



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Krajalnica do wędlin

Modele: YG-03110, YG-03118, YG-03120, YG-03130



Spis treści

Informacje ogólne	3
Charakterystyka produktu.....	4
Wyposażenie	4
Instrukcje bezpieczeństwa	5
Przygotowanie do pracy	7
Obsługa.....	8
Konserwacja	8
Ostrzenie tarczy tnącej.....	9
Transport i magazynowanie produktu:	10
Ogólne warunki gwarancji.....	11

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



Informacje ogólne

Wprowadzenie

Przed rozpoczęciem użytkowania danej krawalnicy należy koniecznie przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią krawalnicy i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać na maszynie krojącej tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.



Przeczytać instrukcję



Bezpieczny kontakt z żywnością



Kierunek obrotu tarczy tnącej



Nie kłaść dłoni w tym miejscu



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie elementów niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu.

Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

Charakterystyka produktu

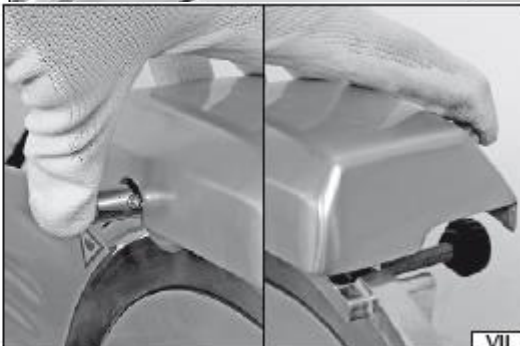
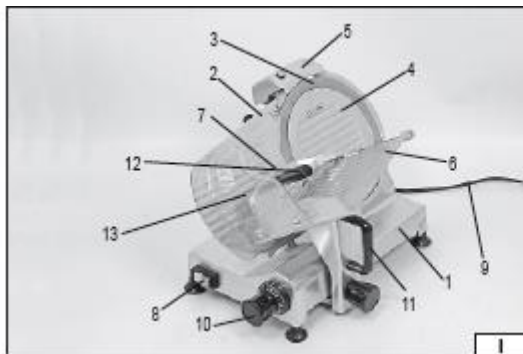
Krajalnica do wędlin służy do szybkiego i wydajnego porcjowania wędlin w plastry. Wędliny muszą być rozmrożone i pozbawione twardych elementów.

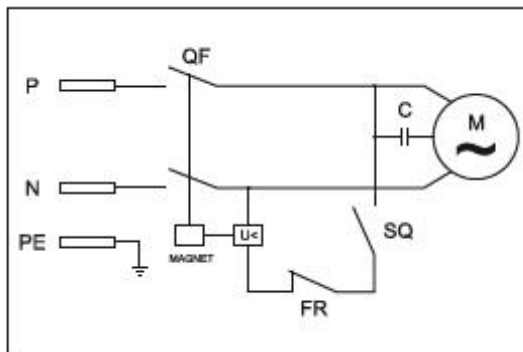
Krajalnica posiada wbudowaną ostrzałkę, która pozwala na utrzymanie właściwej ostrości tarczy tnącej. Dzięki regulacji grubości cięcia możliwe jest uzyskanie grubości plastrów w szerokim zakresie. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia zależna jest od właściwej eksploatacji.

Wyposażenie

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym, ale wymaga pewnych czynności przygotowawczych przed rozpoczęciem pracy, opisanych w dalszej części instrukcji.

W skład wyposażenia krajalnicy wchodzi:





1. podstawa
2. płyta oporowa
3. tarcza tnąca
4. osłona tarczy tnącej
5. ostrzałka
6. taca podawcza
7. płytka dociskowa
8. włącznik
9. kabel zasilający z wtyczką
10. regulacja grubości cięcia
11. uchwyt tacy podawczej
12. uchwyt płytki dociskowej
13. osłona rąk
14. kamień naprawczy
15. kamień ostrzący

Instrukcje bezpieczeństwa

Uwaga! Przeczytaj wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić do porażenia elektrycznego, pożaru, albo do uszkodzeń ciała.

PRZESTRZEGAJ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

- Produkt przeznaczony jest tylko do krojenie wędlin. Wędliny należy przygotować do cięcia pozbawiając je twardych elementów. Zamrożone wędliny należy rozmrozić przed rozpoczęciem cięcia.
- Nie ciąć innych produktów spożywczych.
- Nie należy korzystać z produktu w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary.

- Produkt należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Nie stawiać produktu w pobliżu źródeł ciepła lub ognia.
- Produkt ustawić tak, aby zapewnić właściwą wentylację wokół produktu. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych w obudowie produktu. Należy zachować odstęp 10 cm wokół produktu. Nad produktem należy przewidzieć miejsce na swobodną obsługę produktu.
- Produkt ustawić tak, aby pozostawić swobodny dostęp do gniazdka elektrycznego do, którego zostanie podłączona wtyczka przewodu zasilającego produkt. Ustawienie powinno także zapewniać swobodny dostęp do wyłącznika produktu.
- Produkt należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazda sieciowego.
- Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Produkt jest przeznaczony tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać produktu na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza produktu zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie zanurzać produktu w wodzie lub innej cieczy.
- Nie przeciążać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia produktu, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami.
- Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego.
- Zabronione jest użytkowanie produktu z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej.
- Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych.
- Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie 16 A.
- W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części produktu zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy produkt przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego.

- Tarcza tnąca posiada ostrą krawędź. Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze i konserwacji. Ze względu na ryzyko zranienia należy stosować rękawice ochronne w trakcie obsługi i konserwacji.
- Unikać kontaktu ciała ludzkiego z krawędzią tnącą. Podczas pracy z produktem dłonie trzymać tylko na uchwytach do tego przeznaczonych.
- Należy stosować tylko akcesoria dostarczone wraz z produktem lub oryginalne akcesoria oraz części zamienne udostępnione przez producenta.
- Zabronione jest przerabianie części w celu dopasowania ich do produktu.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia oraz znajomości urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem.

OBŚŁUGA

Przygotowanie do pracy:

- Urządzenie należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania.
- Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.
- Sprawdzić produkt pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie należy używać maszyny przed usunięciem uszkodzeń lub wymianą uszkodzonych elementów na nowe, wolne od uszkodzeń.
- Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.
- Jeżeli nie została fabrycznie zamontowana, należy zamontować osłonę rąk za pomocą dwóch śrub (II).
- **Uwaga!** Elementy mechanizmu tnącego zostały zakonserwowane za pomocą smaru na czas transportu. Należy smar całkowicie usunąć przed pierwszym użyciem maszyny.
- Urządzenie należy ustawić zgodnie z zaleceniami opisanymi powyżej.
- Upewnić się, że wtyczka kabla zasilającego nie jest podłączona do gniazdka.
- **Uwaga!** Każdą czynność związaną z wymianą części, regulacją lub konserwacją należy wykonywać tylko i wyłącznie przy odłączonym zasilaniu. Wtyczka kabla zasilającego musi być odłączona od gniazdka sieciowego.
- Prowadnicę płytki dociskowej oraz tacy podawczej należy nasmarować. Zapewni to płynną pracę tych elementów. Ze względu na kontakt z żywnością do smarowania należy stosować płynny tłuszcz spożywczy, np. olej. Za pomocą pędzla nanieść cienką warstwę oleju na obie prowadnice i przesunąć kilka razy w obu kierunkach płytę dociskową oraz tacę podawczą. Pozwoli to rozprowadzić olej po ich powierzchni. Rozchlapany podczas smarowania olej wytrzeć do sucha. Smarowanie należy powtarzać co 7 dni, lub częściej, jeżeli zostanie zauważony spadek płynności pracy obu ww. elementów.

- Dostęp do prowadnicy tacy podawczej jest możliwy od spodu produktu. W celu przemieszczenia tacy podawczej należy odblokować możliwość przesuwu tacy podawczej luzując pokrętko (III).

Włączanie i wyłączenie

- Upewnić się, że włącznik znajduje się w pozycji „wyłączony – O”, w tym celu nacisnąć przycisk włącznika oznaczony „O”.
- Sprawdzić czy żaden przedmiot lub część ciała nie ma styczności z ostrzem.
- Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.
- Uruchomić produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „I”. Spowoduje to uruchomienie pracy obrotowej tarczy tnącej.
- Należy pozostawić krajalnicę włączoną na ok. 3 minuty w tym czasie obserwując jej pracę. W razie zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości, np. zwiększonych drgań, zwiększonego hałasu, nierównomiernej pracy należy natychmiast wyłączyć produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „O” oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Przed ponownym włączeniem należy usunąć przyczynę nieprawidłowej pracy.
- Jeżeli podczas rozruchu próbnego nie zostaną zaobserwowane żadne oznaki nieprawidłowej pracy, należy wyłączyć produkt naciskając przycisk włącznika oznaczony „O”.
- Produkt jest gotowy do pracy.

Obsługa:

Uwaga! Do podawania wędlin do cięcia służy taca podawcza oraz płytką dociskowa, zabronione jest podawanie wędlin do cięcia za pomocą rąk, innych części ciała lub z wykorzystaniem innych przedmiotów.

- Odblokować możliwość przesuwu tacy podawczej luzując pokrętko (III).
- Sprawdzić czy taca podawcza przesuwa się swobodnie w obie strony. Tacę podawczą ustawić w krańcowym położeniu z dala od tarczy tnącej.
- Ustawić grubość cięcia za pomocą pokrętki. Pokrętko posiada skalę w milimetrach, która pozwala łatwiej ustawić grubość cięcia.
- Unieść płytkę dociskową i ułożyć na tacy podawczej, tak aby część wędliny przeznaczona do cięcia opierała się na płycie oporowej.
- Płytkę dociskową docisnąć wędlinę do płyty oporowej i tacy podawczej.
- Z tyłu krajalnicy ustawić naczynie, w którym będzie gromadzona pokrojona wędlina.
- Uruchomić produkt włącznikiem.
- Jedną dłoń położyć na uchwycie tacy podawczej, a drugą na uchwycie płytki dociskowej.
- Kroić wędlinę na plastry przesuając tacę podawczą w kierunku od i do tarczy tnącej, jednocześnie płytkę dociskową przesuwać wędlinę w kierunku płyty oporowej.
- Po skończonym krojeniu najpierw wyłączyć produkt włącznikiem i dopiero po zatrzymaniu obrotów tarczy tnącej przystąpić do zdejmowania reszty wędliny z tacy podawczej.
- Po usunięciu żywności z krajalnicy należy przystąpić do jej konserwacji.

Konserwacja:

Uwaga! Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć maszynę, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka, odczekać do jego ostudzenia i dopiero wtedy przystąpić do konserwacji.

Uwaga! Ze względu na przeznaczenie maszyny do przygotowywania żywności należy ją starannie konserwować. Pozwoli to zachować właściwą higienę. Urządzenie należy poddawać konserwacji po każdym użyciu.

- Do czyszczenia maszyny stosować tylko łagodne środki przeznaczone do czyszczenia naczyń kuchennych. Zabronione jest stosowanie środków czyszczących ściernych np. proszek lub mleczko czyszczące oraz środków zawierających substancje żrące. Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników, benzyn lub alkoholi.
- Środek czyszczący należy rozcieńczyć wodą zgodnie z informacjami do niego dołączonymi, następnie nanieść na miękką tkaninę i oczyścić produkt z zewnątrz oraz wewnątrz komory dysków. Pozostałości środka czyszczącego usunąć miękką tkaniną lekko nasączoną czystą wodą. Następnie osuszyć wszystkie powierzchnie za pomocą suchej, miękkiej tkaniny.

UWAGA! Produkt nie jest przeznaczony do czyszczenia za pomocą strumienia wody. Nie należy też zanurzać produktu w wodzie lub w innym płynie.

- Oczyścić wszystkie powierzchnie z resztek żywności.
- Odkręcić pokrętło mocujące osłonę ostrza (IV), zdemontować osłonę ostrza i oczyścić z resztek żywności przestrzeń pomiędzy tarczą tnącą i osłoną.
- Po oczyszczeniu zamocować ponownie osłonę ostrza za pomocą pokrętła.
- Żaden z elementów maszyny nie nadaje się do czyszczenia w zmywarkach lub strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem.
- Po konserwacji wszystkie elementy produktu należy dokładnie osuszyć.

Ostrzenie tarczy tnącej:

- Produkt został wyposażony w ostrzałkę, która umożliwia naostrzenie krawędzi tarczy tnącej.
- Nowa maszyna posiada fabrycznie naostrzoną tarczę tnącą i nie ma potrzeby jej ostrzenia. Jednak w trakcie pracy krawędź tnąca ulega stępieniu i należy ją regularnie ostrzyć.

Uwaga! Przed rozpoczęciem ostrzenia tarcza tnąca musi zostać dokładnie oczyszczona, a następnie osuszona.

Unieść ostrzałkę i obrócić ją o 180 stopni tak, aby krawędź tarczy tnącej znalazła się pomiędzy kamieniami ostrzałki (V). Ostrzałka posiada dwa kamienie, przednie do naprawy krawędzi tnącej, a tylne do ostrzenia. Jeżeli krawędź tnąca nie posiada ubytków, zagnieceń wystarczy użyć kamienia ostrzącego. Jeżeli jednak na krawędzi tnącej widoczne są większe ubytki należy najpierw użyć kamienia do naprawy, a dopiero po naprawie użyć kamienia ostrzącego.

- Położenie ostrzałki należy wyregulować za pomocą pokrętki (VI) tak, aby kamień do naprawy krawędzi tnącej nie dotykał krawędzi tarczy tnącej.
- Uruchomić maszynę i poczekać na osiągnięcie pełnej prędkości obrotowej. Zachowując ostrożność docisnąć kamień do ostrza (VII). Nie należy używać do tego nadmiernej siły, niewielkie iskry powinny się pojawić w trakcie ostrzenia.
- Po naostrzeniu odsunąć kamień od ostrza i sprawdzić efekt ostrzenia. Jeżeli ostrze ma równą krawędź, to powinno być ostre.
- W przeciwnym wypadku powtórzyć ostrzenie. Nie zaleca się nadmiernie ostrzyć krawędzi tnącej, gdyż doprowadzi to do jej nadmiernego zużycia.

Uwaga! Do sprawdzenia ostrości nie należy używać palców ani innych części ciała. Krawędź tnąca jest bardzo ostra i może spowodować poważne zranienie.

- Po zakończeniu ostrzenia odłączyć wtyczkę kabla zasilającego produkt od gniazdka sieciowego, obrócić ostrzałkę w położenie spoczynkowe i dokładnie oczyścić produkt z pyłu powstałego podczas ostrzenia. Należy także oczyścić przestrzeń pomiędzy ostrzem i osłoną.
- W trakcie ostrzenia tarcza tnąca stopniowo zmniejsza swoją średnicę. Jest to zjawisko normalne, jeżeli jednak odległość między płytą oporową a krawędzią tarczy tnącej wyniesie 5 mm. Należy poluzować śruby znajdujące się na spodniej krawędzi (VIII) i przesunąć płytę oporową w kierunku tarczy tnącej tak, aby odległość pomiędzy tymi elementami wynosiła 2 mm.
- Tarczę tnącą należy wymienić gdy jej średnica zmniejszy się o 12 mm w stosunku do średnicy nominalnej.

Transport i magazynowanie produktu:

- Jeżeli produkt nie będzie użytkowany przez dłuższy czas należy produkt wyłączyć i odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka. Dokładnie wyczyścić i osuszyć produkt.
- Produkt podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci.
- Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.
- Magazynować i transportować produkt w położeniu roboczym. Nie przechylać, nie układać

DANE TECHNICZNE produktów warstwowo. Nie stawiać niczego na produkcie.

Parametr	Jednostka miary	Wartość			
		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Numer katalogowy		YG-03110	YG-03118	YG-03120	YG-03130
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc znamionowa	[W]	120	150	150	250
Klasa izolacji		I	I	I	I
Stopień ochrony		IPX1	IPX1	IPX1	IPX1
Grubość cięcia	[mm]	0,2 - 15	0,2 - 15	0,2 - 15	0,2 - 16
Średnica tarczy tnącej	[mm]	220	220	220	300
Maks. szerokość ciętego produktu	[mm]	180	180	180	220
Masa netto	[kg]	12,2	15,5	16,5	24,5
Poziom hałas – ciśnienie akustyczne $L_{pa} \pm K$	[dB(A)]	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3	60 ± 3
Poziom hałas – moc akustyczna $L_{WA} \pm K$	[dB(A)]	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3	71 ± 3

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