



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 -01.2010

Profesjonalny blender

MODEL: 484110, 484111



SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA	3
3. BUDOWA	4
3.1. Panel sterowania	4
4. DANE TECHNICZNE	4
5. MONTAŻ	5
5.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	5
5.2. Umieszczenie urządzenia.....	5
6. OBSŁUGA	5
6.1. Instrukcje dotyczące rozdrabniania gorących produktów.....	5
6.2. Osłona dźwiękochłonna (model 484110).....	6
7. DODATKOWE INFORMACJE	6
7.1. Resetowanie zabezpieczenia przed przegrzaniem.....	6
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	6
8.1. Czyszczenie i splukiwanie pojemnika.....	6
8.2. Dezynfekowanie i suszenie pojemnika	7
8.3. Czyszczenie i dezynfekowanie obudowy silnika:.....	7
9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	7
10. GWARANCJA	7

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

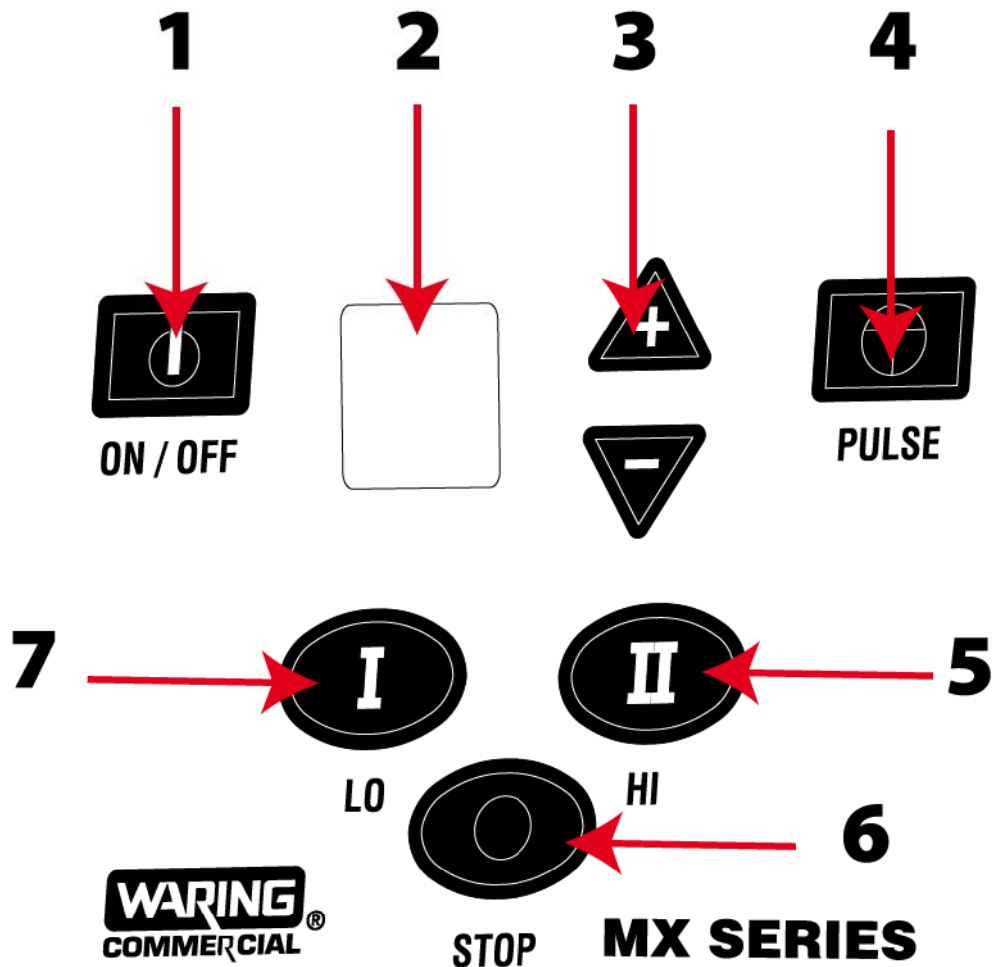
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Aby uniknąć poważnych uszkodzeń ciała oraz/lub zniszczenia urządzenia podczas cyklu jego pracy nie wolno wkładać do wnętrza urządzenia rąk ani jakichkolwiek przedmiotów. Gumowa szpatułka może być używana do czyszczenia wnętrza urządzenia, ale jedynie, gdy urządzenie nie pracuje.
- Należy unikać kontaktu z częściami urządzenia znajdującymi się w ruchu.
- Używanie przystawek oraz innych akcesoriów lub pojemników niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenie ciała.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- **UWAGA:** Noże są bardzo ostre. Należy obchodzić się z nimi z największą ostrożnością.
- Urządzenie można użytkować jedynie, gdy pokrywa jest założona.
- Podczas miksowania gorących płynów przed włączeniem urządzenia należy całkowicie usunąć środkową część dwuczęściowej pokrywy. Patrz instrukcje dotyczące rozdrabniania gorących produktów.
- Podczas długotrwałej pracy przy urządzeniu zaleca się używanie dźwiękochłonnych ochraniaczy na uszy.
- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby zapewnić swobodny dostęp do wtyczki.

3. BUDOWA

3.1. Panel sterowania



1. Przycisk ON/OFF - Wciśnięcie tego przycisku spowoduje włączenie lub wyłączenie zasilania urządzenia.
2. Wyświetlacz TIMERA.
3. Przyciski regulacji czasu TIMERA.
4. Przycisk Pulse – Wciśnięcie tego przycisku uruchamia urządzenie na czas jego trzymania na maksymalne obroty lub szybkie zwiększenie prędkości obrotów podczas cyklu obróbki produktów.
5. Przycisk HI – Wciśnięcie tego przycisku zapewnia pracę urządzenia na wysokich obrotach (30,000 obr./min.).
6. Przycisk STOP – Zatrzymuje pracę urządzenia (nie rozłącza zasilania).
7. Przycisk LO - Wciśnięcie tego przycisku zapewnia pracę urządzenia na niskich obrotach (21,000 obr./min.).

4. DANE TECHNICZNE

Model	484110	484111
Napięcie zasilające	230 V	230 V
Moc silnika	2,6 kW	2,6 kW
Moc	1,5 kW	1,5 kW
Obroty	2100/30000 obr/min	2100/30000 obr/min
Wymiary WxDxH	228x241x539 mm	228x241x539 mm
Pojemność pojemnika	2 l	2 l
Pojemność robocza pojemnika	1,9 l	1,9 l
Cykl pracy	1 minuta pracy / 3 min odpoczynku	1 minuta pracy / 3 min odpoczynku
Ochrona redukująca poziom hałasu	tak	nie

5. MONTAŻ

5.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

5.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni.

6. OBSŁUGA

1. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że przewód blendera jest odłączony od źródła zasilania.
2. Umieścić pojemnik na obudowie silnika w taki sposób, aby był on mocno osadzony, a sprzęgło napędowe odpowiednio zazębione. Następnie podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego źródła zasilania.
3. Włożyć przeznaczone do rozdrobnienia produkty do pojemnika i nałożyć pokrywę. Nie należy napełniać pojemnika powyżej linii MAX.
4. Państwa blender został wyposażony w elektroniczny membranowy panel sterowania. Na panelu znajduje się przycisk głównego wyłącznika zasilania STANDBY, przyciski HI II, LO I, STOP O i PULSE oraz czasomierz regulowany w zakresie 30 sekund ze strzałkami UP i DOWN do ustawiania czasu.
5. Aby włączyć blender należy wcisnąć przycisk STANDBY. Zaświeci się zielona dioda LED. Elektroniczny czasomierz wskaże 10 sekund (domyślnie). Wcisnąć strzałkę UP lub DOWN, aby ustawić żądany czas. Elektroniczny czasomierz wskaże czas obróbki w 5-sekundowych odstępach, aż do maksymalnego ustawienia 30 sekund. Po ustawieniu żądanego czasu obróbki wcisnąć przycisk HI II lub LO I, aby rozpocząć pracę urządzenia. Czasomierz będzie odliczał czas do 0 w 1-sekundowych odstępach, a następnie urządzenie wyłączy się. Wciśnięcie przycisku PULSE, STOP O lub przycisku STANDBY anuluje ustawienia czasomierza i urządzenie wyłączy się niezależnie od ustawionego na czasomierzu pozostałego czasu pracy

UWAGA: W przypadku jeśli zechcą Państwo wydłużyć lub skrócić czas podczas odliczania sekund przez czasomierz należy nacisnąć strzałkę UP lub DOWN. Ustawiony przedział czasu zwiększy się lub zmniejszy w odstępach 5-sekundowych.

6. Jeśli blender nie zostanie użyty przez 5 sekund funkcja czasomierza się wyłączy i urządzenie przejdzie w tryb sterowania ręcznego. Aby z powrotem włączyć czasomierz należy wcisnąć strzałkę UP lub DOWN. Przy ponownym użyciu elektronicznego czasomierza, wstępnie ustawiona wartość będzie odpowiadała wartości ostatniego ustawienia. Uwaga: Jeśli urządzenie zostanie wyłączone i odłączone od źródła zasilania czasomierz wróci do wartości domyślnej 10 sekund.
7. Dla załączenia ciągłej pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk LO I lub HI II. Po zakończeniu obróbki produktów należy wcisnąć przycisk STOP O. Dla krótkotrwałego włączenia urządzenia należy wcisnąć przycisk PULSE; Silnik będzie działał na najwyższych obrotach HI II do chwili, kiedy zostanie zwolniony przycisk.

UWAGA: Elektroniczny blender MX został zaprojektowany w taki sposób, aby zawsze zaczynać obróbkę produktów od prędkości LOW. Po wciśnięciu przycisku HI II urządzenie zacznie najpierw pracować w prędkości LOW, a po upływie 2 sekund przełączy się na prędkość HI II. To umożliwi bardziej równomierne rozdrobnienie produktów znajdujących się w pojemniku.

8. Pojemnik zdjąć z podstawy ale dopiero po upewnieniu się że silnik całkowicie się zatrzymał.

Nigdy nie zdejmować ani nakładać pojemnika gdy silnik jest w ruchu.

9. Oczyszczyć pojemnik po każdym użyciu.

10. Aby wyłączyć urządzenie należy wcisnąć przycisk ON/OFF. Zielona lampka zgaśnie.

6.1. Instrukcje dotyczące rozdrabniania gorących produktów

Aby zminimalizować ryzyko poparzenia podczas obróbki gorących produktów należy przestrzegać następujących środków i procedur bezpieczeństwa:

- Produkty gorące to takie, które mają temperaturę 38°C (100°F) lub wyższą.
- Ograniczyć ilość przetwarzanych produktów do 473,1 ml.
- Całkowicie usunąć część centralną z dwuczęściowej pokrywy przed włączeniem urządzenia. (To zapewni ujęcie gwałtownie podgrzanego i zwiększającego swoją objętość powietrza wewnątrz pojemnika podczas pracy blendera.)
- Należy zawsze rozpoczynać pracę urządzenia od ustawienia najniższej prędkości, a następnie zwiększyć obroty zgodnie z własnymi potrzebami.

- Nigdy nie należy ustawiać się bezpośrednio nad urządzeniem podczas włączania blendera lub podczas jego cyklu pracy.

6.2. Osłona dźwiękochłonna (model 484110)

Państwa urządzenie zostało wyposażone w wytrzymałą, poliwęglanową osłonę dźwiękochłonną w celu redukcji emitowanego hałasu podczas pracy urządzenia. Osłonę można zdemontować. Nadaje się do mycia w zmywarce.

Aby zdjąć osłonę dźwiękochłonną należy postępować według poniższych wskazówek:

1. Otworzyć drzwiczki osłony dźwiękochłonnej i wyjąć pojemnik blendera.
2. Usunąć gumową podkładkę pojemnika.
3. Odkręcić 3 śruby mocujące osłonę do podstawy blendera i zdjąć osłonę.

UWAGA: Aby ponownie założyć osłonę dźwiękochłonną należy zastosować procedurę odwrotną do podanej powyżej.

7. DODATKOWE INFORMACJE

7.1. Resetowanie zabezpieczenia przed przegrzaniem

Państwa urządzenie zostało wyposażone w przycisk do automatycznego resetowania służący do zabezpieczenia silnika przed przegrzaniem.

Jeśli podczas długotrwałej pracy lub pracy z dużym obciążeniem urządzenie przestanie działać należy wcisnąć przycisk STANDBY i odłączyć przewód zasilający urządzenie od źródła zasilania. Następnie należy opróżnić pojemnik blendera ze wszystkich przetworzonych produktów i odczekać około 5 do 10 minut, aby silnik ostygł.

Podłączyć przewód zasilający do źródła zasilania i kontynuować pracę.

Jeśli po wykonaniu wyżej podanych czynności urządzenie nie działa prawidłowo, należy je wyłączyć i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PO KAŻDORAZOWYM UŻYCIU BLENDERA POJEMNIK URZĄDZENIA MUSI BYĆ CZYSZCZONY I SUSZONY WEDŁUG PODANYCH NIŻEJ INSTRUKCJI. NIEWYCZYSZCZENIE POJEMNIKA MOŻE SPOWODOWAĆ OSADZANIE SIĘ RESZTEK ROZDRABNIANYCH PRODUKTÓW NA WEWNĘTRZNYCH USZCZELNIENIACH ZESPOŁU NOŻY I W EFEKCIE SPOWODOWAĆ ICH NIEWŁASCIWĄ PRACĘ.

- Mycie, splukiwanie, dezynfekowanie i suszenie pojemnika należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem urządzenia oraz zawsze, gdy urządzenie nie jest używane przez okres dłuższy niż jedna godzina.
- Umyć i splukać pojemnik po każdorazowym użyciu.
- Wyczyścić i zdezynfekować podstawę blendera przed pierwszym użyciem oraz po każdorazowym użyciu urządzenia.
- Zaleca się stosowanie roztworów myjących na bazie niemydlanych detergentów oraz roztworów dezynfekujących na bazie chloru o minimalnym stężeniu chloru 100 PPM.
- Przy powtarzającej się obróbce ciasta częste czyszczenie pojemnika przedłuży żywotność zespołu noży. Należy koniecznie zadbać, aby rzeczywisty czas pracy pomiędzy każdym myciem nie przekraczał 1/2 godziny.
- Nie należy używać pojemnika do przechowywania przetworzonych produktów.

8.1. Czyszczenie i splukiwanie pojemnika

1. ZDJĄĆ POJEMNIK Z PODSTAWY URZĄDZENIA. Zdjąć pokrywkę. Splukać wewnątrz pojemnika i pokrywkę pod bieżącą wodą. Wlać roztwór myjący do pojemnika. Wyszorować i wypłukać pod strumieniem wody wewnątrz pojemnika i pokrywkę, aby pozbyć się możliwie największej ilości resztek przetworzonych produktów. Opróżnić pojemnik.
2. Przetrzeć zewnętrzną część pojemnika miękką szmatką lub gąbką zwilżoną roztworem myjącym. Umyć obie części pokrywki w świeżym płynie myjącym. Napełnić pojemnik w 1/4 świeżym płynem myjącym i nałożyć pokrywkę. Umieścić pojemnik w normalnej pozycji roboczej na podstawie urządzenia i włączyć przełącznik na najwyższą prędkość HI II na dwie (2) minuty. Opróżnić pojemnik.
3. Powtórzyć czynności kroku (2) używając czystej wody do płukania zamiast płynu myjącego.

UWAGA: ABY ZMINIMALIZOWAĆ RYZYKO POPARZENIA TEMPERATURA PŁYNU MYJĄCEGO I WODY DO SPLUKIWANIA NIE MOŻE PRZEKRACZAĆ 46° C (115°F), A ILOŚĆ UŻYTYCH PŁYNÓW NIE MOŻE PRZEKRACZAĆ 1/4 POJEMNOŚCI POJEMNIKA.

PRZY UŻYCIU PŁYNÓW O WYŻSZEJ TEMPERATURZE LUB W WIĘKSZEJ ILOŚCI NALEŻY ZASTOSOWAĆ SIĘ DO WSKAZÓWEK ZAMIESZCZONYCH W CZĘŚCI INSTRUKCJI OBSŁUGI DOTYCZĄCEJ OBRÓBKI GORĄCYCH PRODUKTÓW.

8.2. Dezynfekowanie i suszenie pojemnika

1. Przetrzeć zewnętrzną część pojemnika miękką szmatką lub gąbką zwilżoną roztworem dezynfekującym.
2. Napełnić pojemnik płynem dezynfekującym i nałożyć pokrywkę. Umieścić pojemnik w normalnej pozycji roboczej na podstawie urządzenia i włączyć przełącznik na najwyższą prędkość (przycisk HI) na dwie (2) minuty. Opróżnić pojemnik. Usunąć pozostałości płynu dezynfekującego z zespołu noży poprzez umieszczenie pustego pojemnika na podstawie urządzenia i włączenie najwyższej prędkości (przycisk HI) pracy urządzenia na dwie (2) sekundy.
3. Wydezynfekować obie części pokrywki poprzez zanurzenie ich w płynie dezynfekującym na dwie (2) minuty.
4. Po ukończeniu dezynfekowania nie splukiwać pojemnika, ani części pokrywki. Pozostawić do wyschnięcia.

8.3. Czyszczenie i dezynfekowanie obudowy silnika:

1. **ODŁĄCZYĆ PRZEWÓD ZASILAJĄCY URZĄDZENIA OD ŹRÓDŁA ZASILANIA.** Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie obudowy silnika miękką szmatką lub gąbką zwilżoną roztworem myjącym, czystą wodą, a następnie roztworem dezynfekującym. Aby uniknąć przenikania płynów do wnętrza obudowy należy przed rozpoczęciem czyszczenia dokładnie wycisnąć szmatkę lub gąbkę do przecierania.

NIE ZANURZAĆ OBUDOWY SILNIKA W ROZTWORZE MYJĄCYM, WODZIE DO SPŁUKIWANIA ORAZ ROZTWORZE DEZYNFEKUJĄCYM.

2. Pozostawić obudowę silnika do wyschnięcia przed ponownym użyciem.

9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

10. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.