



stalgast
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v3.0 - 07.2013

Miesiarka spiralna

MODEL: 786100, 786200, 786350



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 nie posiadające 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. BUDOWA

2.1. Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do wyrabiania ciast ciężkich: np.:pizza, pierogi

2.2. Opis urządzenia



1. Dzieża
2. Osłona dzieży
3. Wyłącznik pracy urządzenia
4. Przełącznik zmiany prędkości (786350)
5. Włącznik pracy urządzenie

3. DANE TECHNICZNE

Model	786100	786200	786350
Napięcie zasilające	230 V	230 V	400 V
Moc	0,55 kW	0,75 kW	0,85/1,1 kW
Wymiary	360x680x750	380x690x730 mm	430x730x810 mm
Pojemność dzieży	10 l	20 l	35 l
Średnica dzieży	340 mm	360 mm	400 mm
Prędkość dzieży	15 obr/min	15 obr/min	8/16 obr/min
Masa	68 kg	70 kg	127 kg

4. MONTAŻ

Urządzenie przed instalacją do źródła zasilania prądem elektrycznym należy umieścić w miejscu w którym będzie ono pracować. Należy je ustawić na równej i stabilnej powierzchni oraz wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek.

4.1. Instalacja do źródeł zasilania

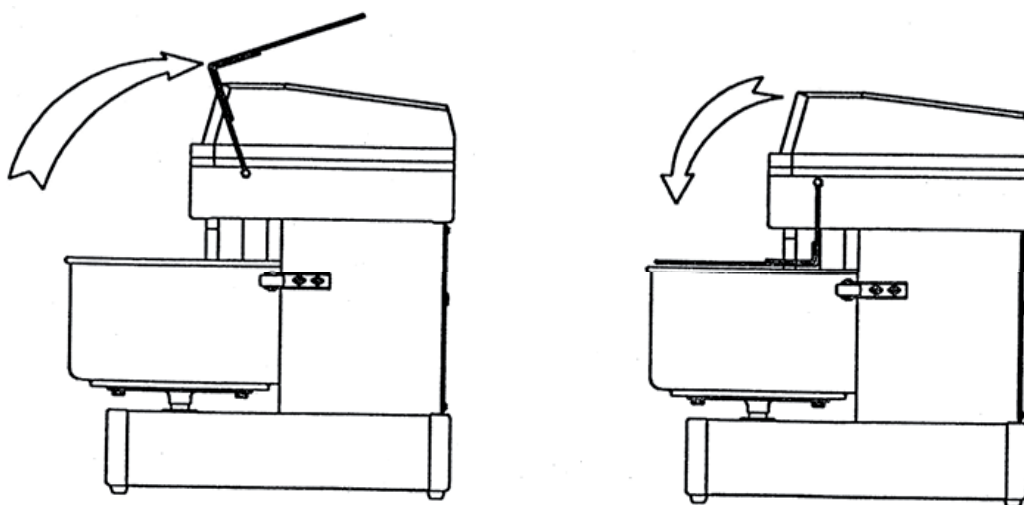
Urządzenie model 786200 należy podłączyć do gniazda zasilania prądem elektrycznym (230V) za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

Urządzenie model 786350 należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym (400V). Źródło zasilania powinno posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe. Instalację urządzenia powinna wykonać osoba z uprawnieniami elektrycznymi.

5. OBSŁUGA

Urządzenie wyposażone jest w osłonę bezpieczeństwa.

Urządzenie nie będzie pracować, jeżeli osłona bezpieczeństwa jest podniesiona. W celu uruchomienia urządzenia należy opuścić osłonę bezpieczeństwa.



1. Podnieść osłonę.
2. Wsypać mąkę lub inny produkt do dzieży.
3. Opuścić osłonę.
4. Włączyć zasilanie poprzez przekręcenie wyłącznika do pozycji „1” lub „2”, w zależności od modelu.
5. Nacisnąć przycisk start.
6. Zatrzymać urządzenie, gdy ciasto uzyskało prawidłową konsystencję. (Przycisk STOP po wciśnięciu się blokuje. Odblokowanie następuje po przekręceniu przycisku w kierunku strzałek.)
7. Podnieść osłonę i wyjąć ciasto.

UWAGA!

Podczas pracy miksarki nie wkładać rąk lub jakichkolwiek przedmiotów do dzieży urządzenia!

Nie czyścić, nie przeprowadzać prac konserwacyjnych, gdy urządzenie jest włączone.

Urządzenie nie powinno pracować bez przerwy przez dłuższy okres czasu.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. OSTRZEŻENIE:

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania prądem elektrycznym. W razie wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości w pracy urządzenia lub w razie awarii urządzenia należy niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym personelem technicznym (serwisem technicznym).

6.2. Czyszczenie

W celu uniknięcia nieprawidłowości w pracy urządzenia oraz ze względów higienicznych, czyszczenie urządzenia należy przeprowadzać po każdorazowym zakończeniu używania urządzenia oraz przy zmianie rodzaju wyrabianego ciasta.

Za pomocą plastikowej lub drewnianej łopatkki należy usunąć resztki ciasta. Następnie należy dokładnie umyć dzieżę, mieszadło, nasadę mieszadła i osłonę bezpieczeństwa używając do tego celu delikatnej gąbki lub miękkiej ściereczki nasączonej płynem do mycia naczyń. Na zakończenie elementy należy przemyć czystą wodą i wytrzeć do sucha papierowymi ręcznikami kuchennymi lub miękką ściereczką.

Niedozwolone jest spryskiwanie wodą całego urządzenia. Nie wolno stosować do czyszczenia środków żrących, wywołujących korozję, ściernych oraz narzędzi o ostrych krawędziach (np.: noży, druczanych zmywaków itd). Mogą one uszkodzić powierzchnię i stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka.

7. 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 zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

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.