

PROFICHEF

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI

FRYTOWNICE



MODEL:

PCF-5 / PCF-8 / PCF-55

Spis treści

1. Oświadczenie zgodności norm	3
2. Dane techniczne	3
3. Instalacja i regulacja	4
3.1. Rozpakowanie	4
3.2. Ustawienie	4
3.3. Podłączenie do instalacji elektrycznej	4
4. Użytkowanie	5
5. Instrukcja obsługi	5
6. Czyszczenie i konserwacja	6
7. Postępowanie w przypadku usterki	6
8. Potwierdzenie zgodności z normami	6
9. Schematy połączeń	7
10. Ogólne warunki gwarancji	8



1. Oświadczenie zgodności norm

Producent oświadcza, że urządzenia są wykonane według polskich norm i przepisów Unii Europejskiej.

Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza w kwestii odpowiedniego wietrzenia pomieszczeń i systemu odprowadzenia spalin.

Uwaga!

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe pośrednio lub bezpośrednio przez: złą instalację, niewłaściwą obsługę lub przeróbki, niedostateczną konserwację lub inne przyczyny niezgodne z punktami warunków sprzedaży. Urządzenie to przeznaczone jest do profesjonalnego użytkowania i musi być obsługiwane osobami o odpowiedniej kwalifikacji.

Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

2. Dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie ze schematem podłączenia elektrycznego i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

- Wszystkie frytownice posiadają znak CE
- Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB

<i>typ</i>	<i>pojemność</i>	<i>wymiary kosza</i>	<i>wymiary</i>	<i>zasilanie</i>	<i>moc</i>
PCF-5	5 l	L:13 W:24 H:10 cm	L:18 W:42 H:30 cm	230 V	2,1 kW
PCF-8	8 l	L:21 W:24 H:10 cm	L:27 W:42 H:30 cm	230 V	3 kW
PCF-55	2x5 l	L:13 W:24 H:10 cm	L:36 W:42 H:30 cm	230 V	2x2,1 kW

3. Instalacja i regulacja

Ważne!

Instalacja i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, który nie ponosi odpowiedzialności za błędną instalację lub obsługę. Każda regulacja urządzenia musi być przeprowadzona przy wyłączonym urządzeniu. Jeśli jednak istnieje potrzeba regulacji przy włączonym zasilaniu, należy zachować wszelkie środki ostrożności.

3.1. Rozpakowanie

Urządzenie jest dostarczane w oryginalnym opakowaniu, oznakowanym odpowiednimi symbolami. Razem z urządzeniem dostarczana jest instrukcja obsługi. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia opakowania, należy niezwłocznie złożyć reklamację w firmie przewoźowej wraz ze spisaniem i podpisaniem protokołu o szkodzie.

3.2. Ustawienie

Urządzenie winno być ustawione w pomieszczeniu wyposażonym w sprawny układ wentylacyjny. Jeżeli urządzenie będzie instalowane w pobliżu ściany, należy sprawdzić czy materiał z którego wykonano ścianę jest odporny na wysoką temperaturę. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej oraz ognioodpornej powierzchni o stopniu nachylenia max 2°. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej oraz ognioodpornej powierzchni. Miejsce, w którym zostanie ustawione urządzenie powinno mieć instalację elektryczną jednofazową 230V/50Hz lub w zależności od modelu, trójfazową 400V/50Hz. Instalacja powinna mieć skuteczną ochronę przeciwporażeniową tj. zerowanie lub uziemienie.

3.3. Podłączenie do instalacji elektrycznej

Do obowiązków użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej i zabezpieczonego bezpiecznikiem odpowiednim do mocy urządzenia. Moc urządzenia opisana jest na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ścianie obudowy. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci poprzez główny wyłącznik, który powinien znajdować się pomiędzy urządzeniem i siecią. Przewód doprowadzający powinien być zainstalowany tak, aby nie był narażony na działanie wysokiej temperatury. Osoba instalująca urządzenie musi posiadać odpowiednie kwalifikacje do montażu urządzeń elektrycznych.

Uwaga!

- Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące instalacji i użytkowania urządzenia, stąd po zapoznaniu się z zawartością instrukcji należy ją zachować
- Urządzenie służy do zanurzeniowego smażenia w oleju spożywczym (fryturze) ziemniaków na frytki lub innych produktów spożywczych
- Urządzenie mogą obsługiwać jedynie osoby pełnoletnie
- Urządzenie nie może pozostać włączone bez nadzoru
- Dla poprawnego działania i eksploatacji zaleca się przeprowadzanie przez uprawniony serwis okresowych przeglądów urządzenia
- Elementy zużyte lub uszkodzone należy bezwzględnie zastępować oryginalnymi częściami
- W przypadku stwierdzenia usterki należy niezwłocznie odłączyć zasilanie elektryczne oraz wezwać autoryzowany serwis.

**IMPORTER NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USTERKI I ZAGROŻENIA ZDROWIA,
JEŻELI POWYŻSZE USTALENIA I NORMY NIE BĘDĄ DOTRZYMANE.**

4. Użytkowanie

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy:

- odkleić folię ochronną oraz przemyć frytownicę niewielką ilością wody z płynem do mycia naczyń
- zalać pojemnik fryturą do poziomu nominalnego minimum 4cm powyżej grzałek

W trakcie codziennej eksploatacji:

- Należy sprawdzić poziom i ewentualnie uzupełnić ilość frytury w pojemniku.
- Poziom frytury nie może być niższy niż 2 – 4cm powyżej grzałek.
- Temperatura frytury podczas pracy frytownicy nie przekracza 200°C.
- Okresowo należy usuwać części stałe wydzielone podczas smażenia. W tym celu należy wyłączyć zasilanie grzałek i wyjąć zespół grzewczy z frytownicy.
- Po zgromadzeniu się zanieczyszczeń na dnie pojemnika zlewamy do oddzielnych naczyń olej przeznaczony do powtórnego wykorzystania i wylać najbardziej zanieczyszczoną część frytury.

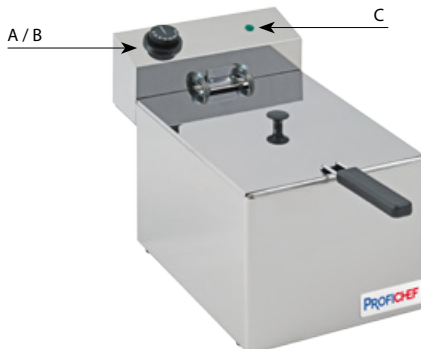
Jeśli dojdzie do wyłączenia termostatu bezpieczeństwa (przy włączonym urządzeniu obie kontrolki nie świecą), należy odkręcić jego zaślepkę z dolnej części obudowy, a następnie nacisnąć czarny przycisk, aby włączyć termostat. W przypadku częstego wybijania termostatu ochronnego należy niezwłocznie skontaktować się z firmą serwisową.

5. Instrukcja obsługi

Frytownica jest wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa, który odłączy zasilanie w momencie wyciągnięcia jej z pojemnika pracy. Po założeniu frytownicy należy sprawdzić, czy opiera się ona o listwę na zewnętrznej ścianie pojemnika.

W przeciwnym wypadku wyłącznik bezpieczeństwa może odcinać zasilanie frytownicy.

- Podłączyć frytownicę do sieci elektrycznej
- Przyciskiem A w pokrętle B włączyć zasilanie frytownicy
- Pokrętle regulatora B ustawić żądaną temperaturę
- Pracę grzałki sygnalizuje lampka kontrolna grzania C
- Po rozgrzaniu frytury (zgaśnię kontrolka grzania C), włożyć kosz z frytkami do pojemnika i założyć pokrywkę.



6. Czyszczenie i konserwacja

- Czyszczenie przede wszystkim powierzchni, która jest w kontakcie z żywnością musimy przeprowadzać codziennie i bardzo dokładnie.
- Części nierdzewnych nie wolno czyścić pastami gruboziarnistymi lub środkami agresywnymi.
- Do czyszczenia nie używać papierów ściernych.
- W razie silnego zabrudzenia powierzchni dopuszczalne jest użycie gąbki z utwardzoną powierzchnią.
- Urządzenie czyścić wyłącznie zimne – w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.
- W czasie dłuższej przerwy w eksploatacji urządzenia należy je zakonserwować olejem jadalnym, otworzyć pokrywę dla lepszej wentylacji i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem (z węża).

7. Postępowanie w przypadku usterki

Wyłączyć urządzenie i wezwać firmę serwisową.

Uwaga!

Gwarancją nie są objęte części ulegające zużyciu w trakcie codziennej eksploatacji (uszczelki, żarówki, szklane i plastikowe części itp.). Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem oraz wbrew zaleceniom niniejszej instrukcji powodują utratę gwarancji. Gwarancją nie są objęte usterki spowodowane w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

8. Potwierdzenie zgodności z normami

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE. Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

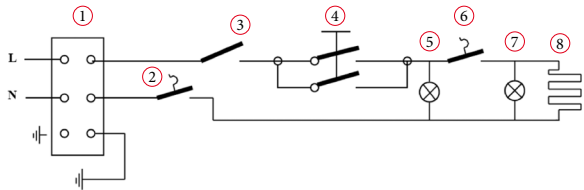
Producent oświadcza, że urządzenie spełnia wymagania dyrektywy CEE 90/396, rozporządzenia (WE) Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz wymagania dyrektywy RoHS 2002/95/EC.

Wymaga się aby instalacja urządzenia wykonana była zgodnie z obowiązującymi normami.

9. Schematy połączeń

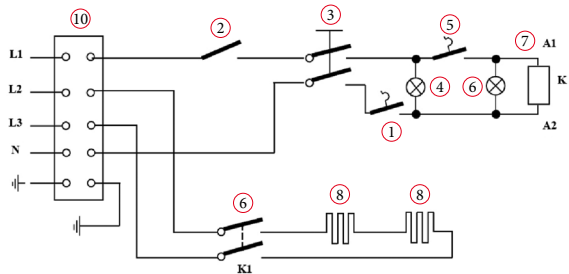
9.1. Schemat połączenia PCF-5

- 1 - listwa zaciskowa
- 2 - termostat ochronny
- 3 - mikrowyłącznik zabezpieczający
- 4 - wyłącznik główny
- 5 - kontrolka sieciowa
- 6 - termostat pracy
- 7 - kontrolka grzania
- 8 - element grzewczy



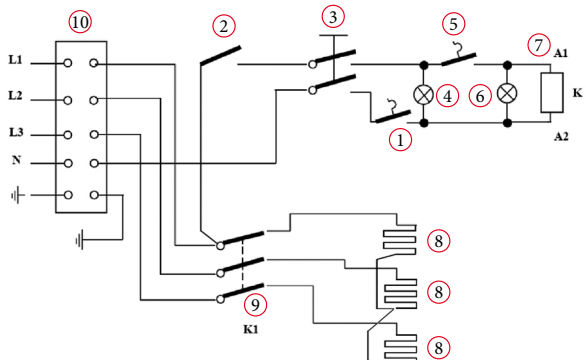
9.2. Schemat połączenia PCF-8

- 1 - termostat ochronny
- 2 - mikrowyłącznik zabezpieczający
- 3 - wyłącznik główny
- 4 - kontrolka sieciowa
- 5 - termostat pracy
- 6 - kontrolka grzania
- 7 - cewka stycznika
- 8 - element grzewczy
- 9 - kontakty stycznika
- 10 - stycznik



9.3. Schemat połączenia PCF-55

- 1 - termostat ochronny
- 2 - mikrowyłącznik zabezpieczający
- 3 - wyłącznik główny
- 4 - kontrolka sieciowa
- 5 - termostat pracy
- 6 - kontrolka grzania
- 7 - cewka stycznika
- 8 - element grzewczy
- 9 - kontakty stycznika
- 10 - stycznik



10. Ogólne warunki gwarancji

Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owсяnej 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 ProfiChef 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 OWU. 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 uszczelek, 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.mmgastron.pl lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres serwis@mmgastron.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 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.
 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 roboczo-godzinnej Gwaranta.
 17. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiający 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.

PROFICHEF

Adres: ul.Owsiana 58A 40-780 Katowice

www.profichef.pl