



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piece konwekcyjno-parowe - Galilei

Model: PF8406, PF7404, PF8410, PF1565, PF1555, PF1550, PF7704, PF7706, PF7710, PF7720



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
1.1. Wprowadzenie	3
1.2. Zalecenia.....	3
1.3. Rozgrzewanie pieca	3
1.4. Nawilżenie i para	3
SEKCJA 2: Instrukcja obsługi	4
2.1. Mechaniczny / cyfrowy panel sterowania.....	4
2.2. Pokręta	5
2.3. Sterowanie cyfrowe.....	7
SEKCJA 3: Ogólne warunki gwarancji	10

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



SEKCJA 1: Informacje ogólne

1.1. Wprowadzenie

Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy 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 urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

1.2. Zalecenia

W przypadku pieczenia bardzo tłustych potraw, takich jak pieczeń lub drób, zaleca się umieszczenie naczynia na dnie komory pieczenia w celu zebrania tłuszczu, który będzie kapał podczas obróbki termicznej.

W przypadku potraw w naczyniach wypełnionych płynem, należy zwrócić szczególną uwagę na ryzyko rozlania, zarówno podczas pieczenia, jak i wyjmowania naczyń z pieca. W przypadku pieców umieszczonych nad stołami ze stali nierdzewnej lub innymi piecami, nie zaleca się stosowania półek wyższych niż te, z których użytkownik może zajrzeć do wnętrza pojemnika ze względu na ryzyko poparzenia.

Zawsze czyść akcesoria przed ich użyciem.

Jeśli zajdzie potrzeba sprawdzenia lub obrócenia zawartości blach i grillów podczas pieczenia, należy zadbać o to, aby drzwiczki były otwarte przez jak najkrótszy czas, aby zapobiec spadkowi temperatury wewnątrz pieca, co wpłynęło by negatywnie na wynik pieczenia.



UWAGA: zaleca się otwieranie drzwi w dwóch etapach: pozostawić je w połowie uchylone na 4-5 cali (3-4 cm), a następnie całkowicie je otworzyć. Ma to na celu zapobiegnięcie oparzeniom lub oparzeniu przez parę oraz ciepło z pieca.

1.3. Rozgrzewanie pieca

Aby wyeliminować skutki utraty ciepła w wyniku otwierania drzwiczek podczas wkładania potrawy do pieca, zaleca się wstępne podgrzanie o co najmniej 30 ° C (86 ° F) powyżej temperatury wymaganej do pieczenia.

W przypadku pieczenia na parze zaleca się wstępne podgrzanie pieca, gdy jest on suchy (bez wilgoci oraz pary) i ustawienie wartości wilgotności lub pary po włożeniu potrawy do pieca. Umożliwi to szybsze podgrzewanie przy niższym zużyciu wody i energii.

1.4. Nawilżenie i para

Obecność pary lub wilgoci jest wskazana, jeśli chcesz uzyskać delikatniejsze pieczenie różnych rodzajów potraw. Zalecana jest także do szybkiego rozmrażania, podgrzewania potraw bez ich wysuszania lub utwardzania oraz do naturalnego odsalania dań solonych. Połączenie funkcji nawilżacza z tradycyjną zapewnia elastyczność użytkowania, oszczędność energii i czasu przy zachowaniu walorów odżywczych

i smaku potraw. Wytwarzanie pary i wilgoci odbywa się poprzez wtryskiwanie wody na wentylator, jest ona rozpylana i przechodząc przez element grzewczy zamienia się w parę.

Pieczenie na parze przeprowadza się, gdy komora pieczenia jest całkowicie lub prawie pełna parą, w zależności od rodzaju pieczonej żywności; można to osiągnąć ustawiając specjalne pokrętko powyżej 6. Inne wartości dotyczą gotowania z nawilżaniem, tj. z wilgotnością.

Pieczenia na parze przeprowadza się, gdy komora do pieczenia jest pełna lub prawie pełna, tj. komora jest napełniona parą. Różne sytuacje, np. gotowanie na parze, ale z komorą nie napełnioną parą, określa się jako pieczenie z nawilżaniem. Widocznie napełnienie parą można zauważyć po obecności kropli kondensacji na wewnętrznej szybie drzwi. Gdy komora pieczenia jest napełniona parą, dodanie większej ilości wody nie może zwiększyć ilości pary, w ten sposób powoduje straty wody i energii.

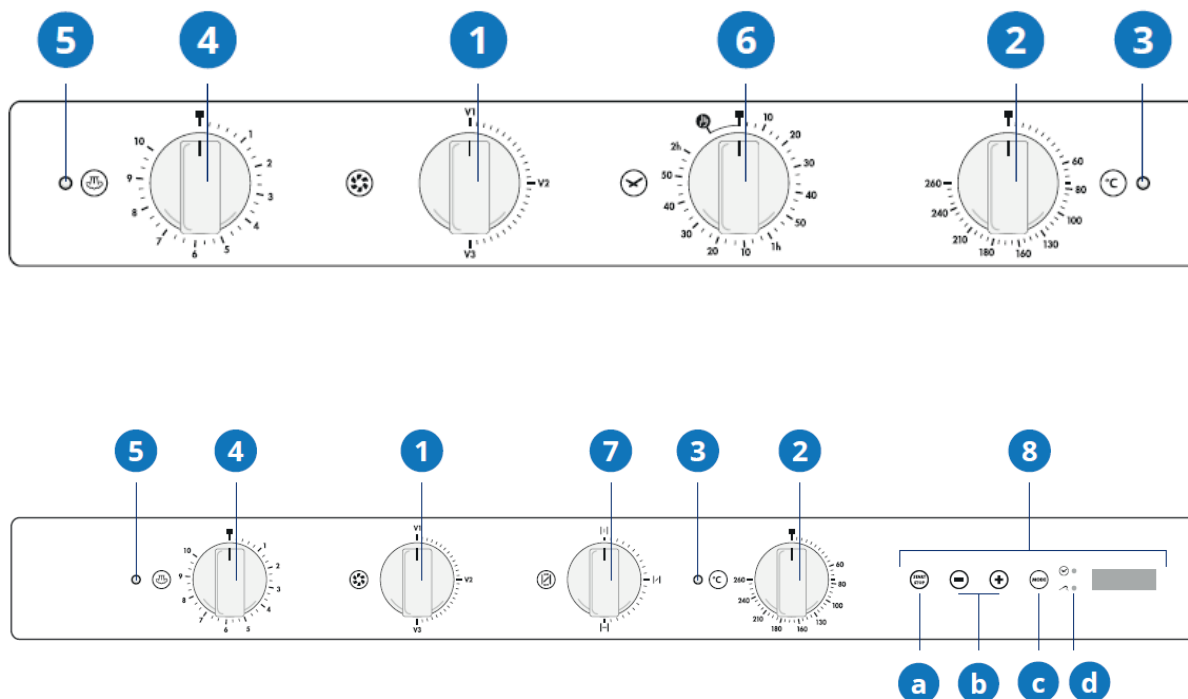
Zwykłe pieczenie odbywa się w temperaturze od 80 ° C (176 ° F) do 120 ° C (248 ° F). Jest oczywiście możliwe pieczenie na parze poza tym zakresem temperatur, jednak nie zaleca się robienia tego poniżej 60 ° C (140 ° F) i powyżej 140 ° C (284 ° F).

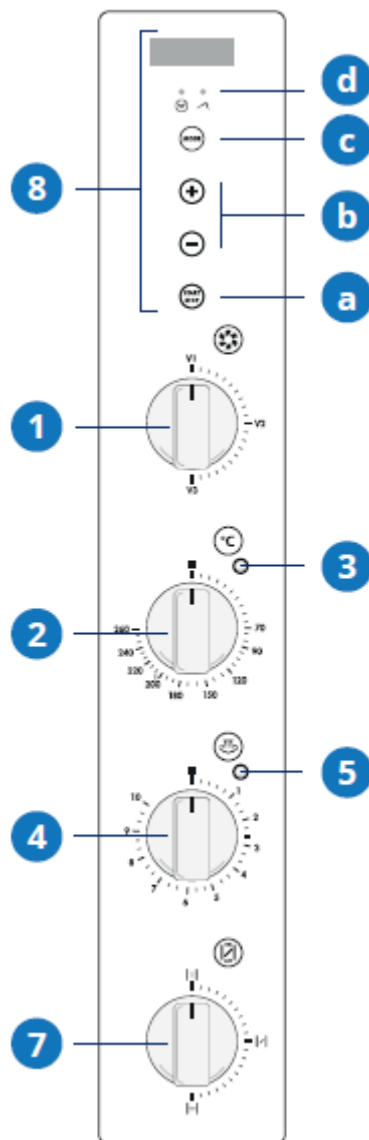


UWAGA: nie zaleca się pieczenia na parze w temperaturze ponad 140 ° C (284 ° F), powyżej tej temperatury zaleca się ustawienie specjalnego pokrętkła na maksymalnie 2, aby piec z użyciem nawilżenia.

SEKCJA 2: Instrukcja obsługi

2.1. Mechaniczny / cyfrowy panel sterowania





2.2. Pokręta

1 POKRĘTŁO SILNIKA

To pokrętło ma 3 możliwe pozycje:

V1 -> minimalna prędkość.

V2 -> średnia prędkość.

V3 -> maksymalna prędkość.

2 POKRĘTŁO TERMOSTATU

To pokrętko umożliwia wybór żądanej temperatury pieczenia, maksymalnej temperatury 260 ° C (500 ° F). Regulacja od minimum do maksimum poprzez obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara i odwrotnie od maksimum do minimum poprzez obrót w lewo.

3 WSKAŹNIK TERMOSTATU

Ten wskaźnik włącza się, gdy temperatura w komorze pieczenia jest niższa niż wartość ustawiona na pokrętku termostatu, tym samym włączone są elementy grzejne. Zgaśnięcie wskaźnika oznacza, że komora pieczenia osiągnęła ustawioną temperaturę. Podczas cyklu pieczenia wewnętrzna temperatura komory pieczenia może spaść poniżej wartości ustawionej na pokrętku termostatu, w takim przypadku elementy grzejne włączą się ponownie, aby przywrócić ustawioną temperaturę w komorze pieczenia, a tym samym wskaźnik termostatu włącza się ponownie.

4 POKRĘTŁO PARY

To pokrętko służy do włączania funkcji nawilżania i wytwarzania pary. Można go regulować od minimum do maksimum, obracając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara i odwrotnie od maksimum do minimum, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Jeśli chcesz nagrzać piec przed pieczeniem, zaleca się ustawienie pieca na żądaną temperaturę przed włączeniem wytwarzania pary.



UWAGA: nie zaleca się pieczenia na parze w temperaturze powyżej 140 ° C (284 ° F), powyżej niej zaleca się ustawienie specjalnego pokrętkła na maksymalnie 2, aby piec z nawilżaniem.

5 WSKAŹNIK NAWILŻANIA

Gdy ten wskaźnik jest włączony, oznacza to, że do komory pieczenia dostaje się woda, aby uzyskać parę. Dzieje się tak niezależnie od temperatury, operator musi sprawdzić, czy temperatura jest odpowiednia do wytwarzania pary. Zaleca się pieczenia na parze w temperaturze od 60 ° C (140 ° F) do 140 ° C (284 ° F).

6 POKRĘTŁO REGULACJI KOMINA

To pokrętko ma 3 możliwe pozycje.


[|] -> komin otwarty.

[/] -> komin otwarty w 50%.

[-] -> komin zamknięty.


7 POKRĘTŁO CZASOMIERZA (W ZŁAŻNOŚCI OD MODELU)

Za pomocą tego pokrętkła można ustawić czas trwania (w minutach) dla żądanego rodzaju pieczenia, maksymalna wartość wynosi 120 minut. Regulacje od minimum do maksimum można wykonać poprzez obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara i odwrotnie od maksimum do minimum poprzez obrót

w lewo. Pozycja zerowa pokrętki, odpowiadająca 0 minutom, oznaczona jest ikoną . Można zmienić czas trwania programu pieczenia, naciskając pokrętkę czasomierza podczas pieczenia. Pozycja pokrętki zawsze wskazuje czas pozostały do zakończenia programu pieczenia. Pokrętło czasomierza obraca się automatycznie podczas pieczenia, aby stale wyświetlać pozostały czas.



UWAGA: piec rozpoczyna pieczenie, gdy pokrętło czasomierza jest ustawione na wartość inną niż 0 minut. Ustawienie pokrętki z powrotem w pozycji 0 minut podczas pieczenia powoduje przerwanie programu.

Zaczynając od pozycji 0 minut, tryb pieczenia bez ograniczeń czasowych jest aktywowany poprzez obrócenie pokrętki o jedną pozycję w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wybranie ikony : piec wykona cykl pieczenia ustawiony bez ograniczeń czasowych do momentu, gdy operator zatrzyma go ustawiając pokrętkę ponownie w pozycji 0 minut. Możliwe jest ustawienie trybu pieczenia na nieskończony czas, nawet gdy piec wykonuje program pieczenia.

2.3. Sterowanie cyfrowe



STEROWANIE CYFROWE (w zależności od modelu)



WŁĄCZNIK / WYŁĄCZNIK

Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć / zatrzymać pieczenie. Jeśli proces nie jest w toku i zostanie naciśnięty przycisk wł. / wył., cykl pieczenia rozpocznie się. Jeśli piec wykonuje cykl pieczenia i zostanie naciśnięty przycisk wł. / wył., cykl zostanie przerwany.



PRZYCISKI +/-

Te przyciski służą do ustawiania czasu trwania pieczenia lub wartości temperatury pieczenia z sondą.

- **PIECZENIE W OKREŚLONYM CZASIE**

Panel sterowania pieca wyświetli czas trwania cyklu pieczenia w godzinach i minutach. Na przykład „02:15” na wyświetlaczu wskazuje czas pieczenia 2 godziny i 15 minut. Naciśnięcie przycisku „+” wydłuży czas pieczenia o jedną minutę, przytrzymanie go przyspiesza ten proces, maksymalnie można nastawić 24 godziny. Naciśnięcie przycisku „-” skraca czas pieczenia o jedną minutę, przytrzymanie go szybciej skraca czas.

UWAGA: Po włączeniu, czyli po uruchomieniu pieca, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „00:01”, co oznacza, że ustawiony jest czas pieczenia na jedną minutę.

Podczas pieczenia wyświetlacz pokaże czas pozostały do końca cyklu wraz z odliczaniem, które będzie aktualizowane co minutę. Naciśnięcie przycisku „+” podczas pieczenia spowoduje wydłużenie o jedną minutę czasu, który musi upłynąć, aby cykl się zakończył. Przytrzymanie przycisku „+” przyspieszy ten proces. Naciśnięcie przycisku „-” podczas cyklu pieczenia spowoduje usunięcie jednej minuty od czasu, który musi upłynąć do zakończenia cyklu. Przytrzymanie przycisku „-” spowoduje szybsze zmniejszenie wartości czasu. Podczas zmiany czasu piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i trzykrotnie zamiga wyświetlacz w celu potwierdzenia, że zmiana została zaakceptowana.

- **NIEOGRANICZONY CZAS PIECZENIA**

Jeśli spróbujesz ustawić czas pieczenia na mniej niż minutę lub jeśli na wyświetlaczu pojawi się „00:01” i naciśniesz przycisk „-”, wtedy aktywowany zostanie tryb pieczenia bez ograniczeń czasowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Inf”. W tym trybie piec wykonuje ustawiony cykl pieczenia bez ograniczeń czasowych, aż operator zakończy go za pomocą przycisku WŁ. / WYŁ. Podczas pieczenia na wyświetlaczu wyświetlany będzie komunikat „Inf”.

Możliwe jest włączenie nieskończonego czasu pieczenia nawet wtedy, gdy piec wykonuje cykl pieczenia, po prostu naciskając i przytrzymując przycisk „-” do momentu pojawienia się „Inf” na wyświetlaczu. Jeśli przycisk „+” zostanie naciśnięty podczas nieskończonego czasu pieczenia, tryb ten zostanie wyłączony i zostanie ustawiony czas trwania programu.

- **GOTOWANIE Z UŻYCIEM SONDY**

Na panelu sterowania pieca zostanie wyświetlona temperatura sondy rdzenia, dla której chcesz zakończyć cykl pieczenia (żądana temperatura). Żądana temperatura jest wyświetlana, pokazując wartość liczbową jako małą literę „c” dla stopni Celsjusza lub wielką literę „F” dla stopni Fahrenheita. Na przykład „75c” oznacza 75 stopni Celsjusza. Do konwersji stopni Celsjusza na Fahrenheita lub odwrotnie potrzebny jest technik. Skontaktuj się z obsługą klienta.

Naciśnięcie przycisku „+” spowoduje zwiększenie żądanej temperatury o jeden stopień, przytrzymanie go spowoduje szybsze zwiększenie żądanej temperatury, maksymalnie do 130 ° C (266 ° F).

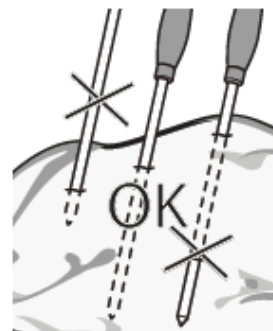
Naciśnięcie przycisku „-” spowoduje zmniejszenie żądanej temperatury o jeden stopień, przytrzymanie go spowoduje szybsze obniżenie żądanej temperatury do minimum 0 ° C (32 ° F).

UWAGA: Po włączeniu, a więc po uruchomieniu pieca, gdy już zostanie wybrany tryb pieczenia sondy rdzenia, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „30c” (86F), wskazujący, że ustawiony jest cykl, który zatrzyma się, kiedy sonda dokona pomiaru temperatury równej lub wyższej niż 30 ° C (86 ° F).

Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się temperatura zmierzona w tym czasie przez sondę, ponadto co 10 sekund będzie pokazywać żądaną temperaturę przez kilka sekund (należy pamiętać, że jest to ustawiona wartość, przy której pieczenie zakończy się po jej osiągnięciu lub przekroczeniu). Naciśnięcie przycisku „+” podczas pieczenia spowoduje dodanie stopnia do żądanej temperatury. Przytrzymanie przycisku „+” spowoduje szybsze dodanie stopni. Naciśnięcie przycisku „-” podczas pieczenia spowoduje zmniejszenie żądanej temperatury o jeden stopień. Przytrzymanie przycisku „-” spowoduje szybsze usuwanie stopni. Podczas zmiany żądanej temperatury piec wyemituje sygnał dźwiękowy oraz trzykrotnie zamiga wyświetlacz, aby potwierdzić, że zmiana została zaakceptowana.

- **POZYCJONOWANIE SONDY GŁÓWNEJ**

Podczas pieczenia sonda temperatury mierzy wartość w środku potrawy, czyli w jej najgłębszym miejscu. Najdokładniejszy punkt pomiarowy znajduje się na końcu sondy. Końcówka sondy musi być włożona głęboko w potrawę, która ma być pieczona, aż osiągnie najgłębszy punkt potrawy, bez wystawiania z niej. Uważaj, aby nie włożyć jej w bardzo tłuste miejsce i blisko kości (pieczenie może zakończyć się wcześniej). Jeśli potrawa nie jest zbyt gruba, włóż sondę równoległe do powierzchni wsporczej.



- **SONDA PODCZAS PODGRZEWANIA I GRANICE TEMPERATURY**

Rdzeń sondy jest ustawiony na pomiar minimalnej temperatury $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-22\text{ }^{\circ}\text{F}$) i maksymalnej temperatury $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($266\text{ }^{\circ}\text{F}$). Po przekroczeniu tych wartości piec wyświetla sygnał błędu na wyświetlaczu „EE: EE”. Podczas podgrzewania do temperatury powyżej $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($266\text{ }^{\circ}\text{F}$) z sondą umieszczoną w komorze pieczenia, włożonej do pieczonej potrawy, na wyświetlaczu pojawi się „EE: EE”, aż sonda wykryje temperaturę niższą niż $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($266\text{ }^{\circ}\text{F}$). Gdy sonda ponownie wykryje temperaturę powyżej $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-22\text{ }^{\circ}\text{F}$) lub poniżej $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($266\text{ }^{\circ}\text{F}$), piec przestanie wyświetlać „EE: EE” i ponownie wskaże temperaturę wykrytą przez sondę. Jeśli po 2 minutach od rozpoczęcia pieczenia sonda nie zmierzy temperatury w zakresie od $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-22\text{ }^{\circ}\text{F}$) do $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($266\text{ }^{\circ}\text{F}$), piec wyemituje sygnał dźwiękowy, aby ostrzec użytkownika, że może zaistnieć sytuacja krytyczna i nie można zagwarantować rezultatu pieczenia.



UWAGA: Termosonda przerywa cykl pieczenia, gdy osiągnie żadaną temperaturę dopiero po podgrzaniu, a więc po zmianie z wykrytej niższej temperatury na wyższą, a nie po jej spadku, a więc po jej zmianie z wyższej na niższą.

- **KONIEC CYKLU PIECZENIA**

Po zakończeniu pieczenia, w wyniku upływu lub osiągnięcia ustawionej temperatury sondy do pieczenia (żądana temperatura), piec emituje przerywany sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz miga przez 10 sekund. Pod koniec tego czasu sygnał dźwiękowy zostanie przerwany, wyświetlacz przestanie migać oraz pokaże ostatnią godzinę lub wartość temperatury ustawioną przez użytkownika. Jeśli jakkolwiek przycisk zostanie naciśnięty przed upływem 10 sekund, piec przestanie emitować sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zakończy miganie i natychmiast pokaże ostatnią godzinę lub wartość temperatury ustawioną przez użytkownika. Jeśli zaprogramowany cykl pieczenia zakończy się, piec pokaże „00:00” na migającym wyświetlaczu przez 10 sekund.



PRZYCISK TRYBU

Ten przycisk umożliwia zmianę trybu pieczenia. Po włączeniu, a więc po uruchomieniu pieca, aktywowany jest tryb pieczenia na czas. Jednokrotne naciśnięcie przycisku trybu powoduje aktywację cyklu pieczenia sondy rdzenia. Ponowne naciśnięcie przycisku trybu powoduje powrót do trybu pieczenia na czas. Tryb pieczenia można zmienić tylko wtedy, gdy cykl pieczenia nie został rozpoczęty. Jeśli przycisk trybu zostanie naciśnięty podczas cyklu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się „EE: EE” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



WSKAŹNIKI TRYBÓW

Te dwie lampki wskazują aktywny tryb pieczenia. Górna lampka wskazuje czasowy tryb pieczenia, a dolna tryb pieczenia z sondą. Po naciśnięciu przycisku trybu w celu zmiany trybu pieczenia lampki wskazują, który tryb został wybrany. Jeśli tryb czasowego pieczenia jest aktywny i przycisk trybu jest wciśnięty, górna lampka odpowiadająca czasowemu trybowi pieczenia zgaśnie, a dolna lampka odpowiadająca trybowi pieczenia z sondą rdzeniową zapali się. Ponowne naciśnięcie przycisku trybu wyłączy dolną lampkę odpowiadającą trybowi pieczenia z sondą rdzeniową i zapali górną lampkę odpowiadającą trybowi pieczenia na czas.

SEKCJA 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 wynikły inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. 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. miękczacz 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