

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Profi-Fleischwolf PC-FW 1173

Professionele vleesmolen • Hachoir professionnel • Picadora de carne profesional
Tritacarne professionale • Professional mincer • Profesjonalna maszynka do mięsa
Professzionális húsdaráló • Профессиональная мясорубка • المفرمة الاحترافية

CE

Übersicht der Bedienelemente

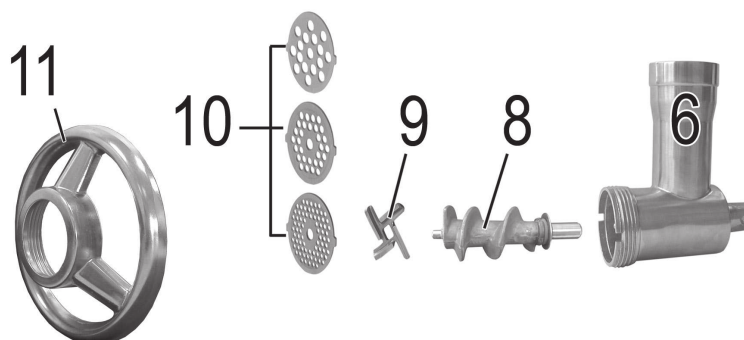
Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



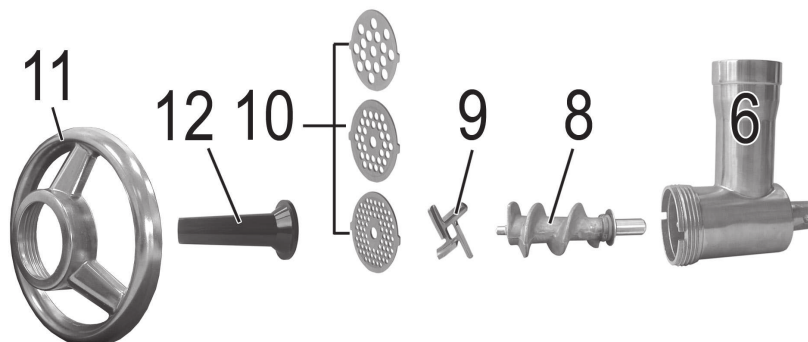
Montage des Fleischwolfes

Montage van de vleesmolen • Assemblage du hachoir à viande • Montaje de la picadora de carne
Montaggio del tritacarne • Assembly of the Meat Grinder • Montaż maszynki do mielenia mięsa
A húsdaráló felhelyezése • Установка мясорубки • تركيب مفردة اللحم

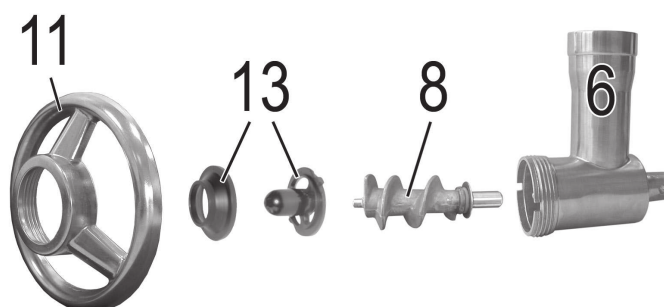
A



B



C



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:



OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Montaż maszyny do mielenia mięsa.....	4
Ogólne uwagi	42
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia.....	42
Rozpakowanie urządzenia	44
Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy	44
Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	44
Wskazówki dotyczące użytkowania	44
Przygotowanie	45
Montaż maszyny do mielenia mięsa.....	45
Instalacja akcesorium do kielbas.....	45
Instalacja akcesorium „Kebbe”	45
Podłączenie elektryczne	45
Funkcje przełącznika	45

Obsługa	45
Czyszczenie	46
Przechowywanie	46
Eliminowanie usterek i zakłóceń.....	47
Dane techniczne	47
Warunki gwarancji.....	47
Usuwanie	48

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 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 wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenia należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Nie dotykać części ruchomych.
- Przed wymianą akcesoriów odczekaj do całkowitego zatrzymania noża.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze korzystać z dołączonego popychacz. Nigdy nie wkładać palców ani żadnych narzędzi do przewodu napelniania!
- Zachowaj odpowiednią ostrożność podczas wyjmowania i czyszczenia noża!
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- 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.

⚠ UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Prosimy przestrzegać instrukcji, jak określono w rozdziale „Czyszczenie”.

- Nie używaj do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości lub muszle.
- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.
- Używać tego urządzenia tylko do przetwarzania żywności. Nieuprawnione używanie do innych celów może spowodować obrażenia ciała.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe takie, jak folie z tworzyw sztucznych, materiał wypełniający, opaski zaciskowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź zawartość pod kątem brakujących części.
4. W razie, gdy zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona nie wolno korzystać z urządzenia. Należy zwrócić je bezzwłocznie do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzenie mogą znajdować się kurz i pozostałości produkcyjne. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

1. Podajnik
 2. Przełącznik ON/O/R (do przodu/wył./wstecz)
 3. Przełącznik funkcyjny ON/R (wł./wstecz)
 4. Silnik
 5. Śruba
 6. Obudowa spirali
 7. Popychacz
- Rysunki A - C**
8. Spirala
 9. Nóż
 10. 3 perforowane dyski (drobne, średnie, grube)
 11. Wtyczka
 12. Akcesorium do kielbas
 13. 2-częściowa nasadka do kebbe

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie to służy do

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach.

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

Urządzenia nie można wykorzystywać w celach komercyjnych.

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.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Nie używać do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości czy muszle.
- Mięso pokroić na kawałki o długości około 2,5 cm. Sprawdzić, czy nie ma w nim kości czy ścięgien.
- Do zgrubnego rozdrabniania mięsa użyć sitka o największych otworach.
- W drugim kroku założyć sitko o mniejszych otworach. Zależy to od tego, jak drobno ma być zmielone mięso.
- Przed rozpoczęciem pracy sitka maszyny lekko powlec warstwą tłuszczu roślinnego.
- Do mielenia mięsa należy pod wylotem maszyny umieścić naczynie.
- Za pomocą przystawki „Kebbe” (13) można formować rurki mięsne lub z ciasta.

Formowanie kielbas

- Można użyć zarówno prawdziwych flaków jak i sztucznych osłonek.
- Jeśli zdecydowaliśmy się na naturalne jelita, przed użyciem należy je przez pewien czas namoczyć w wodzie.
- Zawiązać węzeł na końcu flaka.
- Nasunąć flak na przystawkę do wyrobu kielbas.
- Gdy kielbaska osiągnie żądaną długość, należy ją uchwycić palcami tuż przy przystawce i raz lub dwa razy obrócić wokół jej osi.
- Sprawdzić, czy mięso kielbasy jest „luźno” nadziane w jej flaku, gdyż podczas gotowania lub pieczenia zwiększy swoją objętość, co może spowodować rozerwanie flaka czy osłoneki.
- Jeśli pierwsza kielbasa osiągnie wymaganą długość, ścisnąć palcami kielbasę na końcu przystawki do sporządzania kielbas.
- Raz lub dwa razy okręcić kielbasę wokół jej własnej osi.

- Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, po osiągnięciu żądanej długości formowanej kielbasy urządzenie można wyłączyć.

Przygotowanie

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

1. Przy pomocy śruby (5) w urządzeniu proszę otworzyć mocowanie dla obudowy spirali.
2. Proszę umieścić obudowę spirali (6) w napędzie spirali krótcem napelniania do góry, a następnie proszę ponownie dokręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Proszę umieścić tacę napelniania na krótcu napelniania w taki sposób, aby mocowanie tacy znajdowało się powyżej korpusu silnika.
4. Proszę wsunąć spiralę (8) w poziomą część obudowy skrętki, aż oś mechanicznie się zazębi.

Montaż akcesoriów opisany jest w poniższych działach. Przygotować maszynkę zgodnie z wymaganiami.

Montaż maszynki do mielenia mięsa

WSKAZÓWKI:

Zaprojektowany pakiet złożony z perforowanych dysków reprezentuje jednostkę połączonych ze sobą na stałe krążków. Nie powinno się dopuścić do jego poluzowania, pod żadnym warunkiem.

- 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 (10). Użyć zagłębień, aby to wykonać.
 7. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Podłączenie elektryczne” & „Obsługa”.

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.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Podłączenie elektryczne” & „Obsługa”.

Instalacja 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. Użyć zagłębień, aby to wykonać.
 6. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Podłączenie elektryczne” & „Obsługa”.

Podłączenie elektryczne

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, którego chcemy użyć jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacja na ten temat znajduje się na plakietce znamionowej.
2. Upewnij się, że przełącznik funkcji ustawiony jest na „O” (Wyl.).
3. Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepięsowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem.

Funkcje przełącznika

Przełącznik funkcyjny ON/R (wł./wstecz)

Za pomocą przełącznika (3) wybrać żądany tryb operacyjny dla przełącznika (2).

Przełącznik ON/O/R (do przodu/wył./wstecz)

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

- Do przodu

- Ustawić przełącznik (3) w poz. „ON”.
- Ustawić przełącznik (2) na „ON”. Urządzenie działa w trybie „do przodu”.

- Do tyłu

- Ustawić przełącznik (2) na „O” i poczekaj na wyłączenie silnika.
- Ustawić przełącznik (3) na „R”. Nacisnąć „R” na przełączniku (2). Urządzenie będzie w trybie „do tyłu” dopóki trzymamy dociśnięty przełącznik.

- Wyłączanie

- Ustawić przełącznik (2) na „O” i wyjmij wtyczkę.

Obsługa



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Zawsze korzystać z dołączonego poppychacz. Nigdy nie wkładać palców ani żadnych narzędzi do otworu napelniania!

⚠ UWAGA:

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

1. Kawałki mięsa (pasztet/ mięso do kielbasy lub ciasto) wkładać na tackę napelniania i następnie do w szyki zasypowej.
2. Napelnić mięsem lub ciastem, w razie potrzeby docisnąć popychaczem (7).

Zakończenie pracy

1. Odłączyć wtyczkę zasilania.
2. Rozmontować wszystkie części maszyny do mielenia mięsa.
3. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.

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.
- Nożyk maszyny do mielenia mięsa jest ostry! Zachodzi **ryzyko uszkodzenia ciała!** Postępować ostrożnie podczas demontażu, czyszczenia i montażu poszczególnych elementów.

⚠ UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących 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.
- Splucz czystą wodą i osusz części.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem. Poczekaj 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.

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie ma dopływu zasilania.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanym fachowcem specjalistą.
	Przełącznik funkcyjny (3) ustawiony w poz. „R”.	Ustawić przełącznik funkcyjny w poz. „ON”.
Urządzenie jest zablokowane.	Pozostałości mięsa przylegają do śruby.	1. Ustawić przełącznik (2) w poz. „O” i poczekać na zatrzymanie silnika. 2. Ustawić przełącznik funkcyjny w poz. (3) „R”. 3. Nacisnąć „R” na przełączniku (2), aby uwolnić zapchane pozostałości mięsa. 4. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. 5. Można już usuwać przywierające osady.

Dane techniczne

Model:.....PC-FW 1173
 Zasilanie:.....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Nominalny zużycie mocy:.....650 W
 Maksymalny zużycie mocy:.....2000 W
 Poziom ciśnienia dźwięku:.....84 dB(A)
 Stopień ochrony:.....II
 Masa netto:ok. 5,2 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

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 wylądowania 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 śladami poprawek, 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. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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.