



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Elektryczne rożny do kebaba Doner

Model: KLG230, KLG231, KLG232



Spis treści

SEKCJA 1: Podstawowe informacje	3
SEKCJA 2: Montaż	4
2.1. Zasady podłączenia elektrycznego	4
2.2. Zasady postępowania	4
2.3. Ochrona urządzenia przed uszkodzeniem.....	5
2.4. Ochrona urządzenia przed podpaleniem	5
2.5. W przypadku problemów	6
SEKCJA 3: Czynności, które trzeba wykonać przed pierwszym uruchomieniem.	6
3.1. Wstępne informacje	6
3.2. Opakowanie.....	6
3.3. Przenoszenie, transport, składowanie	6
3.4. Pierwsze czyszczenie i pierwsze ogrzewanie.....	6
SEKCJA 4: Obsługa urządzenia.....	7
4.1. Włączanie i wyłączanie	7
4.2. Użytkowanie	7
4.3. Czyszczenie i konserwacja	8
SEKCJA 5: Rozwiązywanie problemów	9
SEKCJA 6: Dane techniczne.....	10
6.1. Podłączenie do sieci elektrycznej	10
6.2. Specyfikacja techniczna.....	10
6.3. Schemat połączeń elektrycznych	11
SEKCJA 7: Oznaczenia	12
SEKCJA 8: Ogólne warunki gwarancji	12

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

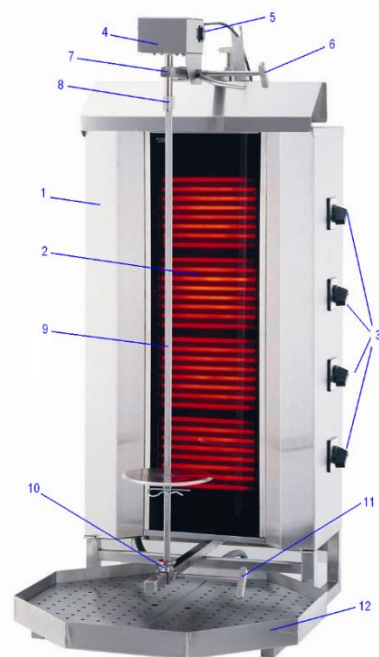
Aby zapobiec ryzyku wypadku lub uszkodzenia urządzenia, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed zainstalowaniem / użyciem maszyny.

SEKCJA 1: Podstawowe informacje

Grill elektryczny Doner służy do grillowania mięsa i potraw typu Doner Kebab. Wyposażenie urządzenia: szkło termiczne Robax Color S, górny silnik i rama korpusu ze stali nierdzewnej.

Urządzenie składa się z:

- 1- Nieruchoma rama
- 2- Szkło termiczne pokrywające mechanizm grzewczy (RADIANT)
- 3- Włączniki / wyłączniki mechanizmu grzewczego
- 4- Korpus silnika
- 5- Pokrętło do regulacji silnika
- 6- Dźwignia mocująca korpus silnika
- 7- Profil uchwyty silnika
- 8- Mechanizm blokady górnej części rożna
- 9- Miecz (rożen)
- 10- Mechanizm blokady dolnej części rożna
- 11- Dolna dźwignia mocująca
- 12- Taca



Zdjęcie podglądowe urządzenia KLG 231:



Specyfika pracy urządzenia

Podczas ogrzewania maszyna jest zasilana energią elektryczną. Za obracanie rożna odpowiedzialny jest dwustronny silnik. Mięso Doner kebab jest umieszczane na rożnie, którego stabilność gwarantuje mechanizm blokady górnego i dolnego szpikulca rożna.

Zalecenia i porady dotyczące bezpieczeństwa

Te instrukcje obowiązują tylko wtedy, gdy na urządzeniu widnieje kod kraju. W przypadku braku zapoznaj się z ważną dokumentacją techniczną, aby ustawić urządzenie zgodnie z wymaganiami nałożonymi przez kraj, w którym będzie użytkowany.

SEKCJA 2: Montaż

2.1. Zasady podłączenia elektrycznego



- Wykonaj podłączenie elektryczne swojego sprzętu zgodnie z EN 60335-1 i EN 60335-2-38.
- Uziem sprzęt zgodnie z normami EN 60335-1 i upewnij się, że jest to trwały montaż.
- Wyłącznie zabezpieczony, zgodnie z przepisami, układ kablowy może zagwarantować bezpieczeństwo elektryczne urządzenia. Jest to podstawowy środek bezpieczeństwa, którego wykonanie jest bardzo ważne. Jeśli jesteś podejrzliwy, instalację masz pod kontrolą profesjonalnego elektryka. Firma produkcyjna nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia, które mogą wynikać z braku lub pęknięcia kabla bezpiecznika.
- Podczas wykonywania połączeń elektrycznych urządzenia nigdy nie korzystaj przedłużacza, ponieważ użycie go nie gwarantuje bezpieczeństwa sprzętowi.
- Nie używaj sprzętu z wieloma gniazdami wtykowymi. Przed montażem upewnij się, że nie ma widocznych uszkodzeń. Nie instaluj, ani nie używaj uszkodzonego sprzętu.
- Przed podłączeniem sprzętu upewnij się, że dane na tabliczce producenta są zgodne ze specyfikacjami używanej sieci (zabezpieczenie, napięcie i częstotliwość). Jeśli masz wątpliwości, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Jeśli przewód główny jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis RESTO Quality Sp. z o.o., serwis autoryzowany przez RESTO Quality Sp. z o.o. lub osoby z podobnymi kwalifikacjami, w celu uniknięcia zagrożenia.
- Uszkodzone elementy mogą być wymieniane tylko na oryginalne części zamienne RESTO Quality Sp. z o.o. Jako producent możemy zapewnić, że korzystasz z bezpiecznego sprzętu, wyłącznie jeśli posiadasz wspomniane części.
- Firma produkcyjna nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą być spowodowane nieprawidłowym montażem lub podłączeniem sprzętu.


2.2. Zasady postępowania

- Przed pierwszym uruchomieniem przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, dzięki temu zapewnisz sobie bezpieczeństwo, jak i zapobiegiesz uszkodzeniu sprzętu.
- Używaj urządzenia tylko w stanie zamontowanym. W ten sposób unikniesz kontaktu z częściami przewodzącymi prąd.

- Używaj urządzenia tylko na płaskiej powierzchni. Aby zapewnić odpowiednią wentylację powietrza odległość między okapem, a urządzeniem musi być zgodna z obowiązującymi lokalnymi przepisami przeciwpożarowymi i bezpieczeństwa.
- Należy pamiętać, że jeśli inne urządzenia są używane z tym urządzeniem, negatywne skutki, takie jak ciepło, tłuszcz, opary itp., spowodowane przez inne urządzenia mogą doprowadzić do utraty gwarancji na maszynę.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony personel, który zapoznał się już z niniejszą instrukcją instalacji, obsługi i konserwacji. Firma produkcyjna nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wady lub szkody wynikające z użycia urządzenia do innych celów, niż grillowanie mięsa Doner Kebab.



2.3. Ochrona urządzenia przed uszkodzeniem

- Podczas instalacji elementów uważaj na włącznik mechanizmu grzewczego (3.), pokrętło regulacji silnika (5.), szkło termiczne (2.) i obudowę ochronną kabla wylotowego przed potencjalnymi uszkodzeniami
- Uwaga: Ponieważ powierzchnie stałej ramy, różna, mechanizmu blokady nad różnym, profilu obudowy i szkła termicznego nagrzewają się, istnieje ryzyko poparzenia! Oczyszczyć ten obszar po ostygnięciu. 
- Nie dopuścić do przedostania się metalowych i temu podobnych części do otworów wentylacyjnych korpusu urządzenia, mogą np. spowodować uszkodzenie armatury i części elektrycznych
- Nie pryskaj wodą i / lub olejem, gdy szkło termiczne jest gorące. Wyczyść je delikatnie po ostygnięciu.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących do czyszczenia szkła termicznego.
- Natychmiast wyczyść zabrudzenia, które mogą pojawić się na powierzchniach sprzętu, aby zapobiec ich spaleni i przywarciu do powierzchni.
- Nigdy nie używaj narzędzi do czyszczenia wodą pod ciśnieniem ani parą. Takie materiały czyszczące mogą spowodować uszkodzenie sprzętu.

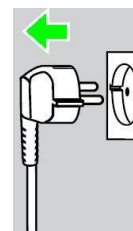


2.4. Ochrona urządzenia przed podpaleniem

- Szkło termiczne, stała rama i obszary przyległe nagrzewają się podczas użytkowania i pozostają takie przez pewien czas po wyłączeniu. W związku z tym miejsce użytkowania sprzętu nie powinno być dostępne dla klientów i dzieci; z wyjątkiem użytkowników.
- Ryzyko poparzenia! Podczas korzystania ze sprzętu chroń ręce rękawicami termoodpornymi. Dodatkowo, ponieważ przewodnictwo cieplne rękawic jest wysokie, należy upewnić się, że nie są one mokre ani wilgotne; w przeciwnym razie ręce mogą się poparzyć.

2.5. W przypadku problemów

- W przypadku jakichkolwiek problemów ze sprzętem, wyłącz go i bezpiecznik, odłącz kabel zasilający od gniazdka sieciowego, następnie zadzwoń do obsługi klienta. Upewnij się, że nie zostanie ponownie podłączone do zasilania przed zakończeniem procesu naprawy.
- Wszystkie naprawy powinny być wykonywane przez Autoryzowany Serwis, inne osoby mogą doprowadzić do obrażeń ciała i uszkodzenia sprzętu. Aby naprawy były objęte gwarancją, muszą być wykonane przez Autoryzowany Serwis przed datą jej wygaśnięcia.



SEKCJA 3: Czynności, które trzeba wykonać przed pierwszym uruchomieniem.

3.1. Wstępne informacje

- Zachowaj instrukcję obsługi i przekaz ją następnemu właścicielowi urządzenia.
- Przed montażem należy sprawdzić sprzęt pod kątem widocznych uszkodzeń. Nie instaluj, ani nie używaj uszkodzonego sprzętu.

3.2. Opakowanie

Opakowanie zabezpiecza sprzęt przed ewentualnymi uszkodzeniami mogącymi powstać podczas transportu. To opakowanie zostało wykonane z materiału pochodzącego z recyklingu, zapewnia to zarówno oszczędność surowca, jak i zmniejsza ilość odpadów. Jeśli chcesz samodzielnie pozbyć się opakowania, zadzwoń do najbliższego centrum recyklingu.

3.3. Przenoszenie, transport, składowanie



- Jeśli musisz przetransportować urządzenie, przenieś je w oryginalnym opakowaniu i przestrzegaj znaków ruchu znajdujących się na nim.
- Jeśli oryginalne opakowanie urządzenia nie jest dostępne, zabezpiecz ruchome części (takie jak rożny, taca itp.) przed uszkodzeniem używając taśmy.
- Podejmij środki zapobiegające wszelkim możliwym uderzeniom w przyciski włączania / wyłączenia mechanizmu podgrzewacza, korpus, tuleję wylotu kabla, szkło i inne powierzchnie
- Nie należy obciążać urządzenia ciężkim sprzętem.
- Utrzymuj produkt we właściwej pozycji podczas przenoszenia go.
- Jeśli sprzęt nie będzie używany lub wystawiony na ekspozycji przez dłuższy czas, przechowuj go w pomieszczeniu suchym, wolnym od kurzu i wilgoci



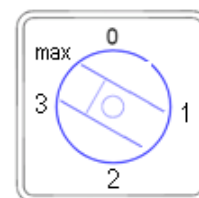
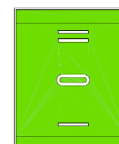
3.4. Pierwsze czyszczenie i pierwsze ogrzewanie

- Przed pierwszym użyciem zdejmij nylon ze sprzętu i wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne części wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.
- Nie używaj detergentu do wycierania.
- Podczas pierwszego nagrzewania, na rozgrzanych elementach urządzenia, może pojawić się chwilowy zapach i dym.
- Zapach i ewentualny dym wkrótce znikną. Ich pojawienie się nie wskazuje na nieprawidłowe podłączenie lub uszkodzenie sprzętu.

SEKCJA 4: Obsługa urządzenia

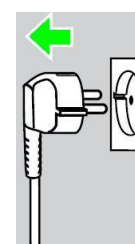
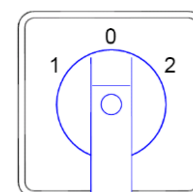
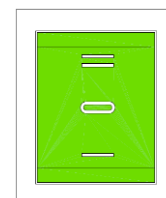
4.1. Włączanie i wyłączanie

- Elementy grzejne działają niezależnie.
- Elementy grzejne (Radian) włącza się przyciskami włącz / wyłącz, które znajdują się na ramie stałej.
- Aby włączyć pokrętko przekręć je i ustaw w pozycji 1, 2, 3 lub MAX.
- Aby grzać je przy użyciu najniższego ciepła, użyj pozycji „1”. Radian wyłącza się, a następnie włącza automatycznie w krótkich odstępach czasu.
- Aby grzać je w dłuższych odstępach czasu, obróć i ustaw pokrętko w pozycji „1”, „2” lub „3”.
- Ustaw pokrętko w pozycji „MAX”, aby zapewnić ciągłe użytkowanie.
- Aby wyłączyć, obróć i ustaw w pozycji „0”.
- Aby obrócić mięso, włączaj i wyłączaj silnik za pomocą pokrętła sterującego.
- Aby włączyć silnik, ustaw pokrętko w pozycji „I” lub „II”.
Te pozycje pokazują czy kierunek obrotów jest w lewo, bądź w prawo.
- Aby wyłączyć silnik, ustaw pokrętko w pozycji „0”.



4.2. Użytkowanie

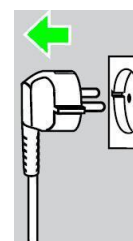
- Upewnij się, że podłączenie elektryczne urządzenia zostało wykonane zgodnie z odpowiednimi normami.
- Zamocuj dolny mechanizm blokady szpikulca różna (10.) za pomocą uchwytu mocującego (11.) w pozycji, w której zostanie włożone mięso typu Doner kebab.
- Przed włożeniem szpikulca różna zamocuj mechanizm jego górnej blokady (8.) na profilu uchwytu (7.) w środkowej pozycji.
- Umieść rożen (9.) na mechanizmie blokady dolnego szpikulca (10.) w miejscu, w którym wkładany jest kebab Doner i wyłącz górny mechanizm blokady szpikulca (8.).
- Aby aktywować pokrętko, przekręć je i ustaw w pozycji 1, 2, 3 lub MAX.
- Aby ogrzewać je na najniższym ogniu, należy użyć pozycji „1”. Radian wyłącza się, a następnie włącza automatycznie w krótkich odstępach czasu.
- Aby ogrzewać je w dłuższych odstępach czasu w porównaniu do pozycji „1”, obróć i ustaw w pozycji „2” lub „3”.
- Ustaw pokrętko w pozycji „MAX”, aby zapewnić ciągłe użytkowanie.
- Aby dezaktywować pokrętko, przekręć je i ustaw w pozycji „0”.
- Inne elementy grzejne również działają w ten sam sposób; w zależności od ilości mięsa.
- W celu zbliżenia mięsa do elementów grzejnych należy poluznić uchwyty mocujące (6.;11.) i przesunąć mechanizm blokady różna w kierunku elementów grzejnych. Po uzyskaniu żądanej pozycji należy ponownie dokręcić uchwyt mocujący.
- Aby obrócić mięso Doner kebab, włącz przełącznik kontrolujący silnik (5.) na korpusie silnika (4.). W zależności od kierunku obrotu kierowany jest do pozycji „I” lub „II”.
- Jeśli wymagane jest działanie grzałek przy użyciu małego ognia, przekręć pokrętko włączania / wyłączania (3.) mechanizmu podgrzewacza i ustaw go w pozycji „1”.



- Po zakończeniu grillowania przekręć i ustaw przycisk włączania / wyłączenia (3.) mechanizmu grzałki w pozycji „0”.
- Po zakończeniu grillowania; aby zatrzymać rożen (lub mięso), ustaw element kontrolujący silnik (5.) w pozycji „0”.
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy ustawić przycisk włączania / wyłączenia (3.) mechanizmu podgrzewacza do pozycji „wył.” i odłączyć go.

4.3. Czyszczenie i konserwacja

- Odłącz wtyczkę urządzenia (lub silnika) z gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że wszystkie wyłączniki są wyłączone.
- Najpierw poczekaj, aż sprzęt ostygnie, następnie usuń szorstki brud suchą szmatką.
- Nie wlewaj zużytego oleju do zlewu
- Jeśli ma to zastosowanie, możesz umieścić butelkę w pojemniku na odpady nie nadające się do kompostowania (nie w koszu na kompostowane odpady) lub zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w Twoim kraju.
- Używaj do czyszczenia ciepłej szmatki z mydłem.
- Nigdy nie używaj narzędzi czyszczących parą pod ciśnieniem i wodą do sprzątania sprzętu. Para pod ciśnieniem i woda mogą dostać się do sekcji przewodzących prąd powodując uszkodzenia. Firma produkcyjna nie odpowiada za szkody z tego wyniku.
- Nie używaj środków czyszczących, takich jak odplamiacz i środek antykorozyjny o działaniu ściernym oraz gąbek z twardą powierzchnią.
- Po każdym czyszczeniu na mokro wyczyść sprzęt do sucha czystą szmatką.
- Nigdy nie używaj środków chemicznych ani materiałów do czyszczenia stali. Natychmiast wytrzyj wszelkie zabrudzenia. Długotrwałe zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie powierzchni.
- Czyść swój sprzęt regularnie, jeśli to możliwe, po każdym procesie przygotowywania kebaba Doner



SEKCJA 5: Rozwiązywanie problemów

Sprzęt powinien być naprawiany wyłącznie przez Autoryzowany Serwis. Jakiegokolwiek nieprawidłowe czynności naprawcze wykonywane przez nieautoryzowane osoby serwisowe mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie grzeje lub palniki nie działają.	Główny bezpiecznik jest przepalony.	Sprawdź główny bezpiecznik.
	Elementy włączania / wyłączenia jest nieaktywny.	Włącz element włączania / wyłączenia.
	Element grzejny nie działa. Element włączający / wyłączający nie działa. System obwodów nie działa.	Wyłącz bezpiecznik. Wyłącz wszystkie elementy włączania / wyłączenia mechanizmu nagrzewnicy. Prosimy o kontakt z naszym zespołem obsługi klienta.
Urządzenie słabo się nagrzewa.	Element włączania / wyłączenia ustawiony jest na niski ogień.	Przekręć i ustaw przycisk włączania / wyłączenia na normalne nagrzewanie.
Szkoło termiczne zostało rozbite.	Narażenie szkła na jakiegokolwiek uderzenia. Ochlapanie wodą lub olejem, gdy szkło termiczne było gorące.	Wyłącz wszystkie elementy włączania / wyłączenia mechanizmu podgrzewacza. Prosimy o kontakt z naszym zespołem ds. konsumenta.
Silnik nie działa.	Element sterujący silnikiem nie działa. Silnik nie działa.	Sprawdź główny bezpiecznik. Wyłącz kluczyk do sterowania silnikiem. Odłącz urządzenie. Wyłącz wszystko. Prosimy o kontakt z naszym działem serwisowym.

SEKCJA 6: Dane techniczne

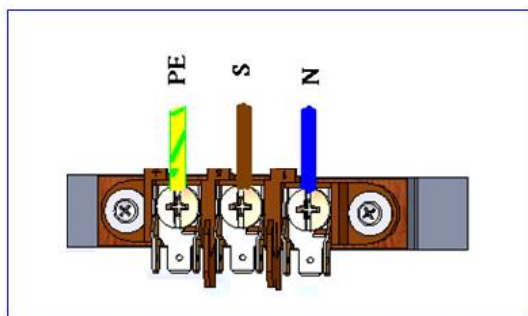
6.1. Podłączenie do sieci elektrycznej



- Podłączenie elektryczne sprzętu powinno być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka. Powinien on zapoznać się treścią przepisów nałożonych przez lokalne zakłady energetyczne w Twoim kraju i ściśle ich przestrzegać.
- Podłączenie elektryczne sprzętu powinno być wykonane przez uprawnionego i wykwalifikowanego elektryka zgodnie z normą EN 60335.
- Napięcie 400 V / 50-60 Hz.
- Sprzęt musi być koniecznie uziemiony.



400 V



ELASTYCZNY KABEL (GŁÓWNY PRZEWÓD)

S: POD NAPIĘCIEM (brązowy)

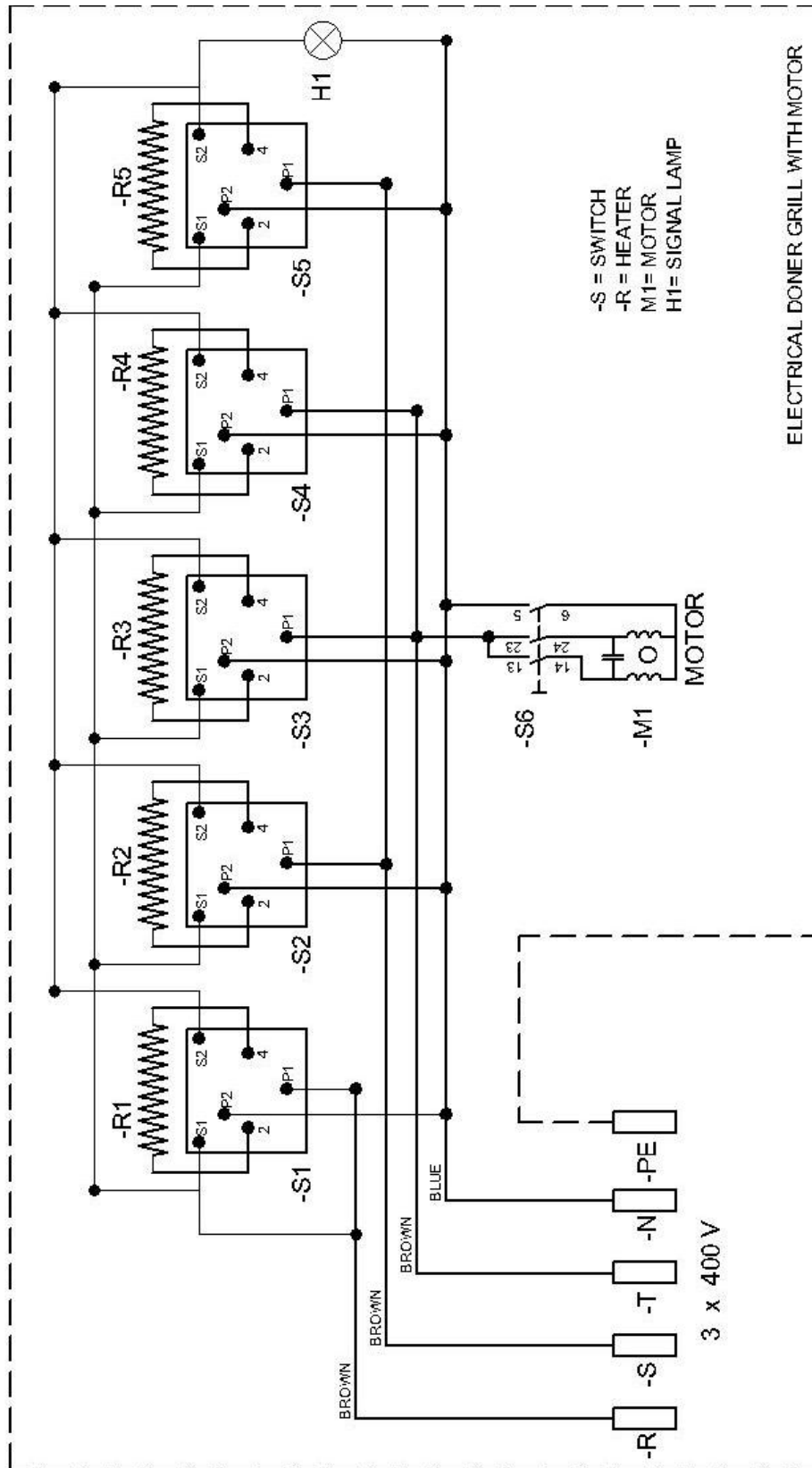
N: NEUTRALNY (niebieski)

PE: UZIEMNIENIE (zielono-żółty)










6.2. Specyfikacja techniczna

Model	KLG230	KLG231	KLG232
Ilość palników	3	4	5
Wysokość [mm]	960	1120	1285
Szerokość [mm]	550	550	550
Głębokość [mm]	700	700	700
Waga [kg]	25	30	35
Zasilanie [V] [Hz]	400 50	400 50	400 50
Moc [kW]	5,4	7,2	9

6.3. Schemat połączeń elektrycznych



SEKCJA 7: Oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Uwaga
	Gorące
	Rękawiczki
	W górę
	Potencjalne uziemienie
	Delikatny
	Chronić przed wilgocią
	Uziemienie
	Elektryczny

SEKCJA 8: 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:
- dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacze 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:
- o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - 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).
 - 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).
 - Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - 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:
- zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - 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