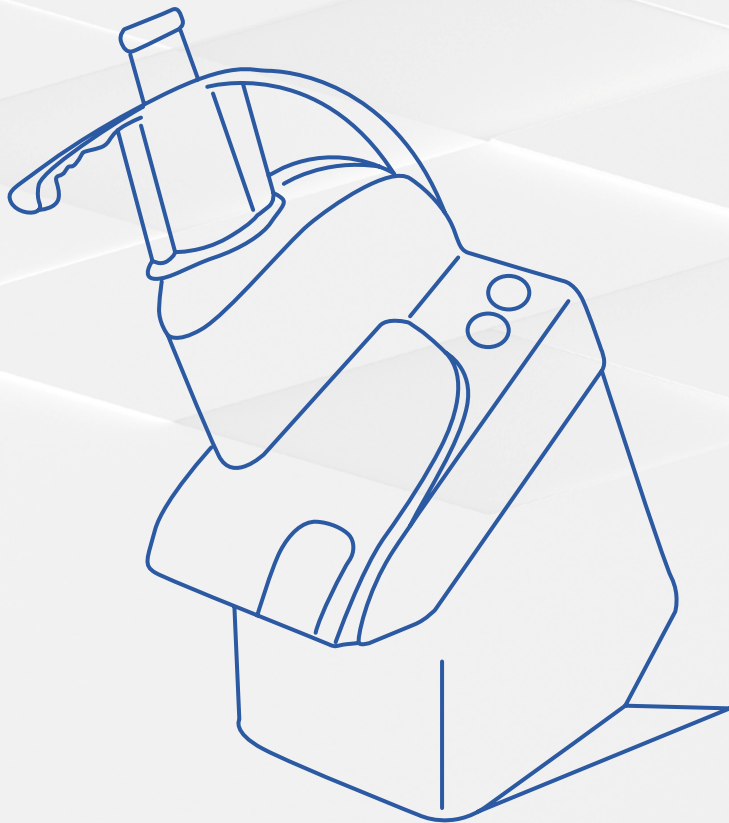


PROFICHEF



INSTRUKCJA OBSŁUGI

SZATKOWNICA DO WARZYW

MODELE: PC10113, PC10110

MODELE TARCZ TNĄCYCH:

PC10014, PC10015, PC10016, PC10017, PC10018, PC10019, PC10020, PC10021, PC10022, PC10023

| | |
|---|----|
| 1 - WPROWADZENIE | 4 |
| 2 - PODSTAWOWE FUNKCJE | 5 |
| 3 - WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA | 7 |
| 4 - INSTALACJA URUCHOMIENIE | 9 |
| 5 - OBSŁUGA | 10 |
| 6 - TARCZE TNĄCE / DO KOSTEK, ZASTOSOWANIE | 13 |
| 7 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 17 |
| 8 - CZYSZCZENIE | 18 |
| 9 - KONSERWACJA | 19 |
| 10 - NAPRAWA I TRANSPORT | 19 |
| 11 - DANE TECHNICZNE | 20 |
| 12 - SCHEMAT ELEKTRYCZNY | 21 |
| 13 - CZĘŚCI ZAMIENNE | 22 |
| 14 - OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - PROFICHEF | 24 |

Dziękujemy za zakup naszego produktu i zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem urządzenia.



INSTRUKCJA ZAWIERA WSZYSTKIE INFORMACJE WYMAGANE DLA WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA I DOZORU URZĄDZENIA. CELEM TEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI JEST PRZEKAZANIE UŻYTKOWNIKOWI WSZELKICH INFORMACJI, UMOŻLIWIAJĄCYCH BEZPIECZNE I DŁUGOTRWAŁE UŻYTKOWANIE SZATKOWNICY ORAZ AKCESORIÓW .

Z zapisami niniejszej instrukcji obsługi musi się zapoznać każda osoba która osiągnęła wiek 18 lat lub osoba poniżej tego wieku użytkująca urządzenie pod nadzorem.

Maszynę należy używać tylko zgodnie z przekazanymi w instrukcji informacjami.

Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność:

- przy niewłaściwym użytkowaniu urządzenia,
- przy użyciu urządzenia przez nieprzeszkolony personel,
- przy pracach, lub naprawach wykonywanych samodzielnie lub przez nieautoryzowany serwis,
- przy użyciu części zamiennych nieoryginalnych lub nie przeznaczonych do tego rodzaju urządzenia.

Zmiany techniczne i modyfikacje szatkownicy mogą być wprowadzone przez producenta w stosunku do opisów rysunków zawartych w niniejszej instrukcji bez wcześniejszej informacji.

Szatkownica do warzyw ProfiChef służy do obróbki i przetwarzania wszelkiego rodzaju owoców i warzyw. Ponadto może być wykorzystana do ścierania sera, chleba, orzechów, czekolady, itp.

Maszyna jest przeznaczona do stosowania w zakładach przemysłowych, w gastronomii i przetwórstwie artykułów spożywczych.

UMOŻLIWIA PRZERÓB DUŻEJ ILOŚCI PRODUKTU W KRÓTKIM CZASIE.

Podstawowe funkcje to:

- cięcia na plastry lub paski;
- rozdrabnianie lub tarcie;
- ścieranie lub cięcie w kostkę.

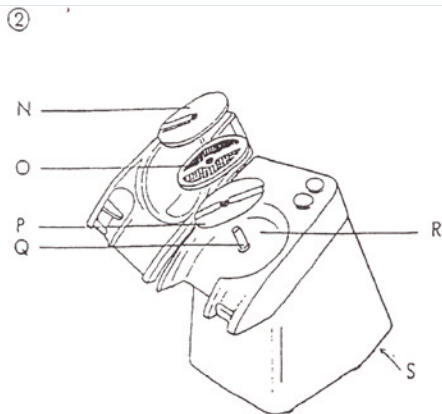
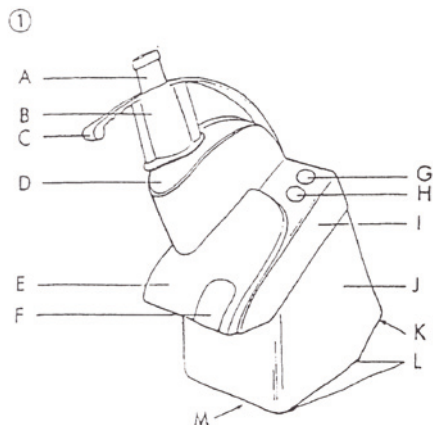
Prosta obsługa i zainstalowane zabezpieczenia gwarantują możliwie największą ochronę osób obsługujących urządzenie.

Szatkownica do warzyw ProfiChef odpowiada przepisom higieny, ponieważ wszystkie części, i akcesoria są wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z produktami spożywczymi.

Gładkie powierzchnie oraz zaokrąglone kształty szatkownicy gwarantują dodatkowo łatwe utrzymanie czystości wszystkich jej elementów.



**OBRÓBKA I PRZETWARZANIE INNYCH MATERIAŁÓW NIŻ PRODUKTY SPOŻYWCZE JEST NIEDOPUSZCZALNE!
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ MNIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI!**



GLÓWNE CZĘŚCI URZĄDZENIA

- A) popychacz
- B) okrągły lej zasypowy dźwigni dociskowej
- C) dźwignia dociskowa
- D) półokrągły lej zasypowy
- E) pokrywa
- F) zamek pokrywy
- G) przycisk włączający
- H) przycisk wyłączający - "STOP"
- I) korpus szatkownicy
- J) obudowa silnika
- K) przewód przyłączeniowy z wtyczką
- L) stopki gumowe
- M) osłona dolna
- N) tarcza tnąca (wyposażenie specjalne)
- O) tarcza do kostki (wyposażenie specjalne)
- P) tarcza odrzucająca
- Q) wałek napędowy
- R) komora cięcia z szybem wylotowym
- S) tabliczka znamionowa

Szatkwonica do warzyw ProfiChef odpowiada szczegółowym przepisom bezpieczeństwa.

Bezpieczeństwo obsługi jest zagwarantowane dzięki systemowi zabezpieczeń umożliwiających uruchomienie urządzenia tylko w przypadku jego prawidłowego złożenia, przygotowania do pracy i zamknięcia pokrywy.

Szatkwonica jest wyposażona w podwójny system bezpieczeństwa dotyczący silnika oraz jego hamulec. Systemy zatrzymują pracę silnika natychmiast po otwarciu pokrywy lub podniesieniu dźwigni dociskowej.

Urządzenie wyłącza się, jeśli powierzchnia dźwigni dociskowej oddali się na odległość większą niż 60 mm od leja zasypowego w pokrywie i włącza się jeśli powierzchnia dociskowa dźwigni osiągnęła odległość 60 mm od górnej krawędzi leja zasypowego w pokrywie.

W każdym przypadku hamulec gwarantuje natychmiastowe zatrzymanie silnika i unieruchomienie elementów tnących.

Hamulec silnika ułatwia również wymianę tarcz tnących, ponieważ przy odryglowaniu tarczy wałek jest pewnie utrzymywany w jednej pozycji.

Aby zagwarantować ciągłą, nieprzerwaną pracę wskazane jest, aby lej zasypowy napełnić tylko na tyle, aby przednia krawędź powierzchni dźwigni dociskowej osiągnęła górną krawędź leja zasypowego.

Jeśli po napełnieniu leja zasypowego nie zostałyby osiągnięty punkt załączenia dźwigni dociskowej, to część produktu przeznaczonego do obróbki musi być z niego wyjęta.

Po przerwie w dopływie zasilania, otwarciu pokrywy lub wciśnięciu czerwonego przycisku H (stop), urządzenie musi być przywrócone do pracy przez ponowne wciśnięcie zielonego przycisku G (start).

DLA ZAPEWNIENIA MAKSYMALNEGO BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY:

- Przeczytać uważnie wszystkie wskazówki i uwagi.
- Polecić, aby personel obsługujący urządzenie przeczytał niniejszą instrukcję obsługi.
- Nigdy nie stawiać maszyny w zlewozmywaku lub basenie, i nie myć urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie myć maszyny za pomocą wysokociśnieniowego urządzenia myjącego.
- Przy ewentualnych niezbędnych naprawach zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Zwrócić uwagę na rozdział „Naprawa”.
- Rozdrabnianego produktu nigdy nie popychać w leju zasypowym elementami nie stanowiącymi wyposażenia urządzenia. W tym celu zawsze używać dźwignię dociskową lub popychacz.
- Nigdy nie wkładać ręki do leja zasypowego lub do szybu wylotowego.
- Zawsze ostrożnie obchodzić się z tarczami tnącymi, aby uniknąć urazów lub uszkodzenia noży.
- Nie pozostawiać tarcz tnących w zlewie lub pojemnikach z wodą.
- Przed otwarciem pokrywy (E) zawsze najpierw wcisnąć czerwony przycisk (H) aby wyłączyć urządzenie. Nie manipulować (między innymi podczas otwarcia pokrywy) w niebezpiecznej strefie tarczy tnącej zanim tarcza nie zatrzyma się.



UWAGA! PRACE PRZY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ URZĄDZENIA POWINNY BYĆ WYKONYWANE TYLKO PRZEZ OSOBY POSIADAJĄCE ODPOWIEDNIE UPRAWNIENIA. NALEŻY ZWRACAĆ UWAGĘ NA OBOWIĄZUJĄCE W TYM ZAKRESIE PRZEPISY W KRAJU INSTALACJI URZĄDZENIA. WYMAGANE ZABEZPIECZENIA ELEKTRYCZNE - 10 A 230 V.

- Urządzenie należy ustawić na płaskiej i stabilnej podstawie (np. stół roboczy), która powinna posiadać wysokość od 70 do 90 cm (optymalizacja obsługi).
- Szatkownica jest dostarczana z wtyczką dla prądu przemiennego 230 V.
- Należy sprawdzić, czy dane na tabliczce znamionowej (dolna część urządzenia) zgadzają się z parametrami sieci zasilającej.
- Gniazdo sieciowe musi być łatwo dostępne, bezpieczne i wyposażone w bolec uziemiający. Jeśli gniazdo nie jest dostępne, należy włączać zasilanie gniazda oddzielnym wyłącznikiem głównym. Podłączenie urządzenia musi być zgodne z przepisami bezpieczeństwa wg PN, VDE itp. w połączeniu z oddzielnymi miejscowymi przepisami prawa.
- Szatkownica ProfiChef powinna być używana tylko z przeznaczonymi do niej tarczami tnącymi i tarczami do kostek. Konstrukcyjna lub techniczna zmiana w urządzeniu i tarczach tnących / tarczach do kostek jest niedopuszczalna i doprowadzi do wygaśnięcia gwarancji.
- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć wszystkie części urządzenia, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
- Bezpośrednie otoczenie urządzenia powinno być czyste. Urządzenie powinno być ustawione w sposób zapewniający możliwość utrzymania czystości jego otoczenia.

DLA ZAPEWNIENIA MAKSYMALNEGO BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY:

Włączenie:

Przez wciśnięcie górnego, zielonego przycisku (G) szatkownica zostaje załączona do pracy i tarcza tnąca obraca się.

Wyłączenie:

Przez wciśnięcie dolnego, czerwonego przycisku (H) silnik zostaje natychmiast zatrzymany i tarcza tnąca pozostaje nieruchoma.



WSKAZÓWKA:

PRZY PRZERWANIU PRACY SILNIKA, NP. PRZEZ ZANIK PRĄDU LUB OTWARCIE POKRYWY, SILNIK ZAWSZE MUSI BYĆ ZNÓW ZAŁĄCZONY PRZEZ PONOWNE WCIŚNIĘCIE PRZYCISKU WŁĄCZANIA (G)

Zdjęcie pokrywy

1. Odciągnąć zamek pokrywy (F) i odchylić pokrywę (E) aż do oporu.
2. Uchwycić pokrywę i ściągnąć ją do tyłu z zawiasów.
3. Przy montażu należy zwracać uwagę na to, czy pokrywa jest prawidłowo osadzona w zawiasach.

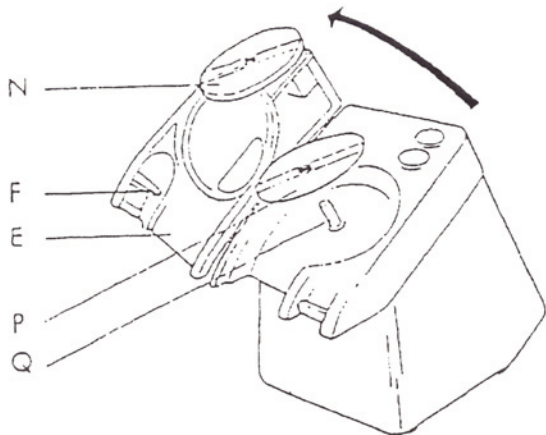
UWAGA: Nigdy nie zamykać pokrywy z użyciem siły.

Montaż tarcz

(rys. 3)

③

- odciągnąć zamek pokrywy (F) i odchylić pokrywę (E) aż do oporu
- nałożyć tarczę odrzucającą (P) na wałek napędowy (Q) i obrócić, aż ząbki się na wyłobieniu.
- żądaną tarczę tnącą (N) nałożyć na wałek napędowy (Q) i przy lekkim obrocie zgodnie z kierunkiem obrotu wskazówek zegara (w prawo) naciskać do dołu, aż tarcza ząbki się. Tak jest w przypadku, jeśli koniec wałka napędowego (Q) dochodzi do górnej powierzchni tarczy,



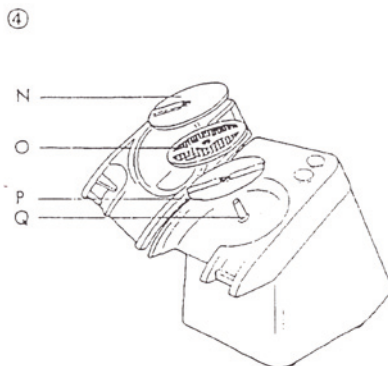
WSKAZÓWKA:

PRZESTAWNE TARCZE TNĄCE POSIADAJĄ DWA OTWORY CHWYTOWE (G 20 MM), KTÓRE UŁATWIAJĄ ICH PEWNE OSADZENIE ORAZ ZDJĘCIE.

- zamknąć pokrywę (E) i zaobserwować, czy zamek pokrywy (F) jest tak zatrzasknięty, że tworzy wraz z pokrywą (E) jedną powierzchnię.

Montaż tarczy do cięcia w kostkę i tarczy tnącej. (rys. 4)

- odciągnąć zamek pokrywy (F) i odchylić pokrywę (E) aż do oporu.
- nałożyć tarczę odrzucającą (P) na wałek napędowy (Q) i obrócić aż zazębi się odpowiednio w wyżłobieniu.
- okrągłą tarczę do cięcia w kostkę (O) osadzić tak, aby żądana wielkość cięcia znajdowała się po lewej stronie (ostrza nożyków tnących muszą być skierowane do góry) i występ orientujący w obudowie musi pasować do wycięcia na obwodzie tarczy. Na prawą, nie używaną stronę tarczy do cięcia w kostkę wcisnąć płytkę zakrywającą z tworzywa sztucznego, aż jej górna powierzchnia utworzy jedną płaszczyznę z ramką tarczy.
- tarczę tnącą nasadzić na wałek napędowy (Q) i przy lekkim obrocie w kierunku obrotu wskazówek zegara (w prawo) nacisnąć do dołu aż tarcza zazębi się. Tak jest w przypadku, jeśli koniec wałka napędowego (Q) dochodzi do górnej powierzchni tarczy.
- zamknąć pokrywę (E) i zaobserwować, czy zamek pokrywy (F) jest tak zatrzasknięty, że tworzy wraz z pokrywą (E) jedną powierzchnię.



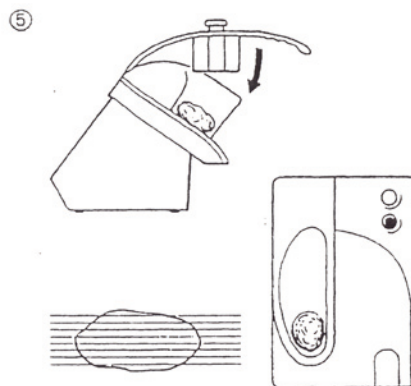
Napełnianie produktem do rozdrabniania

Użycie dużego leja zasypowego (rys. 5)

W dużym leju zasypowym produkt do rozdrabniania układa się tak, aby odcinane były plastry o relatywnie dużej powierzchni i długie paski. Jeśli lej zasypowy zostanie wypełniony małymi warzywami, poszczególne sztuki są dociskane do tarczy tnącej w różnym położeniu, a otrzymane kształty cięcia są nierównomierne.

Równomierne kształty cięcia można uzyskać jeśli rozdrabniany produkt jest wprowadzany sztuka za sztuką do deja zasypowego. Zaleca się, dodatkowo zwracać uwagę na to, aby produkt rozdrabniany był prowadzony przez przednie zaokrąglenie leja zasypowego.

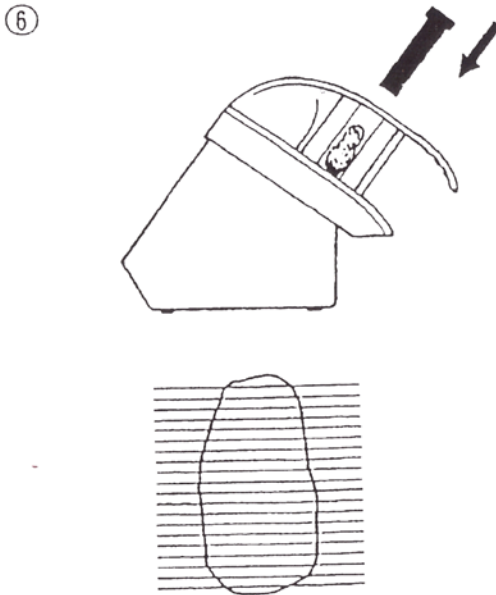
Podczas procesu cięcia zawsze lekko dociskać go dźwignią dociskową.



Użycie okrągłego leja zasypowego w dźwigni dociskowej

(rys. 6)

Szczególnie dla długich warzyw jak ogórki, rzodkiew przeznaczony jest okrągły lej zasypowy w dźwigni dociskowej. Zapewnia on optymalne położenie produktu rozdrabnianego względem tarczy tnącej. Produkt rozdrabniany należy zawsze wprowadzać do otworu wsadowego popychając go w razie konieczności popychaczem stanowiącym akcesorium. Nie używać do tego celu innych przedmiotów nie stanowiących wyposażenia urządzenia.





Tarcza do cięcia w plastry regulowana 1-10 mm
- PC10011

Tarcza z regulacją cięcia jest najbardziej uniwersalnym tego typu akcesorium dostępnym na rynku. Przeznaczona jest do bardzo szerokiego spektrum zastosowań i w zależności od jej ustawień, możliwe jest uzyskanie ciętych plasterków o grubości od 1 do 10 mm z dokładnością nastawy co jeden milimetr. Tarcza może pracować w trzech zakresach regulacji w zależności od rodzaju obrabianego produktu a specjalnie zaprojektowany nóż sierpowy oraz materiał jego wykonania zapewniają idealne efekty cięcia.

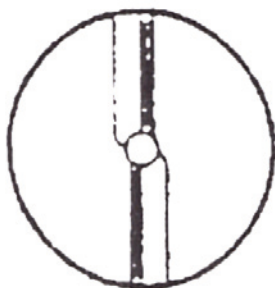
Zakres od 1 do 2 mm przeznaczony jest do obróbki kapusty, cebuli, cykorii, ogórków rzdokiewki lub ziemniaków.

Zakres od 3 do 6 mm przeznaczony jest do obróbki delikatnych produktów takich jak pomidory pieczarki lub cytryny. Ustawienia te są dedykowane również do sałaty z endywii, ziemniaków, czerwonych buraków, marchwi, bulw selera.

Zakres od 7 do 10 mm przeznaczony jest do obróbki porów, selerów, ziemniaków, rabarbaru lub oberżyny.

Blokada ustawionej grubości cięcia zapewnia precyzję działania i najwyższą jakość obrobionego produktu.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110.



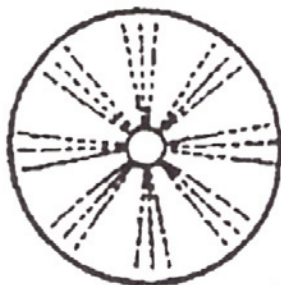
Tarcza do cięcia w plastry faliste regulowana 1-10 mm
- PC10012

Tarcza z regulacją cięcia jest najbardziej uniwersalnym tego typu akcesorium dostępnym na rynku. Przeznaczona jest do bardzo szerokiego spektrum zastosowań i w zależności od jej ustawień możliwe jest uzyskanie ciętych falistych plasterków o grubości od 1 do 10 mm z dokładnością nastawy co jeden milimetr.

Zakres od 1 do 10 mm przeznaczony jest do obróbki czerwonych buraków, ogórków, marchwi i innych warzyw przeznaczonych do sałatek.

Blokada ustawionej grubości cięcia zapewnia precyzję działania i najwyższą jakość obrobionego produktu.

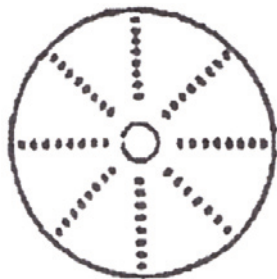
Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110



Tarcza do ścierania ziemniaków na miazgę
- PC10018

Tarcza przeznaczona jest do ścierania ziemniaków na placki, sera parmezan, orzechów, migdałów, czekolady oraz chleba przeznaczonego do panierowania potraw.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110.



Tarcza wiórki 2,3 mm - PC10013

Tarcza przeznaczona jest do ścierania ziemniaków, sera, orzechów, migdałów lub czekolady. Dzięki specjalnej konstrukcji elementów roboczych, idealnie nadaje się również do precyzyjnej obróbki czerwonej kapusty, czerwonych buraków, marchwi, rzodkwi i innych warzyw przeznaczonych do sałatek lub surówek. Efektem pracy tarczy są wiórki o średnicy maksymalnej 2,5 mm.

Tarcza wiórki 3 mm - PC10014

Tarcza przeznaczona jest do ścierania ziemniaków, sera, orzechów, migdałów lub czekolady. Dzięki specjalnej konstrukcji elementów roboczych, idealnie nadaje się również do precyzyjnej obróbki czerwonej kapusty, czerwonych buraków, marchwi, rzodkwi i innych warzyw przeznaczonych do sałatek lub surówek. Efektem pracy tarczy są wiórki o średnicy maksymalnej 3 mm.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110

Tarcza wiórki 5 mm - PC10015

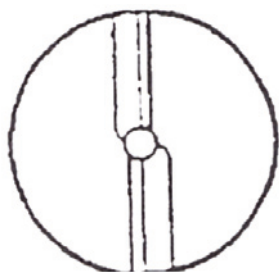
Tarcza przeznaczona jest do ścierania ziemniaków, sera, orzechów, migdałów lub czekolady. Dzięki specjalnej konstrukcji elementów roboczych idealnie nadaje się również do precyzyjnej obróbki czerwonej kapusty, czerwonych buraków, marchwi, rzodkwi i innych warzyw przeznaczonych do sałatek lub surówek. Efektem pracy tarczy są wiórki o średnicy maksymalnej 5 mm.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110

Tarcza wiórki 7 mm - PC10023

Tarcza przeznaczona jest do ścierania ziemniaków, sera, orzechów, migdałów lub czekolady. Dzięki specjalnej konstrukcji elementów roboczych idealnie nadaje się również do precyzyjnej obróbki czerwonej kapusty, czerwonych buraków, marchwi, rzodkwi i innych warzyw przeznaczonych do sałatek lub surówek. Efektem pracy tarczy są wiórki o średnicy maksymalnej 7 mm.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110



Tarcza do pasków 2x2 mm - PC10018

Tarcza przeznaczona jest do precyzyjnego cięcia w paski sele-rów, ogórków, jabłek, czerwonych buraków, przeznaczonych do sałatek. Efektem pracy tarczy są paski o wymiarach 2x2 mm
Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110

Tarcza do pasków regulowana 4x(0-10) mm - PC10019

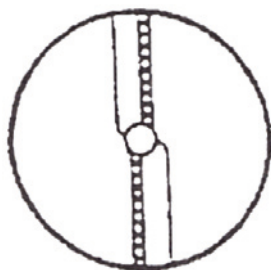
Tarcza przeznaczona jest do precyzyjnego cięcia w paski sele-rów, ogórków, jabłek, czerwonych buraków, przeznaczonych do sałatek. Efektem pracy tarczy są paski o wymiarach 2 mm szerokości i grubości regulowanej w zakresie od 0 do 10 mm. Blokada ustawionej grubości cięcia zapewnia precyzję dzia-łania i najwyższą jakość obrobionego produktu.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110.

Tarcza do pasków regulowana 8x(0-10) mm - PC10020

Tarcza przeznaczona jest do precyzyjnego cięcia w paski sele-rów, ogórków, jabłek, czerwonych buraków, przeznaczonych do sałatek. Efektem pracy tarczy są paski o wymiarach 8 mm szerokości i grubości regulowanej w zakresie od 0 do 10 mm. Blokada ustawionej grubości cięcia zapewnia precyzję dzia-łania i najwyższą jakość obrobionego produktu.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110.



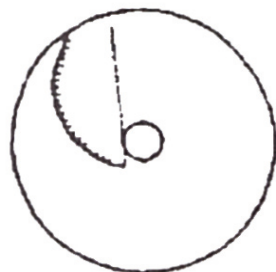
Tarcza do cięcia falistego regulowana 0-10 mm - PC10021

Tarcza przeznaczona jest do falistego cięcia w plastry, mar-chwi, czerwonych buraków, ogórków, itp.

Efektem pracy tarczy są faliste plastry o regulowanej grubo-ści od 0 do 10 mm.

Blokada ustawionej grubości cięcia zapewnia precyzję dzia-łania i najwyższą jakość obrobionego produktu.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110.

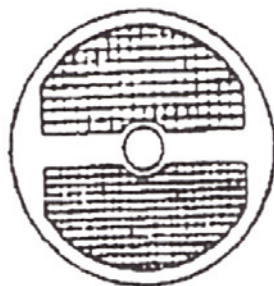


Tarcza do cięcia w plastry z ząbkowanym ostrzem 5 mm - PC10022

Tarcza przeznaczona jest do cięcia w plastry wyjątkowo deli-katnych produktów takich jak pieczarki, pomidory, oberżyny, cytryny, pomarańcze i jabłka. Tarcza może być używana rów-nież do cięcia ziemniaków, porów i czosnku.

Efektem pracy tarczy są plastry o grubości 5 mm.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110.



Tarcza kostka 8x8 i 10x10 mm - PC10016

Tarcza przeznaczona jest do wycinania kostek o wymiarach 8x8 mm lub 10x10mm zarówno z warzyw jak i owoców. Użycie dwóch wymiarów kostki możliwe jest dzięki specjalnej konstrukcji tarczy oraz sposobu jej ustawienia.

Tarcza przeznaczona jest do obróbki czerwonych buraków, ogórków, marchwi, ziemniaków, jabłek, selerów oraz innych warzyw przeznaczonych do sałatek, zup lub innych potraw.

Częścią zestawu przeznaczonego do wycinania kostek jest tarcza dzięki której możliwe jest uzyskanie ciętych plastrów o grubości 9 mm. Zastosowana w urządzeniu daje możliwość cięcia w plastry, czerwonych buraków, ogórków, marchwi, ziemniaków, selera oraz jabłek.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110.

Tarcza kostka 16x16 i 20x20 mm - PC10017

Tarcza przeznaczona jest do wycinania kostek o wymiarach 16x16 mm lub 20x20mm zarówno z warzyw jak i owoców. Uzyskanie dwóch wymiarów kostki możliwe jest dzięki specjalnej konstrukcji tarczy oraz sposobu jej ustawienia.

Tarcza przeznaczona jest do obróbki czerwonych buraków, ogórków, marchwi, ziemniaków, jabłek, selerów oraz innych warzyw przeznaczonych do sałatek, zup lub innych potraw.

Tarcza przeznaczona jest do szatkownicy ProfiChef PC10113 oraz PC10110.

Urządzenie nie pracuje.

- Należy sprawdzić czy w gnieździe sieciowym znajduje się zasilanie.
- Należy sprawdzić czy wtyczka jest umieszczona w gnieździe sieciowym.
- Należy sprawdzić czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony.
- Należy sprawdzić czy pokrywa urządzenia jest prawidłowo osadzona na zawiasach.
- Należy sprawdzić czy pokrywa jest prawidłowo zablokowana.

Urządzenie zatrzymuje się samoczynnie i nie daje się uruchomić.

- Należy sprawdzić zabezpieczenia lub czy automat bezpiecznikowy jest zwolniony.
- Należy sprawdzić czy nie zadziałał wyłącznik przeciążenia silnika. W przypadku zadziałania. wyłącznika przeciążenia należy odczekać kilkanaście minut w celu obniżenia jego temperatury. Po tym czasie można uruchomić urządzenie i kontynuować pracę.

Wynik cięcia nie jest zadowalający.

- Należy sprawdzić czy zastosowana została właściwa tarcza oraz jej dodatkowe elementy.
- Należy sprawdzić czy tarcza tnąca nie jest uszkodzona i jest wystarczająco ostra.

Obrabiany produkt jest zmiażdżony lub zdeformowany.

- Produkt przeznaczony do obróbki należy dociskać lekko do tarczy za pomocą popychacza.
- Należy osunąć tarczę odrzucającą i opróżnić komorę roboczą w krótkich odstępach czasu (wcisnąć przycisk STOP, otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i wyjąć obrobiony produkt).

Zbyt duża ilość braków przy cięciu w kostkę lub paski.

- Wymiary zastosowanego produktu do cięcia (np. ziemniaków) są za małe w porównaniu z zaplanowaną wielkością kostek lub pasków.

- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę z sieci.
- Nie jest dopuszczalne, czyszczenie maszyny za pomocą urządzeń wysokociśnieniowych lub przez spryskiwanie za pomocą węża (z wodą).
- Wyjąć popychacz, uruchomić blokadę pokrywy (zamek) i odchylić pokrywę do pozycji pionowej
- Wyjąć tarczę tnącą, tarczę do kostek, tarczę odrzucającą i razem z popychaczem wypłukać w ciepłej wodzie a następnie osuszyć.
- Należy używać do oczyszczania tarczy do kostek specjalnego akcesorium, które jest do niej dołączone. Tarczę należy położyć na dłoni tak, aby nożyki kratki do czyszczenia były skierowane do dołu. Następnie wyciska pozostałości do dołu za pomocą narzędzia akcesoryjnego. Aby uzyskać dokładny efekt czyszczenia należy dodatkowo używać szczotki.



UWAGA!

ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PRZY OBCHODZENIU SIĘ Z TARCZAMI TNĄCYMI – NIEBEZPIECZEŃSTWO SKALECZEŃ

- Aby usunąć resztki produktów z tarczy do kostek nie należy używać noży, lub innych ostrych narzędzi.
- Zdjąć pokrywę z zawiasów i sputkać ją bieżącą wodą.
- Komorę cięcia i szyb wylotowy opróżnić z resztek i oczyścić za pomocą gąbki (tylko przy odchylonej lub zdjętej pokrywie).
- Wszystkie części obudowy, które nie mają kontaktu z produktami do cięcia przetrzeć tylko wilgotną ściereczką.
- Nie używać żadnych ostrych środków czyszczących i polerujących. Do części ze stali nierdzewnej jak np. obudowa napędu używać tylko środków ProfiChef przeznaczonych do tego celu.



UWAGA!

WSZYSTKIE CZĘŚCI, KTÓRE MAJĄ KONTAKT Z OBRABIANYMI PRODUKTAMI SPOŻYWCZYMI, SĄ WYKONANE Z MATERIAŁÓW, DOPUSZCZONYCH DO KONTAKTU Z NIMI. DO ICH CZYSZCZENIA NALEŻY UŻYWAĆ ŚRODKÓW CHEMICZNYCH PROFICHEF PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ.



UWAGA!
PRZY NAPRAWACH I PRACACH KONSERWACYJNYCH (PRZEGLĄDACH)
URZĄDZENIE MUSI BYĆ ODŁĄCZONE OD SIECI ZASILAJĄCEJ.

Konserwacja (dozór)

Przy użyciu zgodnym z określonym przeznaczeniem szatkownica nie wymaga żadnej szczególnej konserwacji.



WSKAZÓWKA:
PO DŁUŻSZYM UŻYTKOWANIU TARCZ TNĄCYCH / TARCZ DO KOSTEK MOŻE WYSTĄPIĆ PRZEBARWIENIE POWIERZCHNI SPOWODOWANE PRZEZ PRODUKTY ROZDRABNIANE ZAWIERAJĄCE KWASY ORGANICZNE WZGLĘDNIE PRZEZ OSTRE ŚRODKI UŻYTE DO CZYSZCZENIA. NIE DA SIĘ TEGO UNIKNĄĆ, NIE MA TO JEDNAK WPŁYWU NA FUNKCJĘ TARCZ TNĄCYCH / TARCZ DO KOSTEK I JAKOŚĆ OBRÓBKII.

10 - NAPRAWA I TRANSPORT

Należy zwracać uwagę przy ewentualnych naprawach na to, aby były one przeprowadzone tylko przez wykwalifikowany personel przy zachowaniu przepisów bezpieczeństwa.

Jeśli zajdzie potrzeba przetransportowania urządzenia należy zwrócić uwagę na następujące punkty:

- Maszyna musi być wyłączona poprzez wciśnięcie dolnego czerwonego przycisku wyłączającego (H).
- Wtyczkę przewodu przyłączeniowego urządzenia należy wyjąć z gniazda sieciowego.
- Należy sprawdzić, czy pokrywa (E) jest prawidłowo zamknięta.



WSKAZÓWKA:
ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZNY TRANSPORT I UNIKNĄĆ NIEPOTRZEBNYCH USZKODZEŃ Z POWODU UPADKU, PROSZĘ TRANSPORTOWAĆ ODDZIELNIE WSZYSTKIE CZĘŚCI I ELEMENTY DODATKOWE TAKIE JAK POPYCHACZ, TARCZE TNĄCE, TARCZE DO KOSTKI.

Dla zmniejszenia ciężaru urządzenia można przed transportem zdjąć jego pokrywę.

Jeżeli wszystkie wyżej wspomniane kroki przygotowawcze, zostały wykonane należy wziąć do ręki przewód przyłączeniowy, ewentualnie zwinąć go tak, aby przy transportowaniu nie zwisał i nie przeszkadzał w bezpiecznym poruszaniu się.

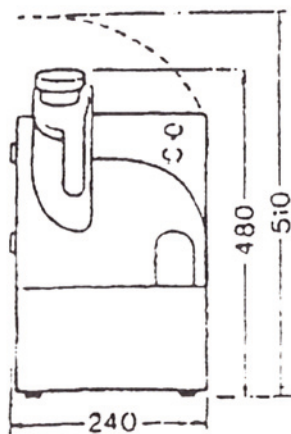
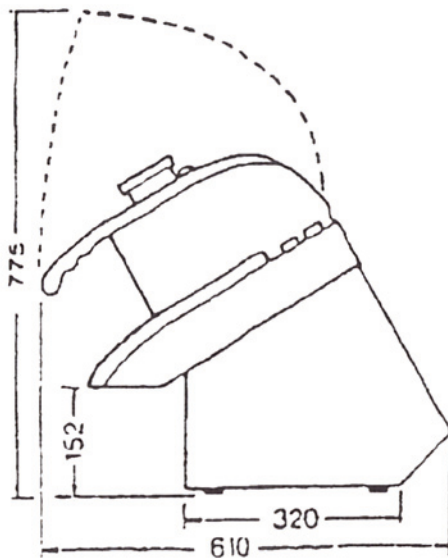
Urządzenie należy podnosić obiema rękami chwytając go od spodu. Lub jedną od spodu a drugą za przednią stronę korpusu szatkownicy.

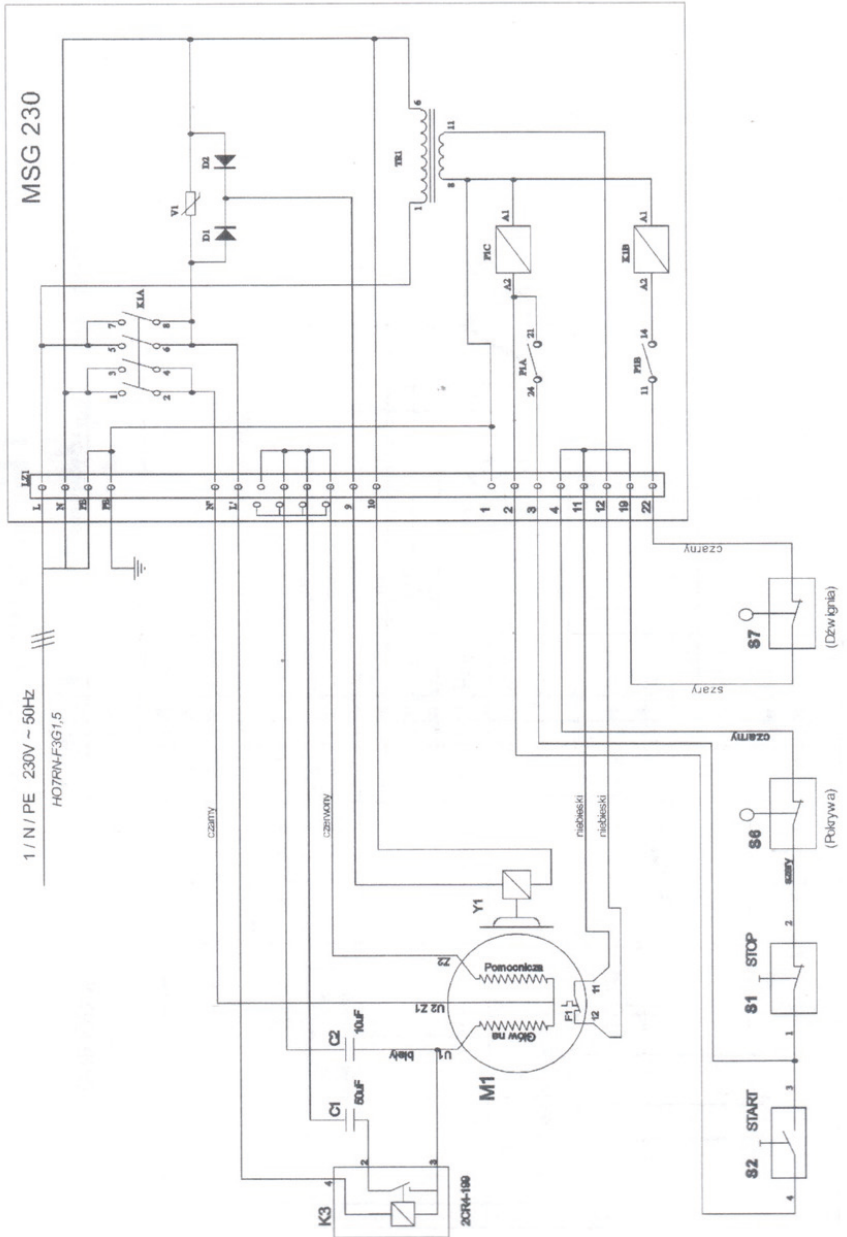
Nigdy nie podnosić urządzenia do góry za pokrywę (E), zamek pokrywy (F) lub za dźwignię dociskową (C).

Jeśli szatkownica jest transportowana na większą odległość np. samochodem osobowym, należy ją zabezpieczyć odpowiednim opakowaniem ze względu na wymiary i ciężar.

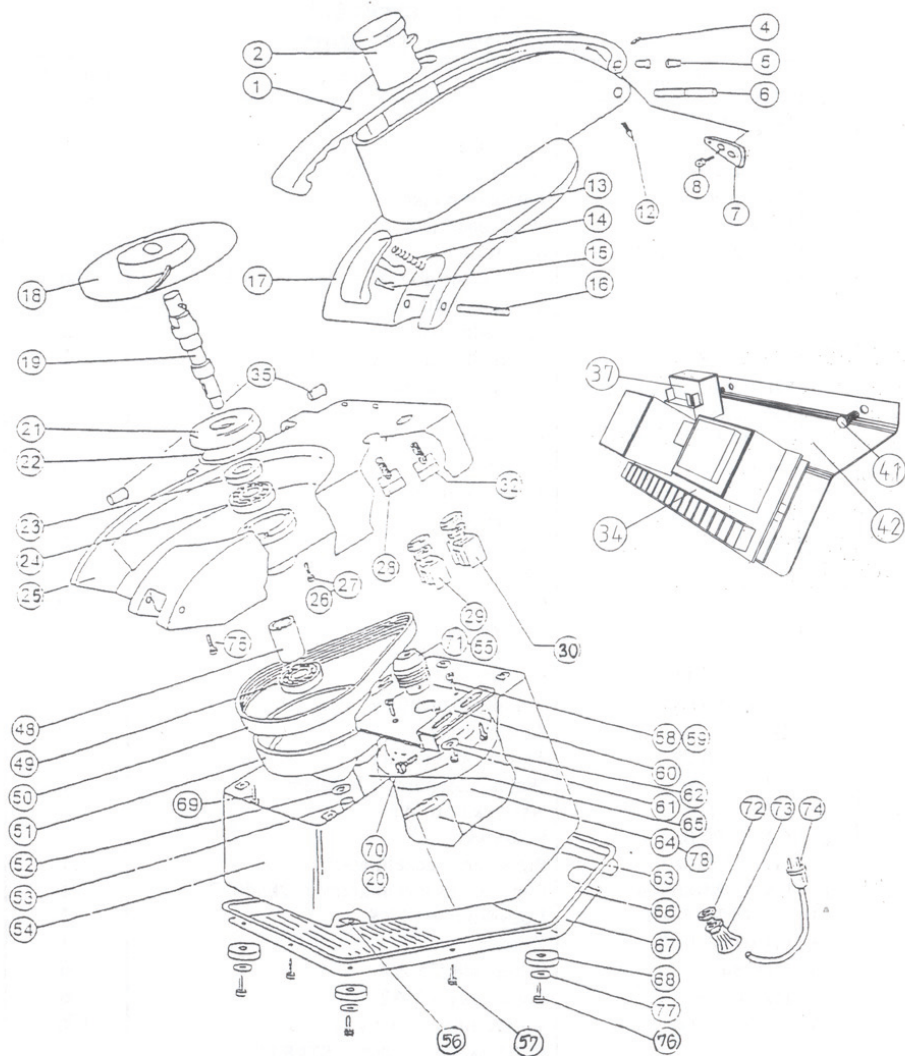
11 - DANE TECHNICZNE

| DANE TECHNICZNE | |
|----------------------------------|---|
| Rodzaj zasilania | 230V 50Hz |
| Moc Silnika | P1=075kW, P2=055kW |
| Liczba obrotów silnika | 1400 obrotów na minutę |
| Liczba obrotów wałka napędowego | 340 obrotów na minutę |
| Średnica tarcz | 210 mm |
| Masa urządzenia | 23 kg |
| Głośność pracy | Poziom < 70 dB (A) |
| Urządzenia zabezpieczające | seryjnie |
| Hamulec silnika | seryjnie |
| Wyłącznik bezpieczeństwa silnika | seryjnie |
| Klasa ochrony | IP 24 |
| Wydajność | Zależna od wybranej tarczy od 100 do 400 kg |
| Wymiary | S - 240mm G - 610mm W - 480mm |





13 - CZĘŚCI ZAMIENNE



13 - CZĘŚCI ZAMIENNE

| NR. CZĘŚCI | NAZWA | NR. CZĘŚCI | NAZWA |
|------------|--------------------------|------------|----------------------------|
| 1 | Dźwignia | 34 | Moduł sterujący |
| 2 | Popychacz | 35 | Tulejka łożyskowa |
| 4 | Wkręt dociskowy | 37 | Przełącznik |
| 5 | Tulejka łożyskowa | 41 | Śruba mocująca |
| 6 | Oś z walkiem | 42 | Wspornik |
| 7 | Krzywka | 47 | Szyna nośna |
| 8 | Złącze mocowania krzywki | 48 | Tulejka dystansowa |
| 8.1 | Śruba | 49 | łożysko |
| 8.2 | Podkładka | 50 | Pasek klinowy |
| 8.3 | Podkładka ząbkowana | 51 | Koło pasowe |
| 8.4 | Nakrętka | 52 | Podkładka |
| 12 | Trzpień | 53 | Nakrętka samo kontrolująca |
| 13 | Zamek komplet | 54 | Obudowa kompletna |
| 14 | Sprężyna | 55 | Kołek rozprężny |
| 15 | Zaczep zamka ze śrubą | 56 | Nakrętka blachowkręta |
| 15.1 | Zaczep zamka | 57 | Blachowkręt |
| 15.2 | Śruba | 58 | Śruba |
| 16 | Oś | 59 | Podkładka |
| 17 | Pokrywa komplet | 60 | Podstawa silnika |
| 17.1 | Pokrywa zasypowa | 61 | Śruba |
| 17.2 | Kołek karbowany | 62 | Podkładka |
| 17.3 | Kołek karbowany | 63 | Kondensator |
| 17.4 | Tuleja łożyskowa | 64 | Silnik z hamulcem |
| 17.5 | Amortyzator | 65 | Kondensator rozruchowy |
| 18 | Tarcza odrzucająca | 66 | Uszczelka |
| 19 | Wałek napędowy z kołkiem | 67 | Podstawa kompletna |
| 20 | Nakrętka | 68 | Stopka |
| 21 | Pokrywka | 69 | Śruba |
| 22 | Pierścień uszczelniający | 70 | Śruba |
| 23 | Pierścień uszczelniający | 71 | Koło pasowe małe |
| 24 | łożysko | 72 | Nakrętka |
| 25 | Korpus | 73 | Przyłącze kabla |
| 26 | Wkręt | 74 | Przewód przyłączeniowy |
| 27 | Podkładka | 75 | Śruba |
| 28 | Wyłącznik pokrywy | 76 | Blachowkręt |
| 29 | Przycisk Start | 77 | Podkładka |
| 30 | Przycisk Stop | 78 | Hamulec silnika |
| 32 | Wyłącznik dźwigni | | |

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 PROFICHEF stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.

1. Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 24 miesiące (zmywarki, piec konwekcyjno – parowe)¹, 36 miesięcy (urządzenia grzewcze linii 700 i 900)², 12 miesięcy pozostałe urządzenia³ 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.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 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 niezbędnym 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 urządzeniach 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 niezbędnym 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



327 508 130



www.mmgastro.pl