

Instrukcja obsługi kotleciarki Forgast

FG10702



1. Przeznaczenie urządzenia

Kotleciarka do mięsa **FG10702** służy do przygotowania mięsa na kotlety, bitki, steki. Urządzenie nacina włókna mięsa przy pomocy noży zainstalowanych na dwóch wałach znajdujących się w gardzieli kotleciarki.

2. Dane techniczne

model	FG10702
zasilanie	230 V
moc	370 W
wymiary	460x320x450 mm

3. Wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia prosimy o bardzo dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji, a następnie o zachowanie jej wraz z fakturą i w miarę możliwości z kartonem i opakowaniem wewnętrznym.
- Należy chronić urządzenie przed bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (w żadnym wypadku nie należy zanurzać urządzenia w cieczy) oraz uderzeniem o ostre krawędzie. Urządzenia nie należy dotykać wilgotnymi dłońmi. W przypadku zawilgotnienia lub zamoczenia urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel).

- W celu wyczyszczenia urządzenia lub w przypadku awarii **należy wyłączyć urządzenie i zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka wtykowego** (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel).
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie i kabel pod kątem widocznych uszkodzeń. Nie należy używać uszkodzonego urządzenia.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci nie należy pozostawiać w ich zasięgu elementów opakowania (torebek plastikowych, kartonów, styropianu itd.) Nie należy zezwalać małym dzieciom na zabawę folią. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Konserwacja urządzenia jest prosta i należy wykonywać ją zawsze po zakończeniu pracy.
- Kotleciarka do mięsa została zaprojektowana w celu zapewnienia bezpiecznych warunków pracy. Wykluczenie lub usunięcie elementów bezpieczeństwa zainstalowanych przez producenta poważnie podważy gwarantowane warunki bezpieczeństwa.
- **Nie wkładać rąk do otworu wrzutowego lub wylotowego osłony gdy urządzenie pracuje.**
- Urządzenie musi być instalowane w środowisku pracy wolnym od czynników korozyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie, wypadki lub usterki spowodowane nieprzestrzeganiem zasad zawartych w niniejszej instrukcji. Nie ponosi również odpowiedzialności za jakiegokolwiek modyfikacje, zmiany lub instalację akcesoriów, które nie zostały wcześniej autoryzowane.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

4. Uruchamianie urządzenia

- Przed użyciem prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi, a następnie o przechowywanie jej w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć również niniejszą instrukcję.
- Należy upewnić się, że grzebienie noży są prawidłowo ustawione w nasadce do cięcia.
- Należy sprawdzić, czy wszystkie śruby gwarantujące bezpieczeństwo użytkowania są dokręcone.



5. Użytkowanie urządzenia

- Upewnij się, że grzebienie noży są prawidłowo ustawione w nasadce do cięcia. **NIE** kroić mięsa bez grzebieni. Nie wkładaj do gardzieli mięsa o grubości większej niż 30 mm, żył, chrzastek lub kości. **Nieprzestrzeganie tego spowoduje uszkodzenie**

urządzenia.

- Przygotować mięso do zmiękczenia poprzez usunięcie całej skóry i kości. Następnie pokroić mięso na kawałki o odpowiedniej wielkości do zmiękczenia.
- Włączyć jednostkę silnikową „on”. Powoli podawać mięso do komory zmiękczonej kawałek po kawałku. Włożyć mięso do rynny zsypanej, aż zetknie się z ostrzami. Pozwól ostrzom przeciągnąć mięso.
- **NIE przeciskaj mięsa na siłę. NIE dociskaj mięsa palcami lub rękami.**
- Jeśli mięso jest zbyt krótkie, użyj szczypiec ze stali nierdzewnej, uważając, aby nie dotknąć ostrzy.
- Umieść pojemnik (tackę) pod otworem wylotowym gardzieli, aby złapać mięso spadające z gardzieli.
- Po zakończeniu wyłącz jednostkę silnikową na „OFF”. Odłączyć jednostkę silnikową od źródła zasilania.

6. Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem lub serwisowaniem zmiękczacza do mięsa upewnij się, że jednostka silnikowa jest odłączona od zasilania, a przełącznik zasilania znajduje się w pozycji „OFF”.
- **OSTRZEŻENIE: Zawsze noś rękawice odporne na przecięcie podczas przenoszenia zespołu tnącego.**
- **Upewnij się, że silnik jest WYŁĄCZONY i odłączony od źródła zasilania przed rozmontowaniem przystawki do zmiękczenia.**
- Podnieś osłonę ze stali nierdzewnej i poluzuj blokadę, a następnie wyjmij zmiękczacza.
- Dokładnie umyj wszystkie części gorącą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Do czyszczenia zespołu nacinającego zaleca się długa szczotka. Spłukać czystą wodą.
- Dokładnie osusz wszystkie części przed ponownym montażem zmiękczacza i przystawek do usuwania mięsa.

7. Rozwiązywanie problemów

Jeśli mięso zakleszczy się w ostrzach, ustaw silnik w pozycji „OFF” i odłącz go od źródła zasilania. Podnieś tarczę ze stali nierdzewnej, usuń zacięcie za pomocą stalowych szczypiec.

Jeśli mięso nie przecina się czysto, sprawdź i upewnij się, czy noże po obu stronach są wyrównane, aby ostrza zachodziły na siebie i zetknęły się z ostrzami na drugim wałku. Mięso z nadmierną chrząstką może nie kroić w czysty sposób.

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