



Instrukcja obsługi nadziewarek do kielbasy Forgast



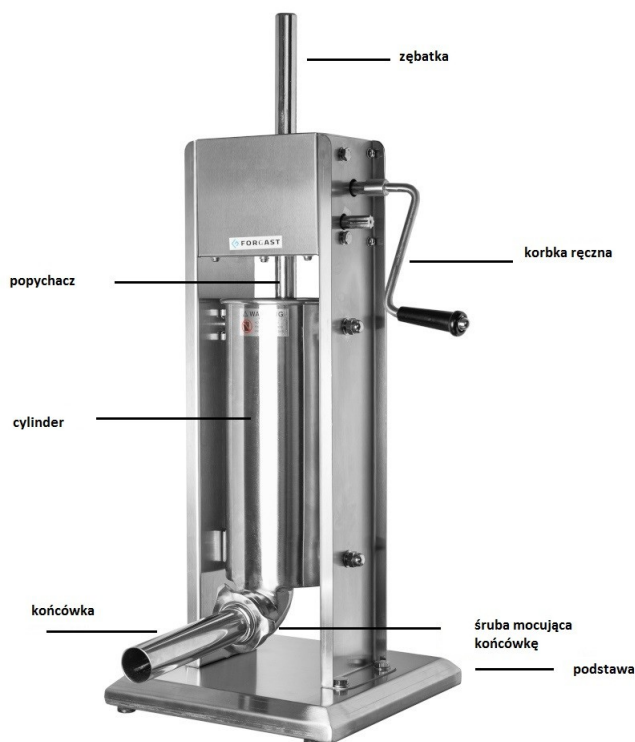
FG10605



FG10607

1. Dane techniczne

model	FG10605	FG10607
pojemność	5 l	7 l
wymiary	30x30x66 cm	30x30x80 cm
waga	14,5 kg	15,5 kg



Wskazówki bezpieczeństwa

- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nieupoważnione
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

Opis produktu.

Nadziewarka do kielbas / urządzenie do napełniania kielbasy to produkt do samodzielnego przygotowania kielbas. Posiada system przekładni zębatych. Wyposażone w napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy, który umożliwia użytkownikowi łatwe zwolnienie popychacza w celu szybkiego ponownego napełnienia.

Budowa urządzenia

- Urządzenie jest wyposażone w system napełniania o dwóch prędkościach, szybki i łatwy w obsłudze.
- Prosty demontaż cylindra i popychacza umożliwia łatwe napełnianie i czyszczenie urządzenia.
- Każde urządzenie posiada 4 różne końcówki lejkowe o średnicach 16/22/32/38 mm wykonane ze stali nierdzewnej.
- Urządzenie posiada łożyska i system przekładni z hartowanej stali, dzięki czemu może wytrzymać duży nacisk .
- Wszystkie elementy urządzenia, które wchodzi w bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi spełniają standardy higieny.
- Urządzenie jest dostępne w 2 pojemnościach: 5 l i 7 l.

Obsługa i czyszczenie urządzenia

Niewłaściwa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie. Ze względów bezpieczeństwa należy koniecznie przeczytać dokładnie niniejszą Instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

Obsługa.

- Przed rozpoczęciem użytkowania nowego urządzenia należy je dokładnie wyczyścić ze względów higienicznych. Umyć wszystkie elementy urządzenia, które mają bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi, takie jak: cylinder, końcówki lejkowe, popychacz, itp. Wyczyścić urządzenie za pomocą szczoteczki / szmatki i odpowiedniego detergentu.
- Obsługę i demontaż urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z podaną niżej procedurą:
- Najpierw nałożyć ręczną korbkę na system przekładni dużej prędkości i obrócić ją w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara, aby unieść popychacz. Następnie zdjąć cylinder i popychacz do czyszczenia.
- Po zakończeniu czyszczenia założyć popychacz w poprzedniej pozycji i upewnić się, że jest dobrze zamocowany . Nałożyć końcówkę lejkową na otwór wylotowy nadzienia kielbasy i zablokować ją za pomocą nakrętki mocującej , następnie napełnić mięsem umieszczony w odpowiednim miejscu cylinder, a potem założyć osłonkę na końcówkę lejkową.
- Założyć korbkę na system przekładni niskiej prędkości i obrócić ją w kierunku obrotu wskazówek zegara, aby opuścić popychacz, wtedy mięso zostanie przepchnięte z końcówki lejkowej do osłonki. Zawiązać kielbasę.
- Po zakończeniu produkcji kielbasy za pomocą gorącej wody usunąć możliwie jak najwięcej pozostałości mięsa. Wyczyścić urządzenie za pomocą szczoteczki / szmatki i odpowiedniego detergentu.

Uwaga: Czyszczenie ma na celu rozpuszczenie i usunięcie tłuszczu, oleju i białka, które mogą być pożywką dla bakterii. Następnie ponownie spłukać elementy urządzenia ciepłą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu do czyszczenia, tłuszcze, oleje i białka. Pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Przed ponownym montażem urządzenia upewnić się, że wszystkie jego elementy są suche.

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**”.
- 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.
- 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.
- 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.
- Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.
- Gwarancja nie obejmuje wad Produktów, które powstały wskutek działania czynników mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe w skutek niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania Produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, uszkodzeń powstałych w trakcie transportu, uszkodzeń instalacyjnych.
- Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie: całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy, naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta, demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta, zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania, używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.
- Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami, regulacjami, czyszczeniem itp.
- 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.
- W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiającą sprawne wykonanie pracy serwisantowi.
- Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.
- 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.
- 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.
- Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.
- W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.
- 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.
- Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
 - Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.