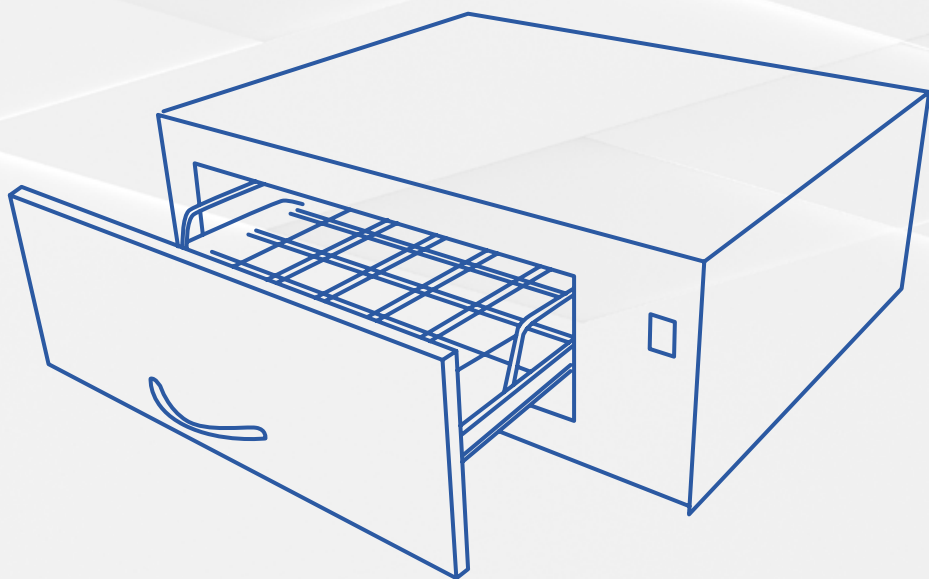


# PROFICHEF



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

NAŚWIETLACZ SZUFLADOWY

MODELE: PC02011, PC02013



**1 - WSTĘP**

Oświadczenie zgodności norm .....	4
1.1 Charakterystyka ogólna urządzenia, przeznaczenie .....	4
1.2 Budowa i użytkowanie .....	5
1.3 Czyszczenie i konserwacja .....	7
1.4 Wymiana lamp UV .....	7
1.5 Postępowanie w przypadku wystąpienia usterki .....	8
1.6 Potwierdzenie zgodności z normami .....	8

**2 - OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - PROFICHEF**

.....	9
-------	---

## OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI NORM

Producent oświadcza, że urządzenia są wykonane według polskich norm i przepisów Unii Europejskiej. Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami.



### UWAGA!

**PRODUCENT NIE ODPOWIADA ZA SZKODY WYNIKŁE POŚREDNIO LUB BEZPOŚREDNIO PRZEZ: ZŁĄ INSTALACJĘ, NIEWŁAŚCIWĄ OBSŁUGĘ LUB PRZERÓBKĘ, NIEDOSTATECZNĄ KONSERWACJĘ LUB INNE PRZYCZYNY NIEZGODNE Z PUNKTAMI WARUNKÓW SPRZEDAŻY. URZĄDZENIE TO PRZEZNACZONE JEST DO PROFESJONALNEGO UŻYWKANIA I MUSI BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ OSOBY O ODPOWIEDNIEJ KWALIFIKACJI.**

MODEL	PC02011	PC02013
Napięcie zasilające	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Klasa izolacji	I (wymaga uziemienia)	I (wymaga uziemienia)
Źródła światła	2 x TUV16W	4 x TUV16W
Długość fali	253,7nm	253,7nm
Zapłonnik	16W	16W
Bezpiecznik	F 1A	F 1A
Pobór mocy	38W	77W
Klasa ochronności	IP20	IP20
Czas trwania cyklu naświetlania	1,5±2 min.	1,5±2 min.
Masa	4,5 kg	10 kg
Wymiary: wys. x szer. x głębokość	184x4220x186	184x460x380
Trwałość promienników UV	około 7500h	7500h

### 1.1 CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA URZĄDZENIA, PRZEZNACZENIE

Naświetlacz bakteriobójczy przeznaczony jest do dezynfekcji i odkażania jaj. Wysoką skuteczność odkażania zapewniają 2 lampy o mocy 16W każda. Lampy emitują promieniowanie UV-C o długości fali 253,6nm. Promieniowanie to w krótkim czasie likwiduje do 100% bakterii Salmonella na powierzchni jaj. Naświetlacz jest wydajny, trwały, łatwy w obsłudze i utrzymaniu czystości oraz bezpieczny w użytkowaniu przy zachowaniu WARUNKÓW BEZPIECZEŃSTWA PRACY podanych w niniejszej instrukcji.



**NAŚWIETLACZ POSIADA CERTYFIKAT PAŃSTWOWEGO ZAKŁADU HIGIENY ORAZ POTWIERDZENIE SKUTECZNOŚCI PRACY, WYDANE PRZEZ WYDZIAŁ MEDYCZYNY WETERYNARYJNEJ PRZY AKADEMII ROLNICZEJ WE WROCŁAWIU I SGGW W WARSZAWIE**



## BEZPIECZEŃSTWO!

NAŚWIETLACZ MOŻE BYĆ PODŁĄCZANY WYŁĄCZNIE DO GNIAZDA SIECIOWEGO Z UZIEMIENIEM.

NIE WYMUSZAĆ ŚWIECENIA LAMP PRZY WYSUNIĘTEJ SZUFLADZIE – EMITOWANE PRZEZ LAMPY NIEWIDZIALNE PROMIENIOWANIE UV-C JEST SZKODLIWE DLA OCZU I SKÓRY!

- Nie należy używać urządzenia bez zapoznania się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie należy myć naświetlacza wodą pod ciśnieniem ani poprzez zanurzenie.
- Wszelkie czynności konserwacyjne należy wykonywać wyłącznie po odłączeniu naświetlacza od zasilania.
- Naprawy naświetlacza mogą być przeprowadzane wyłącznie w autoryzowanych serwisach przy użyciu oryginalnych części zamiennych.
- Niniejsza instrukcja musi być udostępniona każdej osobie obsługującej urządzenie.
- Osoba nieletnia może użytkować urządzenie tylko pod nadzorem.
- Urządzenie należy używać tylko zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji.

## 1.2 BUDOWA I UŻYTKOWANIE

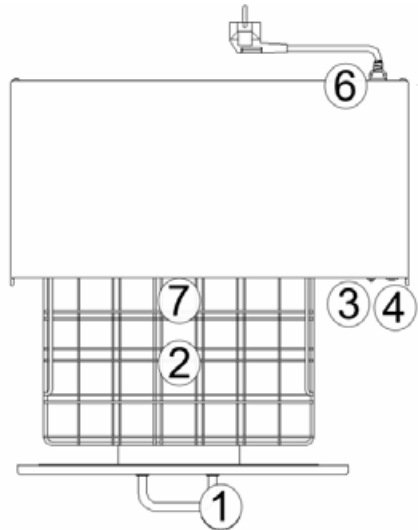
Naświetlacz bakteriobójczy PC02011, PC02013 składa się z obudowy, komory, oraz szuflady. W komorze urządzenia znajdują się 2(PC02011) lub 4 (PC02013) lampy bakteriobójcze.

W przedniej części obudowy naświetlacza znajduje się podświetlany włącznik sieciowy [4] oraz dioda [3] sygnalizująca pracę lamp.

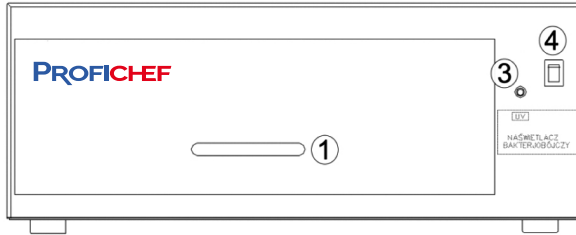
Po uruchomieniu urządzenia włącznikiem sieciowym [4] każdorazowe pełne wsunięcie szuflady powoduje załączenie lamp i rozpoczęcie odliczania czasu naświetlania. Włączenie lamp następuje wkrótce po wsunięciu szuflady i jest sygnalizowane świeceniem diody [3].

Brak świecenia diody [3] może być spowodowane awarią lampy. W takim wypadku naświetlanie nie jest możliwe.

Każdorazowe wysunięcie szuflady z komory powoduje natychmiastowe wyłączenie lamp i zerowanie elektronicznego układu sterującego czasem naświetlania.



W czasie trwania procesu naświetlania dioda [3] powinna świecić w sposób ciągły z jednakową intensywnością. Inny sposób świecenia diody świadczy o nieprawidłowościach w działaniu naświetlacza.



## UWAGA!

**KRÓTKOTRWAŁE PRZERWANIE PROCESU NAŚWIETLANIA WYŁĄCZNIKIEM [4] (LUB POPRZECZ ODŁĄCZENIE NAPIĘCIA) POWODUJE WYŁĄCZENIE LAMP LECZ NIE POWODUJE WYZEROWANIA UKŁADU CZASOWEGO. W TAKIEJ SYTUACJI NALEŻY (PO PRZYWRÓCENIU ZASILANIA) CYKL NAŚWIETLANIA ROZPOCZĄĆ PONOWNIE POPRZECZ KRÓTKOTRWAŁE WYSUNIĘCIE I PONOWNE WSUNIĘCIE SZUFLADY.**

- Naświetlacz należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni w pobliżu gniazda sieciowego z uziemieniem, do którego będzie podłączony.
- Podłączyć naświetlacz do sieci.
- Włączyć wyłącznik sieciowy [4]. Naświetlacz jest gotowy do pracy.

## JAJA PRZEZNACZONE DO NAŚWIETLANIA NALEŻY OCZYŚCIĆ, UMYĆ I OSUSZYĆ.

- Jaja przeznaczone do naświetlania oczyścić, umyć i osuszyć.
- Podłączyć naświetlacz do sieci i włączyć zasilanie włącznikiem sieciowym [4].
- Wysunąć do oporu szufladę naświetlacza trzymając za uchwyt [1].
- Chwytnąc dodatkowo za uchwyt [7] wyjąć całkowicie szufladę.
- Jaja umieścić w otworach (gniazdach) koszyka [2].
- Jaja powinny być ułożone w pozycji pionowej i nie powinny stykać się ze sobą.
- Trzymając za uchwyty [1] i [7] szufladę z jajami wsunąć możliwie głęboko w prowadnicę komory naświetlacza a następnie wsunąć całkowicie trzymając za uchwyt [1].
- Rozpoczęcie naświetlania sygnalizowane jest przez świecenie diody LED [3].
- Proces naświetlania trwa około 2 minut. Jego zakończenie jest sygnalizowane wyłączeniem diody LED [3].
- Po zakończeniu cyklu naświetlania wysunąć szufladę z jajami z naświetlacza trzymając za uchwyty [1] i [7].
- Odkazane jaja przełożyć do czystego naczynia.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie włącznikiem sieciowym [4].
- Orientacyjny czas pracy (ilość cykli naświetlań) należy notować w celu określenia momentu wymiany lamp na nowe.

## 1.3 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- W celu zapewnienia właściwej efektywności pracy należy utrzymywać w czystości wnętrze naświetlacza.
- Każdorazowo przed rozpoczęciem czyszczenia naświetlacza należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- Zarówno powierzchnie zewnętrzną jak i wewnętrzną należy czyścić przy pomocy wody z mydłem oraz miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Po umyciu urządzenia, lampy należy wytrzeć czystą, suchą ściereczką a następnie odstawić naświetlacz na około 1 godzinę w celu całkowitego wyschnięcia.



**NIE CZYŚCIĆ NAŚWIETLACZA WODĄ POD CIŚNIENIEM LUB PRZY UŻYCIU CIŚNIENIOWYCH URZĄDZEŃ MYJĄCYCH.**

- Szufladę naświetlacza można myć w zmywarce gastronomicznej.
- Obudowę wycierać wilgotną ściereczką.
- Do czyszczenia nie używać proszków mogących spowodować zarysowania lub uszkodzenia powierzchni.
- Podczas czyszczenia naświetlacza używać wyłącznie środków dedykowanych do mycia i konserwacji stali nierdzewnych ProfiChef.

## 1.4 WYMIANA LAMP UV



**PRZED WYMIANĄ LAMP NALEŻY ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIA OD ZASILANIA SIECIOWEGO.**

- Wyjąć szufladę z naświetlacza.
- Chwyając ostrożnie za szklany korpus lampy (użyć rękawiczek bawełnianych), obrócić ją o około 90° wokół osi poziomej i wyjąć z oprawek.
- Włożyć nową lampę kołkami w szczeliny oprawek i obrócić ją o około 90° wokół osi poziomej.



**ZE WZGLĘDU NA ZUŻYWANIE SIĘ LAMP BAKTERIOBÓJCZYCH ICH WYMIANĘ NALEŻY BEZWZGLĘDNIE PRZEPROWADZIĆ PO UPŁYWIE KAŻDYCH 7500 GODZIN PRACY.**

## 1.5 POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA USTERKI

- Jeżeli po włączeniu włącznika sieciowego [4] nie działa jego podświetlenie oznacza to brak napięcia zasilającego. Przyczyną może być przepalony bezpiecznik. Należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego a następnie wykręcić główkę oprawki [6] i dokonać wymiany bezpiecznika na nowy.
- Brak sygnalizacji pracy lamp diodą LED. Lamy naświetlacza są połączone szeregowo. Oznacza to, że awaria jednej lampy skutkuje brakiem działania obu lamp.

**Naświetlacz PC02011.** Aby sprawdzić, czy przyczyną braku działania jest awaria lampy, należy: Wymontować z oprawek niedziałające lampy. W ich miejsce zamontować sprawną parę lamp. Jeżeli po załączeniu naświetlacza lampy nie zadziałają – należy skontaktować się z serwisem.

**Naświetlacz PC02013.** Aby sprawdzić, czy przyczyną braku działania jest awaria lampy, należy: Wymontować z oprawek niedziałające 2 lampy. W ich miejsce zamontować działającą parę lamp. Jeżeli po załączeniu naświetlacza lampy nie zadziałają – należy skontaktować się z serwisem. Jeżeli zadziałają (zaświeci dioda) oznacza to, że przyczyną niesprawności była uszkodzona lampa. Aby stwierdzić która z lamp uległa uszkodzeniu należy wymontować sprawną lampę i w jej miejsce montować kolejno sprawdzane lampy.

- Wszelkiego typu naprawy mogą być wykonywane jedynie przez serwis Profichef lub serwis autoryzowany.



### **UWAGA!**

**GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE CZĘŚCI ULEGAJĄCE ŻUŻYCIU W TRAKCIE CODZIENNEJ EKSPLOATACJI (USZCZELKI, ŻARÓWKI, SZKLANE I PLASTYKOWE 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.**

## 1.6 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.



OGólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, okrešlajĄ 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 PROFICHEF stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.

**1.** Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 24 miesiące (zmywarki, piece konwekcyjno – parowe)<sup>1</sup>, 36 miesięcy (urządzenia grzewcze linii 700 i 900)<sup>2</sup>, 12 miesięcy pozostałe urządzenia<sup>3</sup> od dnia sprzedaży Produktu (Uwaga! Sprawdź warunki). 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.** Gwarancja nie obejmuje wad Produktów, które powstały w skutek 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.

**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 nie-upoważnione 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. Przedmiotowe zgłoszenia można

dokonać za pomocą formularza kontaktowego znajdującego się na stronie internetowej Gwaranta, tj. [www.mmgaastro.pl](http://www.mmgaastro.pl) lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres [serwis@mmgaastro.pl](mailto:serwis@mmgaastro.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 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 nie-ochowania 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 – umożliwiając 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.** W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rekojmii.

**23.** 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.

**24.** Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

**25.** Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.

---

1) *Celem utrzymania gwarancji podstawowej 12 miesięcy koniecznym jest, aby piece konwekcyjno – parowe oraz zmywarki zostały podłączone i uruchomione przez serwis gwaranta lub inny autoryzowany przez niego serwis.*

*Celem przedłużenia gwarancji na piece konwekcyjno – parowe oraz zmywarki do 24 miesięcy niezbędne jest zlecenie płatnego przeglądu rocznego gwarantowi (w 12 miesiącu od momentu sprzedaży), z którego zostanie sporządzony stosowny protokół. Protokół wraz z fakturą (opłaconą) za ww. przegląd stanowi podstawę przedłużenia gwarancji do 24 miesięcy na piece konwekcyjno – parowe oraz zmywarki.*

2) *Celem utrzymania gwarancji podstawowej 24 miesięcy na urządzeń grzewczych linii 700 i 900 konieczne jest, aby zakupione urządzenia zostały podłączone przez osobę o odpowiednich uprawnieniach oraz wiedzy technicznej. Osoba ta zobowiązana jest do sporządzenia odpowiedniego protokołu montażu na, którym znaleźć się muszą takie dane jak: data, marka urządzenia, model, numer seryjny, numer uprawnień, czytelny podpis, dane firmy (jeśli dotyczy), sposób podłączenia. Powyższy protokół musi zostać przedstawiony w momencie składania reklamacji.*

*Celem przedłużenia gwarancji na urządzenia grzewcze linii 700 i 900 do 36 miesięcy niezbędne jest zlecenie płatnego przeglądu rocznego gwarantowi (w 24 miesiącu od dnia sprzedaży), z którego zostanie sporządzony stosowny protokół. Protokół wraz z fakturą (opłaconą) za ww. przegląd stanowi podstawę przedłużenia gwarancji do 36 miesięcy na urządzenia grzewcze linii 700 i 900.*

**\*Uwaga! W przypadku stwierdzenia przez pracownika gwaranta lub autoryzowany serwis błędu w podłączeniu, gwarant wystawi fakturę na zgłaszającego za usługę serwisową oraz dojazd zgodnie z aktualnym cennikiem usług serwisowych gwaranta. W sytuacji określonej w zdaniu poprzednim Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.**

3) *Celem utrzymania gwarancji podstawowej 12 miesięcy na pozostałe urządzenia marki PROFICHEF konieczne jest, aby zakupione urządzenia zostały podłączone przez osobę o odpowiednich uprawnieniach oraz wiedzy technicznej. Osoba ta zobowiązana jest do sporządzenia odpowiedniego protokołu montażu na, którym znaleźć się muszą takie dane jak: data, marka urządzenia, model, numer seryjny, numer uprawnień, czytelny podpis, dane firmy (jeśli dotyczy), sposób podłączenia. Powyższy protokół musi zostać przedstawiony w momencie składania reklamacji.*

**\*Uwaga! W przypadku stwierdzenia przez pracownika gwaranta lub autoryzowany serwis błędu w podłączeniu, gwarant wystawi fakturę na zgłaszającego za usługę serwisową oraz dojazd zgodnie z aktualnym cennikiem usług serwisowych gwaranta. W sytuacji określonej w zdaniu poprzednim Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.**

**Powyższa informacja dotyczy jedynie urządzeń gazowych i elektrycznych, które zgodnie z prawem powinny być podłączane przez osobę o odpowiedniej wiedzy i uprawnieniach.**

# PROFICHEF

## Wyłączny dystrybutor

M&M Gastro - ul. Owsiana 58a Katowice



[sklep@mmgastro.pl](mailto:sklep@mmgastro.pl)



327 508 130



[www.mmgastro.pl](http://www.mmgastro.pl)