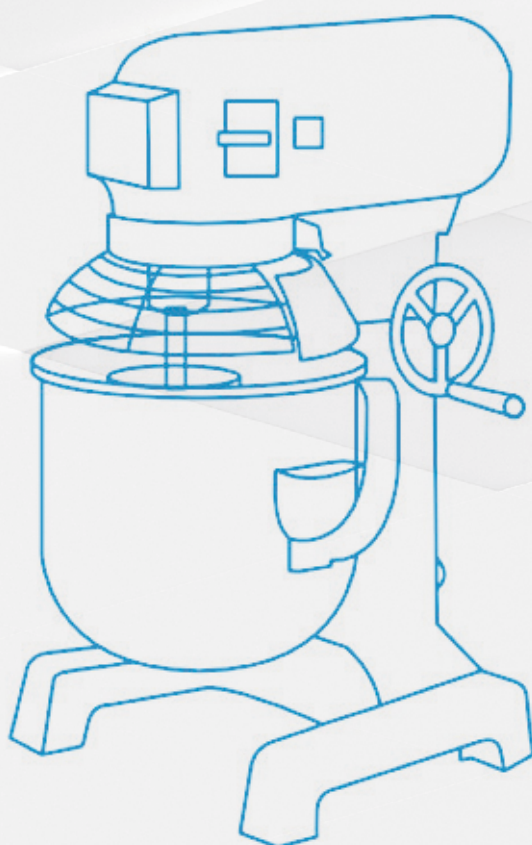




INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Miesiarka planetarna 20l
FG10420

Dziękujemy za zakup naszego produktu i zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem urządzenia.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA



UWAGA!

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy bezwzględnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.



UWAGA!

Instrukcję należy przechowywać w miejscu dostępnym dla personelu użytkującego urządzenie.

- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia oraz nie stosowaniem się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nieprawidłowa obsługa i użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może spowodować poważne uszkodzenie ciała lub awarię urządzenia. Urządzenie musi być podłączone do odpowiedniego gniazda sieciowego zabezpieczonego dodatkowym wyłącznikiem głównym. Gniazdo powinno być sprawne i posiadać bolec uziemiający.
- W trakcie eksploatacji urządzenia należy zabezpieczyć je przed wpływem wody lub wilgocią. W przypadku zalania należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania za pośrednictwem dodatkowego wyłącznika głównego i zlecić kontrolę urządzenia autoryzowanemu serwisowi. W żadnym wypadku nie należy myć urządzenia bieżącą wodą lub myjkami ciśnieniowymi.
- Nie należy dotykać wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.

Należy regularnie kontrolować stan instalacji elektrycznej, kabla przyłączeniowego, wtyczki oraz wyłącznika głównego. W przypadku niesprawności któregośkolwiek elementu należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.

- W żadnym wypadku nie należy otwierać samodzielnie obudowy urządzenia ani demontować żadnych jego elementów.
- Należy stosować akcesoria i elementy robocze przeznaczone tylko i wyłącznie do konkretnego urządzenia.

W trakcie pracy urządzenia nie należy zbliżać rąk ani żadnych przedmiotów w bezpośrednią okolicę pracujących narzędzi.

- W przypadku, przewrócenia urządzenia, należy zlecić jego kontrolę autoryzowanemu serwisowi.
- Należy chronić kabel zasilający oraz wtyczkę przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi elementami wyposażenia oraz otwartym ogniem. Kabel zasilający powinien być poprowadzony w sposób bezpieczny uniemożliwiający potknięcie.

Przy odłączaniu urządzenia z gniazda sieciowego należy mieć suche dłonie, zawsze chwytać za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.

- Należy kontrolować funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania. Szczególną uwagę należy zwrócić na poprawność działania zabezpieczeń unieruchamiających urządzenie w przypadku otwarcie pokryw, demontażu miski, zaniku prądu, lub zmiany narzędzi. W przypadku ich niesprawności natychmiast zleć naprawę autoryzowanemu serwisowi.



UWAGA!

W trakcie załadunku, rozładunku, opuszczaniu lub zdejmowaniu miski, zmiany narzędzi, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym.

- Urządzenie nie może być użytkowane przez osoby niepełnoletnie, posiadające ograniczenia ruchowe lub upośledzone umysłowo lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia we właściwym użytkowaniu urządzenia. Osoby takie mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby znającej warunki bezpieczeństwa, przeszkolonej, znającej treść niniejszej instrukcji, odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, poddawane jest myciu lub konserwacji, należy je bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania wyłącznikiem głównym.
- Urządzenie należy wyłączyć przed wyjęciem wtyczki z gniazda sieciowego.



UWAGA!

Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do gniazda sieciowego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji obsługi a w szczególności wskazówek bezpieczeństwa może spowodować zagrożenie życia lub zdrowia.

- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić stanu faktycznego.

WPROWADZENIE

W mikserze planetarnym Forgast narzędzie porusza się wokół miski oraz wokół własnej osi. Dzięki temu produkty są dokładnie i jednolicie mieszane. Cała konstrukcja jest kompaktowa i wyposażona w solidny mechanizm napędowy.

Trzy prędkości pracy umożliwiają mieszanie różnego rodzaju produktów spożywczych.

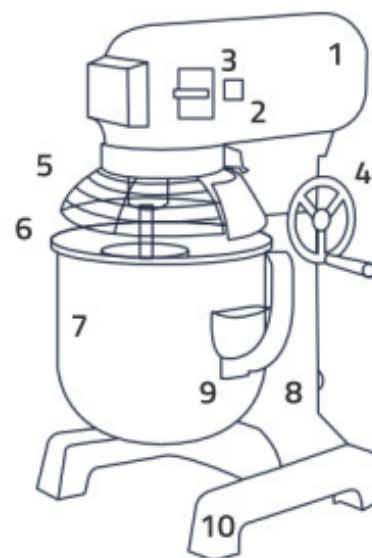
- Mikser korzysta z mechanizmu przekładni z biegami, który charakteryzuje wysoka sprawność i cicha praca.
- Części mające bezpośredni kontakt z żywnością są wykonane ze stali nierdzewnej i spełniają wymogi PZH.

Mikser planetarny może być wykorzystywany w hotelach, restauracjach, piekarniach oraz zakładach przetwórstwa spożywczego farmaceutycznego i chemicznego.

SPECYFIKACJA	
Napięcie zasilania	220V; 380V
Częstotliwość	50 Hz
Moc silnika	1,1 kW
Pojemność miski	20 l
Prędkość mieszania 1	105 r/min
Prędkość mieszania 2	180 r/min
Prędkość mieszania 3	425 r/min
Pojemność - mąka	3 kg
Poziom hałasu	<85 dB(A)

BUDOWA

- Pokrywa górna
- Włącznik
- Dźwignia zmiany prędkości
- Mechanizm podnoszenia / opuszczania miski
- Ostona
- Narzędzie
- Misa
- Korpus
- Uchwyt miski
- Podstawa



INSTALACJA

- W celu zapewnienia stabilnej pracy, mikser należy zainstalować na równej i płaskiej powierzchni, co najmniej 10 cm od ściany, w dobrze wentylowanym miejscu. Przegrzanie urządzenia może doprowadzić do jego awarii i utratę gwarancji producenta.
- Przed włączeniem należy sprawdzić wartości zasilania w sieci i porównać je z wartościami na tabliczce znamionowej. Zalecamy, aby stosować gniazdo z wyłącznikiem różnicowo prądowym oraz wyłącznikiem głównym, co najmniej 25A. Żyłka kabla 2,5mm. Podłączyć zacisk GND (uziemiaenie) do uziemiaenia maszyny.
- Dla wersji 400 V - Jeżeli narzędzie obraca się w złym kierunku należy odłączyć zasilanie i zmienić pozycje dwóch faz. Mieszadło zmieni kierunek obrotów.

OBSŁUGA



UWAGA!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności opisanej w tym dziale należy bezwzględnie odłączyć zasilanie wyłącznikiem 2 oraz wyłącznikiem głównym.

- W celu opuszczenia lub podniesienia misy należy obracać pokrętko mechanizmu 4 w lewo lub prawo.

Po opuszczeniu zdjęć misę 7 a jej uchwyt 9 unieść do skrajnej górnej pozycji. W celu założenia misy, należy opuścić jej uchwyt w skrajne dolne położenie. Umieścić misę w gniazdach uchwytu i zablokować. Unieść misę w skrajne górne położenie, włączyć zasilanie urządzenia (najpierw wyłącznik główny w drugiej kolejności wyłącznik 2), włączyć je i skontrolować czy narzędzie 6 nie obija wewnętrznej powierzchni misy.

Obijanie misy może być spowodowane niewłaściwym jej zamocowaniem lub uszkodzeniem / niewłaściwym zamocowaniem narzędzia.

W takim przypadku należy, zatrzymać urządzenie, odłączyć zasilanie wyłącznikiem 2 oraz wyłącznikiem głównym i przeprowadzić kontrolę poprawności mocowanie w/w elementów.

- W celu zamontowania lub demontażu / zmiany narzędzia należy zatrzymać urządzenie, **odłączając zasilanie wyłącznikiem 2 oraz wyłącznikiem głównym**.
 - Zamontować narzędzie akcesoryjne w gnieździe wału napędowego obracając zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara w celu jego zablokowania.
 - W celu demontażu narzędzia, należy obrócić je w gnieździe przeciwnie do ruchu wskazówek zegara pociągając jednocześnie w dół.
- W celu zmiany prędkości obrotowej narzędzia należy wyłączyć mikser wyłącznikiem 2. Odczekać do całkowitego zatrzymania narzędzia i dopiero wtedy zmienić prędkość dźwignią zmiany 3.
- **Nie wyłączenie urządzenia lub nie odczekanie do jego całkowitego zatrzymania może doprowadzić do uszkodzenia przekładni i utratę gwarancji.**
- Korzystanie z trzepaczki drucianej, łopaty i haka do wyrobu ciasta.
 - A) prędkość 3 - (trzepaczka drucziana) przeznaczona jest do mieszania ubijania jaj, masła i innych produktów ciekłych do obróbki których wymagana jest wysoka prędkość narzędzia.
 - B) prędkość 2 - (łopata) do mieszania produktów na masę, lekkich ciast do obróbki których wymagana jest średnia prędkość narzędzia.
 - C) prędkość 1 - (hak do ciasta) do zagniatania ciężkich rodzajów ciasta do obróbki których wymagana jest niska prędkość narzędzia.
- Mikser może nagrzewać się w trakcie użytkowania. Zjawisko takie może powstawać w przypadku długiego czasu pracy lub dużego obciążenia urządzenia. Jest to całkowicie normalne przy założeniu właściwych warunków instalacji urządzenia t/j właściwej wentylacji i odpowiedniej temperatury otoczenia.

KONSERWACJA



UWAGA !

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji urządzenia należy je wyłączyć wyłącznikiem 2 oraz wyłącznikiem głównym. Jeśli czyszczenie ma odbyć się bezpośrednio po obróbce produktów należy odczekać do wystygnięcia urządzenia.



UWAGA !

Czyszczenie urządzenia oraz narzędzi należy przeprowadzić najszybciej jak to możliwe. Usuwane mechanicznie zaschniętych resztek produktu może być bardzo trudne i doprowadzić do uszkodzenia powierzchni czyszczonych elementów.

W celu demontażu lub montażu elementów urządzenia należy bezwzględnie stosować się do zaleceń opisanych w dziale OBSŁUGA. Nie stosowanie się do opisanych zasad postępowania może doprowadzić do poważnych uszkodzeń ciała.

Mycie misy oraz narzędzi należy przeprowadzić przy użyciu środków chemicznych ProfiChef. Po dokładnym umyciu należy każdy z elementów wytrzeć do sucha.

Pokrywę górną 1, korpus 8, oraz podstawę 10, należy myć przy użyciu delikatnej ściereczki z dodatkiem łagodnego detergentu.



UWAGA !

Do mycia obudowy urządzenia nie należy używać środków ściernych oraz agresywnej chemii. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni. Nie należy do tego celu używać ostrych narzędzi. Uszkodzenie powłoki może doprowadzić do powstania ognisk korozji co zwalnia producenta z odpowiedzialności gwarancyjnej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	SUGEROWANE ROZWIĄZANIE
Wał napędowy nie obraca się	Odłączenie zasilania	Sprawdź zasilanie w gnieździe
Przegrzanie	Zbyt niskie napięcie elektryczne lub nie właściwe obroty narzędzia	Sprawdź poziom napięcia Zmień prędkość obrotową narzędzia
Silnik pracuje a wał napędowy nie obraca się	Pas napędowy jest zbyt luźny	Należy wymienić lub naciągnąć pas napędowy
Wyciek oleju z wału napędowego	Uszkodzenie uszczelniacza wału	Wymienić uszczelniacz
Uchwyt misy opuszcza się lub podnosi z dużym oporem	Prowadnica uchwytu misy jest zanieczyszczona lub pokryta korozją	Wyczyścić prowadnicę i nasmarować
Hałas skrzyni przekładniowej	Nie właściwe smarowanie	Uzupełnić smar w przekładni głównej
Obcieranie narzędzia o misę	Zdeformowana misa lub uszkodzone narzędzie	Wymienić misę oraz narzędzie na nowe
Brak możliwości zmiany prędkości	Uszkodzony mechanizm zmiany prędkości	Wymienić mechanizm zmiany prędkości



UWAGA !

W przypadku występowania któregokolwiek z problemów należy skontaktować się z serwisem Forgast. Nie należy dokonywać napraw samodzielnie. Może to spowodować pogłębienie awarii, utratę gwarancji, lub spowodowanie obrażeń ciała.

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST

1. 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”.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.
6. 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.
7. 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.
8. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.
9. 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.
10. 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.
11. 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 roszczenia wobec Gwaranta z powodu wydłużenia terminu naprawy.

12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami, regulacjami, czyszczeniem itp.
17. 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.
18. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiający sprawne wykonanie pracy serwisantowi.
19. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.
20. 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.
21. 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.
22. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.
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.



Forgast

Owsiana 58a Katowice, 40-780 Poland

Tel.: 327 508 130

Serwis: 327 508 130

info@forgast.com

www.forgast.com