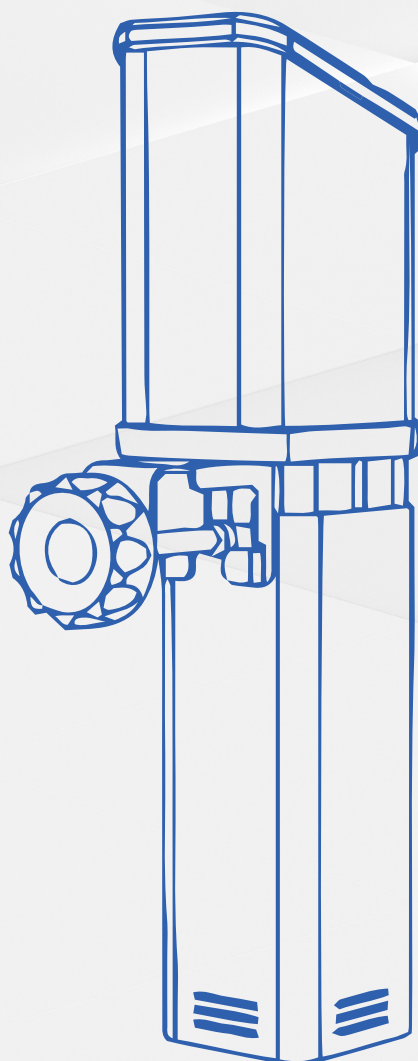




INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Cyrkulator zanurzeniowy

FG03400

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. GOTOWANIE SOUS VIDE	7
9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
10. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA	9
11. CZĘŚCI ZAMIENNE	9
12. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA	10
13. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST	11



Dziękujemy Państwu za zakup cyrkulatora zanurzeniowego 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 (patrz rozdział czyszczenie). Dotyczy to również wszelkich zewnętrznych połączeń elektrycznych. W przypadku, nieprawidłowego kontaktu z wodą urządzenia należy je 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.

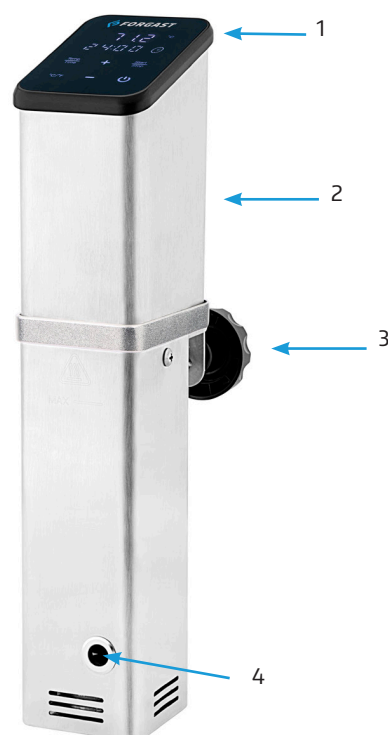
2. PRZEZNACZENIE

Sous Vide to nowoczesna metoda obróbki termicznej żywności. Daje ona możliwość uzyskania wyjątkowego efektu kulinarnego. Dzięki procesowi polegającemu na wolnym gotowaniu w niskiej i jednocześnie precyzyjnie kontrolowanej temperaturze, możliwe jest uzyskanie soczystych oraz delikatnych mięs, ryb, owoców morza i wielu innych składników potraw. Dzięki tej metodzie zachowane są wszystkie wartości odżywcze a użycie wrozków do pakowania próżniowego zapewnia dodatkowo bezpieczeństwo biologiczne. Dzięki metodzie Sous Vide możliwe jest znaczące ograniczenie ubytków masy produktu do wartości mniejszych niż 10%.

Dokładność urządzenia zapewnia wahania temperatury obróbki termicznej na poziomie 0,1°C, a czasu pracy do 1 minuty.

3. BUDOWA URZĄDZENIA

1. Panel sterowania
2. Obudowa
3. Pokrętko mocowania
4. Wylot cyrkulacji wody



4. DANE TECHNICZNE

MODEL	FG03400
nazwa	Cyrkulator zanurzeniowy Forgast
napięcie zasilania	220V ~ 240V
moc	1500 W
wymiary (mm)	71 x 145 x 340
zakres temperatur	5 – 95 °C
zakres czasu pracy	5 – 99 godzin
dokładność	0,1°C
materiał korpusu	stal nierdzewna

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.**

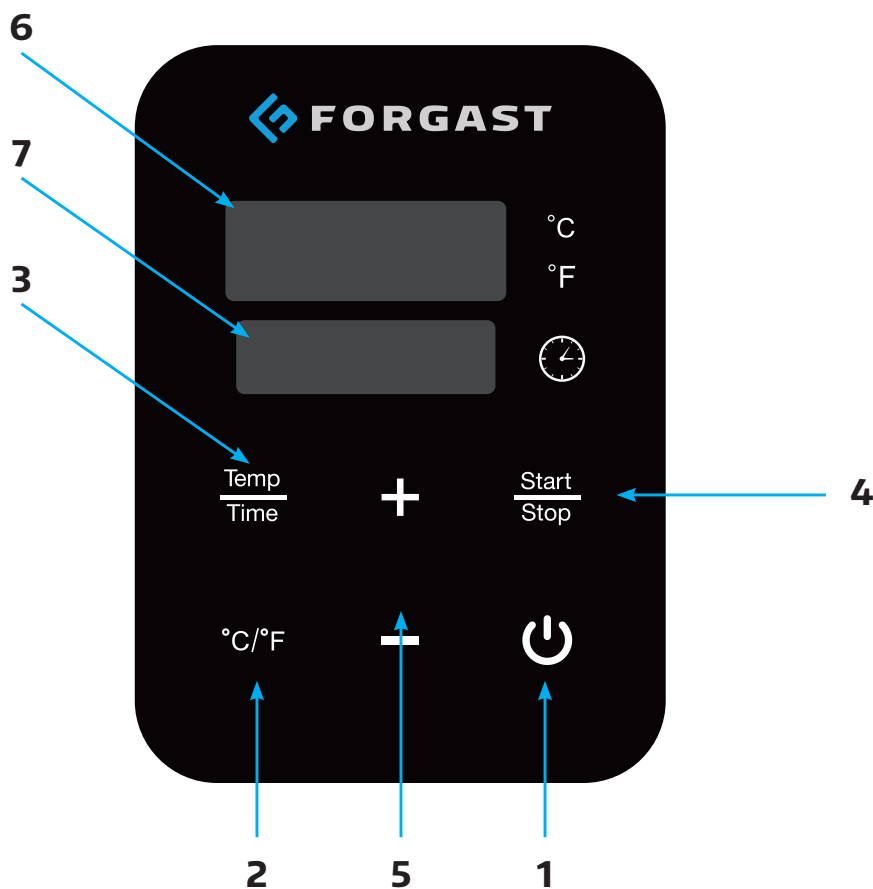


UWAGA!

Wtyczka i gniazdko muszą być sprawne i gwarantować prawidłowe połączenie.

7. OBSŁUGA

Panel sterowania



1. Włącznik ON / OFF

Gdy urządzenie zostanie podłączone do zasilania podświetlenie przycisku zostanie włączone. Po 4 sekundach urządzenie przechodzi w tryb oszczędzania energii.

W trybie oszczędzania energii naciśnij przycisk, aby przejść do trybu gotowości urządzenia do pracy. Wyświetlacz temperatury (6) wskaże aktualną temperaturę wody. Wyświetlacz czasu (7) będzie wskazywał ostatnio ustawiany czas gotowania.

W trybie gotowości podświetlenie przycisku jest na stałe aktywne.

2. Przycisk zmiany wskazań temperatury °C/°F

Przycisk zmiany wskazań temperatury służy do ustawienia wyświetlania jej w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita.

Wciśnij przycisk „°C / °F”, aby wybrać wskazanie wyświetlanej temperatury wody.

3. Przycisk TEMP / TIME

Przycisk regulacji temperatury oraz czasu służy do zmiany ustawień procesu gotowania.

Wciśnij przycisk „TEMP / TIME”, aby aktywować ustawienie temperatury lub czasu. Gdy cyfrowy wyświetlacz (6) wyświetla wskazanie w sposób przerywany, ustaw żądaną temperaturę za pomocą przycisków „+” i „-”. Gdy wyświetlacz (7) wyświetla wskazanie w sposób przerywany ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”.

Po dziesięciu przerywanym wskazaniach i nie podjęciu żadnych innych działań wprowadzone parametry zostaną zapisane. Aby je zmienić należy ponownie wcisnąć przycisk „TEMP / TIME”.

W czasie pracy urządzenia wskazywana jest aktualna temperatura wody. Przyciśnięcie i przytrzymanie przycisku „TEMP / TIME” spowoduje wskazanie ustawionych parametrów pracy.

4. Przycisk START/STOP

Przycisk start/stop służy do uruchomienia lub zatrzymania procesu gotowania.

W trybie gotowości urządzenia wciśnij przycisk „START / STOP”. Uruchomiony zostanie proces podgrzewania wody.

Drugie naciśnięcie przycisku „START / STOP”, rozpocznie odliczanie czasu.

Trzecie naciśnięcie przycisku „START / STOP”, zatrzymuje proces gotowania a urządzenie powraca do trybu gotowości.

5. Przycisk + / -

Przycisk zmiany parametrów pracy urządzenia.

Wciśnij przycisk „TEMP / TIME”, aby wybrać temperaturę lub czas.

Używając przycisków + lub - zmień parametry pracy urządzenia (zwiększanie lub zmniejszanie wartość).

6. Wyświetlacz temperatury

Cyfrowy wyświetlacz wskazuje aktualną lub ustawioną temperaturę wody.

7. Wyświetlacz czasu

Cyfrowy wyświetlacz w trybie czuwania wskazuje ustawiony czas gotowania. W trybie pracy wskazuje pozostały czas do końca procesu.

Przywracanie ustawień domyślnych

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj „START / STOP” oraz „+”, wyświetlacz temperatury wskaże ustawioną temperaturę 60°C, wyświetlacz czasu wskaże ustawienie 24:00. Oba wyświetlacze rozpoczną wskazywanie ustawień w sposób przerywany. Po zatrzymaniu wyświetlania w sposób przerywany, urządzenie zostanie zresetowane do ustawień domyślnych.

8. GOTOWANIE SOUS VIDE

1. Wybierz odpowiedni pojemnik na wodę, zamocuj na jego brzegu urządzenie dokręcając śrubę blokującą (3).
2. Włóż produkty przeznaczone do obróbki do worka i zapakuj próżniowo.
Po zapakowaniu oczyść worek z pozostałości żywności, tłuszczu i innych zanieczyszczeń przed włożeniem go do pojemnika.
3. Dolej wodę do zbiornika ustalając jej poziom pomiędzy oznaczeniami Min i Max znajdującymi się na urządzeniu.
4. Podłącz przewód zasilający do gniazda sieciowego.
5. Wciśnij przycisk „°C/°F”, aby wybrać jednostkę wyświetlanej temperatury wody. Wartość domyślna to °C.
6. Wciśnij przycisk „TEMP/TIME”, aby wybrać temperaturę oraz czas za pomocą przycisków „+” i „-”.
7. Po zakończeniu wprowadzania ustawień wciśnij przycisk „START/STOP”, aby urządzenie rozpoczęło proces gotowania.
8. Gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
Wciśnij przycisk „Start/Stop” aby rozpocząć odliczanie czasu.
9. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Wciśnij przycisk „Start/Stop”, aby zakończyć pracę urządzenia.



UWAGA!

Jeśli nie zostanie podjęte żadne działanie po zakończeniu procesu gotowania, urządzenie wyemituje dodatkowy ciągły sygnał dźwiękowy po 20 sekundach. Urządzenie przejdzie w tryb podtrzymania zadanej temperatury.

10. Wyjmij worek z obrabianym produktem. Jest on gotowy do dalszej obróbki lub podania.

11. Po użyciu urządzenia odłącz je od zasilania.



UWAGA!

Po użyciu urządzenia należy każdorazowo na koniec dnia umieścić je w pojemniku z ciepłą czystą wodą. Uruchomić proces cyrkulacji na kilkanaście minut w celu wypłukania z wnętrza pompy ewentualnych pozostałości żywności, tłuszczu lub innych zanieczyszczeń.



UWAGA!

Przed włożeniem worka z produktami przeznaczonymi do gotowania należy zweryfikować dokładnie jego szczelność. Przedostające się z nieszczelnego worka tłuszcze lub fragmenty żywności mogą uszkodzić urządzenie co nie jest objęte gwarancją producenta.

9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby uniknąć poparzeń i porażenia prądem, przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od gniaзда zasilającego i pozostaw je do całkowitego wystygnięcia.

1. W trakcie czyszczenia ustaw urządzenie pionowo. Nie obracaj go panelem sterowania w dół.
Może to spowodować zalanie i uszkodzenie elektroniki urządzenia.
2. Podczas czyszczenia obchodź się delikatnie z wewnętrznymi elementami urządzenia.
W przypadku ich naruszenia lub uszkodzenia zgłoś się do serwisu Forgast.
Nie próbuj dokonywać napraw samodzielnie, może to spowodować uszkodzenia ciała i utratę gwarancji producenta.



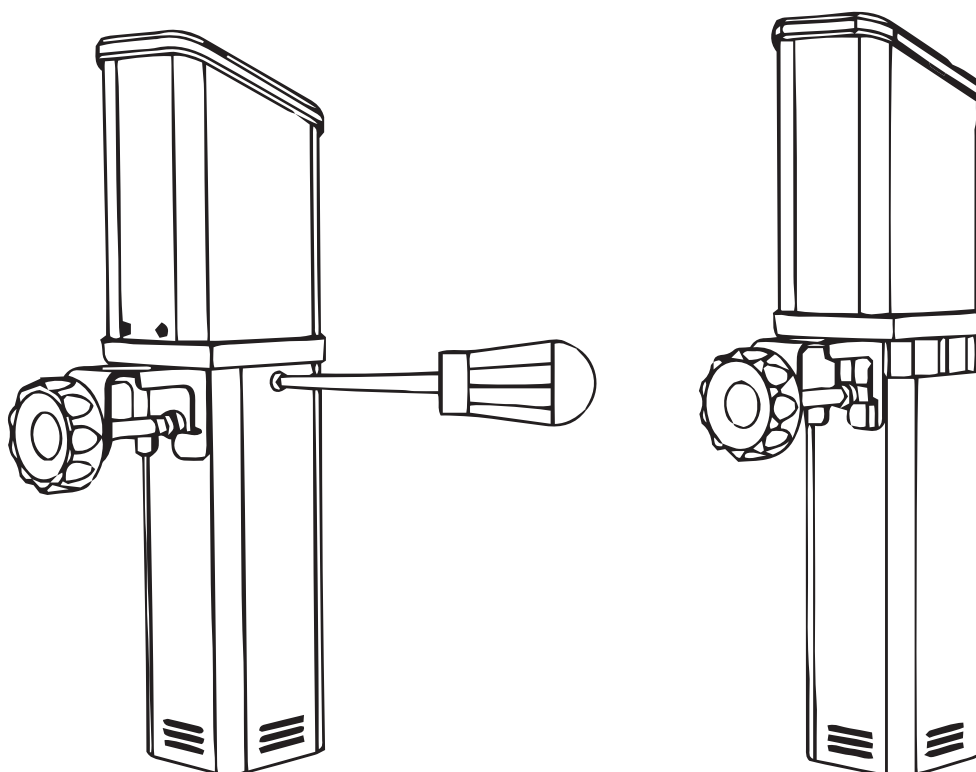
UWAGA!

Jeśli woda jest wielokrotnie używana, niektóre substancje mogą osiadać lub przywierać do powierzchni grzałki, czujników oraz wewnątrz pompy cyrkulacyjnej, co może doprowadzić do ich trwałego uszkodzenia. Takie przypadki nie podlegają gwarancji producenta.

3. Kiedy zauważysz, że wydajność urządzenia wyraźnie się zmniejszyła lub jego elementy pokryte są osadami, zdemontuj obudowę jak pokazano na rysunku poniżej. Woda zawiera różnego rodzaju minerały. Po podgrzaniu wody do określonej temperatury, na grzałce lub powierzchni urządzenia pojawia się kamień. W takim przypadku wpływa on na wydajność urządzenia, a w skrajnym przypadku doprowadza do jego uszkodzenia. Urządzenie należy czyścić co 20 cykli lub po 100 godzinach pracy. Urządzenie powinno być całkowicie schłodzone przed demontażem obudowy.

Do czyszczenia najlepiej użyć roztworu octu lub dedykowanych środków chemicznych Forgast.

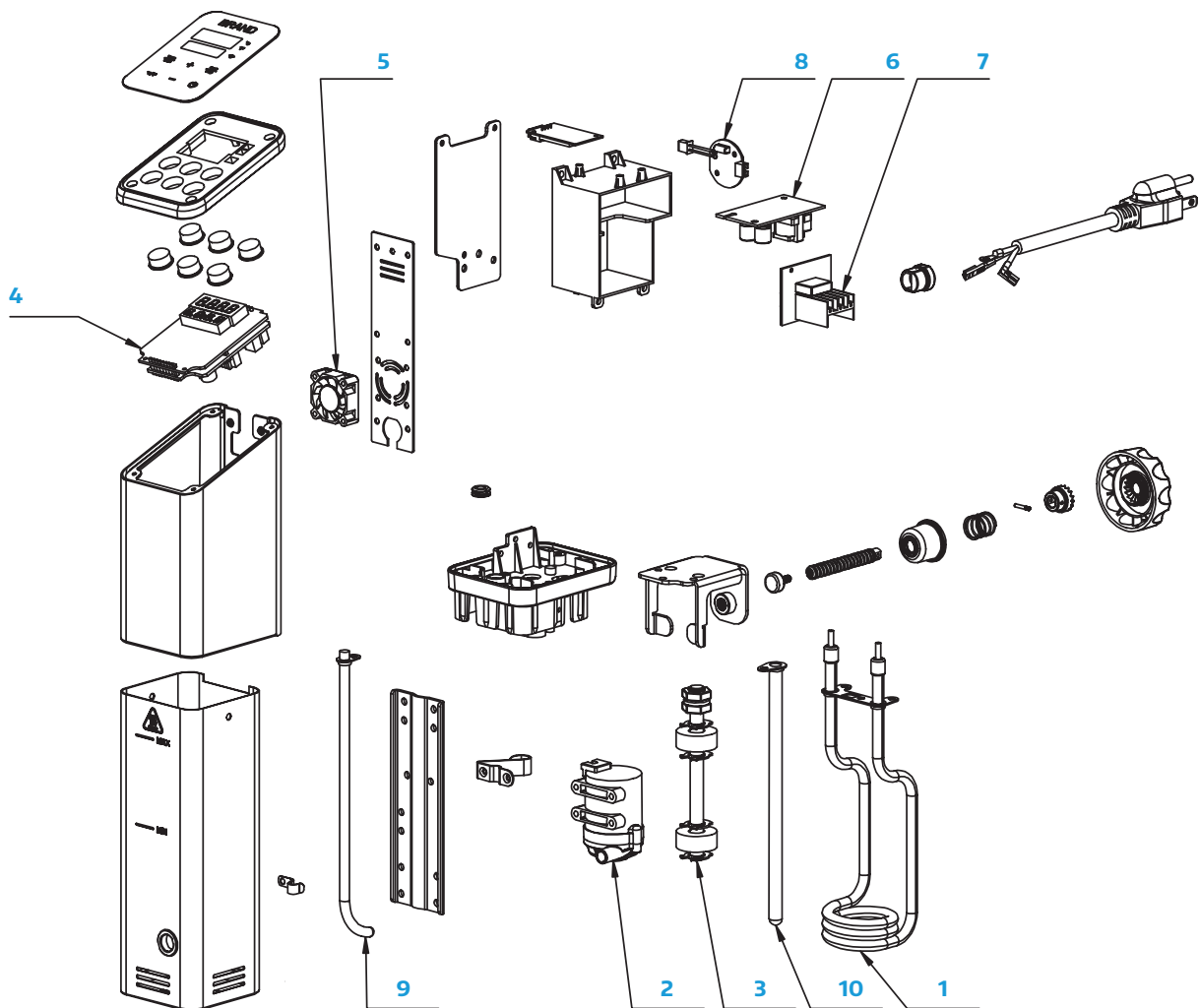
1. Użyj roztworu 75% wody i 25% octu, wlej go do pojemnika do linii Max (maksymalny poziom wody) zaznaczonym na urządzeniu.
2. Włącz urządzenie, ustaw temperaturę pracy na 80°C / (176°F) i ustaw czas na 3 godziny (03:00), następnie naciśnij przycisk „START/STOP”.
Po osiągnięciu ustawionej temperatury naciśnij przycisk „START/STOP”, aby uruchomić timer.
3. Gdy zegar wskaże 00:00, zatrzymaj urządzenie, wyłącz zasilanie, odłącz je i pozwól urządzeniu ostygnąć.
4. Wylej wodę z pojemnika i użyj świeżej wody do wypłukania urządzenia.



10. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

KOD BŁĘDU	MOŻLIWY PROBLEM	ROZWIĄZANIE
H20	Poziom wody jest niższy lub wyższy od wartości granicznych zaznaczonych na obudowie urządzenia.	Wyłącz zasilanie urządzenia. Jeśli poziom wody jest zbyt niski, dolej jej odpowiednią ilość do pojemnika. Jeśli poziom wody jest zbyt wysoki, wylej wodę z pojemnika.
E02	<ol style="list-style-type: none"> 1. Możliwe uszkodzenie grzałki. 2. Uszkodzenie wewnętrznej instalacji elektrycznej. 3. Uszkodzenie czujnika temperatury. 	Zgłoś się do serwisu Forgast.

11. CZĘŚCI ZAMIENNE



NAZWA	KOD CZĘŚCI
1 Grzałka	FG03400/1
2 Pompa cyrkulacyjna	FG03400/2
3 Czujnik poziomu wody	FG03400/3
4 Panel sterowania	FG03400/4
5 Wentylator	FG03400/5
6 Płyta główna	FG03400/6
7 Zasilacz	FG03400/7
8 Sterownik pompy cyrkulacyjnej	FG03400/8
9 Czujnik temperatury	FG03400/9
10 Zabezpieczenie termiczne	FG03400/10

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 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 roszczenie 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. Sędem 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.

Handwriting practice lines consisting of 30 horizontal dotted lines.

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for handwritten notes or answers.



Forgast

Owsiana 58a Katowice, 40-780 Poland

Tel.: 327 508 130

Serwis: 327 508 130

info@forgast.com

www.forgast.com