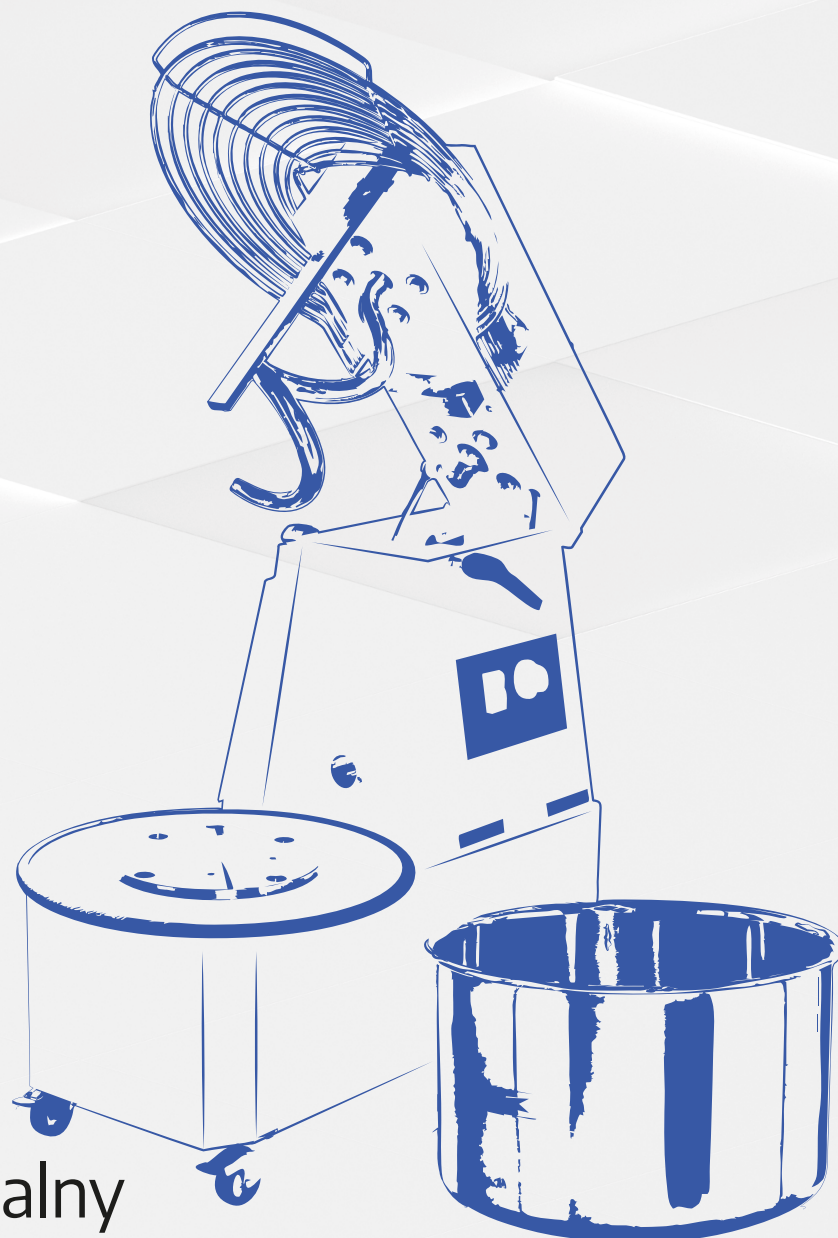




# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Mikser spiralny

**FG10423 / FG10424 / FG10425**

- INSTRUKCJA ORYGINALNA -

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| <b>1. BEZPIECZEŃSTWO</b>                      | <b>3</b> |
| <b>2. PRZEZNACZENIE</b>                       | <b>4</b> |
| <b>3. BUDOWA URZĄDZENIA</b>                   | <b>4</b> |
| <b>4. DANE TECHNICZNE</b>                     | <b>5</b> |
| <b>5. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE</b>          | <b>5</b> |
| <b>6. INSTALACJA</b>                          | <b>5</b> |
| <b>7. OBSŁUGA</b>                             | <b>6</b> |
| <b>8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>           | <b>6</b> |
| <b>9. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA</b>    | <b>7</b> |
| <b>10. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST</b> | <b>8</b> |



**Dziękujemy Państwu za zakup miksera spiralnego 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 użytkowania.**

**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 ciągle 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 chwycić suchą dłonią. Odłączając wtyczkę należy chwycić 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 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 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

Miksery spiralne marki FORGAST to profesjonalne urządzenia służące do wyrabiania ciężkich ciast, takich jak ciasto na pizzę, pierogi czy chleb. Sprawdzają się wszędzie tam, gdzie liczy się powtarzalność, wydajność i niezawodność procesu przygotowania ciasta. Idealne do intensywnego użytku w profesjonalnych kuchniach, zapewniają równomierne mieszanie składników, skracając czas przygotowania i poprawiając jakość wypieków.

Urządzenie przystosowane do intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnej kuchni. Obsługa możliwa wyłącznie przez upoważniony personel.

Użytkowanie w innych celach zabronione – zarówno ze względów bezpieczeństwa użytkownika, jak i dla zachowania prawidłowego działania miksera.

## 3. BUDOWA URZĄDZENIA

Miksery spiralne FORGAST FG10423, FG10424 i FG10425 posiadają obudowę lakierowaną na biało. Dzieża, spirala oraz osłona ochronna wykonane są ze stali nierdzewnej. W modelu FG10423 dzieża jest zamocowana na stałe i nie można jej zdjąć, natomiast w FG10424 i FG10425 dzieżę można wyjąć, a głowicę podnieść, co ułatwia napełnianie i opróżnianie masy. W podstawie wszystkich urządzeń znajdują się kółka ułatwiające przemieszczanie. W obszarze pracy spirali znajduje się pręt rozdzielający ciasto, który poprawia prowadzenie masy podczas mieszania. Miksery zasilane są napięciem 230 V, pracują z jedną prędkością obrotową, a modele FG10424 i FG10425 dodatkowo wyposażone są w timer umożliwiający ustawienie czasu pracy. Pojemność urządzeń wynosi odpowiednio 10, 22 i 33 l.



| PANEL STEROWANIA                    |                                                                                                                                          |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Przycisk <b>STOP</b>             | Naciśnięcie zatrzymuje cykl mieszania.                                                                                                   |
| 2. Przycisk <b>START</b>            | Naciśnięcie uruchamia cykl mieszania.                                                                                                    |
| 3. Pokrętko timera (wybrane modele) | Timer służy do ustawiania czasu trwania cyklu w minutach. Ustawienie strzałki na symbolu dłoni powoduje pracę ciągłą, bez użycia timera. |

## 4. DANE TECHNICZNE

| MODEL                       | FG10423        | FG10424         | FG10425         |
|-----------------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Liczba prędkości obrotowych | 1              | 1               | 1               |
| Prędkość misy               | 10 obr./min.   | 10 obr./min.    | 10 obr./min.    |
| Prędkość spirali            | 88 obr./min.   | 97 obr./min.    | 97 obr./min.    |
| Wymiary                     | 300×550×620 mm | 400×700×700 mm  | 450×740×750 mm  |
| Waga netto                  | 41 kg          | 79 kg           | 87 kg           |
| Waga brutto                 | 47 kg          | 89 kg           | 98 kg           |
| Zasilanie                   | 230 V          | 230 V           | 230 V           |
| Moc                         | 0,37 kW        | 0,75 kW         | 1,1 kW          |
| Amperaż                     | 3 A            | 4,9 A           | 7,3 A           |
| Pojemność misy              | 10 l           | 22 l            | 33 l            |
| Max. waga ciasta            | 8 kg           | 17 kg           | 25 kg           |
| Czas wyrabiania ciasta      | ≈14 min.       | ≈12 min.        | ≈12 min.        |
| Timer                       | Nie            | Tak - do 30 min | Tak - do 30 min |

## 5. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie można przewozić samochodem ciężarowym, w kontenerze, a w wyjątkowych sytuacjach również drogą lotniczą. Maszynę dostarczono zapakowaną w karton umieszczony na drewnianej palecie. Wymiary i wagę brutto zapakowanego urządzenia podano w tabeli danych technicznych.

Po otrzymaniu urządzenia należy niezwłocznie sprawdzić, czy jest ono kompletne i czy nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Podczas transportu, z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie i unikać wstrząsów.



**Do podnoszenia i przemieszczania muszą być stosowane wyłącznie środki i systemy odpowiednie do masy i gabarytów urządzenia.**

**W przypadku użycia wózka paletowego konieczne jest właściwe ustawienie wideł, z bezwzględnym unikaniem uderzania nimi w ładunek.**



**Podczas podnoszenia i przemieszczania miksera należy zapewnić, aby w obrębie strefy operacyjnej nie znajdowały się osoby, zwierzęta ani przedmioty, których bezpieczeństwo mogłoby zostać przypadkowo zagrożone.**

Niezapakowane urządzenie można przesuwając ręcznie, korzystając z czterech kół, z których dwa przednie wyposażono w hamulec mechaniczny. Urządzenie należy przechowywać w czystym, zamkniętym i suchym pomieszczeniu, na stabilnym podłożu, chronione przed czynnikami atmosferycznymi, w temperaturze od  $-20^{\circ}\text{C}$  do  $+40^{\circ}\text{C}$  i przy wilgotności poniżej 90%. Opakowanie należy pozostawić fabrycznie zamknięte do momentu rozpoczęcia instalacji urządzenia. Podczas przechowywania należy bezwzględnie stosować się do oznaczeń na opakowaniu określających pozycję urządzenia, sposób ustawienia oraz magazynowania. Rozpakowane urządzenie należy umieścić powyżej poziomu podłoża (np. na stabilnej palecie lub platformie) i okryć w sposób umożliwiający wentylację, aby uniknąć kondensacji pary, prowadzącej do korozji.



#### **UWAGA!**

**Zabrania się przechowywania urządzenia bez okrycia**

## **6. INSTALACJA**

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zdjąć opakowanie oraz wszelkie materiały ochronne z urządzenia oraz wszystkich akcesoriów. Nigdy nie usuwać z urządzenia takich elementów jak tabliczka znamionowa i oznaczenia ostrzegawcze.



#### **Wszystkie czynności związane z instalacją**

**(Pozycjonowanie oraz podłączenie elektryczne) muszą być bezwzględnie i wyłącznie wykonywane przez personel uprawniony, spełniający wymagania techniczne i kwalifikacyjne zgodne z obowiązującymi przepisami w kraju użytkowania urządzenia.**

Urządzenie działa prawidłowo tylko w warunkach opisanych w niniejszej instrukcji. Praca w innych warunkach może powodować awarie lub uszkodzenia, stwarzając zagrożenie dla zdrowia operatora i osób w pobliżu. Za zapewnienie odpowiednich warunków odpowiada kierownik zakładu. Urządzenie nie nadaje się do pracy w miejscach, gdzie obecność pyłów w postaci chmury mogłaby stworzyć atmosferę wybuchową w kontakcie z powietrzem.



#### **Zagrożenie wybuchem i/lub pożarem.**

**Nie używać urządzenia w strefach zagrożonych wybuchem lub pożarem.**

- Urządzenie może pracować prawidłowo na wysokości do 1000 m n.p.m.
- Elementy elektryczne działają prawidłowo w temperaturach od  $+5^{\circ}\text{C}$  do  $+40^{\circ}\text{C}$ . Urządzenie może pracować przy wilgotności względnej do 50% w maksymalnej temperaturze  $+40^{\circ}\text{C}$ , a przy niższych temperaturach dopuszcza się wyższą wilgotność.
- Maszynę należy instalować na podłożu niewywołującym drgań i w miejscach, gdzie nie istnieje ryzyko uderzeń w inne elementy mechaniczne.
- Urządzenie zaprojektowano do pracy w warunkach przemysłowych, w środowisku o typowym poziomie zakłóceń elektromagnetycznych. Poziom hałasu podczas pracy nie przekracza 70 dB.
- Oświetlenie stanowiska pracy ma kluczowe znaczenie dla bezpieczeństwa. Instalatorzy oświetlenia muszą stosować się, na obszarze EOG, do wymagań normy UNI EN 12464-1 dotyczącej oświetlenia naturalnego i sztucznego pomieszczeń. Światło musi umożliwiać prawidłowe odczytywanie symboli i oznaczeń oraz zapewniać maksymalne bezpieczeństwo.
- Instalację należy wykonywać w warunkach normalnego oświetlenia, unikając oślepiania operatora i nadmiernego obciążania wzroku przy zbyt słabym świetle. Można stosować przenośne lampy akumulatorowe lub oświetlenie zamontowane na kolumnach, podłączone do sieci zakładu, przy czym światła pomocnicze nie należy kierować bezpośrednio w oczy operatora.
- Urządzenie można używać wyłącznie w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania i przetwarzania żywności, przy czym należy zapewnić brak przeciągów podczas załadunku składników i w początkowej fazie mieszania, aby ograniczyć emisję pyłów spożywczych, oraz stosować pojemniki i narzędzia przeznaczone do kontaktu z żywnością.

## 7. OBSŁUGA



### UWAGA!

**Nie używać urządzenia w celach niezgodnych z przeznaczeniem.**

**Urządzenie powinno być obsługiwane przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.**

- Przed montażem i demontażem, a także w trakcie czyszczenia należy odłączyć urządzenie od gniazda zasilającego.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i osuszyć urządzenie.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez jedną osobę w danym momencie.
- Użytkownik pod żadnym pozorem nie powinien pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. W razie konieczności opuszczenia stanowiska, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Zabrania się ingerować w działanie i sprawność jakichkolwiek elementów ochronnych urządzenia.
- Przed rozpoczęciem pracy, każdego dnia należy wykonać kontrolę wstępną, aby upewnić się, że spełnione są wszystkie warunki bezpiecznej obsługi i nie występuje ryzyko wypadku. Poniżej przedstawiono listę czynności do wykonania przed uruchomieniem:
  - Upewnić się, że urządzenie jest czyste, a dzieża wolna od ciał obcych.
  - Sprawdzić stabilność ustawienia urządzenia na równym, gładkim i solidnym podłożu.
  - Zweryfikować prawidłowe podłączenie do zasilania.
  - Sprawdzić obecność wszystkich wymaganych piktogramów i tabliczek ostrzegawczych.
  - Dokonać oględzin ogólnego stanu technicznego, upewniając się, że nie występują uszkodzenia ani odkształcenia, zwłaszcza wynikające ze starzenia, zużycia lub zmęczenia materiału.
  - Sprawdzić sprawność urządzeń zabezpieczających. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek ingerencji — nie używać urządzenia.
- Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przyciskiem STOP, a pokrętko timera ustawione jest w pozycji „0”.
- Podłączyć przewód zasilający do gniazda sieciowego.

### DODAWANIE SKŁADNIKÓW



### UWAGA!

**Nie przekraczać maksymalnych dopuszczalnych ilości składników dla danego modelu urządzenia.**

**Patrz tabela z danymi technicznymi.**

Kolejność dodawania składników:

- Wlać do dzieży wymaganą ilość wody.
- Wsypać mąkę (w proporcji odpowiedniej do ilości wody), umieszczając worek w dzieży i rozcinając go u spodu narzędziem tnącym, aby ograniczyć powstawanie chmury pyłu.
- Dodać pozostałe składniki, unosząc ruchomą osłonę i wysypując je do dzieży. Jeżeli podczas pracy urządzenia ruchoma osłona zostanie podniesiona, maszyna zatrzyma się. Aby dokończyć cykl pracy, należy opuścić osłonę i ponownie uruchomić urządzenie przyciskiem START.



### UWAGA!

**Nie zaleca się wsypywania mąki do dzieży przed waniem wody, ponieważ może to spowodować powstanie zbitych, gęstych skupisk mąki w mieszance, co może prowadzić do nieregularnej pracy urządzenia.**

### URUCHAMIANIE CYKLU MIESZANIA

- Wykonać czynności opisane w punkcie „DODAWANIE SKŁADNIKÓW”.
- Sprawdzić, czy ruchoma osłona jest zamknięta.
- Ustawić czas trwania cyklu za pomocą timera (jeżeli jest dostępny) lub skierować wskaźnik na symbol dłoni, aby rozpocząć cykl pracy ciągłej.
- Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć cykl mieszania.
- Maszyna zatrzymuje się automatycznie po upływie ustawionego czasu; jeśli nie ustawiono timera, w celu zatrzymania cyklu należy nacisnąć przycisk STOP.

## OPRÓŻNIANIE DZIEŻY

Aby ułatwić opróżnianie dzieży można przycisnąć przycisk START, aby uruchomić maszynę ręcznie.

Pozwala to użytkownikowi obracać dzieżę i wyjmować ciasto z różnych pozycji przy otwartej ruchomej osłonie.



### UWAGA!

**Zabrania się używania jakichkolwiek narzędzi, które mogą porysować lub uszkodzić urządzenie lub jego elementy.**

## ZAKOŃCZENIE PRACY

- Wyłączyć urządzenie przyciskiem STOP i ustawić pokrętko timera (jeśli występuje) w pozycji „0”.
- Odłączyć maszynę od sieci elektrycznej.
- Dokładnie wyczyścić urządzenie, zgodnie z opisem w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Zabezpieczyć maszynę przed działaniem czynników atmosferycznych, zgodnie z rozdziałem „TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE”.

## 8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja rutynowa obejmuje wszystkie czynności kontrolne i obsługowe, które należy przeprowadzać zgodnie z ustaloną częstotliwością i sposobem działania, aby zapewnić zachowanie sprawności i poziomu bezpieczeństwa urządzenia.



**Zabrania się czyszczenia urządzenia w sposób inny niż zalecany przez producenta.**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.**

**Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek konserwacji rutynowej i/lub dodatkowej należy obowiązkowo odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda zasilającego.**

Urządzenie zostało zaprojektowane do produkcji wyrobów spożywczych, dlatego niezbędne jest jego dokładne czyszczenie i dezynfekcja każdego dnia, zgodnie z lokalnymi przepisami higieniczno-sanitarnymi obowiązującymi w miejscach produkcji żywności. Najskuteczniejszą formą konserwacji zapobiegawczej jest utrzymywanie maszyny w czystości. Staranne i regularne czyszczenie zapobiega odkładaniu się reszek mieszanki, które w dłuższej perspektywie mogą uszkodzić części ruchome.

### Czyszczenie zewnętrznej obudowy urządzenia.

Zewnętrzną obudowę należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką, wcześniej zanurzoną w wodzie i dokładnie wykręconą. Ściereczka powinna być dobrana i dezynfekowana zgodnie z lokalnymi standardami higieniczno-sanitarnymi obowiązującymi w miejscu produkcji żywności. Do czyszczenia absolutnie zabrania się używania narzędzi, które mogą porysować lub uszkodzić urządzenie.

### Czyszczenie wnętrza dzieży i narzędzi do mieszania.

Usunąć resztki ciasta przy użyciu dedykowanego, odpornego na zarysowania narzędzia, które nie uszkadza powierzchni wewnętrznej dzieży ani narzędzi do mieszania. Dzieżę należy umyć wodą, a w razie potrzeby użyć łagodnego detergentu. Następnie dokładnie spłukać i zdezynfekować zgodnie z lokalnymi standardami higieniczno-sanitarnymi obowiązującymi w miejscu produkcji żywności.



**Zabrania się bezpośredniego polewania urządzenia wodą. Należy zapobiegać przenikaniu wody do urządzeń elektrycznych.**

**Okresowo należy weryfikować stan przewodu elektrycznego oraz wtyczki. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości połączeń elektrycznych należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem forgast. Raz w roku należy przekazać urządzenie serwisowi forgast w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia, poprawności działania i wykrycia ewentualnych usterek.**

### Konserwacja nadzwyczajna

W przypadku konieczności przeprowadzenia konserwacji dodatkowej, napraw i/lub wymiany, należy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego dystrybutora, u którego zakupiono urządzenie lub do autoryzowanego technika spełniającego wymagania techniczne i zawodowe zgodne z obowiązującymi przepisami.

**Przynajmniej raz w miesiącu** należy sprawdzić napięcie górnego łańcucha znajdującego się w głowicy urządzenia. Napięcie należy wyregulować w przypadku spowolnienia obrotu spirali lub gdy ruch spirali jest nierównomierny podczas cyklu mieszania. Odkręcić śruby i zdjąć górną osłonę stałą, następnie poluzować śruby mocujące wspornik spirali o kilka obrotów i przesunąć spiralę, aby optymalnie ustawić napięcie łańcucha. Na koniec dokręcić śruby wspornika spirali i ponownie zamontować osłonę.

**Przynajmniej raz na 6 miesięcy** należy nasmarować łańcuchy w głowicy i w podstawie urządzenia, poluzowując śruby mocujące osłony stałe chroniące głowicę i tylną część maszyny. Nałożyć odpowiednią ilość smaru zapewniającego pełne nasmarowanie ogniw łańcuchów. Po zakończeniu czynności zamontować z powrotem osłony stałe.

**Przynajmniej raz na 5 lat** należy wymienić mikroprzełącznik bezpieczeństwa chroniący przednią ruchomą osłonę w głowicy urządzenia, jeśli analiza poziomu wydajności wykazała, że urządzenie nie zapewnia już odpowiedniego poziomu niezawodności.

**Przynajmniej raz na 10 lat** należy wymienić blok przycisków START i STOP z funkcją podtrzymania, zapewniający bezpieczeństwo sterowania, jeśli analiza poziomu wydajności wykazała, że urządzenie nie gwarantuje już odpowiedniego poziomu niezawodności.

## 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku gdy urządzenie nie działa prawidłowo, przed wykonaniem telefonu do serwisu należy sprawdzić prawdopodobne przyczyny wadliwego działania. Poniższa tabela przedstawia typowe przyczyny wadliwego działania urządzenia oraz sposoby rozwiązywania problemów.

| PROBLEM                                                                            | PRZYCZYNA                                                      | ROZWIĄZANIE                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie uruchamia się                                                       | Brak podłączenia do gniazda.                                   | Podłączyć wtyczkę do gniazda.                                             |
|                                                                                    | Urządzenie nie podłączono prawidłowo do gniazda elektrycznego. | Sprawdzić połączenie elektryczne.                                         |
|                                                                                    | Nie ustawiono czasu cyklu pracy (modele z timerem).            | Ustawić timer na żądany czas pracy.                                       |
|                                                                                    | Ruchoma osłona dzieży jest podniesiona                         | Opuścić ruchomą osłonę dzieży.                                            |
| Spirala obraca się nierównomiernie lub urządzenie wydaje więcej hałasu niż zwykle. | Luźny łańcuch.                                                 | Wezwać technika z odpowiednimi kwalifikacjami w celu naprężenia łańcucha. |

## 10. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia produktu nie należy wyrzucać sprzętu w miejscu, które stwarzałoby 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, rozdzielać komponenty i umieszczać 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 zatrzaskać. 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](http://www.mmgaastro.pl)





## **Forgast**

Owsiana 58a Katowice, 40-780 Poland

Tel.: 327 508 166

Serwis: 327 508 130

[info@forgast.com](mailto:info@forgast.com)

[\*\*www.forgast.com\*\*](http://www.forgast.com)