

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



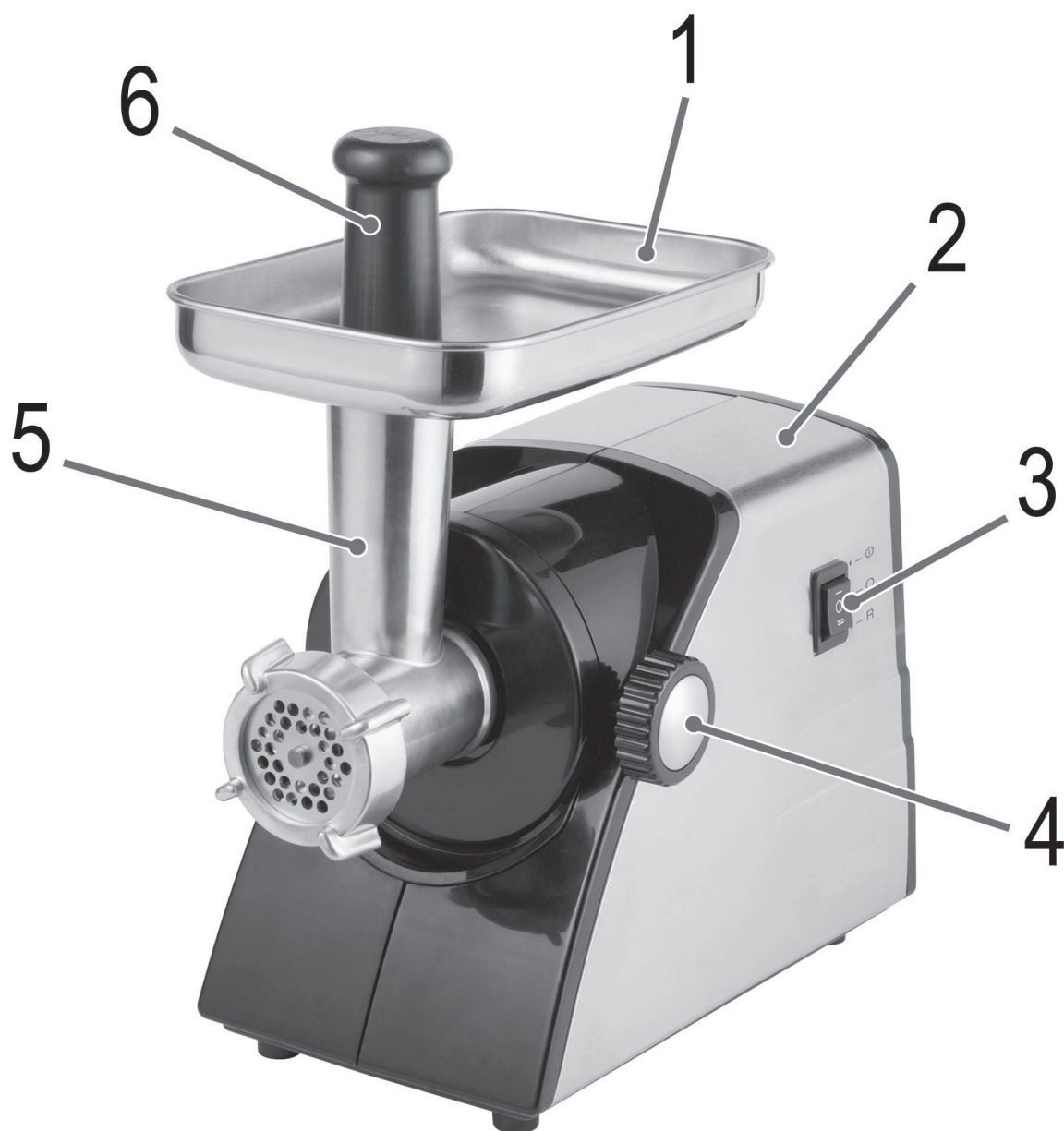
Fleischwolf PC-FW 1060

Gehaktmolen • Hachoir à viande • Picadora de carne • Tritacarne
Meat Grinder • Maszynka do mielenia mięsa • Mlýnek na maso • Húsdaráló • М'ясорубка
Мясорубка • مفرمة لحم



Übersicht der Bedienelemente

Locatie van de bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • Umístění ovládacích prvků • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Instrukcja użytkowania

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie będzie ze sobą niosło wiele korzyści.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźnie zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

UWAGA:

Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

WSKAZÓWKA:

Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Spis treści

Lokalizacja kontrolki.....	3
Rysunki A – D	4
Ogólne uwagi	49
Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem	50
Opis części/ części dostarczone	51
Przeznaczenie.....	51
Wypakowanie urządzenia	51
Przygotowanie.....	51
Montaż maszyny do mielenia mięsa	52
Instalacja akcesorium do kielbas	52
Instalacja akcesorium „Kebbe“	52
Instalacja akcesorium do ciastek	52
Podłączenie do zasilania	52
Funkcje przełącznika.....	52
Działanie.....	53
Czyszczenie	53
Przechowywanie	54

Usterki i sposoby ich usuwania.....	54
Dane techniczne	55
Warunki gwarancji.....	55
Usuwanie.....	56

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Nie dotykać części ruchomych.
- Przed wymianą akcesoriów odczekaj do całkowitego zatrzymania noża.
- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze korzystaj z dołączonego tampera. Nigdy nie wkładać palców ani żadnych narzędzi do przewodu napełniania!
- Zachowaj odpowiednią ostrożność podczas wyjmowania i czyszczenia noża!
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

OSTRZEŻENIE:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

- Nie używaj do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości lub muszle.
- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.

Opis części/ części dostarczone

- 1 Podajnik
- 2 Silnik
- 3 Przełącznik D/O/R (wł./wył./wstecz)
- 4 Śruba
- 5 Obudowa spirali
- 6 Popychacz

Stosowanie do innych zastosowań jest uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i nieprawidłowe i może prowadzić do uszkodzenia mienia i obrażeń ciała.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia spowodowane użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem.

Rysunki A do D:

- 7 Spirala
- 8 Nóż
- 9 3 sitka (drobne, średnie, grube)
- 10 Wtyczka
- 11 Akcesorium do kielbas
- 12 2-częściowa nasadka do kebbe
- 13 2-częściowa końcówka do ciastek
- 14 Szyna na ciastka

Przeznaczenie

Urządzenie to służy do

- Rozdrabniania produktów.
- Kształtowania makaronu lub ciasta przy użyciu różnych akcesoriów.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do tego celu i powinno być wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

Może ono być eksploatowane jedynie w sposób, jaki został opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

Urządzenia nie można wykorzystywać w celach komercyjnych.

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Zdjąć wszystkie materiały opakowania, takie jak folie, materiały wypełniające, uchwyty kablowe oraz kartony.
3. Sprawdzić całą dostawę pod kątem kompletności
4. Jeśli zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona, nie wolno korzystać z urządzenia. Natychmiastowo należy zwrócić je do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

W urządzeniu wciąż może pozostawać kurz i pozostałości produkcyjne. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Przygotowanie

Należy również zapoznać się z przeglądami umieszczonymi na stronach 3 i 4.

1. Otworzyć pojemnik na obudowę śruby oraz samą śrubę (4).
2. Zamontować obudowę (5) na śrubie z szyjką ustawioną pionowo. Dokręcić śrubę w prawo.

3. Proszę umieścić tacę napelniania na króćcu napelniania w taki sposób, aby mocowanie tacy znajdowało się powyżej korpusu silnika.
4. Proszę wsunąć skręcarkę (7) w poziomą część obudowy skręcarci, aż oś mechanicznie się zazębi.

Zapoznaj się z akapitami dotyczącymi montażu maszynki do mięsa, nasadki do kebbe, nasadki do kielbas lub akcesorium do ciastek.

Montaż maszynki do mielenia mięsa

- Zapoznaj się z ilustracjami „A” (Strona 4).
 - Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.
5. Włóż nóż na wał spirali, z zaostrzoną krawędzią skierowaną na zewnątrz.
 6. Wybrać sitko (9).

i WSKAZÓWKA:

Prowadnice umieszczone są we wcięciu obudowy spirali.

7. Rotate the catch clockwise.

Patrz „Podłączenie do zasilania/Działanie”.

Instalacja akcesorium do kielbas

- Zapoznaj się z ilustracjami „B” (Strona 4).
 - Postępuj zgodnie z opisem podanym w tematach „Przygotowanie” i „Montaż maszynki do mielenia mięsa” (punkty od 1 do 6).
7. Umieść akcesorium do kielbas na obudowie spirali.
 8. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Patrz „Podłączenie do zasilania/Działanie”.

Instalacja akcesorium „Kebbe”

i WSKAZÓWKA:

Wstęgi mięsa lub ciasta mogą być wykonywane za pomocą akcesorium „Kebbe”.

- Zapoznaj się z ilustracjami „C” (Strona 4).
- Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.

5. Umieść 2-częściowe akcesorium Kebbe na wale spirali.

i WSKAZÓWKA:

Prowadnice na przystawce umieszczone są we wcięciu obudowy spirali.

6. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Patrz „Podłączenie do zasilania/Działanie”.

Instalacja akcesorium do ciastek

i WSKAZÓWKA:

Po przygotowaniu ciasta możesz kształtować różne formy za pomocą tego akcesorium. Jest to szczególnie przydatne np. do pierniczków i ciastek świątecznych.

- Zapoznaj się z ilustracjami „D” (Strona 4).
 - Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.
5. Wstawić 2- częściową końcówkę na ciastka (13).
 6. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
 7. Przesunąć szynę (14) poprzez otwory na końcówce do ciastek.

Patrz „Podłączenie do zasilania/Działanie”.

Podłączenie do zasilania

- Upewnij się, że przełącznik funkcji ustawiony jest na „O” (Wył.).
- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.

Funkcje przełącznika

Urządzenie wyposażone jest w funkcję pracy do przodu i do tyłu. Jeśli spirala się zablokuje, możesz użyć funkcji wstecznej, aby ją odblokować.

- Do przodu:

- Ustaw przełącznik (3) na „D”. Urządzenie działa w trybie „Do przodu”.

- **Do tyłu:**
 - Ustaw przełącznik (3) na „O” i poczekaj na wyłączenie silnika.
 - Nacisnąć „R” na przełączniku (3). Urządzenie będzie w trybie „powrotu” dopóki trzymamy dociśnięty przełącznik.

Wyłączanie

- Przełącz przełącznik bezpieczeństwa (3) na „O” i wyjmij wtyczkę.

Działanie

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Zawsze korzystaj z dołączonego tampera. Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych narzędzi do otworu napełniania!

UWAGA:

Nie używaj urządzenia bez przerwy dłużej, niż przez 10 minut. Przed ponownym użyciem należy poczekać na jego ostygnięcie przez 10 minut.

WSKAZÓWKA:

- Proszę pokroić mięso na kawałki o wielkości ok. 2,5 cm. Proszę uważać, aby w mięsie nie znalazły się kości lub żyły.
- Aby grubo posiekać mięso, użyć tarczy z otworami.
- W drugim kroku należy wybrać perforowaną tarczę z drobniejszymi lub grubszymi otworami, zależnie, jak drobno chcemy zmielić nadzienie.
- Posmarować sitka delikatnie olejem roślinnym przed wykonaniem pracy.

- Włożyć mięso lub ciasto do szyjki do napełniania.
- Można rozłożyć mięso lub ciasto na tacce do napełniania (1).

Produkcja kielbas

WSKAZÓWKA:

- Możesz używać flaków naturalnych lub sztucznych.
- Jeśli decydujesz się na użycie flaka naturalnego, najpierw przez pewien czas mocz go w wodzie.
- Dopóki nie nabierzesz wprawy, możesz wyłączać urządzenie po każdym odcinku kielbasy.

1. Zrób węzeł na końcu flaka.
2. Wsuń flak na akcesorium do kielbas.
3. Włożyć pastę kielbasianą do szyjki.
 - Masa wędliny jest wyciskana przez akcesorium do kielbas i flak zostaje napełniony.
 - Upewnij się, że flak wędliny zostaje napełniony „luźno”, gdyż w przeciwnym razie może zostać rozerwany podczas rozszerzania się kielbasy przy gotowaniu i/lub smażeniu.
4. Po osiągnięciu odpowiedniej długości przez pierwszą kielbasę, ściśnij ją palcami przy końcówce akcesorium do kielbas.
5. Skręć kielbasę wokół jej własnej osi raz lub dwa razy.

Akcesorium do ciastek

1. Nałóż ciasta do podajnika i napełniacza.
2. Przytrzymuj wstęgi ciasta przy wylocie ręką i przycinaj je do odpowiedniej długości.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem urządzenia zawsze wyciągaj wtyczkę zasilającą i czekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Podczas czyszczenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie zespołu silnika. Mogłoby to spowodować porażenie prądem lub pożar.

△ UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Zespół silnika

- Zespół silnika przecieraj tylko wilgotną szmatką, a następnie osuszaj za pomocą suchej szmatki.

Podajnik, spirala, obudowa spirali i wszystkie akcesoria

△ UWAGA:

Nie myj tych części w zmywarce do naczyń. Powierzchnie mogą utracić połysk.

- Te części mogą być czyszczone ręcznie w zlewie.
- Spłucz czystą wodą i osusz części.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem. Począć na całkowite osuszenie akcesoriów.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, kiedy nie jest użytkowane przez dłuższy czas.
- Zawsze przechowywać urządzenie w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Regularnie smarować sitka olejem roślinnym.

Usterki i sposoby ich usuwania

Nieprawidłowość	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdzić wyjście za pomocą innego urządzenia. Włożyć prawidłowo wtyczkę zasilania. Sprawdzić bezpiecznik sieci.
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanym fachowcem- specjalistą.
Urządzenie jest zablokowane.	Pozostałości mięsa przylegają do śruby.	1. Ustawić przełącznik (3) w poz. „O” i poczekać na zatrzymanie silnika. 2. Ustawić przełącznik (3) w poz. „R”, aby uwolnić zapchane pozostałości mięsa. 3. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. 4. Można już usuwać przywierające osady.

Dane techniczne

Model: PC-FW 1060
Zasilanie: 220-240 V~, 50 Hz
Zużycie mocy: 400 W nom.
Moc maksymalna w razie blokady: ... 1000 W maks.
Poziom ciśnienia dźwięku: 85 dB(A)
Stopień ochrony: II
Masa netto (bez akcesoriów): ok. 3,95 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze słabymi poprawkami, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „kubła na kółkach“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.