

PL ENG

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

KEBAB SLICER
USER'S MANUAL

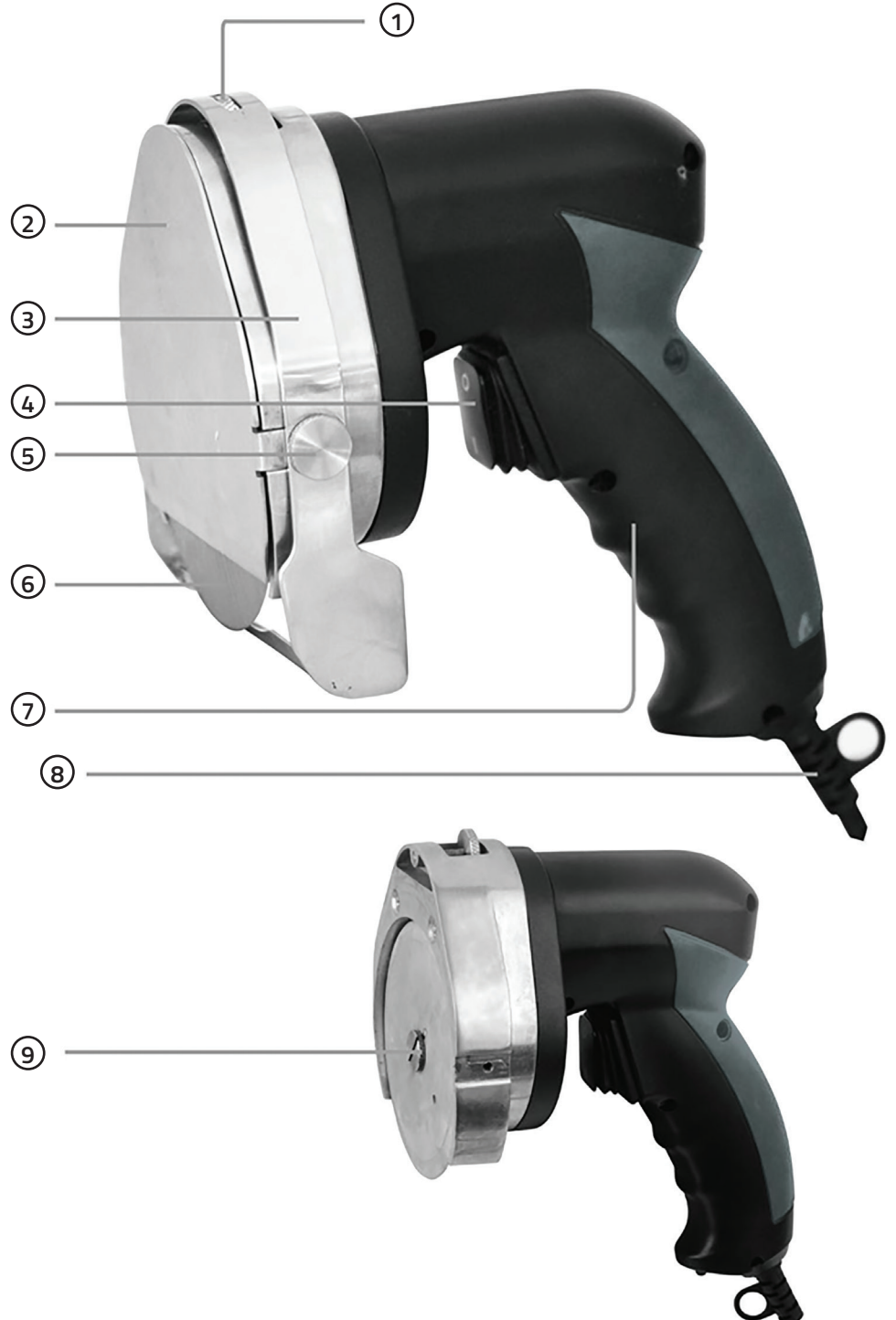
Modele/Models: FG09500

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

OPIS PRODUKTU

1. Śruba regulacyjna
2. Osłona noża
3. Pierścień regulacyjny
4. Przełącznik
5. Śruba blokująca
6. Nóż
7. Rączka
8. Kabel zasilający z osłoną
9. Śruba montażowa



SPECYFIKACJA

NAPIĘCIE	MOC	ROZMIAR NOŻA	GRUBOŚĆ CIĘCIA	WYMIARY
110~240V / 50~60Hz	80 W	Śred. 100mm	0~8 mm	230x185x280 mm

PRAWIDŁOWE UŻYCIE

- Nóż FG09500 jest urządzeniem przeznaczonym do cięcia grillowanego mięsa. Nóż FG09500 zaprojektowano do profesjonalnego użytku, zabrania się dopuszczania dzieci do obsługi urządzenia.
- Nóż FG09500 można użytkować wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami. Korzystanie z nieoryginalnych części zamiennych może skutkować poważnym ryzykiem.

UWAGA

- Nieprzestrzeganie powyższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i poważne obrażenia.
- Należy zapoznać się z wszystkimi instrukcjami.
- Instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.

MIEJSCE PRACY

- Miejsce pracy należy utrzymywać w czystości i porządku.
- Urządzenie FG09500 musi znajdować się w wystarczającej odległości od płomieni lub innych źródeł ciepła w celu zapobiegania topienia się kabli.
- Przestrzegać przepisów BHP obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Fabryczne wtyczki i gniazda ograniczają ryzyko porażenia elektrycznego. Wtyczka zasilająca noża FG09500 musi pasować do gniazdka.
- Wtyczki nie można w żaden sposób modyfikować.
- Gdy ciało jest uziemione występuje zwiększone ryzyko porażenia elektrycznego.
- Należy unikać bezpośredniego kontaktu z elementami uziemionymi, takimi jak rury metalowe, grzejniki i lodówki.
- Woda penetrująca urządzenia pod napięciem zwiększa ryzyko porażenia elektrycznego.
- Nóż FG09500 należy trzymać z dala od wilgoci.
- Uszkodzone lub nadwyręzione kable zasilające zwiększają ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Kabla zasilającego nie wolno używać do celów innych, niż zgodne z jego przeznaczeniem. Nie wolno przenosić urządzenia FG09500 lub ciągnąć go za kabel. Nie wolno także odłączać urządzenia z gniazdka ciągnąc za kabel.
- Kabel zasilający należy przechować z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub części ruchomych. Kabel zasilający może zostać wymieniony wyłącznie przez producenta lub upoważnionego serwisanta.

BEZPIECZEŃSTWO LUDZI

- **OSTRZEŻENIE:** *Ryzyko skaleczenia się!*
- Nóż jest bardzo ostry.
- Zawsze należy pracować bardzo ostrożnie. Należy przestrzegać zapisów instrukcji.
- Nóż można stosować wyłącznie z prawidłowo zamontowanym protektorem noża i pierścieniami regulacyjnymi.
- Nie wolno stosować urządzenia FG09500 z uszkodzonym protektorem noża lub wadliwymi pierścieniami regulacyjnymi.
- Wymienić wadliwe części
- Dowolne narzędzie znajdujące w urządzeniu rotacyjnym może doprowadzić do obrażeń.
- Przed włączeniem noża FG09500 należy usunąć zbędne narzędzia.
- Przed rozpoczęciem regulacji urządzenia FG09500 należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Wiele wypadków spowodowanych jest niedostateczną dbałością o urządzenia.
- Należy odpowiednio dbać o nóż
- Należy sprawdzać, czy części ruchome pracują swobodnie i nie blokują się, oraz czy nie są uszkodzone.
- W sytuacji uszkodzonych części należy oddać urządzenie do naprawy.
- Należy przechowywać opakowanie w celu zapewnienia bezpiecznego magazynowania i bezpiecznego transportu.

HIGIENA

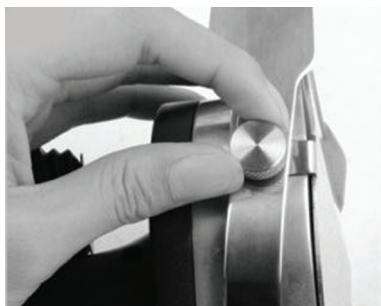
- Niemyte dłonie mogą stanowić źródło bakterii, które skażą żywność.
- Codziennie należy myć skrobak i sprawdzać jego stan.
- Bezzwłocznie wymienić niesprawny skrobak.
- Przed i po kontakcie z jedzeniem umyć ręce.

USŁUGI

- Urządzenie może naprawiać wyłącznie wykwalifikowany personel, stosując wyłącznie oryginalne części.

WYMIANA OKRĄGŁEGO NOŻA TNĄCEGO

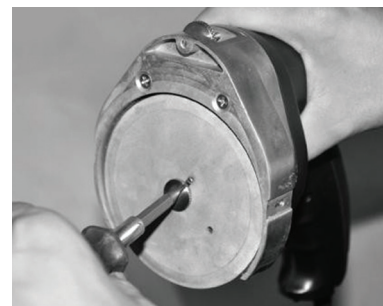
- **UWAGA:** Ryzyko śmierci! Z powodu niezamierzonego uruchomienia urządzenia: odłączyć urządzenie od zasilania
- **OSTRZEŻENIE:** Ryzyko urazu! Nóż jest bardzo ostry. Wyjąć ostrożnie nóż.
- **UWAGA:** Wadliwe działanie! Nieprawidłowa instalacja noża zapobiega pracy FG09500. Pamiętaj aby zawsze instalować nóż ostrą stroną w kierunku silnika



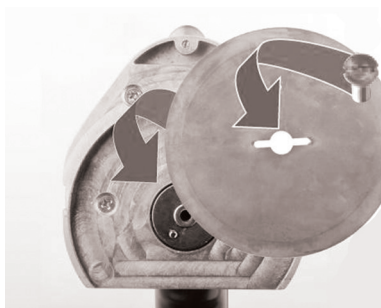
1. Zdemontować śrubę blokującą i pierścień blokujący.



2. Zdjąć protektor noża.



3. Wyjąć nóż.



4. Włożyć nowy nóż, dokręcić tarczę retencyjną i śrubę montażową.



5. Dołączyć protektor noża i śrubę blokującą.

CIĘCIE MIĘSA

- Mięso jest grillowane od zewnątrz do wewnątrz. Mięso wewnątrz jest ciągle surowe.
- Grubość cięcia może być ustawiana w zakresie od 0.5 mm do 8 mm. W tym celu kręcić śrubą regulacyjną w lewo (grubsze cięcie) lub w prawo (mniejsze).
- **UWAGA: Ryzyko urazu!**
- Sprawdzić, czy protektor noża jest prawidłowo osadzony
- Zapewnić bezpieczny stojak
- Zawsze pracować od góry do dołu
- Ciąć wyłącznie grillowane mięso
- Nóż należy uruchamiać tylko i wyłącznie, gdy zachodzi potrzeba cięcia mięsa (na kebab)

HIGIENA / MYCIE

INSTRUKCJE Z ZAKRESU OGÓLNYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA

- Przed i po kontakcie z jedzeniem umyć ręce.
- Otwarte rany należy zasłonić plastrem wodoodpornym
- Unikać dotykania żywności gołymi rękoma
- Codziennie myć i dezynfekować wszystkie urządzenia

OBSŁUGA ŻYWNOSCI

- Podgrzać mięso do co najmniej 70°C
- Przechowywać mięso poniżej 5°C lub zamrozić je (poniżej -18°C)
- Unikać kontaktu między surową a ugotowaną żywnością

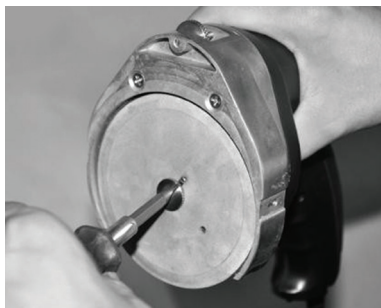
MYCIE

- Woda wrząca
- Detergent do mycia naczyń
- Rozpuszczalniki tłuszczu
- Substancja dezynfekująca
- **OSTRZEŻENIE: Porażenie prądem, uszkodzenie urządzenia!**
- Wilgoć może uszkodzić instalację elektryczną urządzenia. W związku z tym może dojść do porażenia elektrycznego.
- Nie wolno myć urządzenia FG09500 w zmywarce

PROCEDURA MYCIA

- **OSTRZEŻENIE: Ryzyko śmierci! Z powodu niezamierzonego uruchomienia urządzenia FG09500 odłączyć urządzenie od zasilania**
- **OSTRZEŻENIE: Ryzyko śmierci! Nóż jest bardzo ostry. Ryzyko skaleczenia się. Wyjąć ostrożnie nóż**

PROCEDURA MYCIA



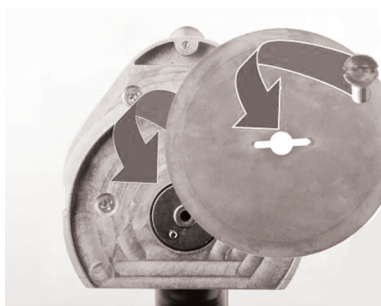
1. Wyjąć nóż. Wymiana okrągłego noża tnącego - etapy 1-3 str 4.



2. Nałożyć środek dezynfekujący i pozwolić mu działać przez co najmniej 5 min. Następnie spłukać.



3. Wysuszyć urządzenie



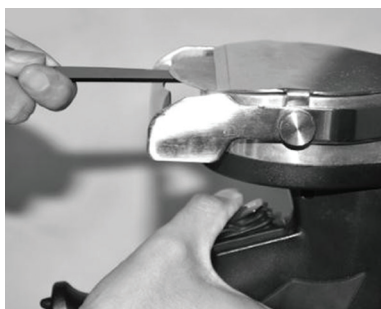
4. Włożyć nowy nóż, dokręcić tarczę retencyjną i śrubę montażową.



5. Dołączyć protektor noża i śrubę blokującą.

OSTRZENIE NOŻA

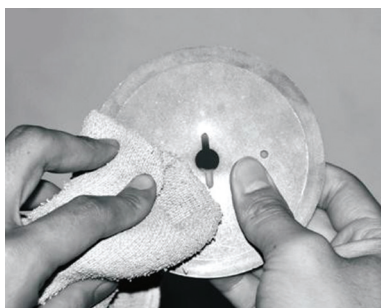
Przed ostrzeniem noża należy go umyć. Po procesie ostrzenia należy ponownie wykonać mycie i dezynfekcję.



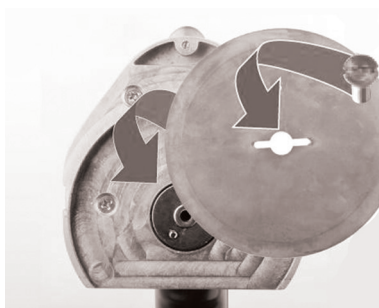
1. Ostrzyć okrągły nóż tnący w sposób niepozostawiający zadziorów, pod bardzo małym kątem



2. Wygładzić sekcję



3. Myć nóż od przodu



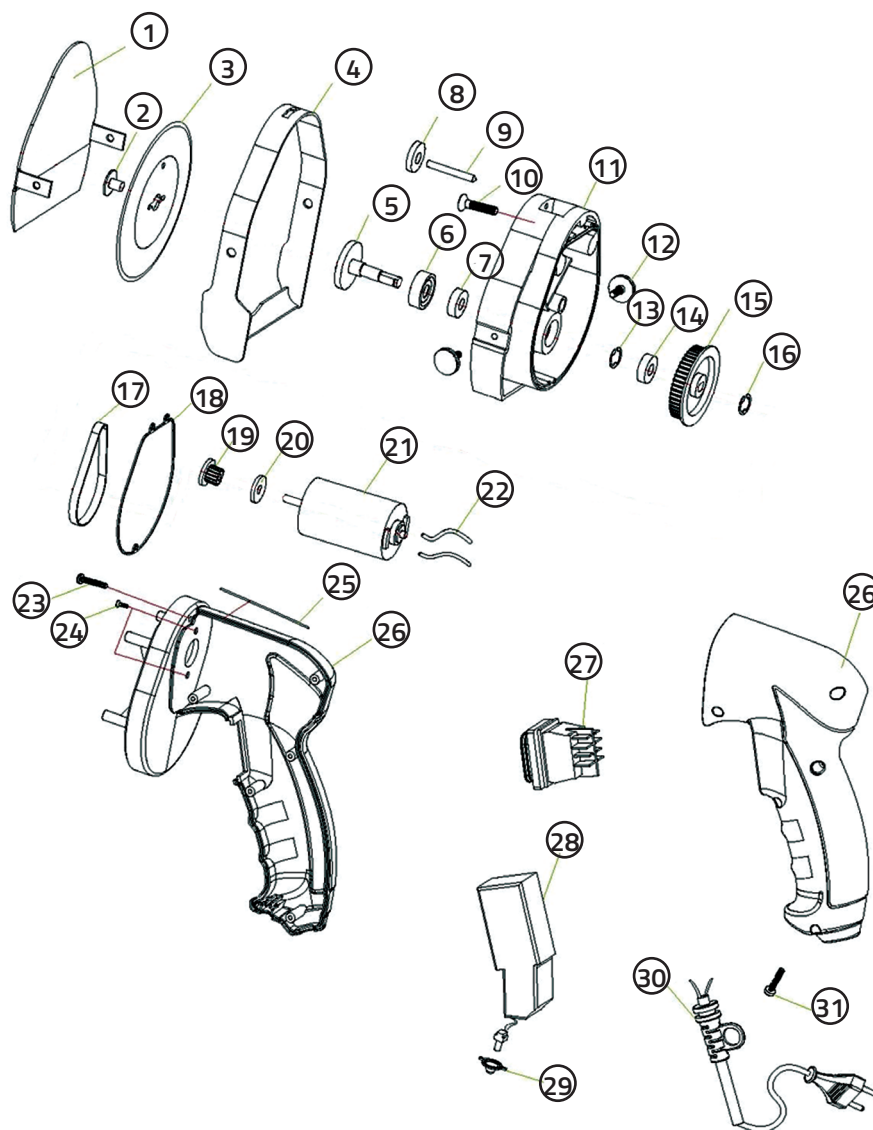
5. Włożyć nowy nóż, dokręcić tarczę retencyjną i śrubę montażową.



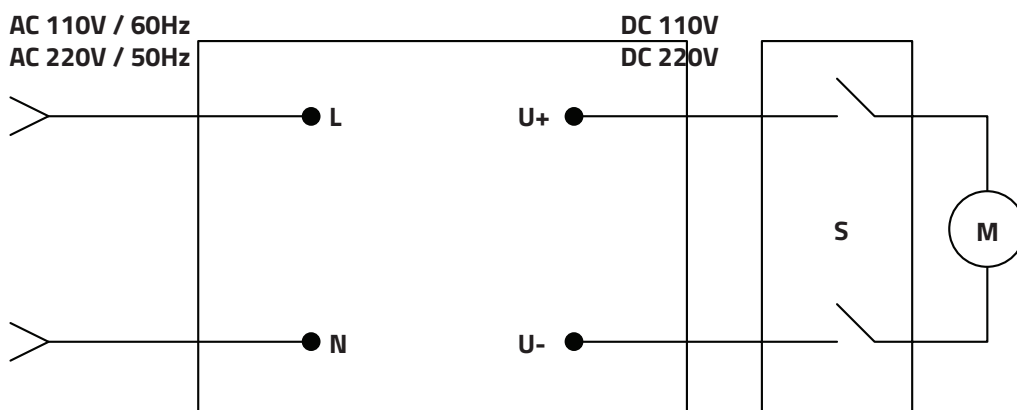
6. Dołączyć protektor noża i śrubę blokującą.

WIDOK I LISTA CZĘŚCI

1. Protektor noża
2. Śruba montażowa
3. Nóż
4. Pierścień regulacyjny
5. Oś
6. Uszczelka olejowa
7. Łożysko
8. Śruba regulacyjna
9. Śruba
10. Śruba
11. Skrzynka przekładniowa
12. Śruba blokująca
13. Otwór pierścienia
14. Łożysko
15. Koło pasowe
16. Pierścień wału
17. Pas
18. Pierścień uszczelniający
19. Motoreduktor
20. Podkładka pierścieniowa
21. Silnik
22. Kabel przewodzący silnika
23. Śruba
24. Śruba
25. Taśma uszczelniająca
26. Obudowa
27. Przełącznik
28. Tablica
29. Nasadka
30. Kabel zasilający
31. Śruba



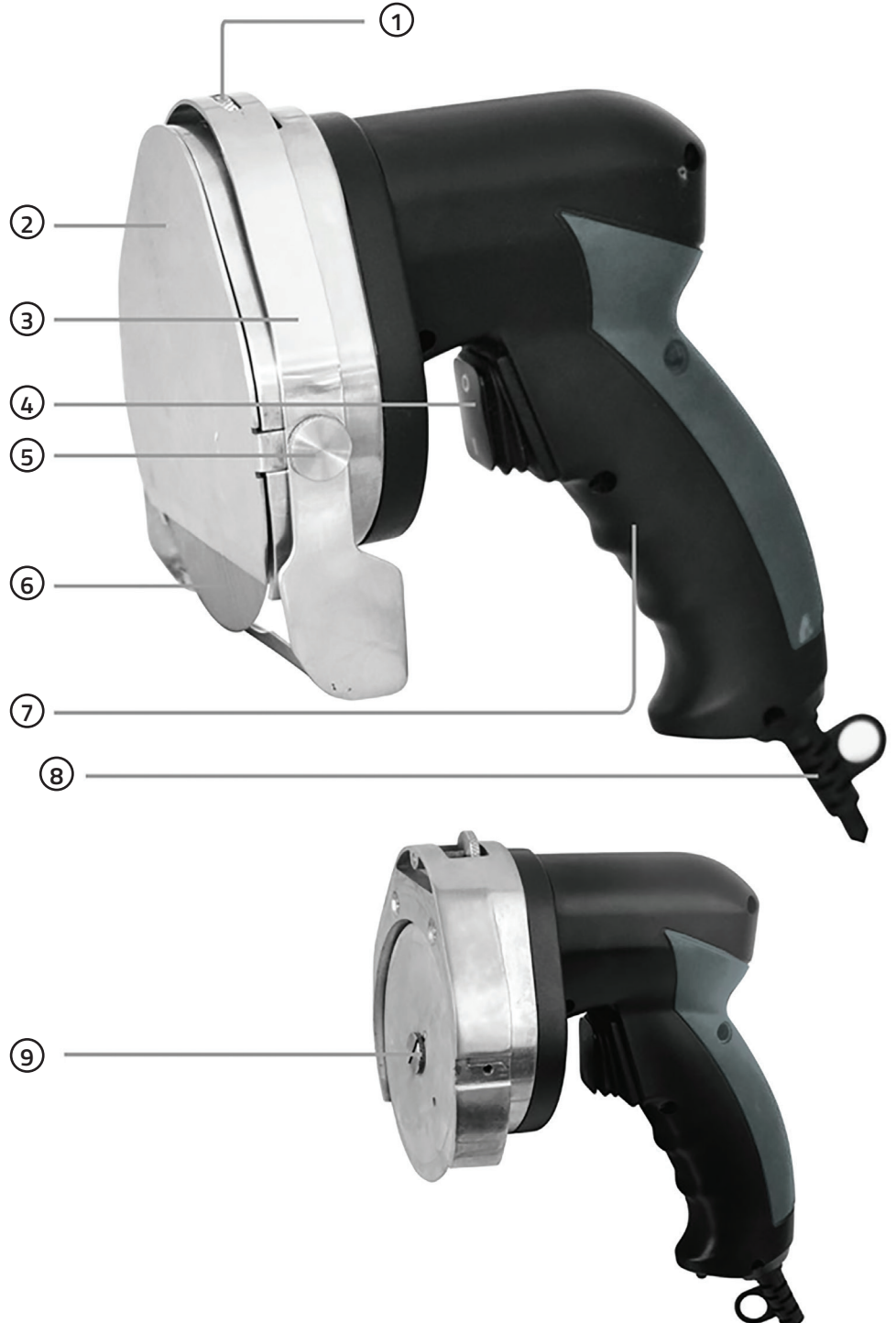
SCHEMATY OBWODU



INSTALLATION/ OPERATION

PRODUCT DESCRIPTION

1. Adjustment screw
2. Knife protector
3. Adjustment ring
4. Switch
5. Lock screw
6. Knife
7. Handle
8. Power cord with protective sleeve
9. Fastening screw



SPECYFIKACJA

VOLTAGE	POWER	KNIFE SIZE	CUTTING THICKNESS	SIZE
110~240V / 50~60Hz	80 W	Dia. 100 mm	0~8 mm	230x185x280 mm

PROPER USE

- Knife FG09500 is exclusively intended for cutting grilled meat. The FG09500 is designed for professional use in catering and must not be operated by children.
- Only use the FG09500 with original accessories. Any other type of use is hazardous and can result in serious injury.

CAUTION

- Non-compliance with the following instructions can cause electric shock, fire and serious injury.
- All instructions must be read.
- Keep these instructions in a safe place.

WORKPLACE

- Keep your workplace clean and tidy.
- Position the FG09500 a sufficient distance away from gas flames or other heat sources, in order to prevent the casing or cable from melting.
- Observe the hygiene regulations that are valid in your country.

ELECTRICAL SAFETY

- Unchanged power plugs and sockets reduce the risk of electric shock.
- The power plug of the FG09500 must fit in the socket.
- The power plug must not be changed in any way.
- There is increased risk of electric shock when your body is earthed.
- Avoid body contact with earthed surfaces, such as pipes, radiators, stoves and refrigerators.
- Water permeating an electrical device increases the risk of electric shock.
- Keep the FG09500 away from moisture.
- Damaged or tangled cable increases the risk of electric shock.
- Please do not use the power cable for purposes other than intended, in order to carry or hang up the FG09500 or for pulling the power plug out of the socket.
- Keep the power cable away from heat, oil, sharp edges or moving device part
- Only have damaged power cable replaced by the manufacturer or authorized service technicians

SAFETY OF PERSONS

- **WARNING: Cutting hazard!**
- The knife is very sharp.
- Always work carefully. Observe the instructions.
- Only use the knife with a correctly mounted knife protector and adjustments ring.
- Do not use the FG09500 with a defective knife protector or a defective adjustments ring
- Wipe defective parts
- A tool or spanner found in rotating device parts can lead to injury.
- Remove the adjusting tools or spanner before switching on the FG09500
- Remove the power plug from the socket before carrying out adjustments to the device, changing accessories or putting the FG09500 away
- Many accidents are caused by poorly maintained electric tools.
- Maintain the FG09500 with care
- Check whether moving device parts function faultlessly and do not jam,
- Whether parts are broken or so damaged that the functioning of the
- FG09500 is impaired.
- Have damaged parts repaired prior to using the FG09500.
- Keep original packaging for safe storage and safe transport

HYGIENE

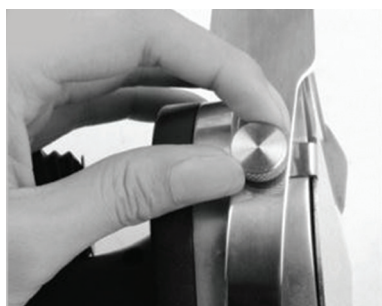
- Unwashed hands can harbor germs and transfer these to food.
- Check scraper for cleanliness and proper functioning on a daily basis
- Change defective scrapers immediately
- Wash hands before and after contact with food

SERVICE

- Only have your knife repaired by qualified service personnel and only with original spare parts.

REPLACEMENT OF THE CIRCULAR KNIFE

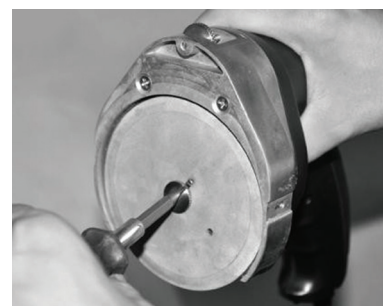
- **WARNING:** Risk of death! Due to unintended starting up of the FG09500 disconnect the FG09500 from the power supply.
- **WARNING:** Risk of injury! The knife is sharp. Deep cuts can be caused. Remove the knife carefully.
- **CAREFUL:** Malfunction! Incorrect installation of the knife. Prevents correct functioning of the FG09500. Always install the knife with the sharpened side toward the motor



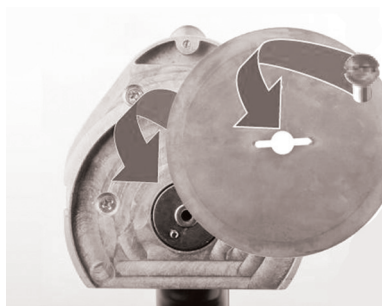
1. Remove the lock screw and adjustment ring.



2. Remove the knife protector.



3. Remove knife.



4. Insert the new knife, screw on the retention disk and fastening screw



5. Attach the knife protector and Lock screw.

CUTTING MEAT

- Meat is grilled from the outside to the inside. The inside meat is still raw.
- Cutting thicknesses of 0.5mm to 8mm can be set. In order to do so, turn the adjusting screw to the left (larger) or right (smaller).
- **WARNING:** *Risk of injury!*
- Check that the knife protector is correctly seated
- Ensure a secure stand
- Always work from top to bottom
- Only cut grilled meat
- Only turn the FG09500 on when it has been applied to the kebab

HYGIENE/CLEANING

GENERAL HYGIENE INSTRUCTIONS

- Wash hands before and after contact with food
- Cover open wounds with a waterproof plaster
- Avoid touching food with naked hands
- Clean and disinfect all devices daily

HANDLING FOOD

- Heat meat through to at least 70°C
- Store meat at below 5°C or freeze (below -18°C)
- Avoid contact between raw and cooked food

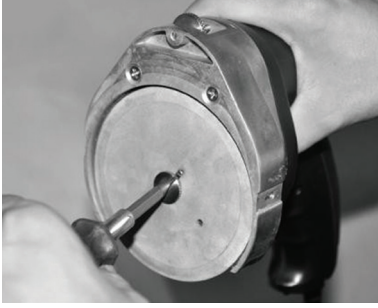
CLEANING

- Boiling water
- Dishwashing detergent
- Fat solvents
- Disinfectant
- **WARNING:** *Electric shock, device damage!*
- Moisture damages the electric unit in the FG09500. This can result in injury from electric shock.
- Do not clean the KS100E in the dishwasher

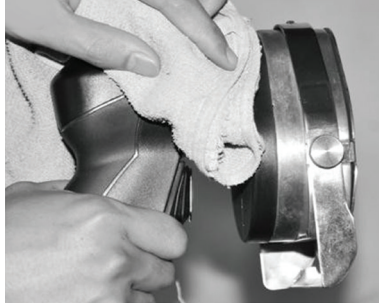
CLEANING PROCEDURE

- **WARNING:** *Risk of death! Due to unintended starting up of the FG09500! Disconnect the FG09500 from the power supply*
- **WARNING:** *Risk of death! The knife is sharp. Deep cuts can be caused. Remove the knife carefully.*

CLEANING PROCEDURE



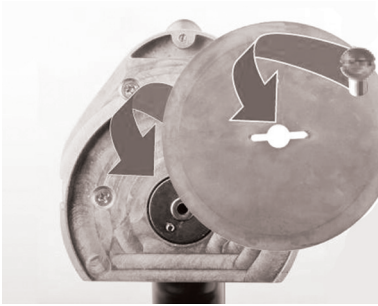
1. Remove knife. Replacement the circular knife, steps 1-3, page 4



2. Spray on disinfectant and Allow it to take effect for at least 5 minutes.



3. Dry off FG09500



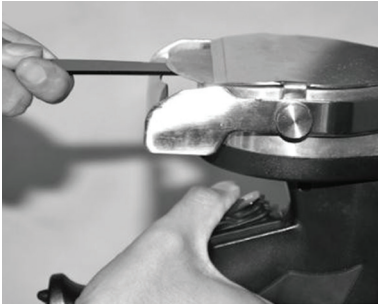
4. Insert the new knife, screw on the retention disk and fastening screw.



5. Attach the knife protector and lock screw.

SHARPENING THE KNIFE

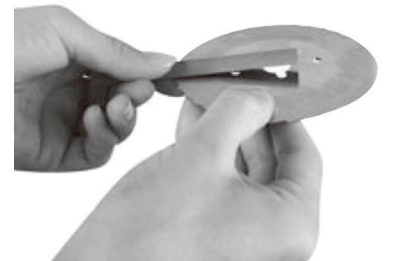
Clean the knife and FG09500 prior to sharpening. After the sharpening process, carry out cleaning and disinfection again.



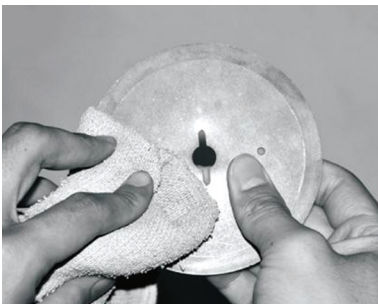
1. Sharpen the circular knife without teeth for approx. 1 to 2 seconds at a very flat angle from the bottom



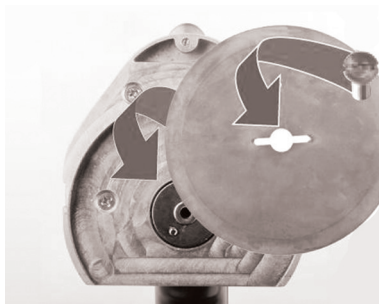
2. Briefly deburr from the top side.



3. Deburr the ground section from the front



4. Clean the knife



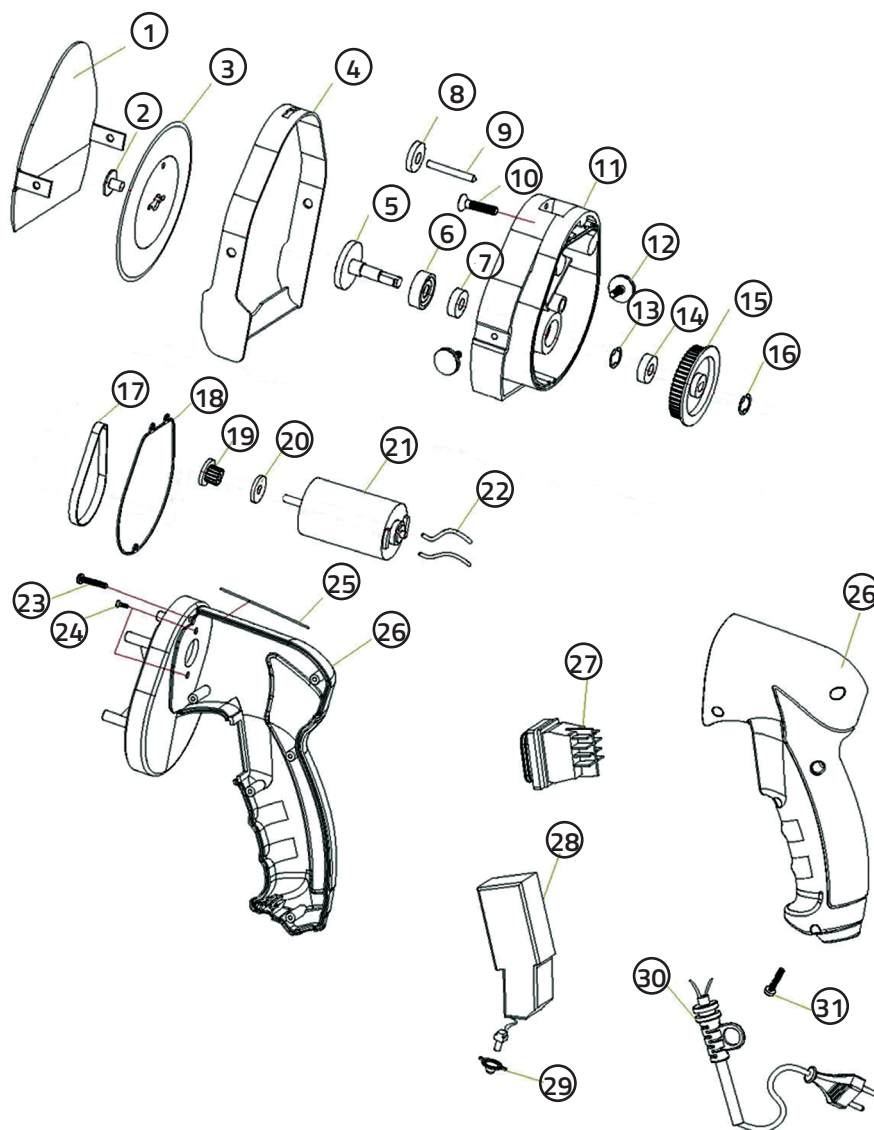
5. Insert the new knife, screw on the retention disk and fastening screw.



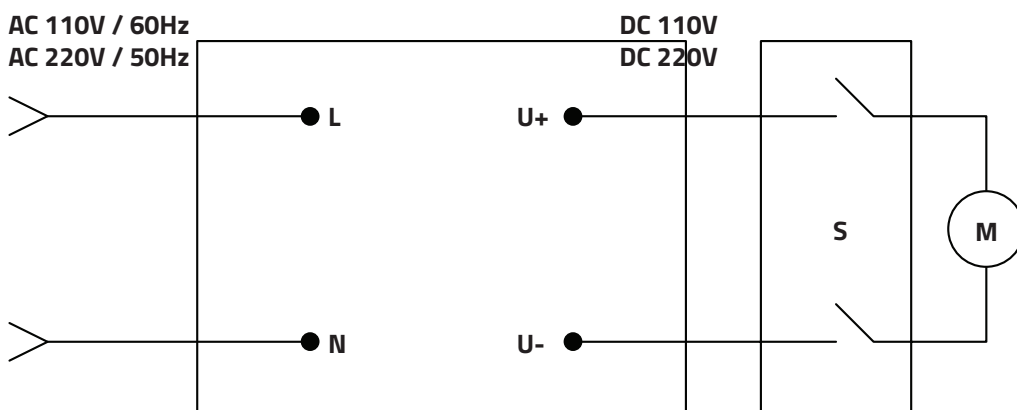
6. Attach the knife protector and lock screw.

EXPLODED VIEW & PARTS LIST

1. Knife protector
2. Fastening screw
3. Knife
4. Adjustment ring
5. Output axis
6. Oil seal
7. Bearing
8. Adjustment screw
9. Bolt
10. Screw
11. Gear box
12. Lock screw
13. Hole circlip
14. Bearing
15. Pulley
16. Shaft circlip
17. Belt
18. Seal ring
19. Motor gear
20. Ring washer
21. Motor
22. Lead wire of motor
23. Screw
24. Screw
25. Sealing strip
26. Housing
27. Switch
28. Ciucuit board
29. Reset cap
30. Power cord
31. Screw



CIRCUIT DIAGRAM





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, zawiłgoceń, aktów wandalizmu i innych czynów niedozwolonych,
 - l) uszkodzenia części eksploatacyjnych, jak również zużycie części Produktu posiadających określoną żywotność, np. uszkodzenia uszczeltek, 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.