

MX 235 Plus



130116

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 2.0

Data sporządzenia: 2020-07-28

Oryginalna instrukcja obsługi

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Bezpieczeństwo..... | 2 |
| 1.1 | Objaśnienie haseł ostrzegawczych | 2 |
| 1.2 | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 3 |
| 1.3 | Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 6 |
| 1.4 | Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem | 6 |
| 2 | Informacje ogólne | 7 |
| 2.1 | Odpowiedzialność i gwarancja..... | 7 |
| 2.2 | Ochrona praw autorskich | 7 |
| 2.3 | Deklaracja zgodności..... | 7 |
| 3 | Transport, opakowanie i magazynowanie | 8 |
| 3.1 | Kontrola dostawy | 8 |
| 3.2 | Opakowanie..... | 8 |
| 3.3 | Magazynowanie | 8 |
| 4 | Parametry techniczne..... | 9 |
| 4.1 | Dane techniczne | 9 |
| 4.2 | Zestawienie podzespołów urządzenia | 10 |
| 5 | Instalacja i obsługa | 12 |
| 5.1 | Instalacja..... | 12 |
| 5.2 | Montaż i demontaż..... | 14 |
| 5.3 | Obsługa | 16 |
| 6 | Czyszczenie i konserwacja..... | 19 |
| 6.1 | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia | 19 |
| 6.2 | Czyszczenie..... | 19 |
| 6.3 | Konserwacja | 21 |
| 7 | Możliwe usterki | 22 |
| 8 | Utylizacja | 22 |



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

PL

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie hasel ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.

**OSTRZEŻENIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.

**OSTROŻNIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarć elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.

- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektrycznego należy zawsze chwycić za wtyczkę.

Eksplatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany i przeszkolony personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

PL

Bezpieczeństwo podczas obsługi miksera ręcznego

- Podczas pracy nigdy nie dotykać poruszających się części urządzenia.
- Gdy urządzenie jest włączone i pracuje, nigdy nie dodawać do garnka produktów ani przedmiotów, które posiadają inne właściwości niż produkty odpowiednie do używania urządzenia zgodnego z przeznaczeniem, takich jak np. kości, zamrożone mięso, produkty inne niż spożywcze, lub inne przedmioty, jak chusteczki na szyję itp.
- Nigdy nie chwytać urządzenia w miejscach innych niż te przewidziane do normalnego użytkowania.
- Nigdy nie trzymać, nie obsługiwać i nie uruchamiać urządzenia tylko za pomocą jednej ręki.
- Przy podłączonym i pracującym urządzeniu zabrania się dociskania do dna garnka innych produktów spożywczych lub składników, lub zlecenia innym osobom dociskania, jak również wprowadzania do garnka rąk lub innych części ciała podczas pracy urządzenia .

Bezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w garnku z produktami spożywczymi do obróbki głębiej niż do oznaczenie poziomu zanurzenia.
- Nigdy nie wyciągać urządzenia z garnka, dopóki się ono całkowicie nie zatrzyma, i nie wcześniej niż 10 sekund po wyłączeniu urządzenia.
- Nigdy nie usuwać z urządzenia elementów zabezpieczających ani wskazówek ostrzegawczych, częściowo ani w całości.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeśli nie zostały podjęte wszelkie środki w celu wyeliminowania ryzyka rezydualnego.

Ryzyko rezydualne wynikające z usunięcia stałych osłon, ingerencji w uszkodzone / zużyte części

- W żadnych okolicznościach użytkownik nie ma prawa próbować otwierać lub usuwać stałej osłony ani modyfikować elementów zabezpieczających.
- Podczas uzupełniania, konserwacji oraz czyszczenia, jak również podczas wszystkich innych czynności manualnych na urządzeniu, podczas których ma miejsce wprowadzanie rąk lub innych części ciała w obszary niebezpieczne urządzenia, pozostaje ryzyko rezydualne, polegające przede wszystkim na:
 - uderzeniu się w elementy urządzenia,
 - obtarciu i/lub otarciu na szorstkich elementach urządzenia,
 - zranieniu na spiczastych elementach,
 - powstaniu ran ciętych od ostrych elementów,
 - złapaniu w poruszające się elementy (np. różga).
- Pozostaje ryzyko rezydualne podczas czyszczenia lub usuwania resztek z noża z powodu koniecznego włożenia rąk w pobliżu noża, co może prowadzić przede wszystkim do skaleczenia przez ostre części.
- Z tego powodu użytkownik i technik-konserwator muszą być przeszkoleni w zakresie ingerencji manualnych przy otwartych osłonach i wynikających z tego ryzykach, a także być upoważnieni przez osobę odpowiedzialną. Muszą oni również nosić odpowiednią osobistą odzież ochronną lub rękawice odporne na przecięcie.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.

- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Miksowanie, rozcierania na purée i rozdrabnianie odpowiednich ciepłych i zimnych potraw.
- Mieszanie, ubijanie i emulgowanie (za pomocą odpowiedniej trzepaczki i emulgatora - wyposażenie opcjonalne)

To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku profesjonalnego.

PL

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Rozdrabnianie zamrożonych produktów spożywczych
- Rozdrabnianie wyjątkowo twardych produktów spożywczych, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy lub zboża
- Rozdrabnianie kości
- Rozdrabnianie produktów inne niż spożywcze oraz innych przedmiotów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

PL

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

| | |
|---|------------------------------|
| Nazwa: | Mikser ręczny MX 235 Plus |
| Numer artykułu: | 130116 |
| Materiał: | CNS 18/10, tworzywo sztuczne |
| Materiał końcówki miksującej: | CNS 18/10 |
| Długość końcówki miksującej w mm: | 235 |
| Maksymalna prędkość obrotowa miksera w obr./min.: | 15000 |
| Obróbka maks. w l.: | 20 |
| Długość przewodu w m: | 1,8 |
| Wartość przyłączeniowa: | 0,25 kW / 230 V / 50-60 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 75 x 135 x 515 |
| Ciężar w kg: | 1,4 |

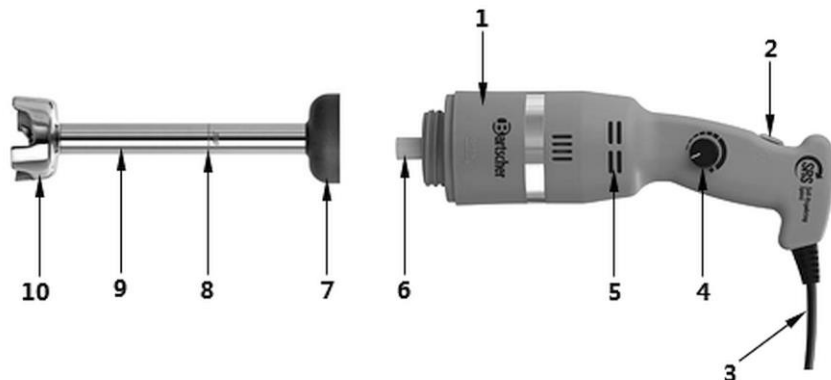
PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Zaprojektowany do miksowania, rozcierania na purée, rozdrabniania
- Sterowanie: elektroniczne, pokrętko, przycisk
- Regulacja prędkości: bezstopniowo
- Zdejmowana końcówka miksująca
- Wersja noża: 2 ostrza, Ø 46 mm
- Włącznik/wyłącznik
- Ergonomiczny uchwyt

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Korpus urządzenia z jednostką silnika | 2. Włącznik/wyłącznik |
| 3. Przewód zasilający | 4. Regulator prędkości |
| 5. Otwory wentylacyjne | 6. Szybkozłącze |
| 7. Pierścień blokujący | 8. Oznaczenie poziomu zanurzenia |
| 9. Końcówka miksująca | 10. Stopa miksująca z nożem |

PL

Zastosowanie i podzespoły

Mikser ręczny to przenośne urządzenie, które może być używane do miksowania, rozcierania na purée, rozdrabniania itd. w cateringu i kuchniach komercyjnych.

Dzięki temu urządzeniu można przygotowywać bezpośrednio w garnku zupy, purée, kremy, marcepan, kremy serowe i in.

Idealne także do piekarni i cukierni do obróbki czekolady, sosów i kremów.

Urządzenie składa się z silnika elektrycznego, który jest umieszczony w odlewie z tworzywa sztucznego (samodzielny korpus urządzenia). Końcówkę miksującą nakłada się na szybkozłącze za pomocą pierścienia blokującego i mocuje na wale silnika poprzez obracanie.

Potrzebne produkty spożywcze należy umieścić w odpowiednim pojemniku.

Następnie, używając obu rąk, poprzez mocny chwyt w przewidzianych do tego miejscach (zob. rys. 3):

- wstawić urządzenie z założoną końcówką miksującą do pojemnika lub garnka;

Parametry techniczne

- uruchomić poprzez wciśnięcie włącznika/wyłącznika i pracować, dopóki produkt nie zostanie do końca obrobiony;
- wyłączyć i po odczekaniu ok. 10 sekund wyjąć z pojemnika i odłożyć na odpowiednią powierzchnię.

Urządzenie posiada takie tryby pracy i właściwości, że może działać:

- dotykając dna pojemnika (końcówką miksującą lub opcjonalnie emulgatorem), przy czym oznaczenie poziomu zanurzenia nie może być jednak przekroczone.
- znajdując się w powietrzu, jednak gdy jest trzymane oburącz (opcjonalnie z trzepaczką).

Start

Uruchomienie pulsacyjne następuje tylko poprzez naciśnięcie na włącznik/wyłącznik (2).

Urządzenie pracuje tylko przy wciśniętym włączniku/wyłączniku (2).

Opróżnianie obrobionych produktów odbywa się ręcznie, po zakończeniu cyklu obróbki i usunięciu urządzenia z pojemnika.

Wszystkie materiały mające bezpośredni kontakt z żywnością są zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny żywności.

W zależności od potrzeb eksploatacyjnych i produkcyjnych urządzenie może być wyposażone w różne elementy dodatkowe (rozdział „Wyposażenie dodatkowe”).

Wyposażenie dodatkowe (nie zawarte w dostawie art. nr 300116!)

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

Materiał: stal chromowo-niklowa 18/10,
tworzywo sztuczne

Długość trzepaczki: 170 mm

Wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm

Waga: 0,4 kg.

Nr art.: 130117



Emulgator MX 235 Plus EM235

Materiał: stal chromowo-niklowa 18/10,
tworzywo sztuczne

Tarcza: Ø 46 mm

Długość emulgatora: 235 mm

Wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm

Waga: 0,4 kg.

Nr art.: 130118



PL

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.

Instalacja i obsługa

- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.

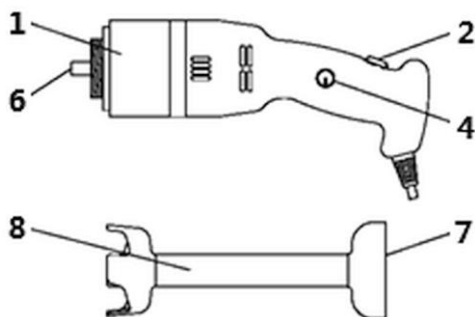
5.2 Montaż i demontaż

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo zranienia!

Wszelkie ingerencje mające na celu montaż lub demontaż jakiegokolwiek części urządzenia mogą odbywać się tylko przy wyłączonym silniku i wyciągniętej wtyczce sieciowej.

Montaż urządzenia odbywa się w kilku krokach:



Rys. 2

1. Nałożyć pierścień blokujący (7) końcówki miksującej (8) na szybkozłącze (6) korpusu urządzenia (1).
2. Przykręcić końcówkę miksującą (8) obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na korpusie urządzenia (1).

WSKAZÓWKA!

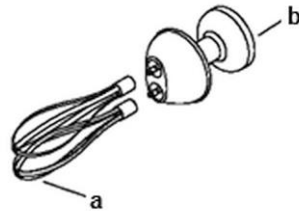
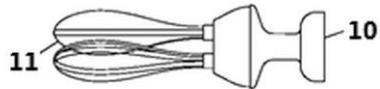
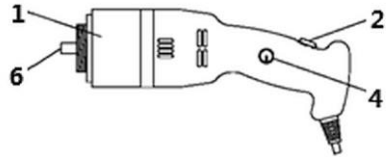
Postępować zgodnie ze wskazówkami na korpusie urządzenia!

Demontaż należy wykonać zgodnie z opisanymi przy montażu operacjami, ale w odwrotnej kolejności.

Montaż / demontaż kolejnych elementów wyposażenia (opcjonalnie)

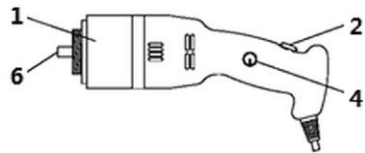
Trzepaczka

1. Nałożyć pierścień blokujący (10) trzepaczki (11) na szybkozłącze (6) korpusu urządzenia (1).
2. Przykręcić trzepaczkę (11) obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na korpusie urządzenia (1).
3. W celu zdemontowania (np. w celu czyszczenia) trzepaczki (a) ciągnąć ją tak długo, aż poluzuje się od kołnierza ustalającego (b).
4. W celu montażu nasadkę trzepaczki (a) wsunąć na kołki kołnierza ustalającego i docisnąć.



Emulgator

5. Nałożyć pierścień blokujący (12) emulgatora (13) na szybkozłącze (6) korpusu urządzenia (1).
6. Przykręcić emulgator (13) obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na korpusie urządzenia (1).



Demontaż należy wykonać zgodnie z opisanymi przy montażu operacjami, ale w odwrotnej kolejności.

5.3 Obsługa

Kontrole i testy przed uruchomieniem

| Kontrola / test | Procedura |
|---|---|
| Upewnić się, że: <ul style="list-style-type: none"> – w garnku nie ma żadnych obcych przedmiotów | Kontrola wzrokowa mająca na celu stwierdzenie, czy w garnku nie ma żadnych obcych przedmiotów, takich jak np. narzędzia, ręczniki itd., a także żadnych produktów nie będących produktami spożywczymi. W przypadku znalezienia takich przedmiotów należy je usunąć. |
| Kontrola czystości: <ul style="list-style-type: none"> – części zewnętrznych urządzenia – powierzchni akcesoriów – części wewnętrznych urządzenia | Wszystkie powierzchnie wymienionych części przed użyciem urządzenia muszą być poddane kontroli wzrokowej celem sprawdzenia ich czystości. W przypadku znalezienia pleśni lub innych zanieczyszczeń należy przeprowadzić czyszczenie tych części zgodnie ze wskazówkami w rozdziale 6.2. „Czyszczenie”. |
| Przegląd stanu: <ul style="list-style-type: none"> – stałych elementów zabezpieczających – korpusu urządzenia | Wszystkie stałe osłony itd. muszą spełniać swoje funkcje. Przeprowadzić kontrolę wzrokową danych elementów, aby upewnić się, że nie są one z zewnątrz uszkodzone. Elementy te muszą być bezwzględnie wymienione, gdy tylko widoczne są pierwsze ślady zużycia lub uszkodzenia. Skontaktować się z serwisem. |
| Przegląd zdolności operacyjnej: <ul style="list-style-type: none"> – przewidzianych do zapewnienia bezpieczeństwa elementów sterowania / kontroli – systemów sterowania | Wszystkie elementy muszą spełniać funkcje, do których są przewidziane. Sterować elementami bezpośrednio, tak aby wykonały oczekiwaną funkcję. Elementy wykazujące pierwsze oznaki zużycia lub uszkodzenia należy natychmiast wymienić. Skontaktować się z serwisem. |
| Upewnić się: <ul style="list-style-type: none"> – że po włączeniu nie słychać żadnych dziwnych odgłosów | Jeśli podczas kontroli systemów sterowania stwierdzono dziwne odgłosy, wskazujące np. na zatarcie lub uszkodzenia mechaniczne, natychmiast zatrzymać urządzenie, odłączyć od zasilania i powiadomić serwis. |

Tab. 1



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo ran ciętych!

Ręce i inne części ciała należy trzymać z dala od obszaru, gdzie znajduje się nóż końcówki miksującej, gdy jest ona przymocowana do jednostki silnika i urządzenie pracuje.

Niebezpieczeństwo zranienia rąk!

Podczas pracy nigdy nie sięgać rękami ani przyborami kuchennymi do pojemnika z produktami spożywczymi. Mogą się one zaczepić w ruchome części akcesoriów i spowodować zranienia.

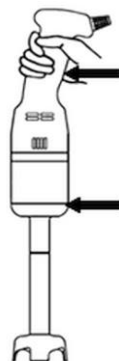
Uruchomienie / obróbka potraw

1. Oczyszczyć dokładnie urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale **6.2 „Czyszczenie“**.
2. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
3. Uruchomić urządzenie przestrzegając następujących wskazówek:
 - pozytywny wynik kontroli odnośnie zasilania elektrycznego;
 - podłączenie wtyczki do odpowiedniego gniazda zasilającego;
 - pozytywny wynik kontroli odnośnie montażu;
 - pozytywny wynik kontroli / testów przed uruchomieniem (Tabela 1);
 - kontrole w celu zapewnienia przestrzegania przepisów bezpieczeństwa.
4. Wprowadzić ręką do garnka produkty spożywcze, które mają zostać poddane obróbce.
5. Trzymać urządzenie **obiema rękami w przewidzianych do tego miejscach** (rys. po prawej):
 - jedną rękę na pierścieniu blokującym końcówki miksującej,
 - drugą rękę na korpusie urządzenia w obszarze włącznika/wyłącznika.

OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie zanurzać urządzenia w garnku z produktami spożywczymi do obróbki głębiej niż do oznaczenia poziomu zanurzenia.

Nigdy nie użytkować urządzenia na biegu jałowym.



Rys. 3

6. Wprowadzić końcówkę miksującą urządzenia do garnka.

7. Ustawić żadaną prędkość obrotową za pomocą regulatora prędkości.
8. Uruchomić urządzenie wciskając włącznik/wyłącznik i trzymać wciśnięty do zakończenia obróbki produktów spożywczych.
9. Gdy tylko obrabiane produkty spożywcze osiągną pożądaną jakość, zwolnić włącznik/wyłącznik.
10. Po zwolnieniu włącznika/wyłącznika odczekać co najmniej 10 sekund, i dopiero wówczas odłożyć urządzenie na odpowiednią powierzchnię roboczą.
11. W razie potrzeby przełożyć obrobione produkty spożywcze do odpowiedniego pojemnika.

Wyłączanie urządzenia

Wyłączając urządzenie wykonać następujące kroki:

- przed wyłączeniem upewnić się, że obróbka została zakończona lub że produkt osiągnął pożądaną jakość,
- zatrzymać urządzenie poprzez zwolnienie włącznika/wyłącznika,
- odczekać ok. 10 sekund, aż silnik całkowicie się zatrzyma,
- wyjąć urządzenie i odłożyć na odpowiednią powierzchnię,
- wyciągnąć wtyczkę sieciową urządzenia z gniazdka.

PL

Następnie można przeprowadzić czyszczenie urządzenia i akcesoriów zgodnie ze wskazówkami w rozdziale **6.2 „Czyszczenie“**.

Elementy zabezpieczające / termowłącznik ochronny

Jeśli urządzenie jest silnie eksploatowane, poddane zbyt długim okresom pracy lub przeciążone, termowłącznik ochronny automatycznie odłącza urządzenie.

W takim wypadku przed ponownym uruchomieniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

6 Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjki parowej.
- Nie używać strumienia sprężonego powietrza na obszary, w których znajduje się mąka oraz generalnie na urządzenie.
- Nie używać środków czyszczących zawierających chlor (nawet rozcieńczony), lub się z niego składających, jak np.: ługi wybielające, kwasy chlorowodorowe, środki przetykające do rur, środki czyszczące do marmuru, środki odkamieniające, itd. mogą negatywnie oddziaływać na właściwości stali i spowodować nieodwracalne plamy lub utlenienie. Nawet luźne wycieki wymienionych wyżej środków mogą utleniać i w niektórych przypadkach uszkadzać stal.
- Nie używać środków do czyszczenia srebra.

PL

6.2 Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nigdy nie stawiać ani nie kłaść urządzenia bezpośrednio w zlewie lub pod kurkiem z wodą.

Zawsze uważać, aby woda nie dostała się do urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo ran ciętych!

Nóż końcówki miksującej jest bardzo ostry.

Nigdy nie dotykać noża końcówki miksującej gołymi rękoma.

Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze używać rękawic odpornych na przecięcie.

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Przed i podczas czyszczenia nie chwycać nigdy za ruchome elementy nie sprawdzivszy wcześniej, czy są one zatrzymane i czy urządzenie na pewno jest odłączone od zasilania elektrycznego.

1. Urządzenie czyścić na koniec każdej zmiany roboczej, przed codziennym użyciem lub w razie potrzeby także częściej.

OSTROŻNIE!

Wszystkie powierzchnie i części urządzenia, które mają kontakt z artykułami spożywczymi i ewentualnie obszary kontaktu z artykułami spożywczymi (zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie narzędzi) i obszary znajdujące się w obrębie pracy urządzenia (górna powierzchnia umocowanego do urządzenia narzędzia i zewnętrzna powierzchnia urządzenia), należy regularnie czyścić, jak zostało to opisane poniżej, a na koniec dezynfekowane.

2. Przed czyszczeniem zdjąć z korpusu urządzenia akcesoria.
3. Podczas demontażu akcesoriów uwzględnić wskazówki zawarte w rozdziale „Montaż / demontaż”.
4. Usunąć z akcesoriów ewentualne resztki produktów żywnościowych (np. za pomocą plastikowego skrobaka)
5. Zdemontowane akcesoria czyścić za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki lub miękkiej szczotki do mycia naczyń i łagodnego środka myjącego.
6. Aby usunąć tłuszcz użyć denaturowanego alkoholu.
7. Następnie akcesoria opłukać czystą, ciepłą wodą.
8. Korpus urządzenia z jednostką silnika przetrzeć tylko miękką, lekko wilgotną ściereczką (nie ociekającą).
9. Dokładnie wysuszyć umyte elementy miękką, nie pozostawiającą włókien ściereczką.
10. Do dezynfekcji wszystkich powierzchni mających kontakt z żywnością i obszarów, które mogły ulec obryzgnięciu podczas pracy, użyć dostępnego w handlu

Czyszczenie i konserwacja

środek do czyszczenia i dezynfekcji, przystosowany do kontaktu z żywnością.
Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.

11. Nigdy nie myć urządzenia i akcesoriów w zmywarce do naczyń.

Przechowywanie

1. W przypadku dłuższych przerw w użyciu czyścić urządzenie tak jak to opisano powyżej.
2. Na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej używając ściereczki nanieść sporą ilość oleju wazelinowego, aby powierzchnie te były zabezpieczone przez dodatkową warstwę.
3. Owinąć elementy urządzenia w miękką, niestrzępiącą się ściereczkę.
4. Urządzenie należy przechowywać w suchym, czystym, nie narażonym na mróz i promienie słoneczne miejscu, niedostępnym dla dzieci. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

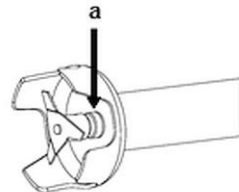
6.3 Konserwacja

UWAGA!

Przy uszkodzonych gumowych uszczelkach obrabiane produkty mogą dostać się do wnętrza urządzenia i spowodować jego uszkodzenie.

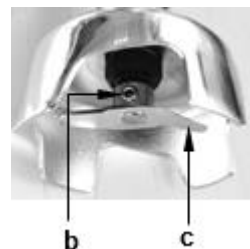
1. Należy kontrolować regularnie gumową uszczelkę (a) pod nożem (rys. po prawej).

Jeśli uszczelka gumowa (a) jest uszkodzona lub zużyta, konieczna jest jej wymiana.
Skontaktować się z serwisem.



Rys. 4

2. Ponadto należy zwrócić uwagę, aby nóż (c) był mocno przymocowany do wału końcówki miksującej za pomocą śruby bez łba (b) (rys. po prawej).



Rys. 5

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.


| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|--|
| Urządzenie nie działa: nóż się nie obraca | Brak napięcia | Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne. |
| | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego | Podłączyć wtyczkę do gniazdka |
| | Uszkodzony włącznik/wyłącznik | Skontaktować się z serwisem |
| Przerwanie pracy | Zadziałał termowłącznik ochronny z powodu zbyt długiej pracy / przeciążenia | Pozostawić urządzenie do ostygnięcia, a następnie ponownie uruchomić |
| | Przyczyna / przyczyny niemożliwe do zidentyfikowania | Skontaktować się z serwisem |

Tab. 2

PL

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

| | |
|---|---|
|  | Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyklingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy. |
|---|---|

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.