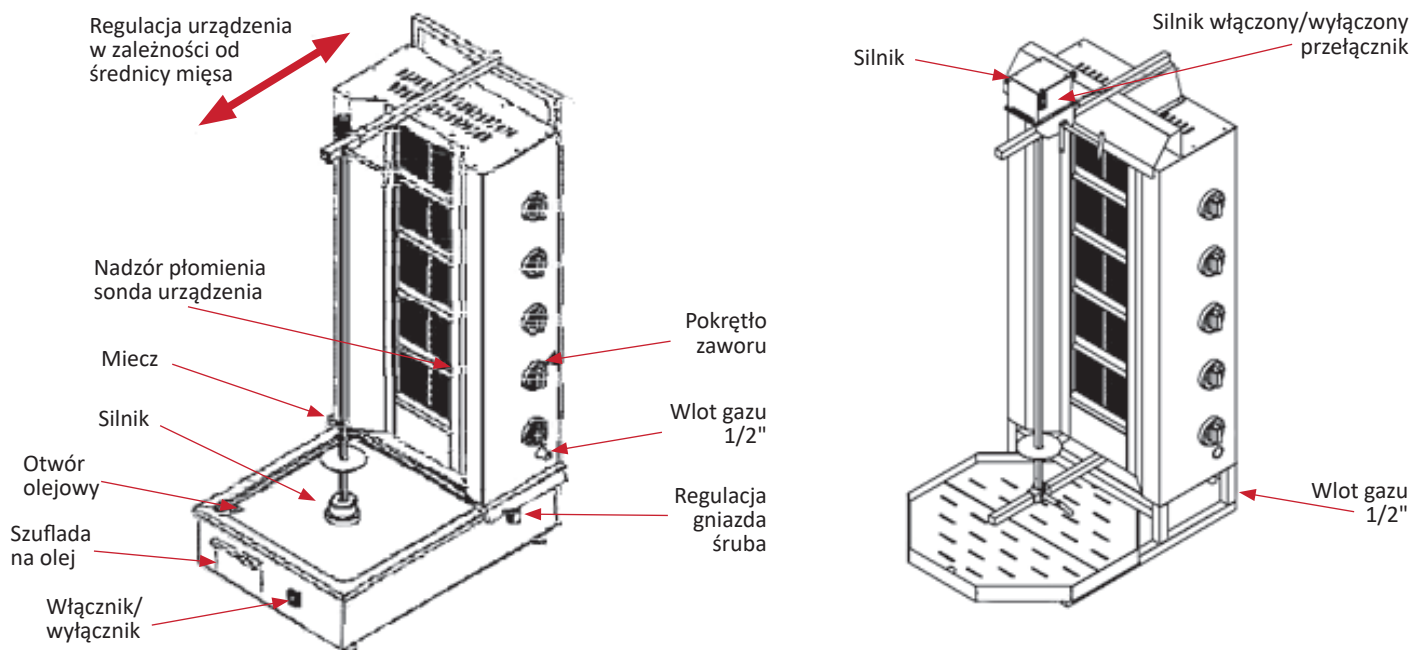


PANEL KONTROLNY



OBSŁUGA URZĄDZENIA

- a) **Zapłon palników** - Otwórz główny zawór gazu zasilający urządzenie, następnie obróć pokrętkę zaworu gazowego (1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do maksymalnej pozycji i naciśnij oraz przytrzymaj wciśnięty wystarczająco mocno (**Przy pierwszym użyciu, może upłynąć do 20 - 25 sekund do zapłonu**) po czym w celu zapłonu należy użyć zewnętrznego źródła ognia. Po zapaleniu palnika przytrzymaj pokrętkę w pozycji wciśniętej przez ok 10 sekund. Następnie należy puścić pokrętkę. Najpierw zapal górny palnik, następnie pozostałe palniki zapalą się automatycznie.
- b) **Działanie:** Włóż miecz do przygotowanego mięsa, a następnie umieść je na urządzeniu pokazanym na poniższym rysunku. Wyregulować w zależności od średnicy mięsa. Zapal palniki jak opisano powyżej. Włącz napęd miecza, aby uzyskać najlepszą wydajność, jeśli mięsa nie jest zbyt duże, ustaw pokrętkę zaworu w pozycji minimalnej, zmniejszy to znacznie zużycie gazu. Podczas pracy urządzenia olej z mięsa spada na tackę ociekową, następnie spływa do pojemnika na olej. Codziennie po zakończeniu operacji należy opróżnić i wyczyścić szufladę na olej.
- Po zakończeniu pracy należy również wyczyścić powierzchnię urządzenia. (Zob.: Czyszczenie i konserwacja).



- c) **Wyłączanie urządzenia** - W pierwszej kolejności należy wyłączyć silnik napędu miecza, a następnie w celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy przekręcić zawór w pozycję zamkniętą, aby zapobiec wszelkim zagrożeniom po wyłączeniu urządzenia, zalecamy również zamknięcie zaworu butli gazowej lub głównego zaworu instalacji gazowej.

Nadzorowanie płomienia:

Jeśli przypadkowo płomień pilota zgaśnie, gdy urządzenie jest włączone, system wyłączy się automatycznie, aby zapobiec nadmiernemu wyciekowi gazu. Wyłączenie gazu zajmie maksymalnie 60 sekund.

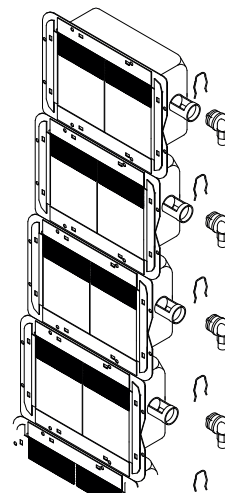
PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZÓW

Aby przeprowadzić transformację gazową urządzenia, poniższe czynności powinny być wykonane przez serwis techniczny.

Wymiana wtryskiwaczy palnika:

- Aby wymienić dysze, należy otworzyć tylny panel urządzenia.
- Za pomocą odpowiedniego klucza wyjmij wtryskiwacz ze złączki. W zależności od rodzaju konwersji gazu i ciśnienia, określ właściwy promień wtryskiwacza na tabeli średnic wtryskiwacza.
- Sprawdź, czy jest to właściwy wtryskiwacz, patrząc na numer na wtryskiwaczu. Sprawdź, czy wtryskiwacz nie jest zatkany.
- Zamontuj zapasowy wtryskiwacz w gnieździe.
- Zamknij panel przedni z powrotem na miejsce.

Średnica dyszy (mm)	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G25 25 mbar	G30/30 mbar G31/37 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
3	1,40	1,50	1,40	0,95	0,85	0,85
4						
5						



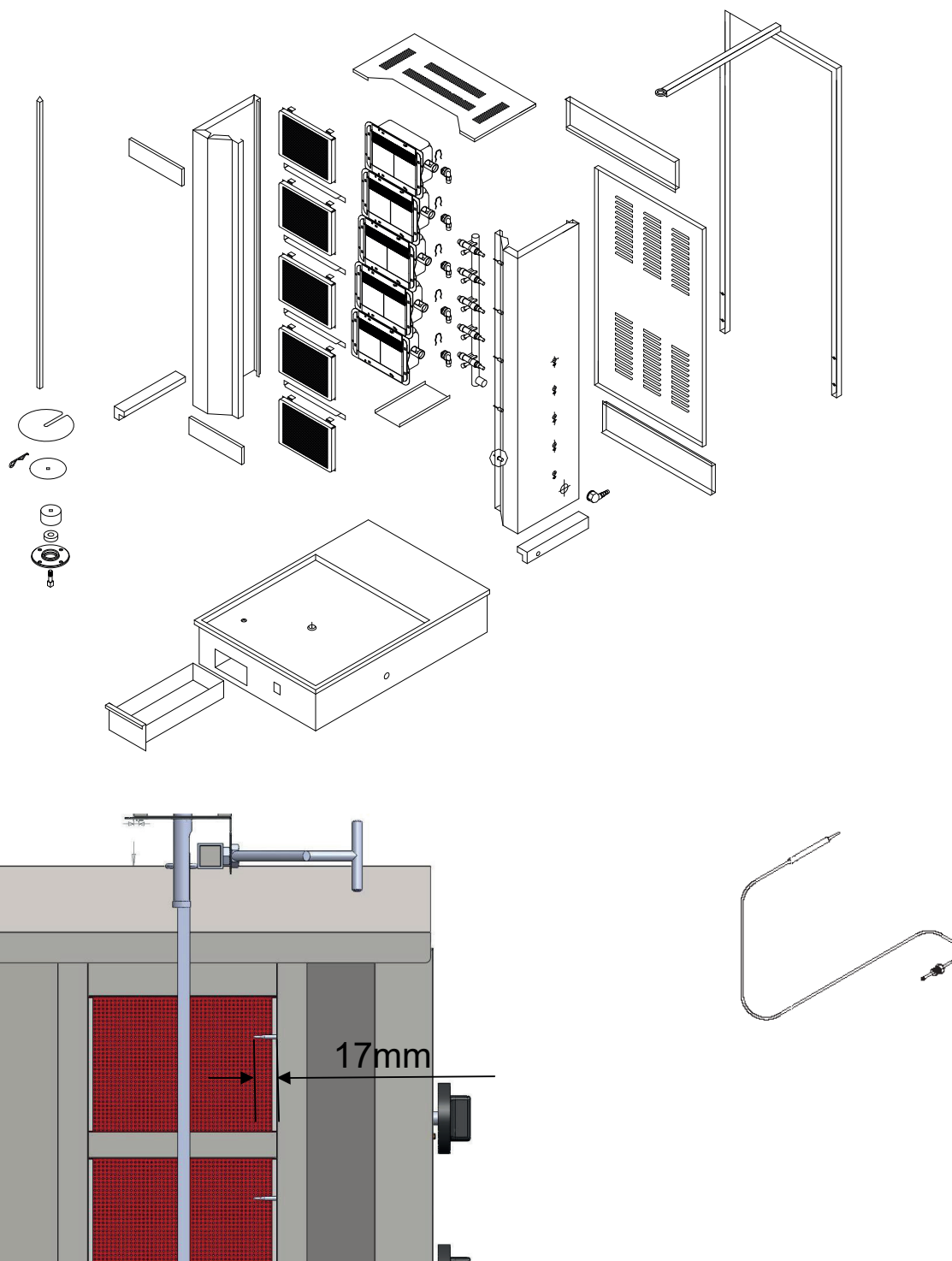
Wymiana wtryskiwaczy obejściowych:

Poluzuj śrubę regulacyjną minimalnego dopływu ciepła i zmień wtryskiwacz obejściowy na inny wymieniony w tabeli.

Rodzina	Gaz Typ	Wobbego Indeks internet W_i (Mj/m ³)	Konsumpcja		Kaloryczność H_i				Ciśnienie mbar		
			m ³ /h	kg/godz.	Mj/m ³	kWh/m ³	Mj/kg	kWh/kg	N	Min	Maks
II	G20	45,67	1,032	–	34,02	9,45	–	–	20	17	25
II	G25	37,38	1,200	–	29,25	8,125	–	–	20	17	25
									25	20	30
III	G30	80,58	–	0,768	–	–	45,65	12,68	50	42,5	57,5
									30	25	35

Uwaga: Zużycie podano dla modelu RQ 32463.

Ostatnia operacja: Usuń naklejki gazowe z urządzenia i zastąp je nowymi, podanymi w instrukcji produktu.



MOŻLIWE USTERKI I NAPRAWY

A) Zawór jest otwarty, ale w palniku nie ma gazu.

1. Sprawdź szczelność na wszystkich połączeniach gazowych.
2. Odłączyć przyłącze gazowe z nieszczelnością.
3. Wykonaj ponownie podłączenie gazu we właściwy sposób i jeszcze raz sprawdź, czy nie ma wycieków.

B) Zawór jest otwarty, palnik otrzymuje gaz, ale nie ma zapłonu.

1. Sprawdź, czy główny zawór gazowy jest otwarty czy zamknięty.
2. Sprawdź, czy przyłącze gazowe zaworu nie jest zatkane.
3. Sprawdź, czy wtryskiwacz palnika nie jest zatkany.
4. Sonda przeciwpożarowa nie jest wystarczająco blisko i nie otrzymuje wystarczającej ilości ciepła. Zamknij sondę kontroli płomienia na palniku.
5. Zawór może być uszkodzony. Wymień na nowy.

KONSERWACJA

Kontrola wycieku gazu

- Otwórz główny zawór gazu.
- Sprawdź szczelność na rurze elastycznej, wlocie gazu do urządzenia i połączeniach rampy zaworu.
- Uruchom urządzenie.
- Sprawdź, czy nie ma wycieków na zaworze i połączeniach gazu palnika, połączeniach gazu sterującego i złączach gazu wtryskiwacza.

Wtryskiwacze

- Podłączenie gazu należy określić na podstawie naklejki urządzenia.
- Wymontować palnik i wtryskiwacze pilotowe za pomocą odpowiedniego klucza i sprawdzić, czy pasują one do typu przyłącza gazowego zgodnie z podanymi na nich numerami. (patrz tabela 3).
- Sprawdź, czy wtryskiwacze nie są zatkane.
- Ponownie zamocuj sprawdzony wtryskiwacz na swoim miejscu.
- Sprawdź, czy nie ma wycieku gazu za pomocą piany mydlanej.

Kontrola ciśnienia

- otwórz korek manometru na wlocie gazu do kolektora.
- Podłącz elastyczny przewód manometru do wejścia manometru na zaworze lub wtryskiwaczu.
- Otwórz główny zawór gazu.
- Uruchom urządzenie.
- Zmierz ciśnienie.
- Urządzenie jest ustawione w pozycji minimalnej mocy, a manometr mierzy. (Patrz rozdział 11 min. Sterowanie mocą).
- Urządzenie jest wyłączone.
- Elastyczny przewód manometru U jest odłączony i zaślepki zaworu lub wtryskiwacza są prawidłowo założone.
- Urządzenie jest uruchamiane, a punkty połączeń są sprawdzane pod kątem szczelności za pomocą atestowanego miernika nieszczelności.

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 noweO 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. zmiękczac 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 ustalą 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. zmiękczac 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



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl