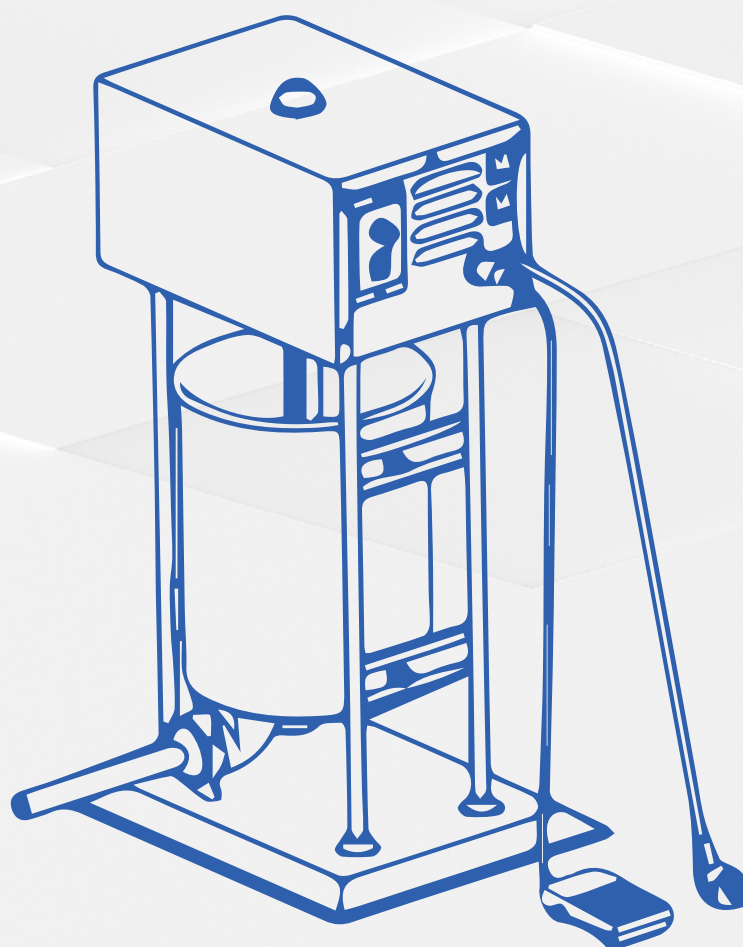




INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Nadziewarka elektryczna 10L i 15L

FG10610, FG10615

1. BEZPIECZEŃSTWO	3
2. PRZEZNACZENIE	4
3. DANE TECHNICZNE	5
4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE	5
5. INSTALACJA	5
6. OBSŁUGA	6
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	7
8. CZĘŚCI ZAMIENNE	7
9. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA	8
10. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST	9

Dziękujemy Państwu za zakup Nadziewarki elektrycznej FORGAST.

Aby zapewnić bezpieczeństwo oraz prawidłowe działanie urządzenia należy przed pierwszym jego uruchomieniem zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

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. Urządzenie musi być eksploatowane w warunkach przewidzianych w instrukcji oraz zgodnie z zakresem do którego zostało zaprojektowane i wyprodukowane.
3. W czasie użytkowania urządzenia zespół napędowy należy zabezpieczyć przed kontaktem z wodą. Dotyczy to również jego wszelkich połączeń elektrycznych. W przypadku, kontaktu z wodą urządzenie należy wyłączyć z eksploatacji odłączając je od źródła zasilania i poddać kontroli przez autoryzowany serwis Forghost. Nieprzestrzeganie tej procedury może spowodować porażenie prądem i zagrożenie życia.
5. Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
6. 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.
7. Wtyczkę zasilającą należy chwytać suchą dłonią. 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 Forghost. Należy chronić przewód zasilający przed kontaktem z gorącymi lub ostrymi elementami wyposażenia, ogniem lub innymi przedmiotami. Należy zabezpieczyć przewód przed przypadkowym pociągnięciem lub potknięciem.
8. W przypadku upadku urządzenia, przed dalszą eksploatacją należy zlecić jego przegląd lub naprawę autoryzowanemu serwisowi Forghost. Nigdy nie należy podejmować prób naprawy samodzielnie ponieważ może to doprowadzić do zagrożenia życia.
9. Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek zmian konstrukcyjnych, lub modyfikacji urządzenia.



UWAGA !

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

10. 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 Forghost.

11. Osoby niepełnoletnie, upośledzone ruchowo lub umysłowo oraz osoby nie posiadające wiedzy na temat właściwej obsługi urządzenia mogą je obsługiwać jedynie pod kontrolą i nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

12. W trakcie czyszczenia, konserwacji, lub dłuższej przerwy 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 rozłączenie 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

Produkcja kiełbas ewoluowała przez wiele lat i pokoleń. W jej wyniku powstała niezliczona ilość rodzajów kiełbas, które można wykonać samodzielnie z podstawowych składników mięsa, tłuszczu i kilku starannie dobranych przypraw. Poniżej znajduje się kilka prostych wskazówek, które pomogą Ci osiągnąć najlepszy możliwy efekt i smak kiełbasy.

Do produkcji kiełbasy można użyć każdego rodzaju mięsa. Podczas przygotowywania dziczyzny ważne jest, aby usunąć cały tłuszcz z mięsa, ponieważ może on zjeźrzeć w ciągu zaledwie pięciu dni. Należy w takim wypadku zamienić tłuszcz na wieprzowy lub wołowy, w zależności od rodzaju wytwarzanego produktu, w proporcji 0,5 kg tłuszczu na każde 1,8 kg dziczyzny.

Zawartość tłuszczu w kiełbasie wpływa na jej smak, konsystencję, właściwości kulinarne i okres przydatności do spożycia. Większość kiełbas produkowanych w handlu ma zawartość tłuszczu około 20%. Użycie mniej niż 12% tłuszczu spowoduje, że kiełbasa będzie bardzo sucha, a użycie więcej niż 20% może skutkować lepką kiełbasą bez smaku, która będzie trudna do ugotowania.

Ważne jest, aby odpowiednio peklować mięso. Ma to wpływ na skuteczne niszczenie mikroorganizmów które mogą być niebezpieczne dla człowieka. Istnieje wiele kroków, które pomagają w tym procesie, w tym wędzenie, gotowanie, suszenie, chłodzenie i dodawanie składników peklujących. Najstarszym sposobem osiągnięcia właściwego efektu jest dodanie soli do mięsa. Odporność bakterii na sól jest bardzo różna dla ich różnych typów. Rozwój niektórych bakterii jest hamowany przez zaledwie 3% stężenie soli, (np. Salmonella), podczas gdy inne typy są w stanie przeżyć w znacznie wyższych stężeniach soli, (np. Staphylococcus). Przy niskich stężeniach soli zahamowany jest wzrost wielu niepożądanych organizmów, które normalnie występują w wędlinach i produktach drobiowych.

Dostępnych jest wiele różnych rodzajów osłonek, właściwy wybór zależy od osobistych preferencji, a także od rodzaju kiełbasy, którą chcesz przyrządzić. W przypadku większości kiełbas do wyboru są osłonki naturalne lub kolagenowe. Nie daj się zwieść nazwom; Osłonki kolagenowe nie są produktem syntetycznym. Wykonane są ze skóry wołowej i innych tkanek. Osłonki kolagenowe są jednakowe pod względem wielkości i tekstury i prawie nie wymagają wcześniejszego przygotowania. Osłonki „naturalne” to jelita jagnięce, baranie, wieprzowe lub wołowe. Są mniej jednolite pod względem wielkości i wymagają przygotowania przed ich użyciem. Z tych powodów ponad 75% produkowanych w handlu kiełbas jest wytwarzanych z osłonkami kolagenowymi. Istnieją również włókniste osłonki niejadalne, które są używane do niektórych odmian wędzonych kiełbas.

Większość kiełbas należy do jednej z czterech kategorii: Świeża, Wędzona, Gotowana lub Suszona. Wszystkie kiełbasy, z wyjątkiem suszonych, wymagają przechowywania w lodówce. Istnieje również podkategoria surowych wędzonych kiełbas.

Należy pamiętać, że kiełbasa dłużej traci swój smak, im dłużej jest przechowywana. Zaleca się, aby zrobić tylko tyle kiełbasy, ile będziesz potrzebować przez 4-6 tygodni. Nawet mrożona kiełbasa znacznie zauważalnie tracić smak po 6 tygodniach. Mrożoną kiełbasę należy powoli rozmrażać w lodówce przed gotowaniem lub podaniem. Szybkie rozmrożenie produktu również obniża jego smak.

3. DANE TECHNICZNE

MODEL	FG10610	FG10615
Napięcie	230 V	230 V
Moc	120 W	120 W
Materiał zbiornika na mięso	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Materiał obudowy zespołu napędowego	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Maks. Pojemność zbiornika	10 l	15 l
Wymiary	415 x 310 x 650 mm	415 x 310 x 780 mm
Waga	23 kg	25 kg

4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Podczas transportu, z urządzeniem należy obchodzić się z nim ostrożnie i unikać wstrząsów. Zapakowanego urządzenia nie należy przechowywać na wolnym powietrzu. Należy je umieścić w wentylowanym pomieszczeniu o niskiej wilgotności nie powodującej korozji.

5. INSTALACJA

- Nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Temperatura otoczenia powinna wynosić poniżej +45°C.
- Względna wilgotność otoczenia powinna być mniejsza niż 80%.
- Sprawdzić, czy w urządzeniu znajdują się wszystkie akcesoria.
- Sprawdzić, czy nie ma widocznych uszkodzeń transportowych.



UWAGA!

Nie stosować innego zasilania niż to wskazane na tabliczce znamionowej.
Nie należy używać wyłącznika różnicowoprądowego, który nie spełnia norm bezpieczeństwa.

Wyłącznik różnicowoprądowy, bezpiecznik i gniazdo zasilania muszą być zainstalowane w pobliżu urządzenia.

Montaż i konserwacja dotycząca instalacji elektrycznej musi być wykonywana przez autoryzowany serwis Forgast lub osoby posiadające niezbędne uprawnienia.

Urządzenie musi być uziemione za pośrednictwem wtyczki.



UWAGA!

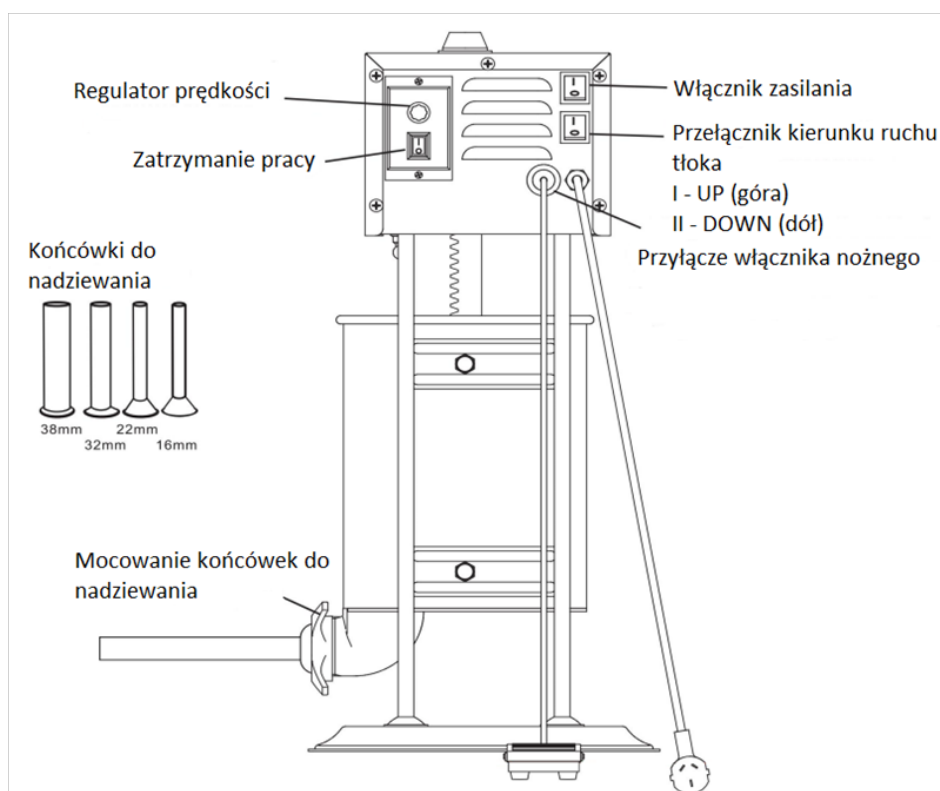
Wtyczka i gniazdko muszą być sprawne i gwarantować prawidłowe połączenie.

6. OBSŁUGA

Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić parametry urządzenia zawarte na tabliczce znamionowej i porównać je z parametrami zasilającej instalacji elektrycznej.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością.

1. Umieść urządzenie oraz włącznik nożny na suchej czystej powierzchni.
2. Podłącz urządzenie do zasilania elektrycznego.
3. Ustaw przełącznik kierunku ruchu tłoka do pozycji UP (góra), pozwól tłokowi przesunąć się w maksymalne górne położenie.
4. Odchyl zbiornik i umieść w nim produkt (przygotowane nadzienie kiełbasy)
5. Umieść zbiornik w kołkach stabilizujących
6. Ustaw przełącznik kierunku ruchu tłoka w pozycji DOWN (dół) i naciśnij stopą włącznik nożny, aby tłok zaczął przesuwać się w dół.
7. Jeśli tłok będzie się przesuwał zbyt szybko lub zbyt wolno należy użyć pokrętła sterowania szybkością pracy nadziewarki i dostosować prędkość do własnych potrzeb.
8. W celu chwilowego lub całkowitego zatrzymania należy zdjąć stopę z włącznika nożnego. Nastąpi wówczas natychmiastowe zatrzymanie tłoka.
9. Gdy tłok przesunie się w maksymalne dolne położenie, urządzenie zatrzyma się automatycznie. Należy wówczas przestawić przełącznik w pozycję UP (góra) aby podnieść tłok.
10. W razie potrzeby powtórz powyższy proces, zaczynając od punktu nr 4



UWAGA !

Każdorazowo po zakończeniu pracy należy umyć wyczyścić wszystkie części robocze urządzenia z resztek produktu zgodnie z opisem w części – czyszczenie i konserwacja.

Niestosowanie się do tych zasad może spowodować uszkodzenie urządzenia



UWAGA !

Mechanizm nadziewarki może stanowić poważne zagrożenie. Przed jakimikolwiek operacjami w jego okolicy należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania wyciągając wtyczkę z gniazda sieciowego.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nadziewarka powinna być czysta na każdym etapie produkcji kulinarnej. Przed przystąpieniem do przygotowywania kolejnego innego rodzaju produktu, urządzenie należy dokładnie umyć przy użyciu środków myjąco dezynfekujących Forgast.



UWAGA!

Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie.

Zespół napędowy należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej ściereczki lub gąbki.

Możliwe jest szybkie mycie / płukanie zbiornika i końcówek przeznaczonych do nadziewania, pomiędzy poszczególnymi operacjami. W tym celu należy zanurzyć zbiornik i końcówki w naczyniu z ciepłą wodą i umyć łagodnymi środkami chemicznymi.

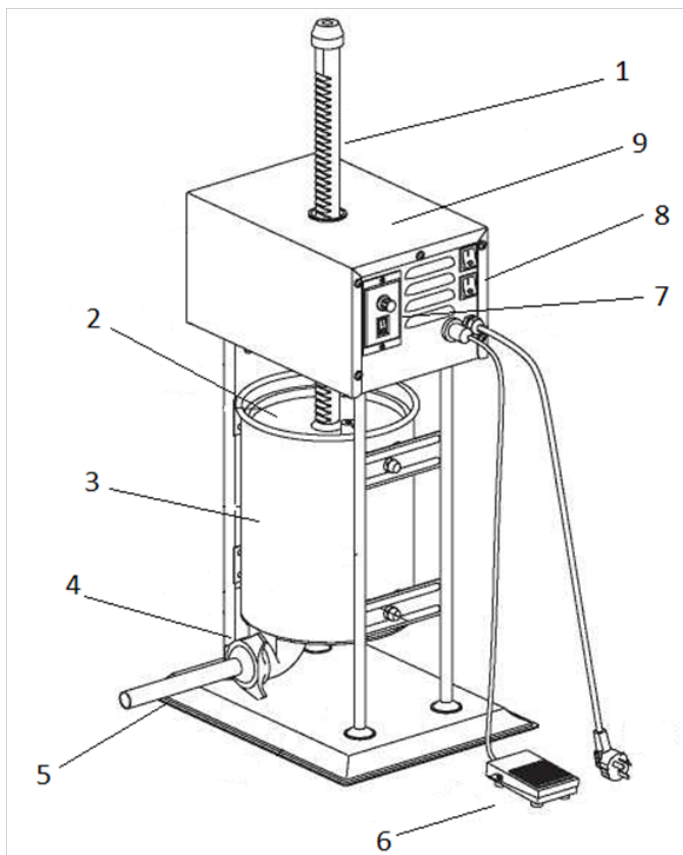


UWAGA!

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć oraz odłączyć od zasilania wyjmując wtyczkę z gniazda sieciowego.

Umyte urządzenie oraz jego części należy wytrzeć do sucha.

8. CZĘŚCI ZAMIENNE



	NAZWA	KOD FG10610	KOD FG10615
1	Zębatka tłoka	FCC10610/1	FCC10610/1
2	Uszczelka tłoka	FCC10610/2	FCC10610/2
3	Zbiornik	FCC10610/3	FCC10615/3
4	Nakrętka	FCC10610/4	FCC10610/4
5	Zestaw końcówek	FCC10610/5	FCC10610/5
6	Włącznik nożny	FCC10610/6	FCC10610/6
7	Regulator prędkości	FCC10610/7	FCC10610/7
8	Włącznik kierunku	FCC10610/8	FCC10610/8
9	Silnik	FCC10610/9	FCC10610/9

9. 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 użytkowania 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% zdalny 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 prawem 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.mmgastron.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