

Instrukcja obsługi

**Cyrkulator zanurzeniowy z sondą do gotowania Sous Vide moduł NFC
2 kW 230V 150x203x377**

Model: SOFTCOOKER WI-FOOD X NFC



Ogólne środki ostrożności

1. SOFTCOOKER może być używany wyłącznie przez przeszkolony personel, który zapoznał się z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji.
2. Nowy personel musi zostać przeszkolony w zakresie obsługi maszyny przed jej użyciem;
3. Nie dotykaj elementów grzewczych maszyny;
4. Przed czyszczeniem lub serwisowaniem maszyny odłącz ją od źródła zasilania;
5. Należy ocenić ryzyko resztkowe podczas serwisowania lub czyszczenia maszyny po zdjęciu osłon;
6. Podczas serwisowania lub czyszczenia maszyny należy skupić się na wykonywanej pracy;
7. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego; uszkodzone lub zużyte przewody zasilające stanowią poważne zagrożenie elektryczne;
8. W przypadku awarii maszyny, nie używaj jej; natychmiast skontaktuj się z Centrum Serwisowym.
9. Nigdy nie manipuluj maszyną w żaden sposób. Skontaktuj się z producentem, jeśli napotkasz jakiegokolwiek nieprawidłowości.
10. Próby demontażu, modyfikacji lub manipulowania jakiegokolwiek częścią maszyny przez użytkownika lub nieupoważnione osoby natychmiast unieważniają Deklarację Zgodności zgodnie z Dyrektywą EEC 2006/42, unieważniają gwarancję i zwalniają producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności za konsekwencje takich działań.
11. Producent jest również zwolniony z odpowiedzialności za skutki:
 - niewłaściwego użytkownika lub manipulowania maszyną przez nieodpowiednio przeszkolony personel;
 - braku lub zaniedbań w konserwacji;
 - użycia nieoryginalnych części zamiennych, które nie są przeznaczone do danego modelu;
 - całkowitego lub częściowego nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji;
 - traktowania powierzchni maszyny niewłaściwymi środkami.

Wyposażenie bezpieczeństwa

Mechaniczne i elektryczne wyposażenie bezpieczeństwa jest zgodne z Dyrektywami 2014/35 oraz 2006/42.

Softcooker jest wyposażony w mechaniczne i elektryczne środki bezpieczeństwa zarówno podczas pracy, jak i podczas czyszczenia lub serwisowania. Wciąż jednak istnieją "RYZYKA RESZTKOWE", które nie mogą zostać całkowicie wyeliminowane. W niniejszej instrukcji zostały one wyróżnione słowem "UWAGA" i dotyczą ryzyka oparzeń

lub stłuczeń przy załadunku i rozładunku produktu, a także podczas obsługi lub czyszczenia maszyny.

Opis maszyny

Opis ogólny:

Softcooker został zaprojektowany i wyprodukowany specjalnie w celu zapewnienia, że:

- wszystkie jego części są stabilne i solidnie wykonane;
- jest łatwy w obsłudze dzięki wbudowanemu uchwytowi, co ułatwia jego przenoszenie i transport;
- precyzyjny system kontroli temperatury;
- wydajna cyrkulacja wody - Softcooker pozwala na utrzymanie stałej temperatury;
- temperatura pracy wynosi od 24 do 99,9°C / 75,2 - 199,9°F, z precyzją +/-0,1°C.

Konstrukcja

Softcooker jest wykonany z anodowanego aluminium, co zapewnia stabilną strukturę, oraz posiada:

- Duży 5-calowy wyświetlacz dotykowy, o klasie ochrony IP 67;
- Element grzewczy składający się z dwóch opancerzonych rezystorów;
- Boki z tworzywa ABS lub stali nierdzewnej AISI 304;
- Urządzenie wyłączające silnik w przypadku wykrycia przeciążenia prądowego lub przegrzania.

Przeznaczenie

Softcooker jest przeznaczony do pośredniego gotowania żywności zapakowanej próżniowo w worki i zanurzonej w wodzie o kontrolowanej temperaturze (żywność pakowana próżniowo). Nie służy do gotowania w inny sposób ani do podgrzewania cieczy innych niż woda.

Używaj Softcookera tylko z odpowiednimi pojemnikami Gastronorm wyposażonymi w pokrywę. Jeśli używasz innych pojemników, zamknij je odpowiednio dopasowaną pokrywą, aby jak najbardziej ograniczyć uwalnianie pary wodnej do otoczenia i w stronę samej maszyny.

Niewłaściwe użytkowanie

Softcooker nie został zaprojektowany do bezpośredniego gotowania żywności, hodowli kultur bakteryjnych, do badań medycznych lub naukowych ogólnie, ani do podgrzewania lub obróbki jakiegokolwiek cieczy poza wodą.

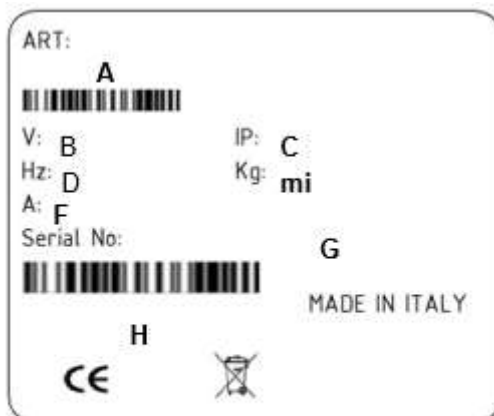
- NIE używaj maszyny, jeśli nie została prawidłowo zainstalowana, a wszystkie jej urządzenia ochronne nie są sprawne i na miejscu, aby uniknąć ryzyka uszkodzeń i obrażeń;
- Nie dotykaj elektrycznych części wewnątrz urządzenia;
- NIE uruchamiaj maszyny, jeśli występuje jakakolwiek jej usterka;
- NIE pozwalaj nieupoważnionym osobom na pracę przy maszynie.

W przypadku porażenia prądem elektrycznym, pierwszym krokiem w reakcji awaryjnej jest odłączenie poszkodowanego od źródła prądu (ponieważ zwykle stracił on przytomność). Jest to bardzo niebezpieczne. Poszkodowany sam staje się przewodnikiem elektrycznym; dotknięcie go bezpośrednio może spowodować porażenie prądem. Lepiej jest odłączyć stycznik linii zasilającej, a jeśli to nie jest możliwe, odsunąć poszkodowanego przy pomocy materiału nieprzewodzącego (drewniany lub PVC kij, tkanina, skóra itp.). Natychmiast wezwij pomoc medyczną.

Dane techniczne

Podanie "Modelu", "Numeru seryjnego" oraz "Roku produkcji" maszyny ułatwia naszemu serwisowi technicznemu odpowiedzi na Twoje zapytania.

Za każdym razem, gdy kontaktujesz się z serwisem technicznym, musisz podać model maszyny i jej numer seryjny. Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej przedstawionej na rys. 1.



Rys. nr 1

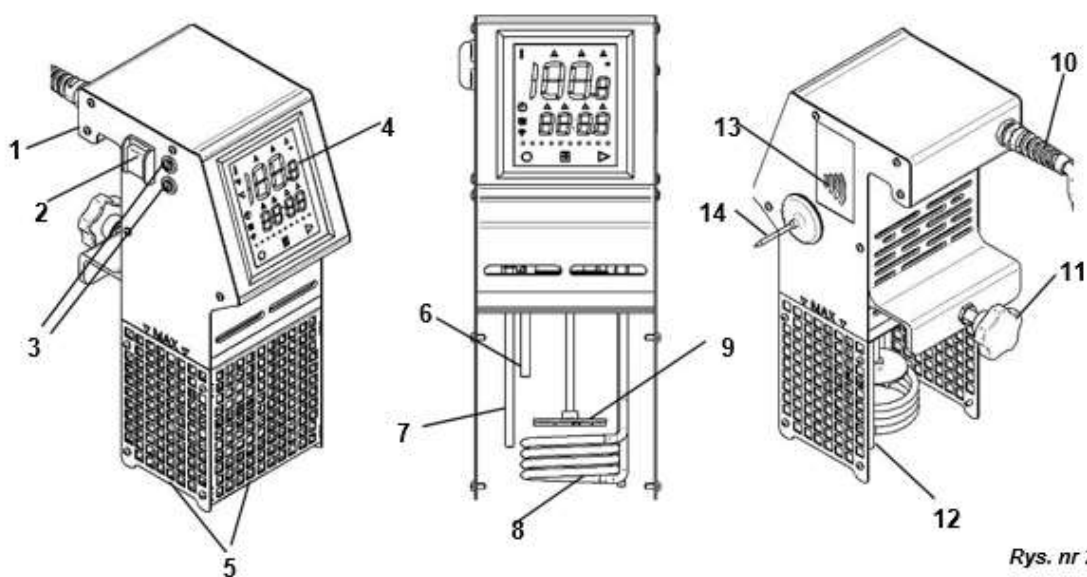
- A = Kod i nazwa produktu
- B = Zasilanie
- C = Stopień ochrony międzynarodowej (IP)
- D = Częstotliwość silnika
- E = Waga
- F = Natężenie prądu
- G = Numer seryjny
- H = Producent

Urządzenia ochronne i zabezpieczające

Przed użyciem maszyny upewnij się, że ona i jej urządzenia zabezpieczające są prawidłowo umieszczone i w pełni sprawne. Sprawdź, czy wszystko jest obecne i w porządku na początku każdej zmiany. Jeśli czegoś brakuje, zgłoś to kierownikowi ds. konserwacji.

- **Osłona elementu grzewczego** (ref. 5, rys. 2): zapobiega kontaktowi z elementem grzewczym i wirnikiem, który może poważnie zranić użytkownika.
- **Automatyczne zabezpieczenie przed suchobiegiem** (ref. 6, rys. 2): jeśli poziom wody spadnie poniżej dozwolonego minimum (rys. 5), maszyna przestaje działać, a na ekranie pojawia się komunikat o błędzie (H2O Low).
- **Urządzenie wyłączające** (ref. 7 i 12, rys. 2): w przypadku, gdy odczyty czujników temperatury nie zgadzają się z powodu awarii któregoś z nich, maszyna wyłącza się, a na ekranie pojawia się komunikat o błędzie (PROB).

Konstrukcja maszyny



LEGENDA

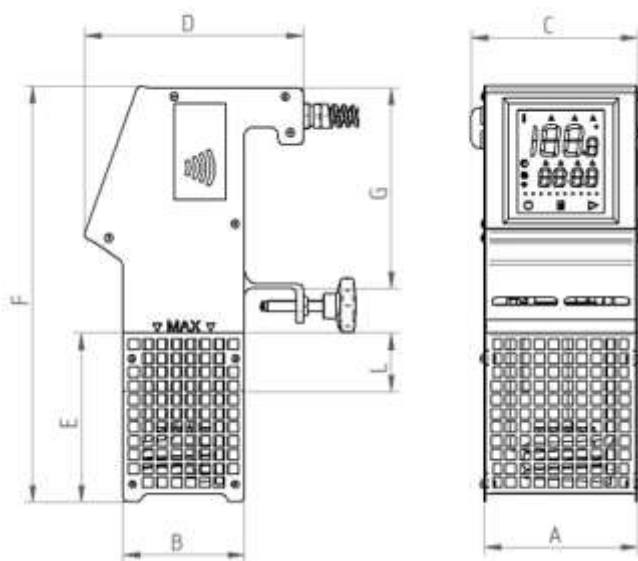
- 1 - Uchwyt
- 2 - Główny przełącznik zasilania ON-OFF
- 3 - Bezpieczniki
- 4 - Wyświetlacz dotykowy z elementami sterującymi
- 5 - Osłona elementu grzewczego
- 6 - Czujnik poziomu
- 7 - Czujnik temperatury NTC1
- 8 - Element grzewczy
- 9 - Wirnik
- 10 - Przewód zasilający

- 11 - Pokrętko blokujące maszynę
- 12 - Czujnik bezpieczeństwa NTC2
- 13 - Czytnik NFC (tylko dla wersji NFC)
- 14 - Bezprzewodowa sonda rdzenia (opcjonalna)

Dane techniczne

Wymiary całkowite, waga, specyfikacje

Rys. 3 - Wymiary i wymagane odstępy



Model - Dane techniczne

Parametr	Jednostki	Softcooker Wi-food/NFC	Softcooker Wi-Food X/NFC
Moc	watt	2000	2000
Zasilanie		230V/50Hz	230V/50Hz
Temperatura	°C / °F	24 ÷ 99,9 °C	24 ÷ 99,9 °C
		75,2 ÷ 199,9 °F	75,2 ÷ 199,9 °F
A x B	mm	155 x 109	138 x 109
C x D	mm	164 x 203	150 x 197
F / G	mm	377 / 180	373 / 180
Maksymalny poziom E	mm	152	152
Minimalny poziom L	mm	40	52
Poziom hałasu	dB	58	58
Waga netto	kg	4,5	4,5

DOSTAWA

Transport (Rys. 4)

Maszyny są starannie zapakowane przed wysyłką. Przesyłka składa się z:

- Solidnego kartonowego opakowania zewnętrznego z wewnętrznymi wspornikami;
- Maszyny;
- Niniejszej instrukcji.

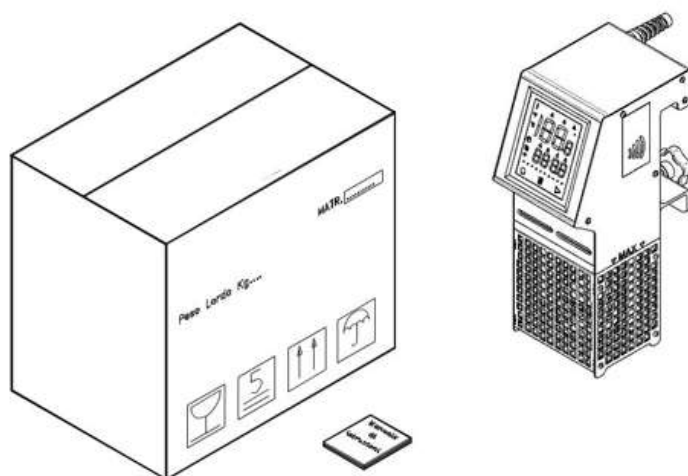


Fig. n°4

Kontrola przy dostawie

Po otrzymaniu przesyłki z maszyną, dokładnie sprawdź opakowanie pod kątem uszkodzeń powstałych podczas transportu. Jeśli stwierdzisz uszkodzenie przesyłki zażądaj od kuriera dostarczającego spisania protokołu szkody i niezwłocznie poinformuj nas o tym.

Utylizacja opakowań

Materiały opakowaniowe (karton, plastikowa taśma i pianka poliuretanowa) mogą być wyrzucane jako zwykłe odpady domowe; ich utylizacja nie stanowi trudności. Jeśli maszyna jest zainstalowana w kraju, w którym obowiązują szczególne przepisy, należy zutylizować materiały zgodnie z obowiązującymi regulacjami.

INSTALACJA

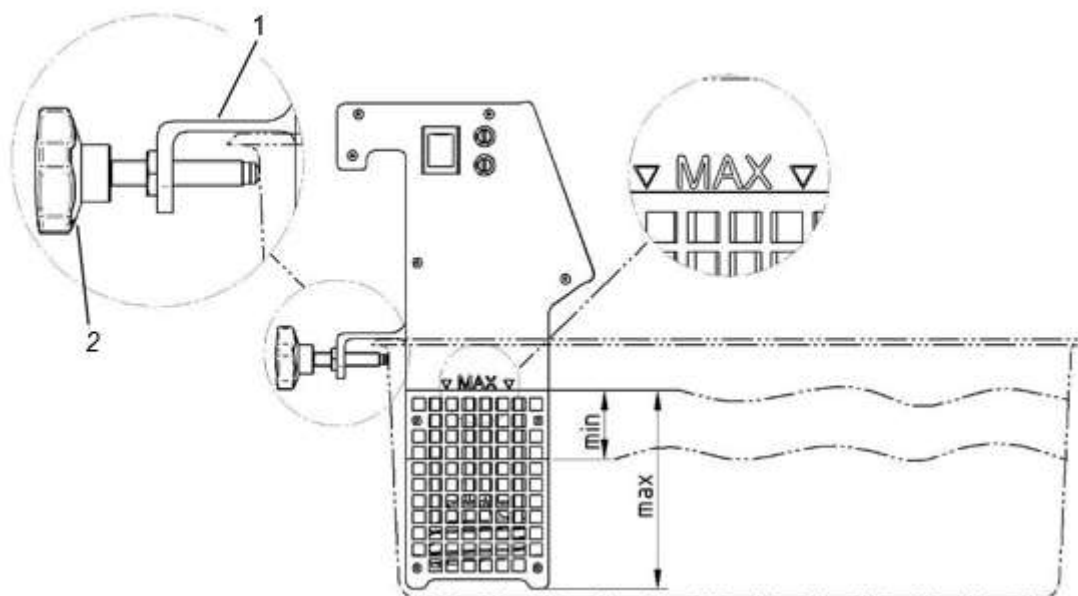
Ustawienie

Softcooker został zaprojektowany do użytku z normalnymi pojemnikami do gotowania (1/1 lub 2/1 H. 200, jak pokazano na rys. 5), oraz ogólnie z pojemnikami o pojemności do 43 litrów i maksymalnej głębokości 200 mm.

Softcooker musi być wsparty na specjalnym profilu (ref. 1, rys. 5) na krawędzi zbiornika i zabezpieczony za pomocą pokrętki (ref. 2, rys. 5).

Należy napełnić zbiornik wodą, zwracając uwagę na oznaczenia maksymalnego i minimalnego poziomu. Jeśli zbiornik zostanie napełniony poniżej minimalnego poziomu, czujnik poziomu Softcookera uniemożliwi jego uruchomienie, maszyna wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie (H2O Low).

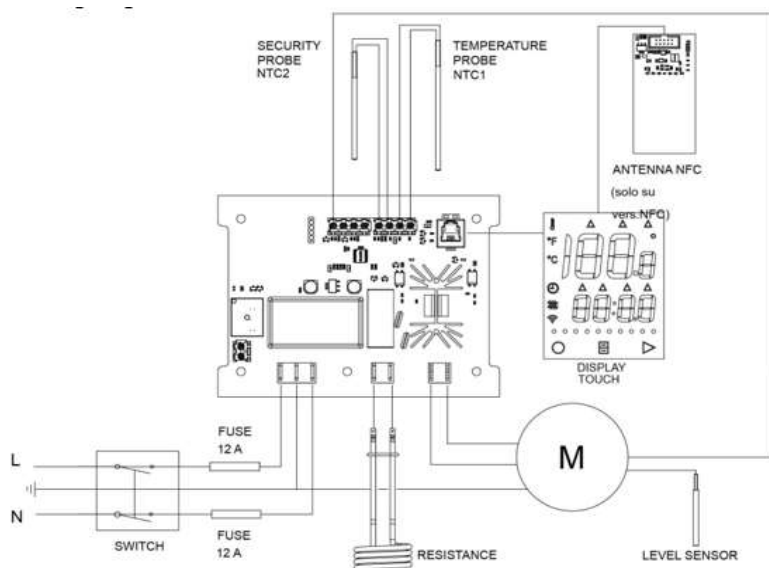
UWAGA: Postępuj dokładnie według instrukcji i nie przekraczaj maksymalnego poziomu oznaczonego na boku maszyny (rys. 5); unikaj rozpryskiwania podczas napełniania zbiornika lub załadunku worków.



Podłączenie elektryczne

Maszyna posiada przewód zasilający (3x1,5 mm² x 2,5 m) oraz wtyczkę typu Schuko 16A. Podłącz urządzenie do zasilania 230 V, 50 Hz, instalując na linii wyłącznik różnicowoprądowy o wartości 10A I = 0,03A. Sprawdź również, czy informacje na tabliczce znamionowej maszyny odpowiadają specyfikacjom podanym w dokumentach dostawy i wysyłki oraz czy główny przełącznik i przewód są łatwo dostępne podczas użytkowania maszyny.

Schemat okablowania



Użytkowanie maszyny

Dobrym nawykiem jest najpierw załadowanie worków z produktami do gotowania, a dopiero potem uzupełnienie zbiornika wodą, aby uniknąć przekroczenia maksymalnego dozwolonego poziomu. Napełniaj wodę do poziomu nie większego niż maksymalny, a następnie dodaj odrobinę octu, aby zapobiec osadzaniu się kamienia i osadów (1/2 filiżanki na 40 litrów wody). Wodę w zbiorniku należy wymieniać przynajmniej raz dziennie, aby zapobiec powstawaniu osadów, glonów itp. wewnątrz zbiornika. Worki muszą być całkowicie zanurzone w wodzie.

Worki nie powinny zajmować więcej niż 30% pojemności zbiornika, aby zapewnić wystarczającą ilość wody do równomiernego dostarczania ciepła do produktu. Upewnij się, że worki nie blokują prawidłowej cyrkulacji wody, co mogłoby zaburzyć równomierne gotowanie. Zawsze używaj pokrywki do gotowania.

Regularnie sprawdzaj poziom wody, ponieważ może ona szybko wyparować. Jeśli poziom wody spadnie poniżej minimum, maszyna wyemituje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie (H2o Low).

Po zakończeniu cyklu wyłącz maszynę przyciskiem STOP na wyświetlaczu. Ustaw główny wyłącznik (z boku maszyny) w pozycję OFF, wyciągnij wtyczkę z gniazdka, usuń maszynę ze zbiornika, osusz ją i opróżnij zbiornik, w przeciwnym razie maszyna wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie (Rem H2o).

Sterowanie



Rys. nr 7

WYŚWIETLACZ EKRANU DOTYKOWEGO :wyświetla temperaturę w °C / °F, czas, 10 wstępnie ustawionych programów i czy element grzewczy jest włączony, czy nie. Wszystkie te wartości można edytować na samym wyświetlaczu.



START przytrzymaj przez 3 sekundy, aby rozpocząć cykl gotowania. Przycisk miga podczas cyklu



STOP przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zatrzymać cykl gotowania.

GÓRA(+)/DÓŁ(-) służy do ustawiania wartości temperatury i czasu gotowania oraz czasu czuwania



POTWIERDŹ/PROGRAM naciśnięcie tego przycisku wyświetla listę programów, wielokrotne naciśnięcie wyświetla program jeden po drugim. *OSTROŻNIE* przycisk ten służy również do potwierdzenia zmian ustawień czasu i/lub temperatury, zarówno w ramach programu, jak i ręcznie poprzez naciśnięcie i przytrzymanie go przez 3 sekundy.



TEMPERATURA naciśnij ten przycisk, aby uzyskać dostęp do ustawienia temperatury. Podczas cyklu naciśnięcie tego przycisku wyświetla ustawienie temperatury.

°C/ °F.

naciśnij jeden z 2 przycisków, aby przełączać się między stopniami Celsjusza i Fahrenheit



CZAS naciśnij ten przycisk, aby ustawić czas trwania programu gotowania, w trakcie cyklu wyświetla się czas pozostały do zakończenia procesu gotowania. Gdy urządzenie jest uruchamiane po raz pierwszy lub jest w trybie gotowości, naciśnij ten przycisk aby dostosować czas gotowania za pomocą strzałek, które pojawiają się nad godzinami, minutami i sekundami. Naciśnij przycisk ponownie aby potwierdzić ustawienie.



ELEMENT GRZEWczy dioda led włącza się, gdy trwa cykl gotowania, aby wskazać, że element grzewczy jest włączony i podgrzewa wodę. Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, dioda led i sam element grzewczy wyłączają się, a następnie włączają się, gdy jest to wymagane do utrzymania temperatury wody.



PROGRAM dioda led (kropka na ekranie) włącza się aby wskazać że jeden z dziesięciu programów jest wyświetlany lub jest używany do gotowania. Jeżeli dioda nie pokazuje się na ekranie oznacza to że żaden program nie jest włączony.

TRYBY PROGRAMÓW

Aby uzyskać dostęp do funkcji wyświetlacza dotykowego, sprawdź, czy wyłącznik główny jest ustawiony w pozycji ON, czy ustawiono żadaną jednostkę miary temperatury (°Celsjusza lub °Fahrenheita) i czy napełniono zbiornik wodą do maksymalnego poziomu wskazanego z boku urządzenia.

Softcooker działa w dwóch trybach:

- gotowanie ręczne, z ręcznie ustawioną temperaturą i czasem gotowania;
- automatyczne gotowanie, używając jednego z dziesięciu predefiniowanych programów.

Gotowanie ręczne

W tym przypadku nie jest używany żaden zapisany program (brak kropki), a temperatura i czas muszą zostać ustawione ręcznie. Naciśnij przycisk TEMPERATURA, a następnie użyj przycisk W GÓRĘ znajdujący się nad 3 cyframi temperatury, aby ustawić żadaną temperaturę; teraz naciśnij przycisk PROGRAMY/POTWIERDŹ, aby potwierdzić ustawienie.

Następnie naciśnij przycisk CZAS, aby ustawić czas trwania cyklu i potwierdzić go przyciskiem PROGRAMY/POTWIERDŹ. Cykl rozpocznie się, gdy Softcooker wyda sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu ustawionej temperatury.

Możesz zatrzymać cykl w dowolnym momencie za pomocą przycisku ZATRZYMAJ.

Automatyczne gotowanie

W tym przypadku wybrano jeden z dziesięciu programów. Aby wyświetlić te programy, naciśnij PROGRAM a następnie użyj przycisku, aby wyświetlić wszystkie zapisane cykle gotowania. Naciśnij START, aby uruchomić jeden z programów.

Możesz edytować i zapisywać programy. W jednym z dziesięciu zapamiętanych programów naciśnij przycisk TEMPERATURA, ustaw temperaturę za pomocą W GÓRĘ i potwierdź przyciskiem PROGRAMY/POTWIERDŹ; następnie naciśnij przycisk CZAS, użyj W GÓRĘ i wybierz żadaną wartość. Potwierdź ją za pomocą przycisku PROGRAMY/POTWIERDŹ. Edytowany program został zapisany i można go wykorzystać do gotowania.

Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, gdy osiągnie zadaną temperaturę wody pod koniec każdego cyklu gotowania.

Dla modelu NFC:

przesuń worek z sondą rdzeniową (odn. 14 Rys. 2) blisko czytnika NFC znajdującego się z boku maszyny patrz 13 Rys. 2. W tym momencie na wyświetlaczu pojawią się linie i napis „NFC”, co będzie sygnałem, że urządzenie komunikuje się z sondą rdzeniową.

Odczekaj 5–6 sekund na odczyt temperatury rdzenia, a następnie wyświetlacz pokaże zmierzoną temperaturę. Umieść worek z powrotem w zbiorniku.

OSTRZEŻENIE: pod koniec każdego procesu gotowania lub zaraz po zanurzeniu urządzenia w wodzie, wirnik (patrz 9 Rys. 2) zacznie pracować. Ten stan jest całkowicie normalny i występuje tylko w temperaturach >30°C.

OSTRZEŻENIE: po zakończeniu gotowania wyjmij urządzenie ze zbiornika, w przeciwnym razie urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat o błędzie (Rem H2o) jako przypomnienie

Możliwe błędy

Softcooker może wyświetlać następujące kody błędów:

- H2O LOW: alarm sygnalizuje, że poziom wody w zbiorniku jest zbyt niski. Maszyna wyda sygnał dźwiękowy. **ABY JĄ ZRESETOWAĆ, DODAJ WODY DO ZBIORNIKA;**
- POW: alarm zasygnalizuje, że gotowanie zostało przerwane z powodu zaniku napięcia trwającego ponad 2 godziny. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. **ABY GO ZRESETOWAĆ, WYŁĄCZ URZĄDZENIE, A NASTĘPNIE WŁĄCZ JE PONOWNIE PRZYCISKIEM WŁ./WYŁ.;**
- H2O PROB: alarm zasygnalizuje anomalię w czujniku temperatury NTC1. Maszyna wyemituje sygnał dźwiękowy. **ABY GO ZRESETOWAĆ, SKONTAKTUJ SIĘ Z CENTRUM SERWISOWYM**
- MOT PROB: alarm zasygnalizuje anomalię w sondzie bezpieczeństwa NTC2 lub stan przegrzania. Maszyna wyemituje sygnał dźwiękowy. **SKONTAKTUJ SIĘ Z CENTRUM SERWISOWYM W CELU WYMIANY SONDY;**
- REM H2O: alarm zasygnalizuje, że urządzenie nie gotuje i było zanurzone w wodzie przez ponad 1 minutę. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. **ABY JE ZRESETOWAĆ, WYJMIJ JE Z WODY LUB ROZPOCZNIJ CYKL GOTOWANIA.**

Jeżeli maszyna się nie włącza, sprawdź bezpieczniki znajdujące się obok wyłącznika głównego po lewej stronie maszyny.

Awarie zasilania

Jeżeli w trakcie cyklu gotowania nastąpi przerwa w dostawie prądu, cykl zostanie automatycznie wznowiony od tego samego programu, a czas gotowania zostanie przeliczony na podstawie czasu trwania przerwy w dostawie prądu.

Czyszczenie

UWAGA! Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od gniazdka zasilania, aby całkowicie odizolować urządzenie od reszty systemu.

Informacje ogólne

- Maszyna nie ma kontaktu z żywnością, a jedynie z wodą, więc nie wymaga szczególnego czyszczenia. Sprawdź, czy maszyna nie jest zablokowana lub zabrudzona przez uszkodzone worki do gotowania lub glony i inne pozostałości z powodu niewymienianej wody do gotowania. Jeśli tak, skontaktuj się z serwisem.
- W razie potrzeby zanurzoną część urządzenia można przepłukać wodą, a jego górną część można wyczyścić miękką szmatką przy użyciu neutralnego detergentu w temperaturze pokojowej.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek ciśnieniowych ani strumieni wody.
- Nie używaj narzędzi, szczotek ani niczego, co mogłoby uszkodzić powierzchnie maszyny.
- Żadnej części urządzenia nie należy myć w zmywarce.
- Nie wkładaj szczotek ani narzędzi do otworów i szczelin urządzenia.

Dbanie o element grzejny

Aby chronić element grzejny i wszystkie części zanurzone w wodzie przed osadem, zalecamy dodanie 1/2 szklanki octu na 20/30 litrów wody na każdy cykl gotowania. Zmieniaj wodę codziennie.

Konserwacja

Informacje ogólne

OSTROŻNOŚĆ! Przed przystąpieniem do serwisowania maszyny, wyciągnij wtyczkę z gniazdka, aby całkowicie odizolować maszynę od prądu.

Kabel zasilający

Regularnie sprawdzaj stan kabla i skontaktuj się z , jeśli kabel wymaga wymiany.

Złomowanie i utylizacja

Utylizacja

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu zdecydujesz się wyłączyć maszynę z eksploatacji, upewnij się, że nie będzie mogła być używana przez inne osoby: odłączyć i rozciąć połączenia elektryczne.

Po wycofaniu maszyny z eksploatacji można ją zutylizować. Powinno to zrobić przedsiębiorstwo zajmujące się gospodarką odpadami, a jej materiały powinny zostać posortowane w celu utylizacji.

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny ZSEE



Dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi.

Producent organizuje i zarządza selektywną zbiórką odpadów z tego urządzenia. Użytkownik jest odpowiedzialny za skontaktowanie się z producentem i przestrzeganie systemu przetwarzania odpadów przyjętego przez producenta w celu selektywnej zbiórki odpadów.

Selektywna zbiórka i recykling zużytego sprzętu w momencie jego utylizacji przyczynia się do oszczędzania zasobów naturalnych i zapewnia, że zostanie on poddany recyklingowi w sposób chroniący zdrowie ludzkie i środowisko.

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. 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:
 - 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