

PL ENG

KONTAKT GRILL

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

CONTACT GRILL
USER'S MANUAL

Modele/Models: FG09203, FG09201, FG09202

Przed rozpoczęciem wprowadzania nastaw urządzenia, jego obsługą i konserwacją dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
Please read the manual thoroughly prior to equipment set-up, operation and maintenance.

INSTALACJA / OBSŁUGA

WAŻNE! PRZECZYTAĆ PRZED INSTALACJĄ

- Przeróbki, nieprawidłowa instalacja i niewłaściwa konserwacja mogą skutkować uszkodzeniem mienia i ryzykiem odniesienia obrażeń. Jeżeli użytkownik wymaga modyfikacji urządzenia, prosimy o kontakt z dostawcą; takie czynności muszą wykonywać profesjonalni serwisanci.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno w pobliżu produktu składować żadnych cieczy palnych, gazu lub podobnych.
- Urządzenie należy uziemić z przyczyn bezpieczeństwa.

Grill charakteryzuje się trwałością, ergonomiczną konstrukcją i wygodą obsługi oraz konserwacji. Temperaturę grilla można regulować w określonej skali, w zależności od różnych wymogów wynikających z procesu gotowania. W szczególności urządzenie jest przystosowane do grillowania wołowiny, ale jest przystosowane także do obróbki innego rodzaju żywności.

PODSTAWOWE PARAMETRY

NAZWA	FG09201	FG09202	FG09203
Napięcie	AC 220V-240V 50Hz-60Hz	AC 220V-240V 50Hz-60Hz	AC 220V 50Hz-60Hz
Moc	1.8kW	3.6kW	2.2kW
Zakres temperatur	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Wymiary	400*300*210(mm)	580*400*210(mm)	430*300*210(mm)

TRANSPORT I SKŁADOWANIE

Urządzenie należy zabezpieczyć na czas transportu. W celu ochrony przed ewentualnym uszkodzeniem urządzenia nie wolno obracać go dołem do góry. Zapakowany grill należy przechowywać w wentylowanym magazynie, bez obecności tzw. gazów korozyjnych. W trakcie składowania urządzenie należy zabezpieczyć przed działaniem warunków zewnętrznych.

UWAGI

- Urządzenie należy podpiąć do sieci spełniającej wymagania ustalone dla urządzenia.
- Obok urządzenia należy zainstalować odpowiednie gniazdo zasilające.
- Z tyłu urządzenia znajduje się śruba uziemiająca. Należy podłączyć kabel uziemiający zgodnie z przepisami w sprawie bezpieczeństwa, kablem miedzianym nie cieńszym niż 2 mm.
- Przed rozpoczęciem użytkowania użytkownik powinien sprawdzić, czy podłączenie jest solidne a napięcie regularne oraz czy podłączenie uziemienia wykonano poprawnie.
- Nie wolno umieszczać żadnych obiektów na górnej płycie modułowej ani potrząsać urządzeniem.
- W trakcie czyszczenia urządzenia należy pamiętać o odcięciu zasilania. Nie wolno korzystać z mokrego ręcznika ze środkiem czyszczącym wywołującym korozję ani polewać urządzenia bezpośrednio wodą.
- Regulowana temperatura urządzenia waha się w zakresie 50~300. Zaleca się, aby maksymalna temperatura pracy wynosiła 200~250°C
- W pobliżu jednostki nie wolno składować cieczy palnych. Urządzenie może pracować w temperaturze poniżej 45°C, w powietrzu o wilgotności do 85%.
- Instalacja i prace konserwacyjne winny zostać wykonane przez wykwalifikowanych serwisantów.

UWAGI SPECJALNE

- Produkt jest urządzeniem komercyjnym i musi być obsługiwany przez przeszkolonego kucharza.
- Nie wolno rozbierać i modyfikować maszyny.
- Nie wolno gwałtownie podnosić górnej płyty modułowej i przechylać instalacji.
- Rozbiórki i przeróbki mogą prowadzić do poważnych wypadków.
- Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci, odciąć wszystkie źródła zasilania.
- Nie wolno natryskiwać wody bezpośrednio na produkt. Woda przewodzi elektryczność i zachodzi ryzyko porażenia prądem.
- Nie wolno zakrywać urządzenia ani umieszczać na nim ciężkich obiektów.
- Nieprawidłowa praca może spowodować uszkodzenie urządzenia i generować wynikające z tego zagrożenia.
- Wysokie temperatury grożą poparzeniem.
- Gdy urządzenie jest użytkowane oraz przed rozpoczęciem i po zakończeniu użytkowania, nie wolno dotykać urządzenia ani płyty modułowej ze względu na wysoką temperaturę.
- Nie wolno stosować zasilania, które nie jest zgodne z normami bezpieczeństwa.
- W przypadku, gdy nadchodzi burza, należy odciąć zasilanie. Dzięki temu urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu w przypadku wyładowań elektrycznych.
- Należy uważać, aby nie zniszczyć pulpitu sterowniczego urządzenia za pomocą twardych lub ostrych przedmiotów.
- Kończąc korzystanie z urządzenia, użytkownik musi je wyłączyć za pomocą wyłącznika głównego.
- Instalacja i konserwacja obwodu muszą być wykonywane są przez certyfikowanych specjalistów.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na nowy, oryginalny przewód. W celu uniknięcia ryzyka, wymiany może dokonać autoryzowany przedstawiciel serwisowy lub inna, odpowiednio wykwalifikowana osoba.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić, czy instalacja zasilania jest stabilna a napięcie zgodne z wymogami dla urządzenia.
- Włożyć wtyczkę do gniazda i włączyć zasilanie.
- W celu uzyskania pożądanego temperatury należy przekręcić sterownik temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Żółty wskaźnik świeci się, co wskazuje, że kabel grzewczy zaczyna nagrzewanie, a temperatura blachy górnej i dolnej rośnie.
- Temperaturę można regulować. W zależności od rodzaju żywności preferuje się temperaturę w zakresie 180 ~250 . Od momentu uruchomienia do momentu uzyskania 250 mija około 8 min.
- Gdy temperatura osiągnie 250 , podnieść górną płytę modułową za pomocą rączki. Przesmarować oliwą jadalną dolną płytę modułową i umieścić żywość. Zamknąć płyty i docisnąć lekko rączką. Pilnować jedzenia do momentu, gdy będzie gotowe.
- Gdy temperatura osiągnie ustawiony poziom, sterownik temperatury odcina zasilanie w sposób automatyczny. W tym samym czasie żółty wskaźnik jest wyłączony a zielony włączony Wskazuje, że kabel grzejny zatrzymuje pracę.
- Na dole, z przodu modułu dolnego znajduje się tacka na olej. Olej (soki) z warzyw lub mięsa spływają na tackę z dolnej płyty modułowej.
- Podnieść górną płytę modułową w celu wyjęcia kanapki lub innego rodzaju przygotowywanej żywności.
- Gdy temperatura nieco spadnie sterownik temperatury może przejść automatycznie w tryb mocniejszego podgrzewania. Kable grzejne ponownie podgrzewają płyty modułowe.
- Po zakończeniu pracy sterownik temp. należy ustawić w pozycji. „wył.” Odłączyć wtyczkę z gniazda i wyłączyć urządzenie.
- **UWAGA:** *Urządzenie wyposażono w ogranicznik temperatury. W przypadku nadmiernej temperatury zadziała wyłącznik bezpieczeństwa w formie przycisku. Aby ponownie włączyć urządzenie, należy nacisnąć wyłącznik bezpieczeństwa.*

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- W przypadku niespodziewanego zdarzenia, przed rozpoczęciem innych czynności najpierw należy odciąć zasilanie.
- Należy korzystać z mokrych ręczników z niekorozyjnym środkiem czyszczącym do czyszczenia płyty modułowej, powierzchni urządzenia i kabla zasilającego. Nie dopuszcza się bezpośredniego mycia urządzeniem strumieniem wody.
- W przypadku, gdy urządzenie nie jest wykorzystywane, należy wyłączyć sterownik temperatury i wyłącznik główny.
- W przypadku dłuższego przestoju urządzenie należy przechowywać w dobrze wentylowanym magazynie, pozbawionym obecności gazu korozyjnego, po uprzednim wyczyszczeniu urządzenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed wezwaniem serwisu do swojego urządzenia należy w pierwszej kolejności sprawdzić następujące punkty. Należy zauważyć, że niniejsze wytyczne dotyczą tylko rozwiązywania najczęstszych problemów.

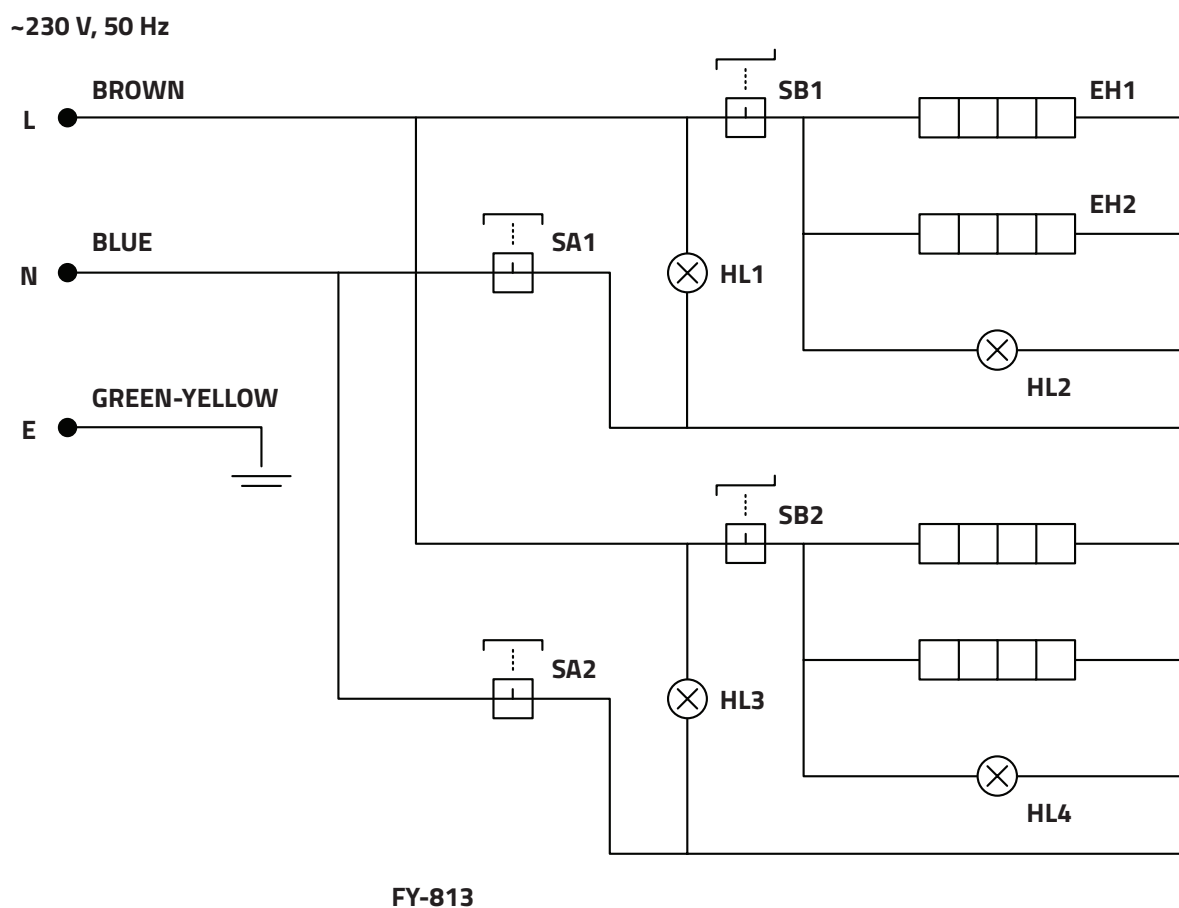
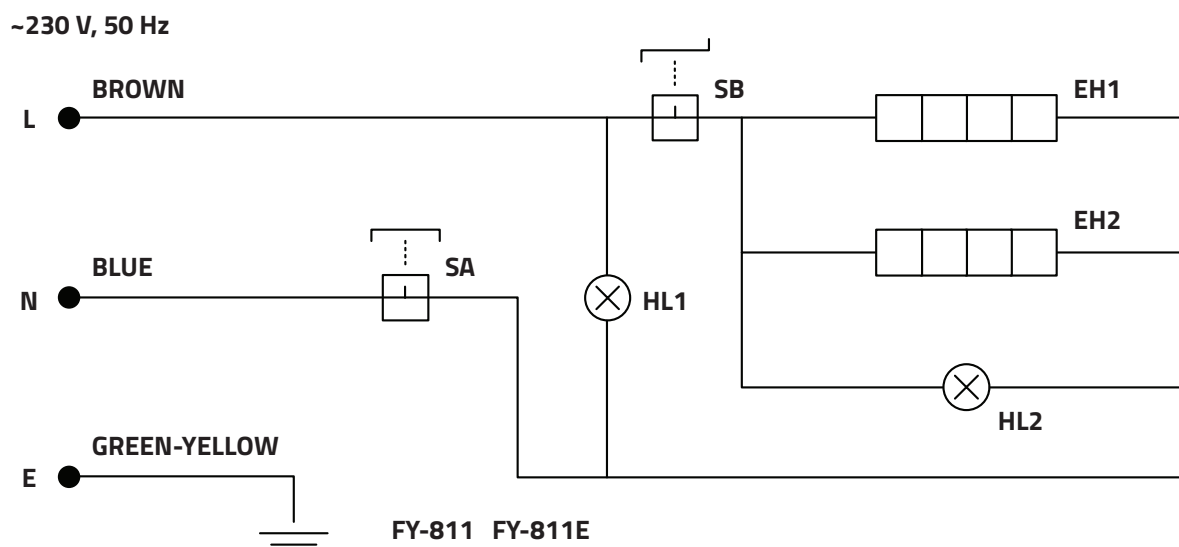
SYMPTOM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	DZIAŁANIE
Płyty modułowe nie grzeją, mimo że wskaźniki zasilania i nagrzewania świecą się.	Sterownik temp. jest zepsuty. Co najmniej jeden z kabli jest spalony. Działa zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wymienić sterownik temp. Wymienić spalony kabel. Zdemontować dolną płytę i ręcznie zresetować zabezpieczenie.
Gdy zasilanie jest włączone a sterownik temp. oraz wskaźnik nagrzewania są włączone, temperaturą nie można sterować.	Sterownik temp. nie działa.	Wymienić sterownik temp.
Wskaźnik nie świeci się, gdy zasilanie jest wł. a proces nagrzewania działa jak zwykle.	Wskaźnik jest uszkodzony.	Wymienić sterownik temp.
Wskaźnik nie działa, gdy zasilanie jest wł.	Nietypowe zasilanie lub odcięcie zasilania. Bezpiecznik jest przepalony.	Sprawdzić zasilanie i przyłącze, upewnić się, że zasilanie jest doprowadzone poprawnie. Wymienić bezpiecznik.

Ww. problemy służą wyłącznie, jako ilustracja ewentualnych rozwiązań. W przypadku awarii należy zaprzestać korzystania z urządzenia i oddać urządzenie do naprawy do punktu serwisowego.

SCHEMAT OBWODU

- HL1, HL3 - Wskaźnik zasilania
- HL2, HL4 - Wskaźnik nagrzewania
- SA, SA1, SA2 - Sterownik temp.
- E - Uziemienie
- SB, SB1, SB2 - Sterownik temp.
- EH1, EH2, EH3, EH4 - Kabel grzejny

OBUDOWA URZĄDZENIA MUSI ZOSTAĆ UZIEMIIONA Z PRZYCZYŃ BEZPIECZEŃSTWA.



CODZIENNE OGLĘDZINY

Przed rozpoczęciem użytkowania	Czy urządzenie jest nachylone?
	Czy kabel zasilający jest stary lub uszkodzony?
	Czy panel sterowania jest uszkodzony?
Po zakończeniu użytkowania	Czy czuć dziwny zapach?
	Czy górna i dolna płyta modułowa nie podgrzewają się w tym samym czasie?
	Czy z urządzenia wydobywają się dziwne dźwięki?

OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie należy sprawdzać codziennie. Zwykłe oględziny pomagają uniknąć poważnych wypadków.
- Zaprzestać korzystania z urządzenia, jeżeli w obwodzie urządzenia występują problemy. W takim przypadku należy jak najszybciej przekazać urządzenie do przeglądu do profesjonalnego serwisanta.

GWARANCJA

- Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.
- Naprawie gwarancyjnej nie podlegają uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu.
-
- Gwarancja nie obejmuje także:
 - uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (wyładowania atmosferyczne), zmiany napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania; uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i wywołanych nimi wad.
 - Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy zużywające się podczas eksploatacji: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone wskutek zakamienienia, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

INSTALLATION/ OPERATION

IMPORTANT! PLEASE READ BEFORE INSTALLATION

- Any refitting and wrong installation, adjustment and maintenance can lead to property loss and causality. Please contact the supplier if user needs to adjust it and all these should be done by trained special professionals.
- For your safety sake, do not put or store any flammable liquid, gas or other objects around the product.
- The shell of this equipment must be grounded for safety sake. Thanks for your cooperation!
- Contact Grill is designed and developed by the company with combination of the advantage of both foreign and domestic similar products and achieves advantages such as fashionable design, reasonable structure and convenient operation and maintenance and durability. The temperature of the griddle pan can be regulated in a certain scale according to different cooking requirements. Mainly used for grilling the beef of sandwich and also for other food, it is the first choice for the food industry enterprises such as western food restaurants, fast food restaurants, hotels and supermarkets and etc.

BASIC PARAMETER

NAME	FG09201	FG09202	FG09203
Voltage	AC 220V-240V 50Hz-60Hz	AC 220V-240V 50Hz-60Hz	AC 220V 50Hz-60Hz
Power	1.8kW	3.6kW	2.2kW
Temperature range	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Dimension	400*300*210(mm)	580*400*210(mm)	430*300*210(mm)

TRANSPORTATION AND STORAGE

Please handle the griller carefully and cautiously in transportation and do not turn it upside down to prevent any damage to the shell and interior. The packed griller should be stored in the storehouse ventilation and non-corrosive gas. Any weatherproof measures should be applied when temporary storage.

NOTES

- The working voltage of the equipment should match that of the power supply.
- Suitable switch, fuse breaker and three-phase socket should be installed near the equipment.
- There is an earth bolt at the back of the equipment. Please connect the earth wire in compliance with the safety regulations reliably with copper cable of no less than 2mm.
- Before using user should check whether connection is firm and voltage is regular and earth connection is safe.
- Do not put any object onto the upper module plate and shake the lift operation handle with sudden force.
- Cut off power supply while cleaning. Do not use wet towel with corrosive cleanser and do not directly splash water on the equipment.
- The adjustable temperature of the equipment is between 50~200°C. It is recommended that the maximum working temperature normally should be 200~250°C.
- Do not store any flammable objects near the equipment. The environment temperature lower than 45°C, the humidity is under 85%.
- The installation and maintenance of the equipment should be made by professional technicians.

WARNING

- This product is a commercial machine and it must be operated by trained cook.
- Do not dismantle and refit the machine.
- Do not lift the upper module plate with sudden force and tilted installation.
- The dismantlement and alteration can cause serious accident happens.
- Before cleaning, unplug the machine and cut off power supply.
- Do not spray water directly to the product.
- Water can conduct electricity and electricity leakage happens.
- Do not pat the product and put heavy object onto the product.
- Incorrect operation can cause the equipment be damaged and dangerous.
- High temperature will cause scald.
- When the equipment is in use and before or after using it, do not touch the box and module plate because of high temperature.
- Do not use any power supply which is not coordinated with safety standards.
- When the thunderstorm is coming, the electricity supply must be cut off soon.
- It will avoid the equipment being damaged in cause of lightning stroke.
- Do not destroy the control panel and the surface of the machine with hard or sharp things.
- When the machine finishes using , user should close main switch.
- The installation and maintenance of circuit must be done by certificated special professionals.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a calamity.

OPERATION INSTRUCTION

- Before using, check whether the power supply installation is regular to make sure the supplied voltage is coordinated with the using one.
- Put the plug in the socket and turn on the power.
- Turn the temperature controller clockwise to the temperature needed. The yellow indicator is on that shows heating wire begins to heat and the upper and lower griddle begins to raise temperature.
- Temperature can be adjusted according to different food preferably within 180°C~250°C. About 8 minutes is needed for the temperature to be raised to 250°C from the power is on.
- When the temperature reaches 250°C, lift the upper module plate to a suitable place by operation handle. Put some edible vegetable oil on the lower module plate and constantly place the food on it. Close the plates and press the handle lightly. Keep an eye on the food until it is suitably done.
- When temperature reaches the setting degree, temperature controller can cut off power supply automatically. At the same time, yellow indicator is off and green indicator is on. It shows that electricity heating tube stops working for next turn.
- At the lower front of the lower module is the oil tray. Substantial vegetable oil and the animal oil from the meat grilled flow to the oil tray from the lower module plate.
- Lift the upper module plate to take the sandwich and other food already done.
- When the temperature is a bit lower, the temperature controller can get through power supply automatically. The heating tubes restart to work to heat the module plates.
- On completion of the work, temperature controller should be turned to the "off" place. Unplug the equipment and cut off the power.
- Notice: There is temperature limiter in the bottom box, the action temperature is 130°C, and reset temperature is <40°C. When temperature is over the protective button works for protection. When use it again, please use it after press the protective button.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Cut off the power supply before cleaning in case of accident.
- Do not use wet towel with non-corrosive cleanser to clean the module plate, the surface of the equipment and power cord. Direct wash by water is not permitted in case of any damage of the functions.
- If do not use it at any time, please turn off temperature controller and main switch.
- Please store the equipment in a ventilated storehouse without corrosive gas after cleaning when ceasing its work for a long time.

TROUBLE SHOOTING

Before requesting any service on your unit, please check the following points. Please note that this guide serves only as a reference for solutions to common problems.

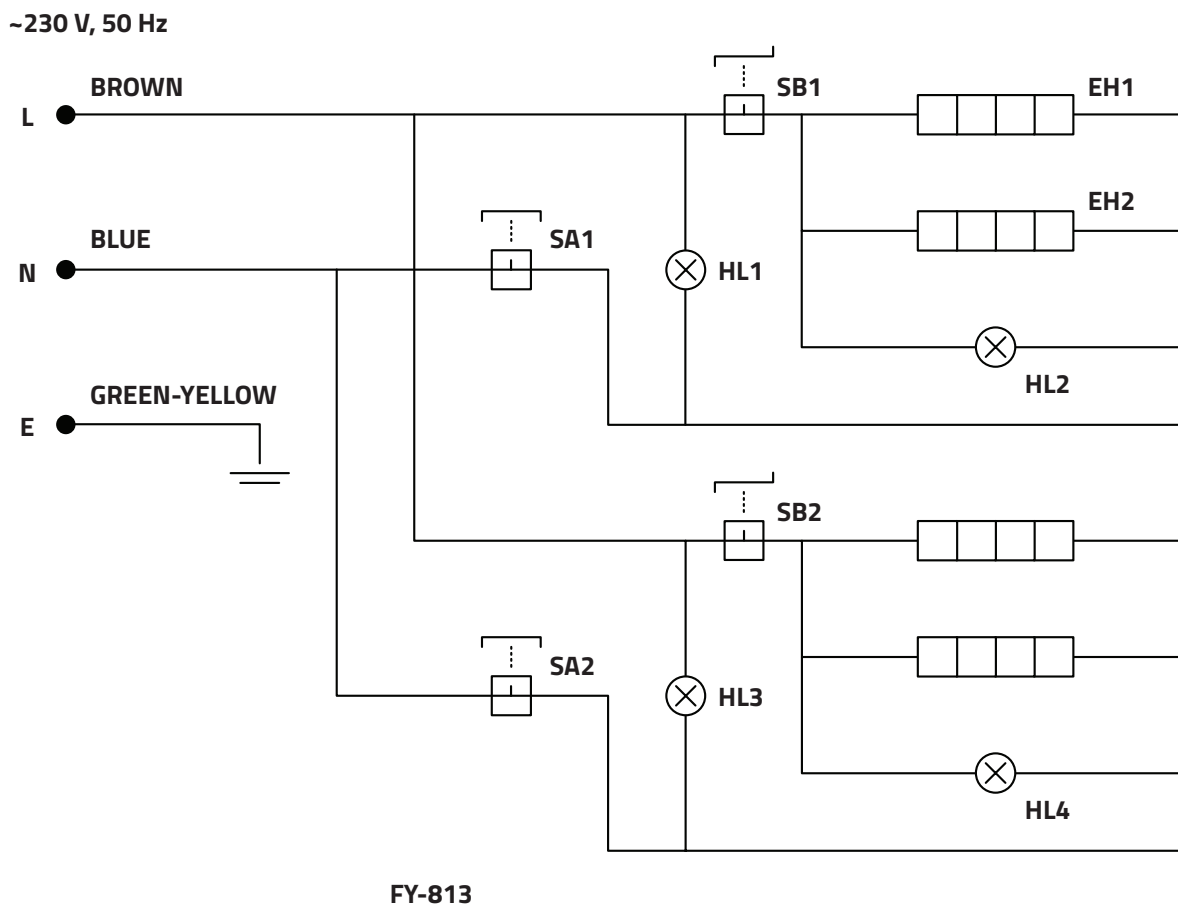
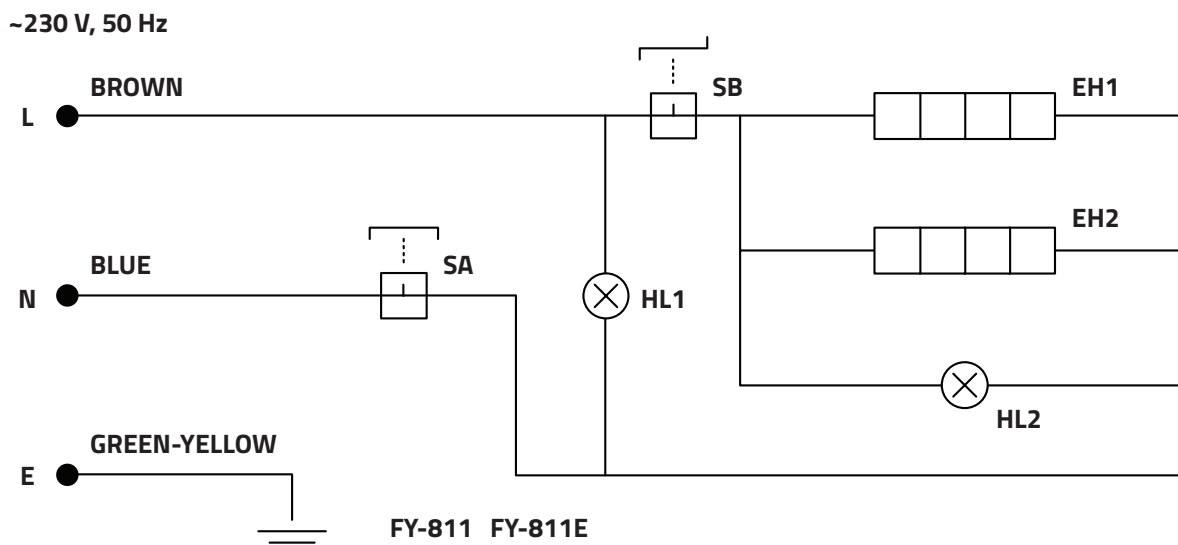
TROUBLES	CAUSES	SOLUTIONS
Module plates are out of heating when the power and heating indicator are both on.	Temperature controller is broken. At least one of heating wires is burned. Temperature protector works.	Change temperature controller. Change the burned heating tube. Dismantle the bottom plate and use hand to reset temperature protector.
When the power is on and temperature controller is switched and heating indicator is on and temperature can be not controlled.	Temperature controller is out of order.	Change temperature controller.
Indicator is not on when the power is on and the heating process is normal.	Indicator is broken.	Change temperature controller.
The indicator is out of order when the power is on.	Abnormal power supply or cut-off power supply. Fuse is burned.	Check power supply and connection to make power supply be normal. Change fuse.

Aforementioned troubles are just for reference. If any fault occurs, please cease using and turn to professional technicians for check and repair.

SCHEMAT OBWODU

- HL1, HL3 - Power indicator
- HL2, HL4 - Heating indicator
- SA, SA1, SA2 - Temperature controller
- E - Ground connection
- SB, SB1, SB2 - Temperature controller
- EH1, EH2, EH3, EH4 - Heating wire

THE SHELL OF THIS MACHINE MUST BE EARTH GROUNDED FOR SAFETY SAKE. THANKS FOR YOUR COOPERATION.



DAILY CHECK

Everyday notice the situation of the machine before or after using.

Before using	Whether the machine is tilted?
	Whether the power cord is old, broken or damaged?
	Whether the control panel is damaged?
After using	Whether there is strange smell?
	Whether the upper and lower module plate cannot be heated at the same time?
	If there any strange voice of is the machine out of control while the machine is lifting?

WARNING!

- Must check the machine everyday. Usually check the product that can avoid serious accident happens.
- Stop using if user feels that there are some problems in the circuit or machine. Ask the special technicians to check and maintain the machine as soon as possible.



Sprawdź więcej produktów na / Check out more products on
www.forgast.com

Kontakt / Contact

+48 327 508 130 / info@forgast.com

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST

Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owsianej 58a, NIP: 9542387023, zwanych dalej „Gwarantem”, na rzecz osób fizycznych, osób prawnych, jednostek organizacyjnych niebędących osobami prawnymi, którym ustawa przyznaje zdolność prawną, które nabyły od Gwaranta Produkty. Gwarancją dotyczy jedynie produktów marki FORGAST stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.

1. Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży Produktu. Gwarancją objęte są jedynie Produkty nabyte na podstawie umowy sprzedaży zawartej z Gwarantem. W ramach udzielonej gwarancji Gwarant zobowiązuje się do nieodpłatnego usunięcia zgłoszonych wad fizycznych urządzeń na zasadach określonych w OWG. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w sytuacji braku niezwłocznego zgłoszenia wykrycia wady Produktu, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia wykrycia wady.

2. Kupujący zobowiązany jest do sprawdzenia otrzymanego Produktu w momencie jego wydania w obecności sprzedawcy lub w momencie jego dostawy w obecności dostawcy (kuriera). W sytuacji stwierdzenia uszkodzenia Produktu, kupujący zobowiązany jest do sporządzenia protokołu szkody oraz do jego przesłania do Gwaranta w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania Produktu na adres email serwis@mmgastro.pl wraz z podaniem następujących danych: nazwa kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), osoba zgłaszająca, telefon kontaktowy. W sytuacji naruszenia powyższego obowiązku kupujący traci uprawnienia wynikające z udzielonej gwarancji. Skutki określone w ust. 2 w zdaniu trzecim nie mają zastosowania do umów zawieranych z kupującymi – konsumentami.

3. W sytuacji niesporządzenia protokołu szkody, w sposób określony w ust. 2 OWG, kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w zakresie wady określonej w ust. 2 OWG. Przedmiotowe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z kupującymi – konsumentami.

4. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.

5. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności między innymi za:

- a) uszkodzenia mechaniczne Produktu, np. pęknięcia, zarysowania, wybrzuszenia, uszkodzenia Produktu przez ciała obce,
- b) uszkodzenia estetyczne Produktu, np. przebarwienia, odpryski,
- c) uszkodzenie termiczne i chemiczne Produktu, np. powstałe w wyniku używania Produktu w nieodpowiedniej temperaturze, użycie niewłaściwych środków czyszczących, działanie substancji żrących,
- d) zmiany Produktu wywołane ich normalnym użytkowaniem,
- e) powstanie i skutki korozji Produktu,
- f) uszkodzenia Produktu będące efektem nieprawidłowego podłączenia do zasilania elektrycznego (nie dotyczy sytuacji, gdy montaż został wykonany przez pracowników Gwaranta),
- g) uszkodzenia będące efektem nieprawidłowych parametrów sieci elektrycznej oraz zmian napięcia prądu,
- h) uszkodzenia będące efektem nieprawidłowego przyłączenia do instalacji gazowej lub wodno– kanalizacyjnej (nie dotyczy sytuacji, gdy montaż został wykonany przez pracowników Gwaranta) oraz za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego działania ww. instalacji,
- i) czynności konserwacyjne, np. czyszczenie Produktu, regulacje ustawień Produktu,
- j) skutki siły wyższej np. strajków, katastrof naturalnych, wojen, zamieszek i innych niepokoi społecznych,
- k) skutki zdarzeń losowych, np. zalań, pożarów, zawilgoceń, aktów wandalizmu i innych czynów niedozwolonych,
- l) uszkodzenia części eksploatacyjnych, jak również zużycie części Produktu posiadających określoną żywotność, np. uszkodzenia uszczelek, żarówek,
- m) czynności, które zgodnie z instrukcją obsługi Produktu powinien wykonać kupujący,
- n) uszkodzenia Produktu wynikające z jego użycia łącznie z innym urządzeniem do tego nieuprawnionym lub uszkodzenia Produktu będące efektem wadliwego użycia innego urządzenia,

- o) uszkodzenia wynikające z nieprawidłowej konserwacji lub czyszczenia Produktu, np. zaniechania konserwacji Produktu, zastosowania niewłaściwych środków czyszczących,
- p) wady powstałe w wyniku wadliwego montażu, chyba że montaż był wykonany przez Gwaranta,
- q) wady powstałe w trakcie transportu, przenoszenia Produktu,
- r) wady jawne Produktu, w szczególności niezgodność Produktu z umową, np. zła wielkość towaru, zły kolor.

6. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie:

- a) całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy,
- b) naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta,
- c) demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta,
- d) zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania,
- e) używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.

7. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.

8. Prawidłowe zgłoszenie wady Produktu powinno zawierać: nazwę kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), lokalizację urządzenia, telefon kontaktowy, dane zgłaszającego (imię i nazwisko), adres email, numer dokumentu zakupu lub jego skan, datę wystąpienia usterki i ewentualne zdjęcia. Przedmiotowego zgłoszenia można dokonać za pomocą formularza kontaktowego znajdującego się na stronie internetowej Gwaranta, tj. www.mmgastro.pl lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres serwis@mmgastro.pl.

9. Po otrzymaniu zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do skontaktowania z kupującym w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania prawidłowego zgłoszenia określonego w ust. 8 OWG.

10. W razie stwierdzenia zasadności zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do dokonania naprawy Produktu w terminie 14 dni od dnia kontaktu serwisu Gwaranta z kupującym, określonego w ust. 9 OWG. Termin określony w zdaniu powyższym może ulec wydłużeniu z przyczyn niezależnych od Gwaranta, kupującemu nie przysługują żadne roszczenie wobec Gwaranta z powodu wydłużenia terminu naprawy.

11. W przypadku wystąpienia wady uniemożliwiającej naprawę Produktu lub wady, której koszt naprawy przewyższa wartość Produktu, Gwarant zobowiązuje się do wymiany Produktu na nowy, o tych samych parametrach, w terminie 30 dni od zakończenia postępowania naprawczego.

12. Wymiana przez Gwaranta Produktu na nowy nie wydłuża okresu gwarancji, określonego w ust. 1 OWG. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.

13. Kupujący zobowiązany jest do dostarczenia Produktu do siedziby Gwaranta na własny koszt wraz z oryginalną dokumentacją oraz dokumentem zakupu. Powyższe postanowienie dotyczy Produktów o wadze do 30 kilogramów. Przy wadze powyżej 30 kilogramów, będzie podejmowana indywidualna decyzja.

14. Kupujący zobowiązuje się do zabezpieczenia Produktu na czas jego transportu do siedziby Gwaranta. Gwarant nie jest zobowiązany do usunięcia wad Produktu powstałych w trakcie jego transportu. W sytuacji określonej w zdaniu poprzedni Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.

15. Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami, regulacjami, czyszczeniem itp.

16. Kupujący jest zobowiązany do dostarczenia do Gwaranta Produktu czystego. W sytuacji niedochowania powyższego obowiązku, Gwarant ma prawo obciążyć kupującego kosztami związanymi z czyszczeniem urządzenia według aktualnej stawki roboczogodziny Gwaranta.

17. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiającą sprawne wykonanie pracy serwisantowi.

18. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.

19. W razie ponownego pojawienia się wady Produktu, która była uprzednio, trzykrotnie, usuwana przez Gwaranta. Gwarant przy czwartym wystąpieniu tej samej wady, tego samego Produktu może wymienić Produkt na nowy.

20. W przypadku naruszenia przez kupującego obowiązków wynikających z OWG, w szczególności dotyczących procedury zgłaszania wad i obowiązku współpracy z Gwarantem, uprawnienia wynikające z gwarancji wygasają.

21. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.

22. Do oceny zasadności zgłoszenie gwarancyjnego, jak również do dokonania naprawy Produktu uprawniony jest jedynie Gwarant.

23. W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.

24. Sądem właściwym miejscowo do rozpoznawania sporów związanych z niniejszą umową jest Sąd właściwy dla siedziby Gwaranta. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.

25. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

26. Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.