

PL ENG

MASZYNA DO WATY CUKROWEJ

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

CANDY FLOSS MACHINE
USER'S MANUAL

Modele/Models: FG09300

Przed rozpoczęciem wprowadzania nastaw urządzenia, jego obsługą i konserwacją dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
Please read the manual thoroughly prior to equipment set-up, operation and maintenance.

INSTALACJA / OBSŁUGA

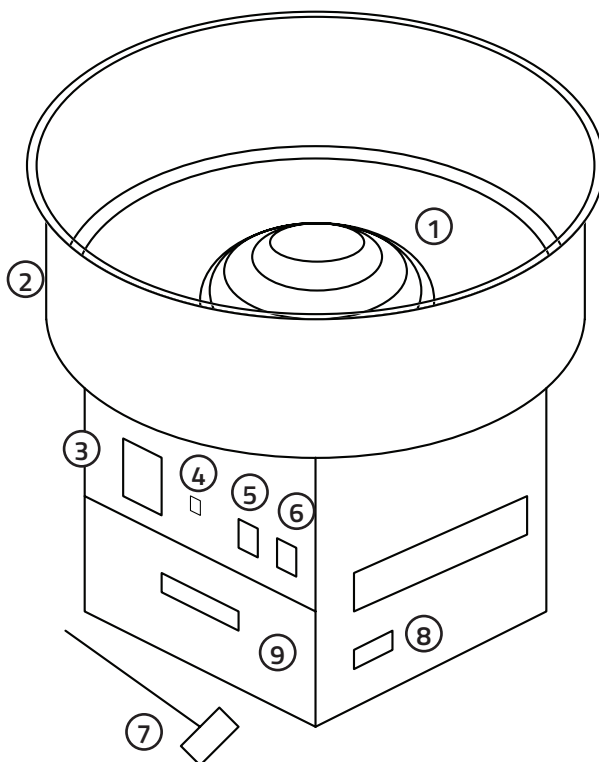
Urządzenie wykorzystuje cukier, jako materiał bazowy; wraz z innymi składnikami potrafi wytwarzać kolorową watę cukrową o różnych smakach. Produkt nie tylko może wyprodukować białą watę, ale watę w różnych kolorach, np. czerwonym, żółtym, zielonym, truskawkowym, brzoskwiniowym. Taka wata jest zdrowa i pyszna.

PODSTAWOWE PARAMETRY

WYMIARY	MOC	MOC SILNIKA	NAPIĘCIE	CZĘSTOTLIWOŚĆ	UROBEK
460×460×501 mm	0,9 kW	80 W	220 V	50 Hz	1/30 sek.

KONSTRUKCJA URZĄDZENIA

1. Podajnik
2. Miska na odpady
3. Woltomierz
4. Bezpiecznik
5. Włącznik nagrzewnicy
6. Przełącznik obrotowy
7. Łyżka na cukier
8. Gniazdo
9. Szuflada



PRZYGOTOWANIE

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi, konstrukcją maszyny, sposobem działania, głównymi częściami zamiennymi i procedurami bezpieczeństwa, dzięki czemu urządzenie będzie pracować sprawnie i bezpiecznie.
- Po wyjęciu urządzenia z kartonu, umieścić części na swoim miejscu.
- Użytkownik najpierw musi wyczyścić głowicę grzejną i blachę ze stali nierdzewnej; gdy głowica pracuje, wyrzuca wodę, następnie należy przetrzeć ją miękką szmatką.
- Urządzenie musi spoczywać na wytrzymałym stole, w odpowiedniej odległości od ziemi.
- Przed włączeniem urządzenia użytkownik winien sprawdzić, czy napięcie zasilające w sieci odpowiada wartości napięcia w gniazdku, oraz, czy zainstalowano odpowiedni bezpiecznik.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

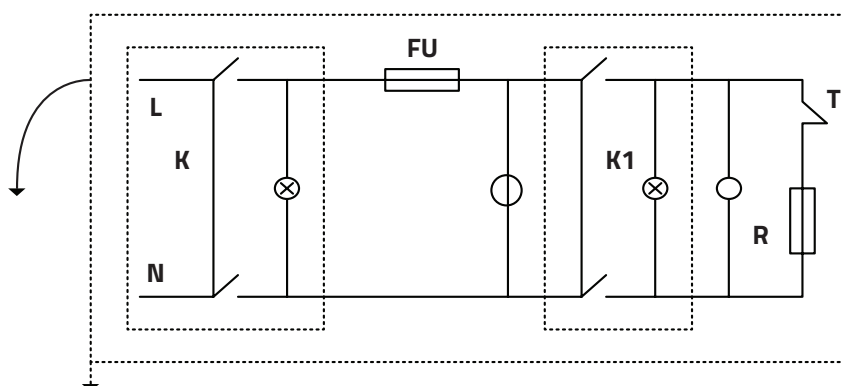
- Przenosząc urządzenie, należy nacisnąć rączkę podnoszącą przednie nóżki z ziemi.
- Włączyć urządzenie, pozwolić pracować mu przez 1-2 minuty. Sprawdzić, czy maszyna pracuje poprawnie czy nie. Urządzenie wymaga regulacji, jeżeli mocno się trzęsie; głowica musi pracować w pionie.
- Ustawić pełną prędkość i pozwolić, aby urządzenie rozgrzało się przez 4-5 minut (im wyższa moc, tym wyższa prędkość nagrzewania).
- Umieścić w środkowej części ruchomej głowicy łyżeczkę granulowanego cukru.
- Wata cukrowa pojawi się po 30 sekundach; użyć patyczka bambusowego lub innego do nawinięcia waty (patyczek należy wcześniej przetrzeć suchą i czystą ściereczką).
- Po zakończeniu wytwarzania waty nie wolno natychmiast wyłączyć urządzenia. Obracający się talerz należy umyć wodą (głowica pracuje, wlać trochę wody przez wlot). Wytrzeć głowicę suchą szmatką. Jeżeli potrzeba jest większa ilość waty, należy po prostu powtórzyć powyższe kroki.

UWAGI

- Zabrania się osobom nieupoważnionym korzystać z urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Kable należy trzymać z dala od źródeł ciepła. Nie zanurzać kabla, wtyczki ani samej maszyny w wodzie lub innych cieczach, nie wolno stosować uszkodzonych kabli ani uszkodzonej wtyczki.
- Zainstalować głowicę grzejącą i blachę. Następnie podłączyć wtyczkę. Wyłączyć urządzenie, jeżeli ma zostać przeniesione w inne miejsce lub zostać umyte.
- Nie dotykać powierzchni grzejnych, gdy urządzenie pracuje. Nie wolno także dotykać blachy, gdy w urządzeniu znajduje się cukier i nie wolno przewozić urządzenia, gdy to pracuje.
- Nie dotykać wtyczki ani kabla elektrycznego wilgotnymi rękami, ponieważ może dojść do porażenia elektrycznego.
- Sprawność silnika wynosi 80%, niemniej jednak należy unikać zbyt długiej ciągłej pracy urządzenia, ponieważ skraca żywotność urządzenia. Po godzinie pracy urządzenie powinno odpoczywać 20 minut.
- W celu umycia urządzenia lub poddania go czynnościom konserwacyjnym, urządzenie należy odłączyć od sieci.
- Nie wolno dopuścić do tego, aby detergent używany do mycia urządzenia skażył urządzenie. Urządzenia nie można bezpośrednio polewać wodą, ponieważ mogłaby zalać elementy instalacji elektrycznej.
- W przypadku, gdy głowica nie pracuje, należy odciąć zasilanie, wyczyścić przypalony cukier w głowicy za pomocą miękkiej szmatki.

DANE ELEKTRYCZNE

- L - Kabel w osłonie miedzianej
- T - Ogranicznik temperatury
- M - Silnik 80W Ac
- V - 0~300V Ac Woltomierz
- Fu - Bezpiecznik
- R - 1000W płyta grzewcza
- K - Włącznik główny
- K1 - Włącznik nagrzewania



CZĘŚCI ZAMIENNE

NAZWA	ILOŚĆ	UWAGI
Koło	2 szt.	
Wspornik stóp	2 szt.	
Wspornik kółek	2 szt.	
Belka	3 szt.	
Blok rączki	1 zestaw	
Rura rączki	1 szt.	
Pierścień	2 szt.	
Klucz	1 szt.	
Śruba	8 szt.	M5X8
Nakrętka	8 szt.	M4
Śruba	8 szt.	M4X12
Nakrętka	8 szt.	M4
Śruba	4 szt.	M5X16
Płyta wsporcza	2 szt.	
Śruba	6 zestawów	M5X30
łyżeczka na cukier	1 szt.	
Osie kół	1 szt.	
Śruba koła	2 szt.	M12X70
Ostona koła	2 szt.	
pas	1 szt.	

GWARANCJA

- Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.
- Naprawie gwarancyjnej nie podlegają uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (wyładowania atmosferyczne), zmiany napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania; uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i wywołanych nimi wad.
- Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy zużywające się podczas eksploatacji: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone wskutek zakamienienia, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

INSTALLATION/ OPERATION

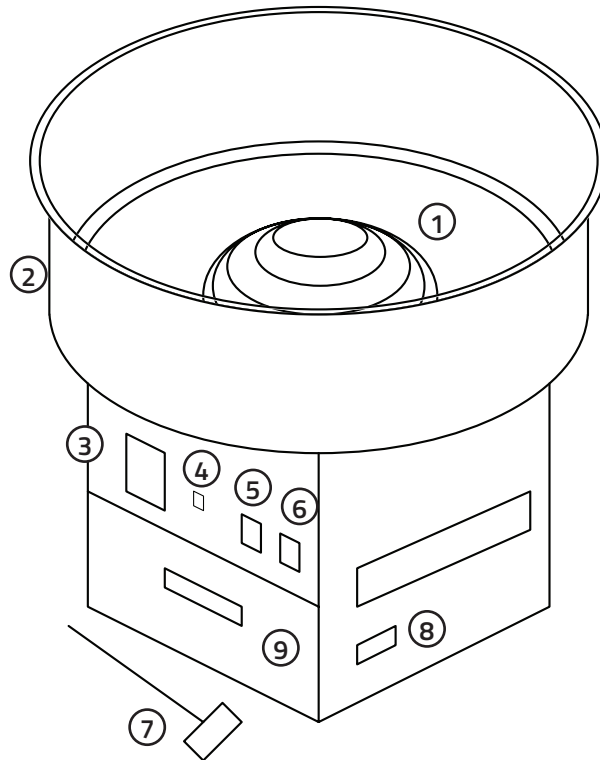
This machine which use the sugar as the main material,with some other ingredient,can make various flavour and colourful candy floss.The product will not be the simple white candy floss but the one of different colour,like red,yellow,green,strawberry,peach,watermelon,lichi,mango.It will be not only healthy but also delicious.

BASIC PARAMETER

DIMENSION	POWER	MOTOR POWER	ELECTRIC VOLTS	FREQUENCY	YIELD
460×460×501 mm	0,9 kW	80 W	220 V	50 Hz	1/30 sek.

STRUCTURE OF MACHINE

1. Wire feeder
2. Slag basin
3. Voltmeter
4. Fuse
5. Heating switch
6. Rotating switch
7. Sugar spoon
8. Power line socket
9. Drawer



PREPARATION

- Pls read the instruction book carefully before using,know the machine structure,performance,main spare parts,and safety operation as well,then we can make good use of this machine,get a better working effect.
- After taking the machine out of the packing carton,fit the spare parts to the right place.
- The user should clean the heating head and the stainless steel pan firstly,the water will be thrown out when the head runs,then swept it with soft cloth.
- This machine should be put on the strong worktable,and also should have a suitable distance with the ground.
- Before turn on the machine,the user should check whether the electric voltage is same with the machine voltage,whcther the electrical outlet meet the safety standard, whether you have installed the switch of creepage protecting.

OPERATING INSTRUCTIONS

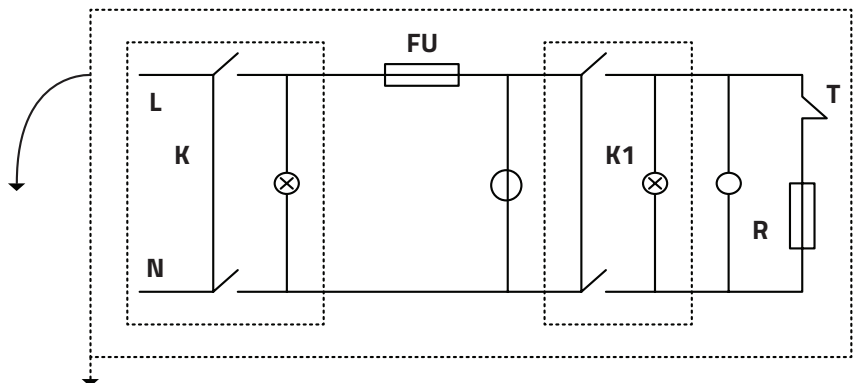
- When move the machine,press down little the handle to make sure the cart front legs leave the ground.
- Turn on the power switch to let the machine run for 1-2minutes,pls check whether the machine runs steady or not. (It need to adjust if the machine shakes strongly,the user must make sure the machine put steady and the head runs right.)
- Turn on the booster to biggest,then let the machine warm-up about 4-5 minutes.(the power higher,the heating speed quicker.)
- Put one spoonclean granulated sugar into the central of running head.
- The candy floss will get out after 30 seconds,then use a bamboo stick or other related object to stick the candy floss,revolve follow the inside of the pan.(the banboo stick need clean with wet cloth)
- After finishing the candy floss,pls don't stop the machine at once,clean the turning dish with water (keep the head running then put little water into the inlet),tirm pff the swotcj.tjem sweep the head with soft cloth. If you want more candy floss,just repeat the above steps is ok.

NOTES

-
- Mompr are fprnoddem tp ise this machine
- Have to use electrical outlet with ground line.Kepp the cable away from the heat;Don't immerse the cable,electrical plug and the machine into water or other lipuids;Don't use the broken cable,electrical outlet and plug.
- Installe the heating head and pan correctly,then put into the plug.Turn off the power switch when stop wouking,move the pan and clean it with water.
- Don't touch the surface of the heat and heating head when working,and also don't put the hand into the pan if still sugar inside,in case of being burnt,and also don't move machine when working.
- Do not touch with plug,electric cable when they are moistened by water,in case of being shocked by elcetricity.
- The temporary piece rate of electric motor of is 80% pls avoid the long time continuous working as to prolong the service life of the electric motor,it should pause for20 minutes after working continuously for an hour.
- No matter clean the machine,or maintain it,it should close power supply,and pull out electrical plug firstly;Disallow this machine empty running for long hours.
- Don't use detergent when sweeping,in case of the detergent left on the machine result in a pollution. It also can't be washed with water directly,for this may moisten the electric spare parts and damage the machine.
- If the heating head doesn't run,pls turn off the power switch,clean the burnt sugar inside with soft cloth.

ELECTRICAL DATE

- L - Copper sheathed cable
- T - Temperature limiter
- M - 80W Ac motor
- V - 0~300V Ac voltage meter
- Fu - Tubular fusc
- R - 1000W heating plate
- K - Main switch
- K1 - Heating switch



SPARE PARTS LIST

ENG

 FORGAST

NAME	QUANTITY	REMARK
Wheel	2 pieces	
Feet pipe	2 pieces	
Wheel feet pipe	2 pieces	
Beam	3 pieces	
Handle block	1 set	
Handle pipe	1 pieces	
Ring	2 pieces	
Wrench	1 pieces	
Screw	8 pieces	M5X8
Nut	8 pieces	M4
Screw	8 pieces	M4X12
Nut	8 pieces	M4
Screw	4 pieces	M5X16
Support plate	2 pieces	
Screw	6 set	M5X30
Sugar spoon	1 pieces	
Wheel axes	1 pieces	
Wheel screw	2 pieces	M12X70
Wheel cover	2 pieces	
belt	1 pieces	



Sprawdź więcej produktów na / Check out more products on
www.forgast.com

Kontakt / Contact

+48 327 508 130 / info@forgast.com

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST

Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owsianej 58a, NIP: 9542387023, zwanych dalej „Gwarantem”, na rzecz osób fizycznych, osób prawnych, jednostek organizacyjnych niebędących osobami prawnymi, którym ustawa przyznaje zdolność prawną, które nabyły od Gwaranta Produkty. Gwarancją dotyczy jedynie produktów marki FORGAST stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.

5. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności między innymi za:

- a) uszkodzenia mechaniczne Produktu, np. pęknięcia, zarysowania, wybrzuszenia, uszkodzenia Produktu przez ciała obce,
- b) uszkodzenia estetyczne Produktu, np. przebarwienia, odpryski,
- c) uszkodzenie termiczne i chemiczne Produktu, np. powstałe w wyniku używania Produktu w nieodpowiedniej temperaturze, użycie niewłaściwych środków czyszczących, działanie substancji żrących,
- d) zmiany Produktu wywołane ich normalnym użytkowaniem,
- e) powstanie i skutki korozji Produktu,
- f) uszkodzenia Produktu będące efektem nieprawidłowego podłączenia do zasilania elektrycznego (nie dotyczy sytuacji, gdy montaż został wykonany przez pracowników Gwaranta),
- g) uszkodzenia będące efektem nieprawidłowych parametrów sieci elektrycznej oraz zmian napięcia prądu,
- h) uszkodzenia będące efektem nieprawidłowego przyłączenia do instalacji gazowej lub wodno– kanalizacyjnej (nie dotyczy sytuacji, gdy montaż został wykonany przez pracowników Gwaranta) oraz za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego działania ww. instalacji,
- i) czynności konserwacyjne, np. czyszczenie Produktu, regulacje ustawień Produktu,
- j) skutki siły wyższej np. strajków, katastrof naturalnych, wojen, zamieszek i innych niepokoi społecznych,
- k) skutki zdarzeń losowych, np. zalań, pożarów, zawilgoceń, aktów wandalizmu i innych czynów niedozwolonych,
- l) uszkodzenia części eksploatacyjnych, jak również zużycie części Produktu posiadających określoną żywotność, np. uszkodzenia uszczeltek, żarówek,
- m) czynności, które zgodnie z instrukcją obsługi Produktu powinien wykonać kupujący,
- n) uszkodzenia Produktu wynikające z jego użycia łącznie z innym urządzeniem do tego nieuprawnionym lub uszkodzenia Produktu będące efektem wadliwego użycia innego urządzenia,

- o) uszkodzenia wynikające z nieprawidłowej konserwacji lub czyszczenia Produktu, np. zaniechania konserwacji Produktu, zastosowania niewłaściwych środków czyszczących,
- p) wady powstałe w wyniku wadliwego montażu, chyba że montaż był wykonany przez Gwaranta,
- q) wady powstałe w trakcie transportu, przenoszenia Produktu,
- r) wady jawne Produktu, w szczególności niezgodność Produktu z umową, np. zła wielkość towaru, zły kolor.

6. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie:

- a) całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy,
- b) naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta,
- c) demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta,
- d) zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania,
- e) używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.

7. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami, regulacjami, czyszczeniem itp.

16. 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.

17. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiającą sprawne wykonanie pracy serwisantowi.

18. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.

19. 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.

20. 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.

21. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.

22. Do oceny zasadności zgłoszenie gwarancyjnego, jak również do dokonania naprawy Produktu uprawniony jest jedynie Gwarant.

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.