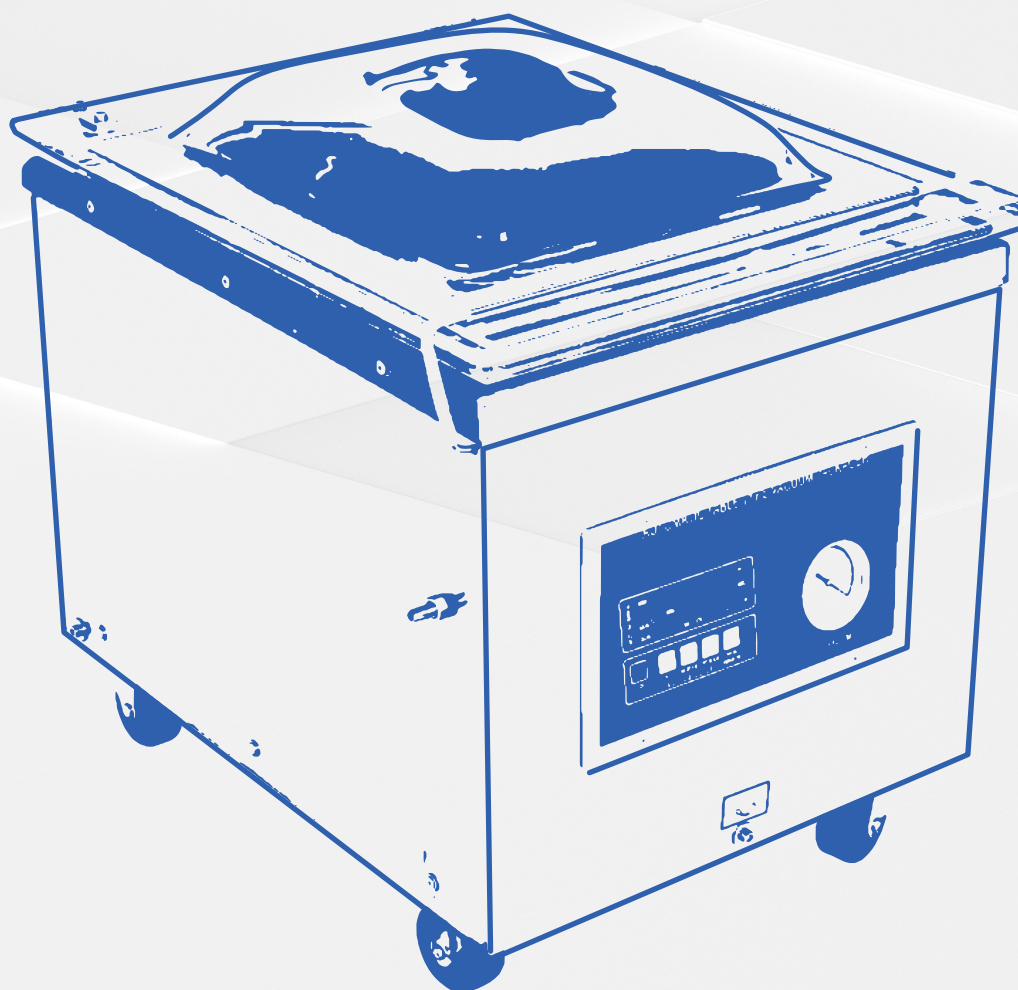


INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Pakowarka komorowa

FG03430 / FG03435

1. BEZPIECZEŃSTWO	3
2. PRZEZNACZENIE	4
3. BUDOWA URZĄDZENIA	4
4. DANE TECHNICZNE	5
5. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE	5
6. INSTALACJA	5
7. OBSŁUGA	6
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA	10
10. KODY BŁĘDÓW	11
11. CZĘŚCI ZAMIENNE	12
12. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA	13
13. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST	14



Dziękujemy Państwu za zakup pakowarki komorowej FORGAST.

Aby zapewnić bezpieczeństwo oraz prawidłowe działanie urządzenia należy przed jego pierwszym uruchomieniem zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Nasze produkty są modyfikowane i udoskonalane aby zapewnić ich bezawaryjną pracę oraz bezpieczeństwo użytkownika.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Jako producent zastrzegamy sobie prawo do zmian w parametrach oraz rozwiązaniach technicznych mających na celu ciągłe podnoszenie jakości naszych produktów. Informacje i parametry zawarte w niniejszej instrukcji mogą różnić się od rzeczywistości ale nie mają istotnego wpływu na użytkowanie urządzenia.

1. BEZPIECZEŃSTWO

1. Po dostarczeniu urządzenia należy bez względu na zweryfikować jego stan pod względem kompletności oraz ewentualnych uszkodzeń transportowych. W przypadku stwierdzenia niezgodności lub uszkodzeń należy postępować zgodnie z zapisami Ogólnych Warunków Gwarancji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia uszkodzonego w transporcie. Może to spowodować uszkodzenie ciała, uszkodzenie urządzenia lub straty mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
2. Niestosowanie się do opisanych warunków eksploatacji oraz bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub innych strat.
3. Urządzenie musi być eksploatowane w warunkach przewidzianych w instrukcji oraz zgodnie z zakresem do którego zostało zaprojektowane i wyprodukowane.
4. W czasie użytkowania urządzenia należy je zabezpieczyć przed kontaktem z wodą. Dotyczy to również wszelkich połączeń elektrycznych. W przypadku kontaktu z wodą urządzenie należy wyłączyć z eksploatacji odłączając je od źródła zasilania i poddać kontroli przez autoryzowany serwis Forgast. Nieprzestrzeganie tej procedury może spowodować porażenie prądem i zagrożenie życia.
5. Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia. Wszystkie otwory wentylacyjne należy pozostawić drożne tak aby zapewniały odpowiednie chłodzenie urządzenia. Nie należy w otworach urządzenia umieszczać żadnych elementów nie stanowiących wyposażenia standardowego lub opcjonalnego.
6. Wtyczkę zasilającą należy chwytać suchą dłońią. Odłączając wtyczkę należy chwytać za nią, a nigdy za przewód zasilający. Należy kontrolować stan wtyczki oraz przewodu zasilającego. W przypadku stwierdzenia jego uszkodzenia lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie z eksploatacji i skontaktować się z autoryzowanym serwisem Forgast.
7. W przypadku przewrócenia lub upadku urządzenia, przed dalszą eksploatacją należy zlecić jego przegląd lub naprawę autoryzowanemu serwisowi Forgast.
Nigdy nie należy podejmować prób naprawy samodzielnie ponieważ może to doprowadzić do zagrożenia życia.
Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek zmian konstrukcyjnych, lub modyfikacji urządzenia.
8. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń przewodu zasilającego lub wtyczki należy je bezwzględnie wymienić. Należy chronić przewód zasilający przed kontaktem z gorącymi lub ostrymi elementami wyposażenia, ogniem lub innymi przedmiotami. Należy zabezpieczyć przewód przed przypadkowym pociągnięciem lub potknięciem.



UWAGA !

Podłączenie lub dostosowanie istniejącej instalacji elektrycznej lub naprawy należy zlecić osobie znającej treść instrukcji urządzenia, odpowiednio przeszkolonej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia.

9. Należy na bieżąco kontrolować funkcjonowanie urządzenia a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w działaniu w pierwszej kolejności skorzystać z informacji zawartych w niniejszej instrukcji. W przypadku braku możliwości uruchomienia lub uzyskania właściwych parametrów pracy urządzenia należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu Forgast.
10. Osoby niepełnoletnie, upośledzone ruchowo lub umysłowo oraz osoby nie posiadające wiedzy na temat właściwej obsługi urządzenia mogą z je obsługiwać jedynie pod kontrolą i nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
11. W trakcie czyszczenia, konserwacji, lub dłuższej przerwie w pracy należy wyłączyć urządzenie zgodnie z informacjami w instrukcji oraz wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.



UWAGA!

W przypadku pozostawienia wtyczki w gnieździe zasilającym urządzenie pozostaje przez cały czas pod napięciem. Należy zapewnić łatwy dostęp do wtyczki i gniazda sieciowego. Zapewni to proste rozłączanie urządzenia oraz szybkie odłączenie zasilania w przypadku poważnej awarii.



UWAGA!

Nie stosowanie się do wyżej wymienionych punktów może spowodować poważne uszkodzenia ciała, zagrożenie życia, uszkodzenie urządzenia lub powstanie poważnych strat materialnych za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Nie stosowanie się do wyżej wymienionych punktów może spowodować utratę gwarancji.

2. PRZEZNACZENIE

Pakowanie próżniowe wydłuża okres przechowywania produktów dzięki usunięciu powietrza z pojemnika lub worka, dzięki czemu zostaje ograniczony proces utleniania produktu w nich przechowywanych. Pakowanie próżniowe pomaga zachować smak i jakość przechowywanych produktów. Umożliwia również powstrzymanie wzrostu mikroorganizmów tlenowych, które w pewnych warunkach powodują następujące problemy:

PLEŚŃ – Pleśń nie może rozwijać się w środowisku o niskiej zawartości tlenu; pakowanie próżniowe może skutecznie wyeliminować proces rozwoju pleśni.

DROŻDŻE – Powstają w wyniku fermentacji, co daje się poznać zarówno w zapachu jak i smaku produktów. Drożdże potrzebują do rozwoju wody, cukru oraz umiarkowanej temperatury. Mogą one przeżyć zarówno przy zapewnionym dostępie powietrza jak i bez niego. Spowolnienie rozwoju drożdży wymaga wychłodzenia produktu, a jego zamrażanie zatrzymuje ten proces całkowicie.

BAKTERIE – powodują nieprzyjemny zapach, utratę koloru oraz/lub zmiękczenie i zmianę struktury powierzchni produktu. W odpowiednich warunkach jad kiełbasiany (organizm wywołujący botulizm) może rozwijać się bez powietrza i nie daje się wykryć za pomocą zapachu lub smaku. Pomimo, iż jest to bardzo rzadka bakteria jest ona ogromnie niebezpieczna.

W celu długotrwałego przechowywania produktów łatwo psujących się należy je zawsze zamrozić po zapakowaniu próżniowym dzięki czemu w znacznym stopniu można wyeliminować w/w problemy.

3. BUDOWA URZĄDZENIA

1. Pokrywa
2. Blokada pokrywy
3. Panel sterowania
4. Wskaźnik poziomu próżni



4. DANE TECHNICZNE

MODEL	FG03430	FG03435
nazwa	Pakowarka komorowa Forgast	Pakowarka komorowa Forgast
napięcie zasilania	220V ~ 240V	220V ~ 240V
moc	700 W	900 W
wymiary (mm)	440 x 540 x 540	520 x 650 x 600
długość listwy grzewczej	300 x 8 mm	350 x 10 mm
ciśnienie bezpośrednie	-29,9 Hg/- 1012 mbar (±3%)	-29,9 Hg/- 1012 mbar (±3%)
ciśnienie w komorze	-29,8 Hg/- 1009 mbar (±3%)	-29,8 Hg/- 1009 mbar (±3%)
materiał korpusu	stal nierdzewna	stal nierdzewna
waga	43 kg	68 kg
poziom hałasu	<70 dB	<70 dB

5. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Podczas transportu, z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie i unikać wstrząsów. Zapakowanego urządzenia nie należy przechowywać na wolnym powietrzu. Należy je umieścić w wentylowanym pomieszczeniu w atmosferze nie powodującej korozji. Nie należy obracać urządzenia niezgodnie z oznaczeniami na opakowaniu.

6. INSTALACJA

- Miejsce instalacji powinno być równe i stabilne.
- Nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Sprawdzić, czy nie ma widocznych uszkodzeń transportowych.
- Zdjąć folię ochronną.



UWAGA!

- **Nie stosować innego zasilania niż to wskazane na tabliczce znamionowej.**
- **Nie należy używać wyłącznika różnicowoprądowego, który nie spełnia norm bezpieczeństwa.**
- **Montaż i konserwacja dotycząca instalacji elektrycznej musi być wykonywana przez autoryzowany serwis Forgast lub osoby posiadające niezbędne uprawnienia.**
- **Wyłącznik różnicowoprądowy, bezpiecznik i gniazdko zasilania muszą być zainstalowane w pobliżu urządzenia.**

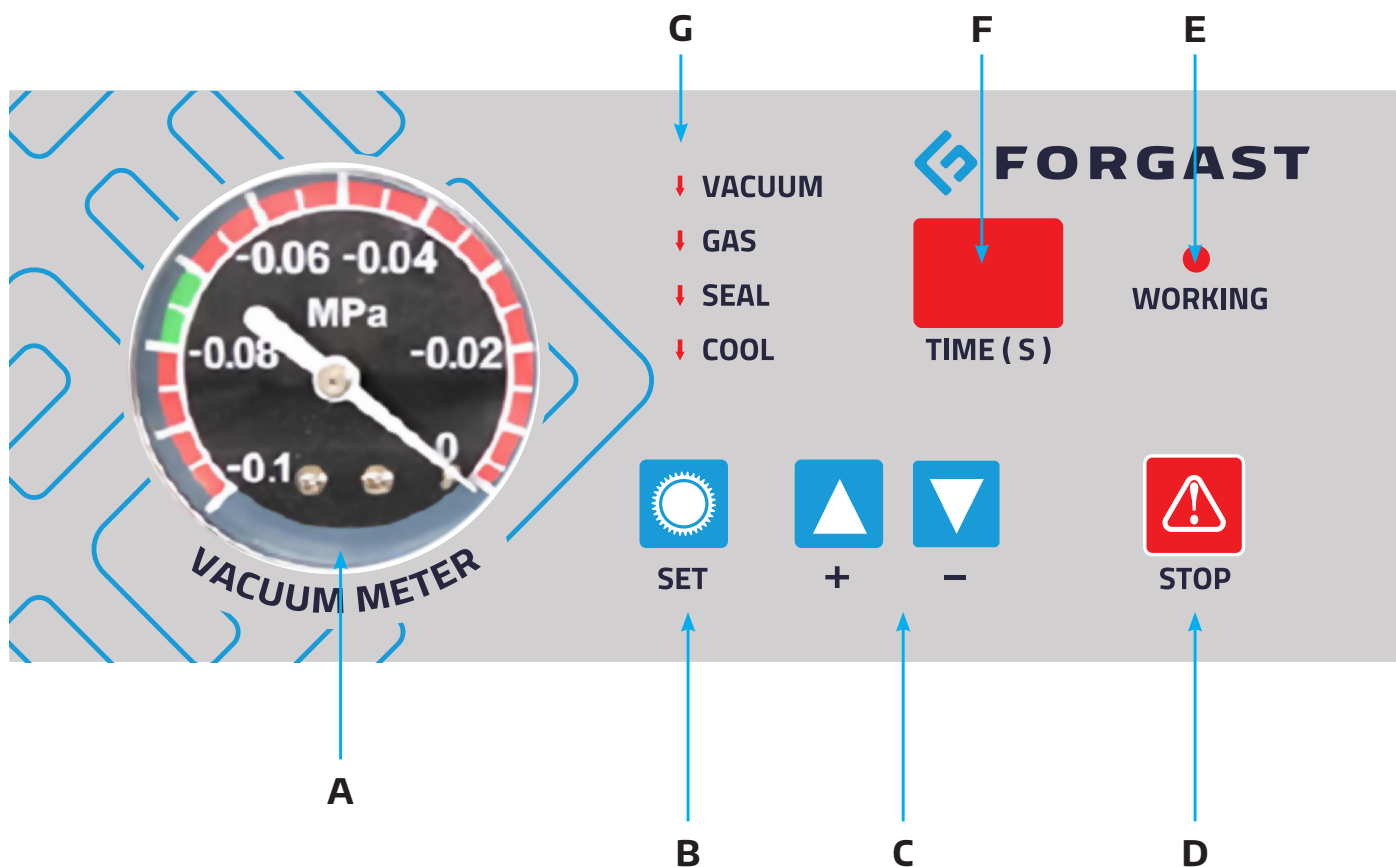


UWAGA!

Wtyczka i gniazdko muszą być sprawne i gwarantować prawidłowe połączenie.

7. OBSŁUGA



Panel sterowania



A. Wskaźnik poziomu próżni

Wskazuje poziom próżni czyli podciśnienia powstałego wskutek odessania powietrza z wnętrza komory pakowarki.

B. Przycisk ustawień (SET)

Jeśli pokrywa urządzenia jest otwarta należy wcisnąć przycisk „SET”, aby aktywować ustawianie czasu odsysania powietrza, czasu zgrzewania worka oraz marynowania. Wcisnąć przycisk  lub , aby dostosować czas każdego z tych procesów.

C. Przyciski regulacji czasu

Jeśli pokrywa jest otwarta, należy wcisnąć przycisk  lub , aby dostosować czas procesu odsysania i zgrzewania.

D. Przycisk zatrzymania procesu (STOP)

Jeśli jedna z faz pakowania przebiega niepoprawnie możliwe jest zatrzymanie pracy urządzenia w dowolnym momencie. Przycisk stop można wykorzystać w przypadku pakowanie kruchych lub delikatnych produktów zatrzymując proces odsysania powietrza.

E. Kontrolka pracy urządzenia

Po zamknięciu pokrywy praca urządzenia i rozpoczęcie procesu odsysania powietrza sygnalizowane jest włączeniem kontrolki pracy.

F. Wyświetlacz

Wyświetlacz pokazuje czas odsysania powietrza lub zgrzewania worka.

G. Kontrolki faz procesu

Kontrolki znajdujące się na panelu uruchomiane są przy rozpoczęciu kolejnej fazy pracy urządzenia.

Pakowanie z wykorzystaniem worków do pakowania próżniowego

Korzystając z urządzenia, możliwe jest pakowanie produktów o różnych rozmiarach i kształtach, zarówno w małych pojedynczych porcjach jak i ich dużych ilościach.

Produkty zachowują świeżość 6 krotnie dłużej w porównaniu do tradycyjnych metod pakowania.

Różne rozmiary worków dają możliwość dostosowania ich wielkości do pakowanego produktu i stosowania ich zarówno w kuchni jak i do przechowywania innych, produktów niespożywczych.

Stosowanie worków przeznaczonych do zamrażania, przechowywania w lodówce, gotowania oraz podgrzewania w kuchence mikrofalowej dają bardzo szerokie spektrum zastosowań.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy uważnie przeczytać jego instrukcję obsługi.



1. Wybór worka przeznaczonego do pakowania próżniowego.



- Wybór właściwego wymiaru i pojemności worka jest bardzo ważny dla zapewnienia najlepszej jakości pakowania oraz jego szczelnego zgrzania.
- Należy pozostawić ok 5 cm wolnej przestrzeni w górnej części worka aby zagwarantować prawidłowe odessanie powietrza i zgrzanie.

2. Należy podłączyć urządzenie do gniazda z uziemieniem.

3. Włączyć zasilanie przełącznikiem znajdującym się po prawej stronie urządzenia.

4. Ustawianie czasu

- Czas odsysania powietrza: Przy otwartej pokrywie komory, należy wcisnąć przycisk ustawień SET i upewnić się, że kontrolka czasu odsysania powietrza Vacuum jest włączona. Aby wydłużyć lub skrócić czas odsysania powietrza należy wcisnąć przyciski  lub . Dla przeprowadzenia testu odsysania powietrza należy ustawić czas do 30 sekund. Należy zmienić tę wartość dostosowując stopień odessania powietrza do własnych potrzeb. W zależności od rozmiaru worka oraz ilości produktów przeznaczonych do zapakowania próżniowego czas odsysania powietrza może być różny. Zakres możliwy do ustawienia to od 5 - 90 sekund.

- Czas zgrzewania: Przy otwartej pokrywie urządzenia należy wcisnąć przycisk ustawień SET i upewnić się, że kontrolka czasu zgrzewania Seal jest włączona. Aby wydłużyć lub skrócić czas zgrzewania należy wcisnąć przyciski  lub . Dla przeprowadzenia testu zgrzewania należy ustawić czas do 5 sekund. Należy zmienić tę wartość, aby otrzymać jak najlepszy zgrzew. Zakres możliwy do ustawienia to od 0 - 6 sekund.



UWAGA:

Prawidłowo wykonany zgrzew powinien być równy i „przejrzysty”. Jeżeli zgrzew jest nieregularny, niekompletny, pomarszczony, mętny, należy odciąć zgrzew i ponownie rozpocząć cykl zgrzewania folii.



UWAGA:

Zmiany czasów mogą być przeprowadzane, jeśli urządzenie jest podłączone do sieci, włączone, oraz gdy pokrywa urządzenia jest otwarta.

5. Wypełnianie worka i umieszczanie go w komorze pakowarki.

- Worki zawierające płyny lub produkty o dużej ilości wilgoci należy umieszczać poniżej wysokości listwy zgrzewającej.
- Dla odpowiedniego ustawienia pozycji worka należy użyć wkładek stanowiących wyposażenie pakowarki.
- Ułożyć wypełniony worek płasko w komorze, w taki sposób, aby jego otwór został ułożony wzdłuż listwy zgrzewającej.
- Listwa powinna znajdować się pod workiem ok 5 cm od jego końca / otworu.



UWAGA:

W komorze pakowarki musi znajdować się cały worek

6. Proces odsysania powietrza i zgrzewania (Vacuum i Seal).

Należy zamknąć pokrywę a urządzenie automatycznie rozpocznie proces odsysania powietrza i zgrzewania worka.

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu odsysania powietrza (Vacuum time) w dół do 0.

Po zakończeniu odsysania powietrza urządzenie automatycznie rozpocznie proces zgrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu zgrzewania (Seal) w dół do 0.

Po zgrzaniu worka urządzenie wyrówna ciśnienie a zakończenie pełnego cyklu sygnalizowane będzie sygnałem dźwiękowym.

7. Jakość pakowania

Efekt końcowy pakowania próżniowego kontroluje się poprzez weryfikację właściwego przylegania worka do produktu. Jeśli w worku pojawiają się pęcherze powietrza należy powtórzyć proces wydłużając czas odsysania powietrza.

Należy sprawdzić jakość zgrzewu. Prawidłowo wykonany zgrzew powinien być równy i „przejrzysty”. Jeżeli zgrzew jest nieregularny, niekompletny, pomarszczony, mętny należy odciąć zgrzew i ponownie rozpocząć cykl. Przed ponownym pakowaniem należy skorygować czas zgrzewu worka.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

Sugerowany czas przechowywania produktów spożywczych przy prawidłowo przeprowadzonym procesie pakowania próżniowego przedstawia poniższa tabela.

PRODUKTY SPOŻYWCZE	ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO PRZECHOWYWANE W ZAMRAŻALNIKU	ZAPAKOWANE PRÓŻNIOWO PRZECHOWYWANE W LODÓWCE	TYPOWE PRZECHOWYWANIE
Świeża wołowina i cielęcina	1-3 lata	1 miesiąc	1-2 tygodnie
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc	1-2 tygodnie
Świeża wieprzowina	2-3 lata	2-4 tygodnie	1 tydzień
Świeże ryby	2 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Świeży drób	2-3 lata	2-4 tygodnie	1 tydzień
Mięsa wędzone	3 lata	6-12 tygodni	2-4 tygodnie
Produkty świeże, blanszowane	2-3 lata	2-4 tygodnie	1-2 tygodnie
Świeże owoce	2-3 lata	2 tygodnie	3-4 dni
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni	2-4 dni
Wędliny w plasterkach	Nie zaleca się	6-12 tygodni	1-2 tygodnie
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodnie	1 tydzień

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.

Należy regularnie czyścić urządzenie wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego środka myjącego, aby usunąć kurz, oraz pozostałości pakowanych produktów.

Uszczelka komory do odsysania powietrza została zaprojektowana w taki sposób, aby można ją było wyjąć i oczyścić z pozostałości płynów, które mogły wycieknąć z worków podczas procesu odsysania powietrza.

Podczas czyszczenia pokrywy komory NIE WOLNO używać środków czyszczących zawierających rozpuszczalniki. Należy kontrolować przynajmniej raz w tygodniu czy pokrywa nie ma pęknięć. W przypadku pojawienia się pęknięć należy natychmiast wyłączyć urządzenie z eksploatacji i skontaktować się z serwisem Forgast.

Nie należy czyścić urządzenia wodą pod wysokim ciśnieniem.

Nie można dopuścić, aby woda dostała się do dyszy wylotowej powietrza z komory próżniowej lub do otworu wylotowego z pompy, co mogłoby spowodować jej trwałe uszkodzenie.

Przeprowadzanie napraw i konserwacji musi być realizowane przez autoryzowany serwis Forgast.

Urządzenie jest zaprojektowane do pracy nie dłuższej niż 5 godzin dziennie. Forgast nie ponosi odpowiedzialności za awarie lub uszkodzenia powstałe w wyniku przekroczenia limitu czasu pracy urządzenia.

Przenoszenie lub transport urządzenia musi odbywać się w pozycji poziomej. NIE WOLNO przechylać urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie pompy.

NAPEŁNIANIE POMPY OLEJEM I JEJ OPRÓŻNIANIE



UWAGA

Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić poziom oleju w urządzeniu.

W trakcie transportu urządzenie może być całkowicie opróżnione z oleju.

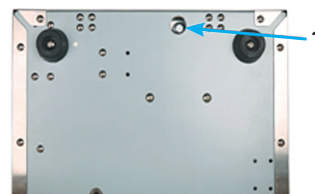
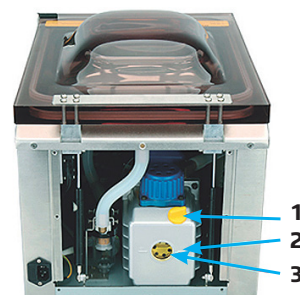
Praca bez oleju w pompie doprowadzi do jej nieodwracalnego uszkodzenia.

W następujących sytuacjach należy zweryfikować lub uzupełnić poziom oleju:

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy napełnić pompę olejem.
Po użytkowaniu urządzenia przez 25 godzin, pompa wymaga uzupełnienia poziomu oleju.
2. Kiedy poziom oleju w pompie spadnie poniżej poziomu minimalnego, należy uzupełnić olej.
3. Jeżeli wydajność pracy urządzenia znacznie się pogorszy, należy uzupełnić olej.
4. Po każdych 60 godzinach pracy konieczna jest wymiana oleju w pompie.

Aby napełnić pompę olejem lub uzupełnić jego poziom należy:

1. Za pomocą śrubokręta otworzyć panel tylny. (Korpus urządzenia FG03435)
2. Odkręcić nakrętkę (1) ze zbiornika (2).
3. Napełniać pompę olejem do poziomu $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$. (3).
4. Przykręcić nakrętkę. (1) do zbiornika (2).
5. Ponownie zamontować panel tylny. (Korpus urządzenia FG03435)



Aby opróżnić pompę z oleju należy:

1. Przygotować płaski pojemnik na olej i podstawić go pod urządzenie w miejscu spustu oleju.
2. Odkręcić śrubę spustową (1).
3. Wypuścić olej i wkręcić z powrotem śrubę (1).



UWAGA

Do napełnienia lub wymiany należy użyć olej przeznaczony do pomp próżniowych o lepkości 68.



UWAGA

Zużyty olej należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Przed kontaktem z serwisem Forgast zapoznaj się z informacjami poniżej.

Pakowarka nie włącza się.

- Należy upewnić się, że urządzenie zostało prawidłowo podłączone do uziemionego gniazda zasilającego.
- Sprawdzić czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W żadnym przypadku nie wolno użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Upewnić się, czy bezpiecznik ON/OFF został prawidłowo włączony. We włączonym urządzeniu widoczny jest podświetlony wyświetlacz parametrów pracy.

Pakowarka próżniowa nie odsysa powietrza w odpowiednim stopniu.

- Ustawiono niewystarczający czas odsysania powietrza lub zgrzewania. Należy wydłużyć czas odsysania powietrza lub zgrzewania i wykonać proces ponownie.
- Aby proces pakowania próżniowego (odsysanie powietrza i zgrzewanie) przebiegał prawidłowo otwór worka przeznaczonego do pakowania musi znajdować się wewnątrz pakowarki.
- Przy pakowaniu z wykorzystaniem folii do pakowania próżniowego z rolki należy upewnić się, że wszystkie zgrzewy są prawidłowe i szczelne.
- Aby prawidłowo zapakować produkt zarówno pakowarka jak i worki przeznaczone do pakowania próżniowego muszą być czyste, suche i wolne od wszelkich resztek produktów lub innych zanieczyszczeń. Przetrzeć powierzchnię listwy zgrzewającej oraz wewnątrz worka w miejscu w którym powstanie zgrzew i spróbować ponownie.

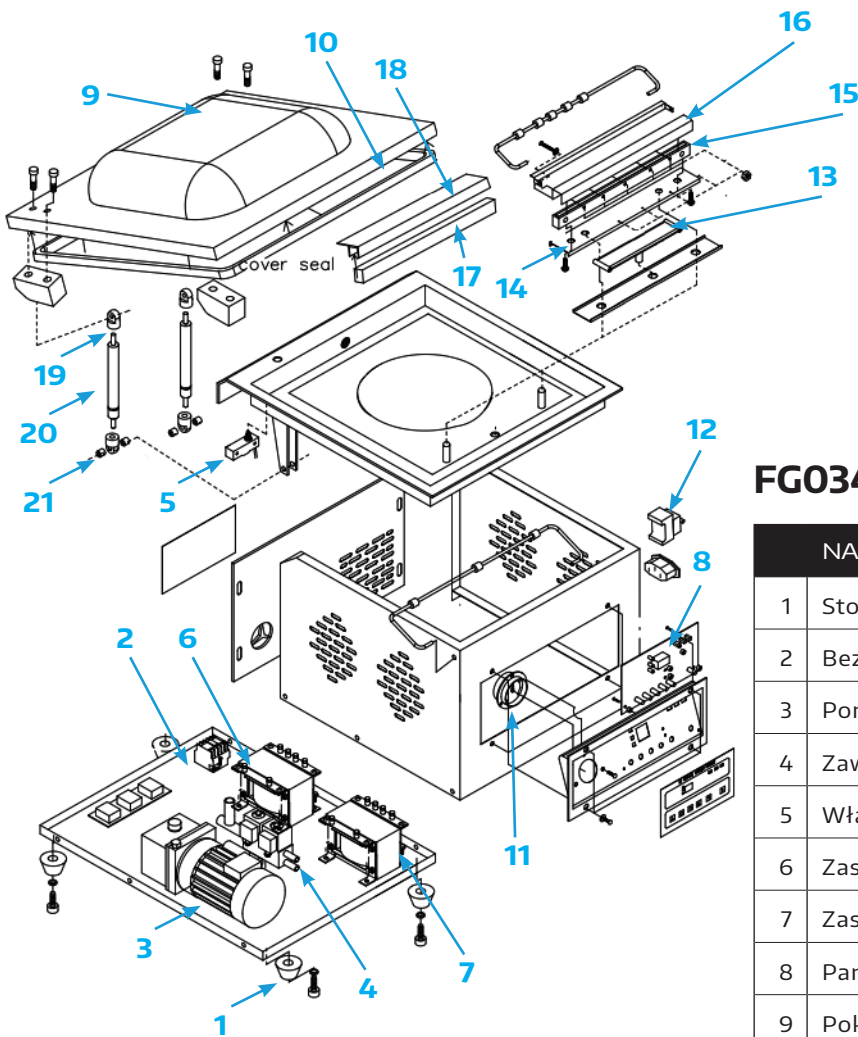
Worek do pakowania traci szczelność po zakończeniu zgrzewania.

- Ostre przedmioty mogą spowodować powstanie małych otworów w workach. Aby uniknąć przebicia należy owinąć ostre krawędzie papierowym ręcznikiem lub użyć grubszego worka.
- Niektóre owoce i warzywa, jeśli nie zostały zblanszowane lub zamrożone przed zapakowaniem, mogą wydzielać gazy. W takim przypadku należy wyrzucić pakowane produkty ponieważ rozpoczną się w nich proces rozkładu.

Pakowarka próżniowa nie zgrzewa prawidłowo worków.

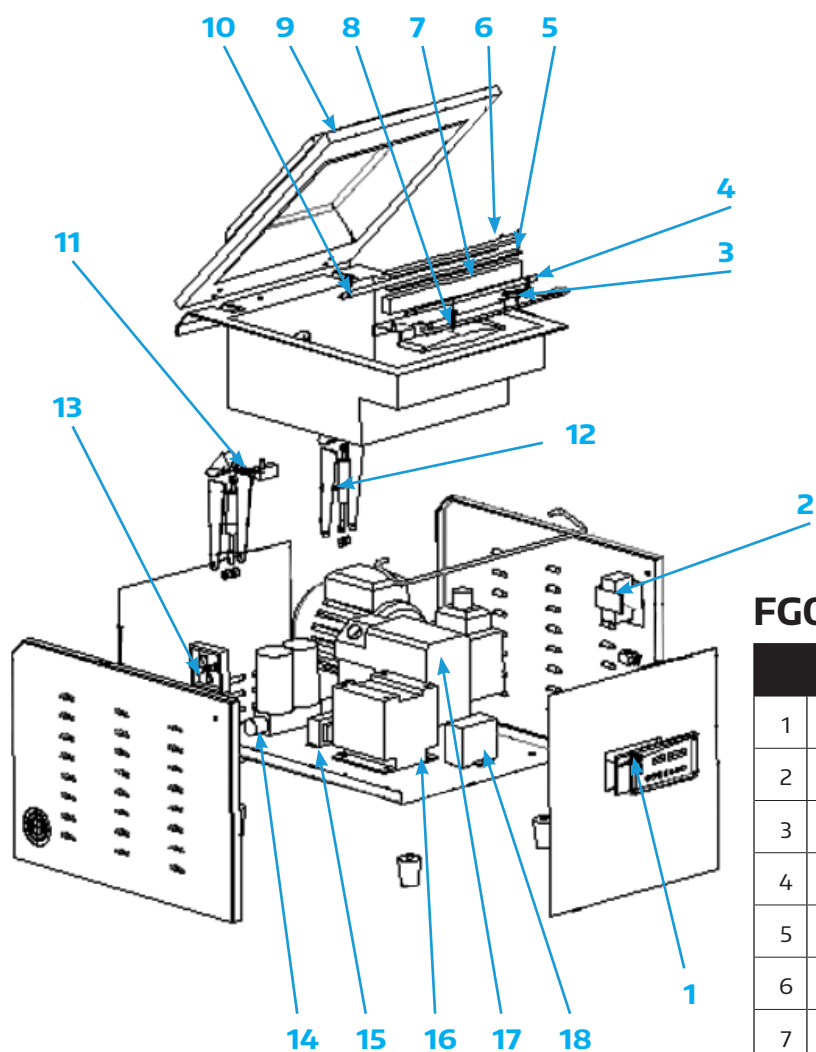
- Ustawiony czas zgrzewania może być za krótki. Należy wydłużyć czas zgrzewania i spróbować ponownie przeprowadzić pełen proces.
- Nie jest możliwe szczelne zgrzanie worków, w przypadku, gdy są one wilgotne lub, gdy miejsce zgrzewania jest zabrudzone resztkami jedzenia lub tłuszczem / olejem. Należy wytrzeć wewnętrzną stronę worka, szczególnie w miejscu w którym powstanie zgrzew i przeprowadzić proces ponownie.
- Worek przeznaczony do pakowania musi być prawidłowo umieszczony wzdłuż listwy zgrzewającej. Należy upewnić się, że zgrzew powstanie w odpowiednim miejscu, czyli ok 5 cm od końca worka. (otworu). Powierzchnia worka nie może być zagięta lub nie równa.

10. CZĘŚCI ZAMIENNE



FG03430

	NAZWA	KOD CZĘŚCI
1	Stopka	FG03430/1
2	Bezpiecznik	FG03430/2
3	Pompa	FG03430/3
4	Zawór	FG03430/4
5	Włącznik krańcowy	FG03430/5
6	Zasilacz	FG03430/6
7	Zasilacz	FG03430/7
8	Panel sterowania	FG03430/8
9	Pokrywa	FG03430/9
10	Uszczelka pokrywy	FG03430/10
11	Wskaźnik próżni	FG03430/11
12	Bezpiecznik	FG03430/12
13	Poduszka powietrzna	FG03430/13
14	Obudowa listwy zgrzewającej	FG03430/14
15	Listwa zgrzewająca	FG03430/15
16	Taśma	FG03430/16
17	Docisk silikonowy	FG03430/17
18	Obudowa docisku	FG03430/18
19	Mocowanie teleskopu - górne	FG03430/19
20	Teleskop	FG03430/20
21	Mocowanie teleskopu - dolne	FG03430/21



FG03435

	NAZWA	KOD CZĘŚCI
1	Panel sterowania	FG03435/1
2	Przełącznik powietrza	FG03435/2
3	Przewód poduszki powietrznej	FG03435/3
4	Listwa	FG03435/4
5	Przewód oporowy	FG03435/5
6	Okładzina listwy	FG03435/6
7	Blok elementu zgrzewania	FG03435/7
8	Poduszka powietrzna	FG03435/8
9	Pokrywa komory	FG03435/9
10	Listwa bakielitowa	FG03435/10
11	Wyłącznik krańcowy	FG03435/11
12	Siłownik	FG03435/12
13	Wentylator	FG03435/13
14	Zawór podwójny	FG03435/14
15	Zasilacz	FG03435/15
16	Zasilacz	FG03435/16
17	Pompa	FG03435/17
18	Stycznik	FG03435/18

12. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia produktu nie należy wyrzucać sprzętu w miejscu, które stwarzałyby zagrożenie dla środowiska.

Dopuszcza się tymczasowe składowanie odpadów niebezpiecznych w celu ich późniejszego usunięcia. Należy przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkownika urządzenia.

Konieczne jest przekazanie urządzenia do wyspecjalizowanych firm w celu zbiórki, demontażu i utylizacji.

Należy zdemontować urządzenie, rozdzielając komponenty i umieszczając je w grupach zgodnie z ich charakterem chemicznym, pamiętając, że część z nich można poddać recyklingowi i ponownie wykorzystać podobnie jak odpady komunalne. Przed utylizacją należy sprawić, by urządzenie nie nadawało się do dalszego użytku, odłączając od niego przewód zasilający.

Materiał powstały w wyniku utylizacji, jeśli nie zostanie ponownie wykorzystany, należy przekazać do punktu zbiórki lub na składowisko odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jakikolwiek symbol WEEE na produkcie oznacza, że nie można go traktować jako odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy go zutylizować we właściwy sposób, aby zapobiec jakimkolwiek negatywnym skutkom dla środowiska i ludzi.

Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z producentem, serwisem lub lokalną jednostką zajmującą się utylizacją odpadów.


Operacje demontażu urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli planowany jest późniejszy montaż urządzenia, wszystkie czynności należy wykonywać z najwyższą starannością, aby nie uszkodzić jego elementów.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki lub niedogodności spowodowane przez nieupoważniony personel obsługujący urządzenie.



UTYLIZACJA

Opakowanie oraz materiał jego wykonania jest w 100% podatny do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Podczas utylizacji należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci, gdyż stanowią one potencjalne zagrożenie.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, można pomóc w zapobieganiu potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.



Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy przekazać je do specjalistycznego punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Podczas utylizacji urządzenia należy doprowadzić do tego, że nie będzie ono użyteczne (nie będzie możliwe jego uruchomienie), odcinając kabel zasilania oraz usuwając drzwi półki, i inne elementy które mogą stwarzać zagrożenie. Nie należy dopuścić do sytuacji w której można się wspinać po urządzeniu lub w nim zatrzasnąć. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, zabierając je do specjalnego punktu zbiórki; nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może ono stanowić zagrożenie dla dzieci.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach europejskich i odpowiadającym im normom. Po uzyskaniu tej zgodności producent oświadcza, że jego produkty są zgodne z obowiązującym prawodawstwem europejskim i dlatego są opatrzone odpowiednim znakiem CE, umożliwiającym ich sprzedaż w krajach europejskich. Deklaracja zgodności na żądanie użytkownika, dostępna jest w formie elektronicznej lub drukowanej w siedzibie producenta lub stronie internetowej www.mmgaastro.pl

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