

PL

SZATKOWNICA

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Modele: FG10001

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

OGÓLNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Krajalnica warzyw może być obsługiwana wyłącznie przez przeszkolony personel zaznajomiony z instrukcjami użytkownika i bezpieczeństwa znajdującymi się w niniejszym dokumencie.
- W przypadku rotacji personelu niezbędne jest szkolenie.
- Mimo że urządzenie jest wyposażone w systemy bezpieczeństwa, należy unikać ustawiania rąk w pobliżu tarczy tnących i części ruchomych.
- Przed czynnościami typu mycie lub konserwacja należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Okresowo należy sprawdzać kable i stan elementów elektrycznych.
- Nie wolno użytkować urządzenia do obróbki zamrożonej żywności.
- Nie wolno samodzielnie wymieniać części urządzenia, należy je oddać do serwisu.

ZABEZPIECZENIA MECHANICZNE

Krajalnica warzyw, którą produkujemy i którą opisuje niniejsza instrukcja, w zakresie bezpieczeństwa spełnia wymogi normy gb4706.38-2003.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Elementy zapewniające bezpieczeństwo elektryczne spełniają przepisy cenelec gb4706.38-2003.

W urządzeniu zamontowano mikro-przełącznik zatrzymujący pracę urządzenia w trakcie otwarcia osłony w celu uzyskania dostępu do tarczy tnących, oraz kolejny na wejściu produktów. Na obwodzie sterowania zamontowano przekaźnik wymuszający restart (aktywację) urządzenia w przypadku odcięcia prądu.

Dzięki idealnej izolacji wszystkich elementów elektrycznych i zapewnieniu niezbędnych oporów nasze urządzenie można montować w środowiskach cechujących się wysokim poziomem wilgotności.

SPECYFIKACJA

Wymiary	550x240x520 mm
Waga	23 kg
Moc	550 W
Elektryka, podłączenie	110v/60hz 220-240v/50hz 220v/60hz
Obroty tarczy	270 obr/min

WARUNKI DOSTAWY I UTYLIZACJA OPAKOWAŃ

- Krajalnica jest pakowana w solidny karton z zapewniający idealne zabezpieczenie urządzenia w trakcie transportu.
- Dostawa obejmuje:
 - instrukcja użytkownika i konserwacji
 - górną tarcza i dolną tarcza
- Wszystkie elementy opakowania (karton, pianka, pasy itp.) Mogą być traktowane jako zwykłe śmieci domowe.

NSTALACJA

Podłączenie urządzenia i nastawy pracy muszą zostać wykonane przez upoważniony personel.

Uwaga! Miejsce, w którym urządzenie ma zostać ustawione i instalacja, do której zostanie podłączone muszą być zgodne z przepisami w zakresie zapobiegania wypadkom i przepisom w sprawie bezpieczeństwa elektrycznego.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności z tytułu szkód bezpośrednich i następczych z tytułu nieprzestrzegania ww. Przepisów.

Urządzenie należy ustawić na szerokiej i wypoziomowanej podstawie, z dala od źródeł ciepła i wody.

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE

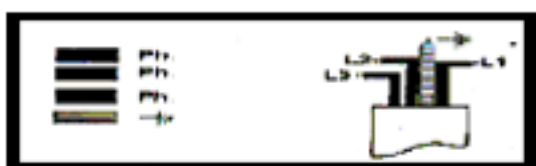
Urządzenie jest dostarczane z kablem elektrycznym, który musi zostać podłączony do magnetyczno-termicznego przełącznika, który zatrzymuje urządzenie, gdy operator wchodzi w kontakt z ruchomymi częściami.

Niezmiernie ważne jest, aby urządzenie zostało prawidłowo uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami.

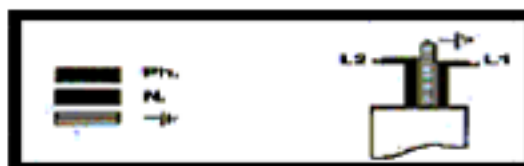
Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności z tytułu szkód bezpośrednich i następczych z tytułu nieprzestrzegania ww. Przepisów.

Krajalnica jest produkowana jako urządzenie jednofazowe v.220/1/50 Hz.

Jeżeli napięcie różni się od ww. Wartości należy skonsultować się z producentem lub upoważnionym dystrybutorem. (zob. Rys.)



Podłączenie trójfazowe



Podłączenie jednofazowe

Uwaga: Otworzyć osłonę, obrócić boczną rączkę i zdemontować tarczę tnącą (jeżeli jest zamontowana) wraz z ewentualną podkładką, przez górny (okrągły) otwór, i za pomocą sekwencji - przycisk zielony a następnie czerwony upewnić się, że kierunek obrotów centralnego trzpienia jest przeciwny do ruchu wskazówek zegara.

W przypadku, gdy kierunek obrotów nie jest poprawny, odwrócić dwa z trzech przewodów pod napięciem (w wtyczce lub gnieździe).

OBSŁUGA URZĄDZENIA

STEROWANIE/MANIPULATORY

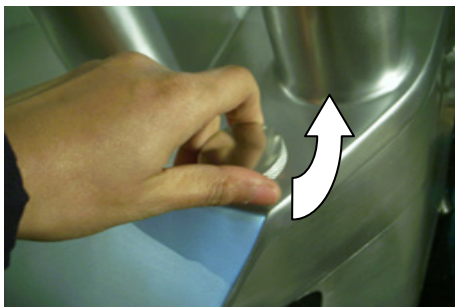
- Po prawej stronie podstawy znajdują się manipulatory i lampka kontrolna (patrząc frontem do maszyny).
- Zielony przycisk uruchamia urządzenie
 - Czerwony przycisk zatrzymuje urządzenie



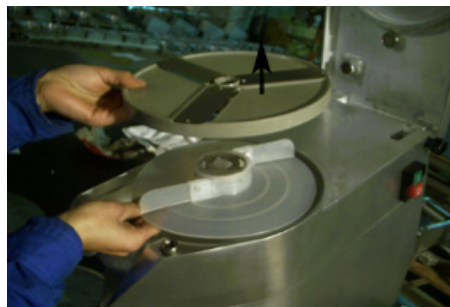
USTAWIENIE TARCZ NA URZĄDZENIU

- Pokręcić pokrętką jak wskazano na rys. 1, otworzyć osłonę. W pierwszej kolejności zamontować plastikową tarczę (2) a następnie wybraną tarczę do cięcia.

2. Zamknąć osłonę i pokręcić pokrętłem w odwrotnym kierunku. Zahaczyć tarczę w prawidłowej pozycji.



Otwieranie osłony(1)



Pozycja tarczy(2)

UMIESZCZANIE I CIĘCIE ŻYWNOCİ

Podnieść za rączkę i umieścić żywność w otworze jak wskazano na rys. 3, następnie zamknąć.

Nacisnąć zielony przycisk start prawą ręką, a lewą ręką lekko naciskać rączkę w dół, aż do pełnego „zużycia” żywności. Podnieść rączkę, aby wprowadzić kolejną partię żywności.

Urządzenie uruchamia się automatycznie, gdy rączka jest zamknięta. Powtarzać omówione czynności do momentu zużycia całej żywności.



Możliwe jest stosowanie dwóch otworów i jednej tarczy. Jeżeli są stosowane 2 tarcze do cięcia paluszków i podobnej żywności, należy stosować otwór wlotowy ustawiony nad kratką. Mniejszy okrągły otwór jest używany do cięcia warzyw takich jak marchewka, dynia itp.

Uwaga! Nie wolno używać dłoni, do umieszczania warzyw w urządzeniu należy stosować załączony tłuczek.

DEMONTAŻ I WYMIANA TARCZY

Przekręcić karbowaną rączką i podnieść osłonę. Rys. 1. Przekręcić tarczę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zakryć krawędź tnącą za pomocą odpowiedniego materiału zabezpieczającego (guma itp.), ponieść ją ręką wkładając rękę pod tarczę. Po prostu należy ponieść tarcze w celu demontażu tarczy do cięcia w kostkę lub cięcia „paluszków”. (rys. 4-5)



(4)



(5)

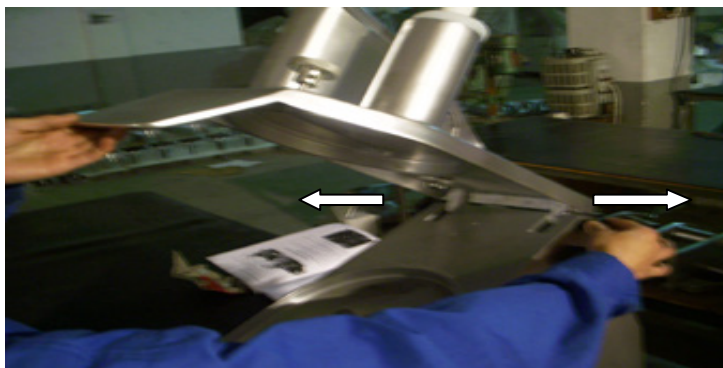
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OGÓLNE ZASADY

Przed wykonaniem prac konserwacyjnych lub przed rozpoczęciem mycia urządzenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od prądu.

Urządzenie i tarcze należy wymyć bardzo dokładnie, ponieważ w ten sposób zapewnia się prawidłowe działanie i długoletnią trwałość urządzenia.

Tarcze, siatka do cięcia w kostkę i plastikowy popychacz/tłuczek mogą zostać zdemontowane w celu ich umycia.



Umyć urządzenie nad miejscem, gdzie spoczywają tarcze, za pomocą szmatki lub gąbki, czystą i ciepłą wodą. Należy dokładnie usunąć wszystkie odpady w celu zapobieganiu sytuacji, gdy tarcze pracują w niewłaściwej pozycji.

Otworzyć osłonę i poluzować 2 trzpienie zgodnie z wskazaniem na rys. 6. Zdemonstrować osłonę i umyć pod strumieniem wody.

Umyć powierzchnię wodą i alkoholem, detergentami bez środków trących lub substancjami w oparciu o chlor lub sodę (woda z chlorem).

Nie wolno stosować substancji trących, wełny stalowej lub podobnych produktów, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie powłoki urządzenia.

Do mycia należy używać wyłącznie nietoksycznych produktów, które gwarantują odpowiedni poziom higieny.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

Gdy na panelu świeci się biała lampka ale urządzenie nie uruchamia się, należy upewnić się, że rączka i osłona są zamknięte. W ten sposób sprawdza się oba mikro-przełączniki. Mikro przełączniki zapobiegają uruchomieniu maszyny, jeżeli nie wszystkie elementy zabezpieczające działają prawidłowo.

W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wezwać personel ds. Konserwacji lub inny uprawniony personel.

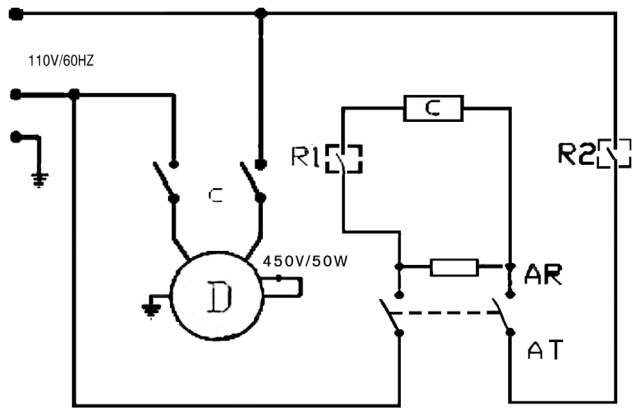
Nie wolno samodzielnie podejmować się naprawy urządzenia.

PRZESTÓJ URZĄDZENIA

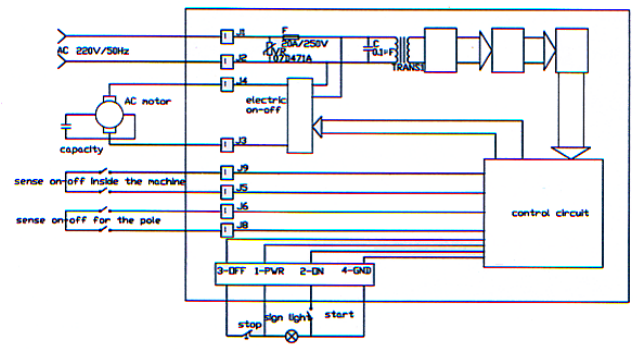
W przypadku gdy urządzenie nie będzie pracowało przez dłuższy czas, należy wyłączyć główny włącznik i umyć urządzenie oraz jego akcesoria. Do przesmarowania elementów urządzenia należy użyć wazeliny (lub podobnych produktów). Produkty, o których mowa wykonane z substancji oleistych i detergentu, dostępne w sprayu umożliwiają ich łatwą aplikację i nadają blasku stopom aluminium i magnezu a także zapobiegają penetracji przez wilgoć i brud. Konsekwentnie ograniczając korozję urządzenia. Doradzamy zakrycie urządzenie pokrowcem z nylonu (lub podobnym).

SCHEMAT

110V

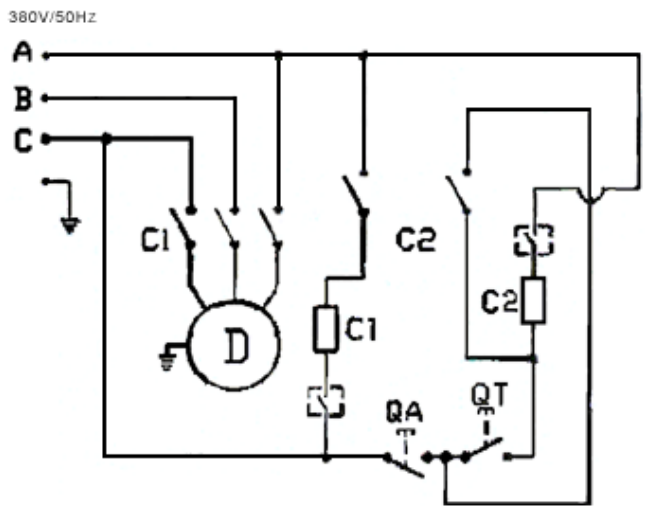


220V

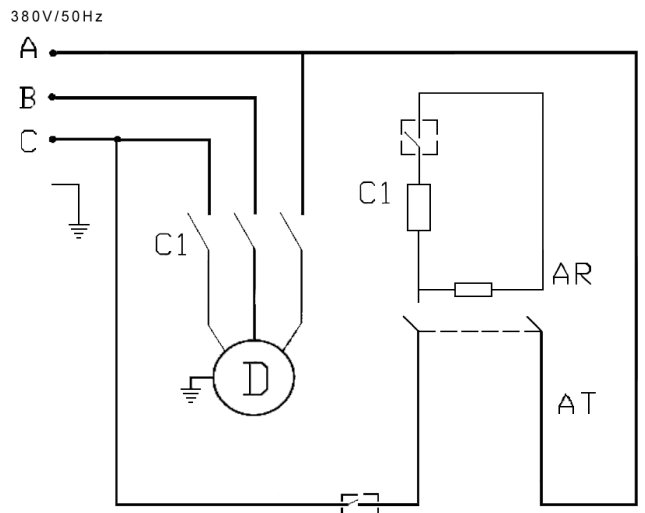


380V

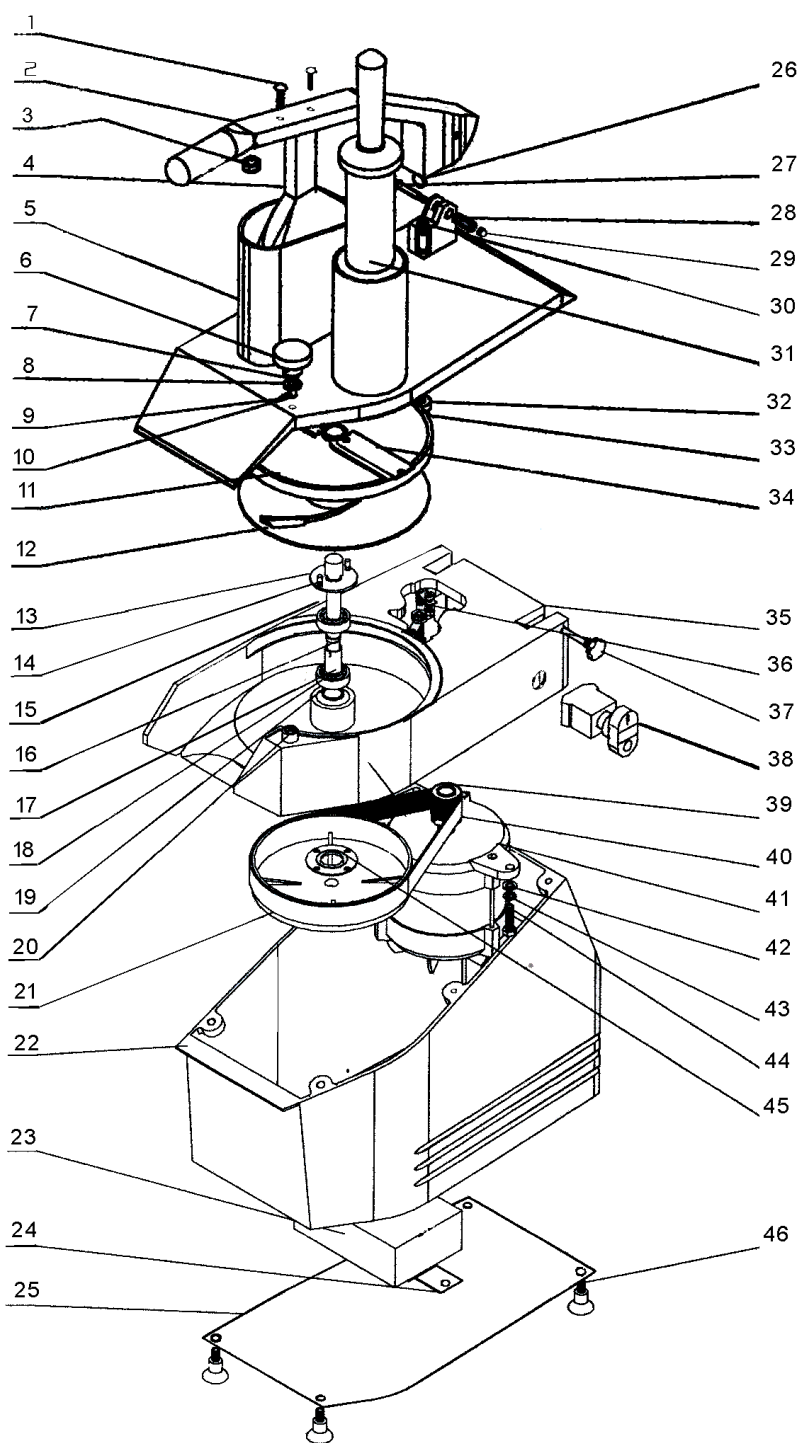
(a)



(b)



1. Śruba
2. Drażek
3. Osłona nylonowa
4. Element naciskowy
5. Korpus wejścia
6. Pokrętko
7. Sprężyna
8. Uszczelka
9. Trzpień
10. Wrzeciono
11. Tarcza tnąca
12. Dysk
13. Płyta
14. Trzpień
15. Zbiornik oleju
16. Wrzeciono centralne
17. Osłona izolowana
18. Koło zębate
19. Blok
20. Osłona
21. Koło pasowe
22. Siedzisko
23. Skrzynka elektryczna
24. Dolna płyta skrzynki elektrycznej
25. Dolna płyta korpusu
26. Stal magnetyczna
27. Śruba
28. Stalowa osłona
29. Nakrętka
30. Śruba regulacyjna
31. Plastikowy kijek
32. Siedzisko magnesu
33. Stal magnesowana
34. Nóż
35. Korpus
36. Mikroprzełącznik
37. Śruba
38. Przełącznik
39. Koło pasowe
40. Pas
41. Silnik
42. Uszczelka
43. Uszczelka
44. Śruba
45. Osłona koła zębatego
46. Śruba



OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

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.mmgaastro.pl lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres serwis@mmgaastro.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 – umożliwiając 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.



Sprawdź więcej produktów na / Check out more products on

www.forgast.com

Kontakt / Contact

+48 327 508 130 / info@forgast.com