



Instrukcja obsługi

KOMORA WZROSTOWA



Spis treści

1. WSTĘP	3
2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	4
2.1. Główne cechy garownic Mychef z niezależnym panelem sterowania.....	4
3. OGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM	5
3.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu	5
3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym	5
3.3. Zagrożenie korozją	5
4. ODBIÓR, TRANSPORT I USTAWIENIE	6
4.1. Przyjęcie	6
4.2. Transport	6
4.3. Pozycjonowanie	7
5. INSTALACJA	8
5.1. Połączenie elektryczne	8
5.2. Podłączenie wody	9
5.2.1. Dopływ wody	9
5.2.2. Odpływ	10
6. UŻYWAĆ	12
6.1. Panel sterowania	12
6.1.1. Włącz urządzenie	14
6.1.2. Regulacja fermentacji	14
6.2. Błędy i alarmy	16
7. KONSERWACJA	17
7.1. Czyszczenie.....	17
7.1.1. Obudowa zewnętrzna	17
7.1.2. Drzwi	17
7.1.3. Panel sterowania	17
7.2. Konserwacja zapobiegawcza	18

1. WSTĘP

Niniejsza instrukcja została starannie napisana i sprawdzona, aby zapewnić dokładne informacje i wsparcie dotyczące prawidłowej instalacji, użytkowania i konserwacji garowni, aby zapewnić jej prawidłowe działanie i wydłużyć jej żywotność.



Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek naprawy lub użytkowania urządzenia prosimy o uważne i dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, wyraźnej ani ukrytej, za jakiegokolwiek błędy lub pominięcia w nim zawarte.

- Garownia nie może być używana przez nieprzeszkolony personel, który nie posiada niezbędnego przeszkolenia lub doświadczenia wymaganego do prawidłowej obsługi urządzenia. Nie pozwalaj dzieciom używać urządzenia ani bawić się nim.
- Właściciel urządzenia musi upewnić się, że niniejsza instrukcja jest czytana przez personel odpowiedzialny za jego użytkowanie i konserwację oraz że instrukcja ta jest przechowywana w bezpiecznym miejscu, do którego wszyscy użytkownicy urządzenia będą mogli łatwo uzyskać dostęp i aby mogli z niej skorzystać w przyszłości. Jeżeli sprzęt jest sprzedawany osobom trzecim, należy im przekazać niniejszą instrukcję.
- Ten garownicę należy używać wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem, tj. do fermentacji żywności. Każde inne zastosowanie może być niebezpieczne i skutkować obrażeniami ciała oraz uszkodzeniami materialnymi.
- Sprzęt jest wysyłany z fabryki po skalibrowaniu i przejściu rygorystycznych testów jakości i bezpieczeństwa, które zapewniają jego prawidłowe działanie.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy spowodowane niewłaściwą instalacją, modyfikacjami, użytkowaniem lub konserwacją.

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

2.1. Główne cechy garownic Mychef z niezależnym panelem sterowania

	10 600x600	8 600x600	8 460x330
Kod	MYCHA248	MYCHA249	MYCHA250
Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) (mm)	760x780x900	760x780x760	620x715x760
Pojemność	10 600x600 10 600x400	8 600x600 8 600x400	8 460x330
Odległość między prowadnicami	70	70	70

Tabela 1. Główne cechy garownic Mychef z niezależnym panelem sterowania

Maksymalny zalecany ładunek żywności na tacę 600x400 wynosi 5 kg.

Maksymalne zalecane obciążenie żywności na tacę o wymiarach 460 x 330 wynosi 3,5 kg.

3. OGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM

3.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu

Korzystanie ze sprzętu jest zastrzeżone dla przeszkolonego personelu.



Personel wykonujący jakiegokolwiek czynności przy kuchence, takie jak obsługa, czyszczenie, instalacja, obsługa itp., musi zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa i instrukcją obsługi.



Nie pozwalaj nieupoważnionemu personelowi na używanie, obsługę lub czyszczenie urządzenia.

3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym

Prace po stronie zasilania elektrycznego i dostęp do części pod napięciem mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel na własną odpowiedzialność. W każdym przypadku dostępu takiego należy dokonać przy sprzęcie odłączonym od zasilania.

Jeśli urządzenie jest umieszczone na wózku lub na stołach, które mają pewną mobilność, nie pozwalaj mu się przesuwac, gdy jest podłączone do prądu, aby uniknąć możliwego uszkodzenia przewodów, rur spustowych lub dopływu wody. Jeśli chcesz przenieść lub zmienić położenie urządzenia, konieczne będzie odłączenie kabli oraz rur spustowych i dopływowych wody.

3.3. Zagrożenie korozją

Podczas stosowania środków czyszczących należy zachować szczególną ostrożność i zastosować odpowiednie środki bezpieczeństwa podczas obchodzenia się z tymi produktami. Przed użyciem zawsze przeczytaj kartę charakterystyki poszczególnych substancji chemicznych i postępuj zgodnie z instrukcją użycia. Produkty te w kontakcie z jakąkolwiek częścią ciała mają działanie ściernie i mogą powodować podrażnienia skóry i oczu oraz żrące działanie.

Podczas czyszczenia profesjonalnego urządzenia oraz w przypadku tworzenia się aerozoli lub mgły podczas obchodzenia się ze środkami czyszczącymi należy nosić maskę z filtrem cząstek typu P2/P3, okulary chroniące przed rozpryskami i rękawice chroniące przed chemikaliami.

4. ODBIÓR, TRANSPORT I USTAWIENIE

Przed przystąpieniem do montażu należy sprawdzić wymiary miejsca, w którym ma zostać umieszczony sprzęt, a także połączenia elektryczne i wodne oraz sprawdzić, czy odpowiadają one parametrom wyszczególnionym w arkuszu instalacyjnym.

4.1. Przyjęcie

Po otrzymaniu oferty należy sprawdzić, czy zakupiony model odpowiada zamówieniu.

Sprawdź, czy opakowanie nie zostało uszkodzone podczas transportu i czy nie brakuje żadnej części urządzenia. Jeśli wykryjesz jakąkolwiek anomalię lub problem, natychmiast skontaktuj się ze sprzedawcą.

4.2. Transport

Sprzęt należy transportować w oryginalnym opakowaniu do miejsca położonego najbliżej miejsca instalacji, aby w jak największym stopniu uniknąć uszkodzeń. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania do czasu prawidłowego zainstalowania i uruchomienia urządzenia.

Aby przenieść sprzęt i umieścić go w swoim miejscu pracy, należy wziąć pod uwagę następujące uwagi:

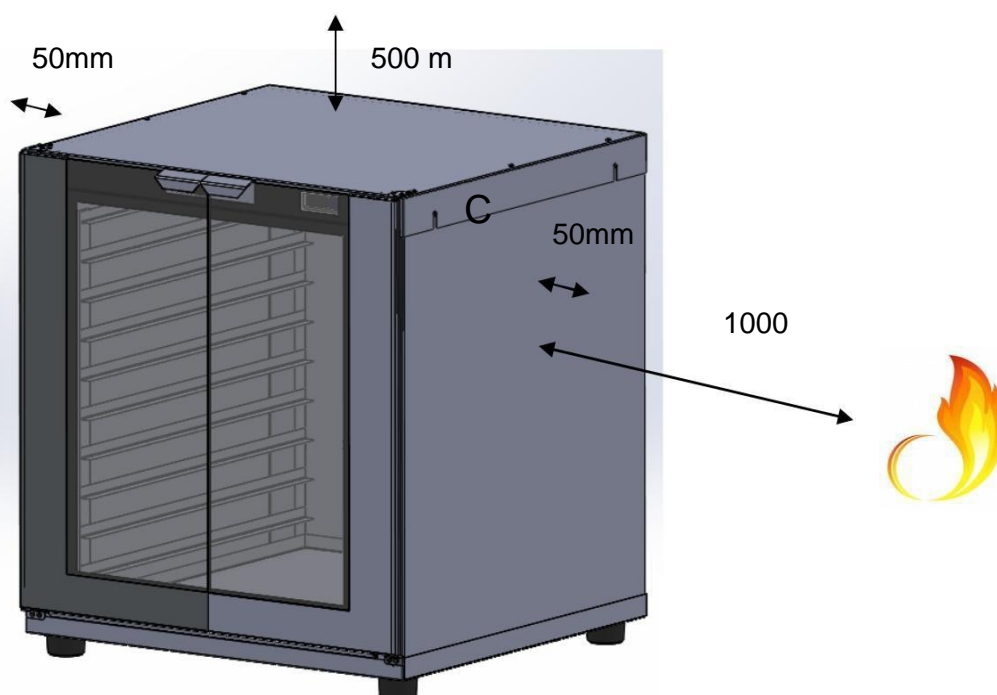
- Wymiary różnych modeli umożliwiające przejście przez wąskie miejsca (korytarze, drzwi, wąskie przestrzenie). Zobacz rozdział 2.
- Przenoszenie należy przeprowadzić przy udziale personelu niezbędnego do przenoszenia ładunku mebli, biorąc pod uwagę aktualne przepisy bezpieczeństwa pracy obowiązujące w miejscu instalacji.
- Podczas transportu garownia musi zawsze znajdować się w pozycji pionowej. Należy go podnosić prostopadle do podłoża i transportować równolegle do niego.
- Należy uważać, aby podczas transportu nie przewrócił się i nie został uderzony żadnym przedmiotem.



Podczas ustawiania komory w docelowym miejscu należy zachować ostrożność przy nóżkach.

4.3. Pozycjonowanie

- Garownicę należy ustawić w wygodnej odległości od ściany, aby można było wykonać przyłącza elektryczne i wodne. Należy zachować minimalny odstęp od części garowni, aby zapewnić odpowiednią wentylację i chłodzenie. Ta minimalna odległość wynosi:
 - o 50mm po lewej i prawej stronie
- Sprzęt należy umieścić na stole podporowym Mychef lub uchwycie ściennym.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia znajdują się źródła ciepła lub pary (kuchenka, grill, żelazko, frytkownica, urządzenie do gotowania makaronu, czajnik, uchylna patelnia itp.), muszą one znajdować się w odległości większej niż 1 metr.
- Po umieszczeniu go w obszarze roboczym sprawdź, czy jest wypoziomowany.



Rysunek 1. Przykład odpowiedniego miejsca do montażu



Aby zainstalować piec sztaplowane Mychef na garowniach, postępuj zgodnie z instrukcjami dostarczonymi z odpowiednim zestawem do łączenia.

5. INSTALACJA

5.1. Połączenie elektryczne

Należy sprawdzić czy napięcie osiągnięte w miejscu włączenia proofera odpowiada napięciu robocznemu urządzenia.

Poniższa tabela przedstawia charakterystykę elektryczną każdego garowni:

	Napięcie	Moc (kW)	Prąd znamionowy (A)	Kabel o przekroju (mm ²)
MYCHA250	230/3L/50-60	3	13	1,5
MYCHA249				
MYCHA248				

Tabela 2. Charakterystyki połączeń elektrycznych

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac elektrycznych należy upewnić się, że w miejscu podłączenia urządzenia nie dochodzi prąd elektryczny.

Zawsze należy zapewnić skuteczne uziemienie.

Okablowanie i inne urządzenia zabezpieczające stosowane w instalacji elektrycznej muszą mieć przekrój odpowiedni dla danego urządzenia.



W każdym przypadku należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących podłączania sprzętu do sieci niskiego napięcia.

Przed rozpoczęciem instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy wymagania elektryczne garowni i źródła zasilania są takie same.

Do jego prawidłowego podłączenia wystarczy podłączyć wtyczkę do wtyczki jednofazowej, nie będzie konieczne demontowanie żadnego elementu wyposażenia.

5.2. Podłączenie wody

5.2.1. Wejście wody

Garownia nie jest standardowo wyposażona w przyłącze wody, gdyż proces napełniania tacy odparowującej odbywa się ręcznie; jednakże garownice Mychef posiadają zestawy do półautomatycznego napełniania tac, umożliwiające napełnianie tacy odparowującej MYCHA257 dla garownic z niezależnym sterowaniem.



W przypadku montażu zestawu przez serwis pomocy technicznej, garownia będzie wyposażona w przyłącze wody. To połączenie musi spełniać następujące specyfikacje.

Zimna woda (maks. 30°C) ¾ cala 150 do 400 kPa dynamiczne ciśnienie przepływu.

Woda pitna o następujących właściwościach:

- Twardość od 3° do 6° FH
- PH pomiędzy 6,5 a 8,5
- Chlorki (Cl-) poniżej 30 mg/L
- Chlor (Cl₂) poniżej 0,2 mg/l
- Żelazo (Fe) poniżej 0,1 mg/l
- Mangan (Mn) poniżej 0,05 mg/L
- Miedź (Cu) poniżej 0,05 mg/L
- Przewodność mniejsza niż 20uS/cm

Obowiązkowe stosowanie odkamieniacza i filtra Mychef.

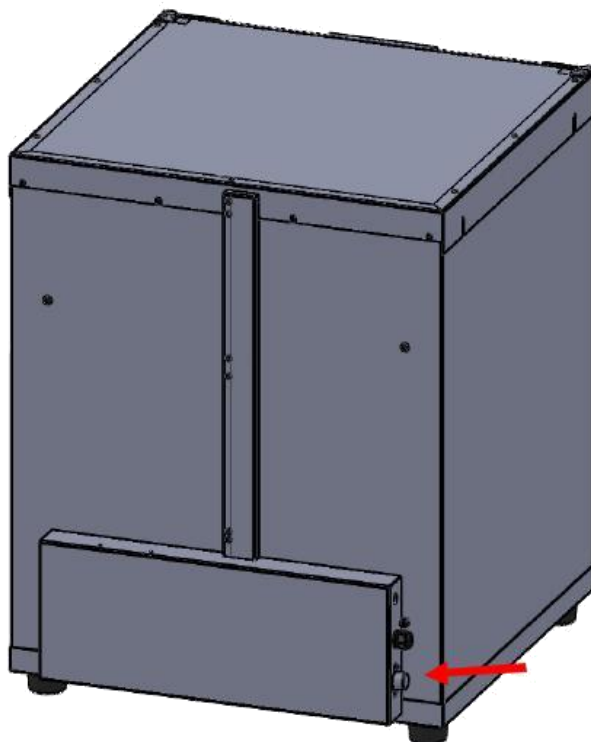
Użycie wody o innej charakterystyce niż wskazana może spowodować poważne problemy w elementach garowni, takie jak korozja w komorze, pojawienie się białych plam na szybie, przedwczesna awaria elektrozaworów itp.



Okresowo sprawdzaj jakość wody w garowni.



W przypadku zainstalowania półautomatycznego zestawu do napełniania tacy parownika, garownia posiada wlot wody ¾" z tyłu po lewej stronie garowni.



Rysunek 2. Pobór wody



W przypadku nowej instalacji wodę należy pozostawić do całkowitego oczyszczenia przyłącza. Czynność tę należy powtarzać za każdym razem, gdy przeprowadzane są prace lub naprawy instalacji wodnej zasilającej garownię.

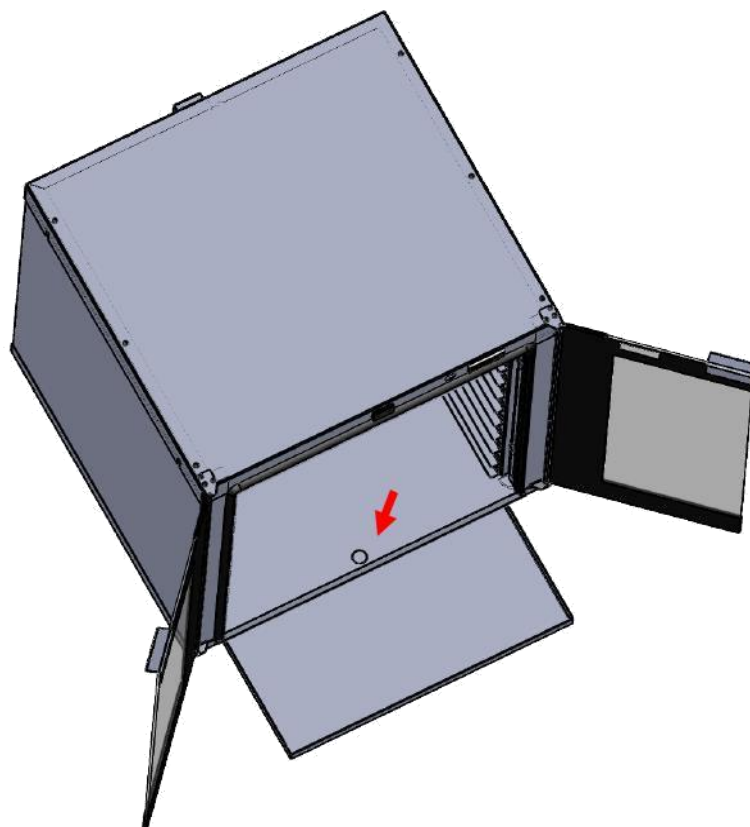
5.2.2. Odpływ

Dla prawidłowej pracy garowni, musi ona zawsze pracować z wodą znajdującą się na tacy parownika; tak więc para ta skrapla się na ściankach i kończy u podstawy garowni.



Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek cyklu fermentacji należy upewnić się, że poziom wody zgromadzonej w podstawie garowni nie jest zbyt wysoki, ponieważ w takim przypadku może to spowodować wyciek do podłoża.

Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, garownice Mychef posiadają odpływ z korkiem, który usuwa nadmiar wody, przeznaczonej do usunięcia lub ponownego użycia poprzez wlanie jej z powrotem do tacy do odparowywania.



Rysunek 3. Odpływ garowni Mychef

6. Panel sterowania

6.1. Panel sterowania

Poniższy rysunek przedstawia niezależny panel sterowania garowni Mychef. Składa się z centralnego ekranu, na którym znajdują się wyświetlacze, wskaźniki i cztery przyciski.



Rysunek 4. Panel sterowania

Następnie wyjaśniono każdą z następujących funkcji:



Rysunek 5. Szczegół panelu sterującego

Blok	Funkcjonować	Opis
A	Wskaźnik temperatury	Wyświetla aktualne ustawienie temperatury garowni
B	Na przycisku	Przycisk włączania/wyłączania garowni
C	Przycisk w górę	Przycisk zwiększania żądanej temperatury
D	Przycisk w dół	Przycisk zmniejszania żądanej temperatury
E	Przycisk temperatury	Przycisk do ustawienia żądanej temperatury

Tabela 3. Opis centrali alarmowej

Centralny wyświetlacz odgrywa ważną rolę w obsłudze komory garowniczej, gdyż pokazuje zarówno aktualną wartość, jak i stan komory garowniczej.



Rysunek 6. Ekran centralny

Poniżej wyjaśniono format wyświetlania parametrów i różne stany korekty:

Ikona	Funkcjonować
	<p>Na ekranie pojawi się punkt informujący, że komora jest wyłączona. Naciśnięcie przycisku „B” na jedną sekundę spowoduje Włączenie. Ponowne naciśnięcie spowoduje jego wyłączenie.</p>
	<p>Komora jest włączona i napięcie jest dostarczane do rezystora w celu osiągnięcia temperatury docelowej. Można to łatwo rozpoznać po symbolu słońca w lewym dolnym rogu.</p>
	<p>Komora została włączona, ale osiągnął temperaturę docelową i przestaje już dostarczać napięcia do rezystora.</p>
	<p>Po naciśnięciu przez użytkownika przycisku "D" sterownik będzie przełączał się między zapisaną wartością temperatury docelowej a komunikatem "SP"; w tym momencie, naciskając przyciski "C" i "D", można zwiększyć lub zmniejszyć wartość docelową.</p>

Tabela 4. Opis komunikatów panelu głównego

6.1.1. Włącz urządzenie

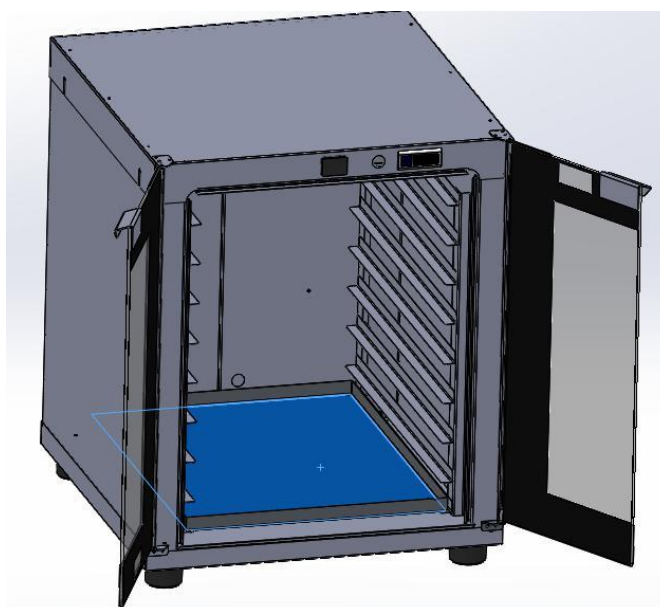
Urządzenie włącza się/wyłącza poprzez naciśnięcie przycisku „B” na 1 sekundę.

Jeżeli urządzenie nie włącza się należy sprawdzić czy jest prawidłowo podłączone do źródła prądu, stan sieci energetycznej, dyferencjały, bezpieczniki magnetotermiczne, wyłączniki automatyczne.

6.1.2. Regulacja fermentacji

6.1.2.1. Fermentacja temperaturowa

Aby rozpocząć cykl fermentacji, należy najpierw upewnić się, że na tacy odparowywania znajduje się woda, ponieważ dobra fermentacja wymaga temperatury od 25°C do 30°C i wilgotności. Temperatura ta może się różnić w zależności od tego, co chcesz fermentować.



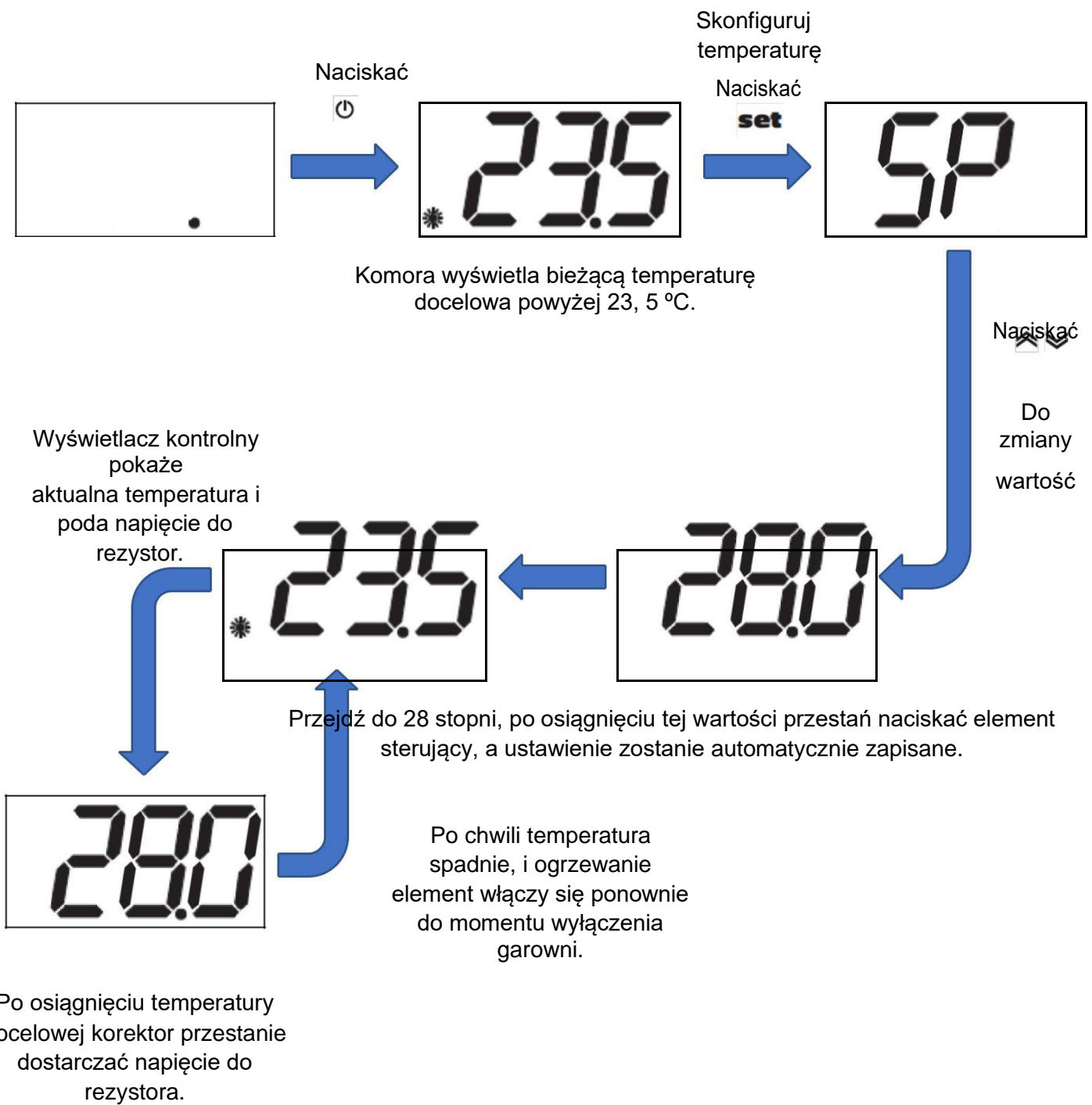
Rysunek 7. Taca do odparowywania wody

Po dodaniu wody do tacy do odparowywania (nie ma potrzeby uzupełniania jej do maksimum) należy wcisnąć przycisk zasilania „B”, a garownia wyświetli na ekranie wyświetlacza aktualną wartość temperatury. Jeśli temperatura spadnie poniżej temperatury docelowej, sterownik zasili rezystor, aby zwiększyć temperaturę w komorze fermentacyjnej, w przeciwnym razie rezystor pozostanie wyłączony do czasu, aż to nastąpi.

Jeśli chcesz zmienić docelową wartość temperatury, naciśnij przycisk ustawiania „E” oraz przyciski „C” i „D”, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość. Po wybraniu żądanej wartości, zostanie ona zarejestrowana automatycznie, bez konieczności dotykania jakichkolwiek przycisków. Sterowanie podejmie wówczas odpowiednie działania.

Komora nie posiada timera. Użytkownik musi monitorować i usuwać żywność z komory garowniczej, gdy uzna się, że proces fermentacji dobiegł końca.

Przykład fermentacji w temperaturze 28°C:



Rysunek 8. Przykład fermentacji w temperaturze 28°C

6.2. Błędy i alarmy

Podczas procesu fermentacji mogą pojawić się błędy i alarmy. W takim przypadku na wyświetlaczu centralnym pojawi się kod błędu lub alarmu.

Poniższa tabela przedstawia różne błędy i alarmy, a także rozwiązania tych problemów.


Błąd	Powód	Działanie
<i>E1 -E1</i> <i>E2 -E2</i>	Sonda może być uszkodzona (E) lub zwarta (-E) lub może mieć wartość spoza zaprogramowanego zakresu.	Sprawdź podłączenie sondy do kontrolera i sprawdź, czy sonda działa prawidłowo.
<i>EP_r</i>	Możliwa anomalia w pamięci EEPROM	wciśnij  przycisk. Włączanie i wyłączenie termostatu.
<i>Err</i>	Błąd pamięci termostatu.	Wymień sterownik lub wyślij go Do naprawy

Tabela 5. Błędy i rozwiązania

7. KONSERWACJA



Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od sieci elektrycznej.



Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub przez personel o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

7.1. Czyszczenie

Regularnie i ostrożnie czyść garownię



Czyszczenie garowni za pomocą urządzeń do czyszczenia ciśnieniowego jest SZKODLIWE dla urządzenia i może spowodować jego uszkodzenie oraz unieważnienie GWARANCJI.

7.1.1. Obudowa zewnętrzna

Do czyszczenia obudowy zewnętrznej należy używać szmatki zwilżonej wodą i płynem do mycia naczyń lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Następnie spłucz i osusz.

7.1.2. Drzwi

Do czyszczenia szyby drzwi należy używać środka do czyszczenia szyb i papieru ręcznego, aby uniknąć zarysowania szyby.

7.1.3. Panel sterowania

Do czyszczenia panelu sterowania należy używać szmatki zwilżonej wodą i płynem do mycia naczyń. Następnie spłucz i osusz.

Nigdy nie używaj środków zawierających alkohole lub rozpuszczalniki, gdyż mogą one uszkodzić metale lub tworzywa sztuczne w panelu sterowania.



Niezastosowanie się do tej instrukcji może skutkować stłuczeniem lub uszkodzeniem panelu sterującego i skutkować utratą gwarancji.

7.2. Konserwacja zapobiegawcza

Piece Mychef przeznaczone są do intensywnej i długotrwałej pracy. Aby tak się stało, oprócz regularnych czynności czyszczących, należy przeprowadzić konserwację zapobiegawczą.



Te okresowe kontrole muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowanego technika serwisu, sprzedawcę lub dział pomocy technicznej.

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