



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 02.2014

Blender barowy

MODEL: 482241



SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA	3
3. OPIS URZĄDZENIA.....	4
4. DANE TECHNICZNE	4
5. MONTAŻ.....	4
5.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	4
5.2. Umieszczenie urządzenia.....	4
6. OBSŁUGA.....	4
6.1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ROZDRABNIANIA GORĄCYCH PRODUKTÓW.....	5
7. DODATKOWE INFORMACJE.....	5
7.1. RESETOWANIE ZABEZPIECZENIA PRZED PRZEGRZANIEM	5
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	5
8.1. CZYSZCZENIE I SPŁUKIWANIE POJEMNIKA.....	5
8.2. DEZYNFEKOWANIE I SUSZENIE POJEMNIKA	6
9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	6
10. GWARANCJA.....	6

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. OPIS URZĄDZENIA

Nasze urządzenie zostało zaprojektowane do szybkiego rozdrabniania, ścierania na miazgę, mieszania produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, potraw oraz innych substancji.

Podczas długotrwałej pracy przy urządzeniu zaleca się używanie dźwiękochłonnych ochraniaczy na uszy.

Ostre noże napędzane bezpośrednio przez mocny silnik szybko rozdrabniają produkty tworząc z nich jednolitą masę. Zarówno laboratoria biologiczne i przemysłowe jak i inne rodzaje laboratoriów naukowych używają tego urządzenia w celu zaoszczędzenia czasu do rozdrabniania i emulgowania materiałów, nad którymi pracują. Restauracje, oddziały szpitalne przygotowujące dietetyczne pożywienie oraz inne zakłady zbiorowego żywienia używają blenderów Waring Commercial do szybkiego przygotowywania specjalnych sosów, dressingów do sałatek, zup, zdrowych napojów z naturalnych produktów, potraw dietetycznych dla rekonwalescentów oraz wielu innych rodzajów potraw.

Wykonanie blendera WARING COMMERCIAL spełnia najsurowsze wymagania. Pojemnik do przetwarzania produktów posiada specjalny kształt (liścia koniczyny), który powoduje, że przetwarzane produkty są kierowane bezpośrednio na obracające się noże umożliwiając doskonałe rozdrobnienie.

Dwustopniowy przełącznik mocy umożliwia natychmiastową zmianę prędkości obrotów z mniejszych na większe lub odwrotnie bez konieczności zatrzymania pracy urządzenia.

Aby zapewnić jak najdłuższą trwałość urządzenia należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Nie smarować łożysk, wałka napędowego oraz uszczelnień wałka. Te elementy zostały nasmarowane i uszczelnione fabrycznie i nie wymagają dodatkowego smarowania.
- Przy rozdrabnianiu wyjątkowo kleistych i włóknistych produktów ograniczyć ilość jednorazowo przerabianego produktu do ilości mniejszej niż całkowita pojemność pojemnika.
- Podczas czyszczenia zewnętrznych elementów urządzenia nie należy przewracać urządzenia na bok lub do góry dnem, aby zapobiec przenikaniu płynów do wnętrza urządzenia przez otwory w dolnej części urządzenia.
- Nie należy napełniać pojemnika powyżej linii MAX.
- Nie wolno myć urządzenia pod strumieniem wody.

4. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V
Moc silnika	1,5 kW
Obroty	22000 / 26500 / 28500 obr/min
Wymiary WxDxH	178x25x345 mm
Pojemność pojemnika	1,5 l
Cykl pracy	Urządzenie nie przeznaczone do pracy ciągłej

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

Urządzenie posiada trzy prędkości 16500 i 21000 obr/min. Regulacji dokonuje się za pomocą przełącznika umieszczonego z przodu urządzenia.

Pozycja przełącznika:

HI (II) to prędkość 26500 obr/min

LO (I) to prędkość 22000 obr/min

OFF (0) pozycja wyłączenia pracy urządzenia

PULSE to prędkość 28500 obr/min

Należy pamiętać aby po napełnieniu urządzenia produktami a przed włączeniem prędkości pracy założyć przykrywkę na pojemnik.

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, l 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.

7. DODATKOWE INFORMACJE

7.1. RESETOWANIE ZABEZPIECZENIA PRZED PRZEGRZANIEM

W urządzeniu pod obudową silnika znajduje się mały plastikowy przycisk.

Jest to przycisk służący do resetowania urządzenia w przypadku zadziałania bezpiecznika, który chroni silnik przed przegrzaniem w przypadku przeciążenia.

W przypadku przeciążenia bezpiecznik odetnie zasilanie silnika i przestawi przycisk z jego normalnej pozycji.

Aby zresetować blender po zadziałaniu bezpiecznika i wznowić pracę urządzenia należy przeprowadzić następujące czynności:

1. PRZESTAWIĆ WYŁĄCZNIK ZASILANIA DO POZYCJI OFF (0).
2. ODŁĄCZYĆ PRZEWÓD ZASILAJĄCY OD ŹRÓDŁA ZASILANIA.
3. OKREŚLIĆ POWÓD PRZECIĄŻENIA I WYELIMINOWAĆ PRZYCZYNĘ (NA PRZYKŁAD ZREDUKOWAĆ ILOŚĆ PRODUKTU ROZDRABNIANEGO PRZEZ URZĄDZENIE).
4. WCISNĄĆ PRZYCISK RESETUJĄCY.
5. PODŁĄCZYĆ PRZEWÓD ZASILAJĄCY URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA.
6. WZNOWIĆ PRACĘ URZĄDZENIA.

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, sflukiwanie, 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 sflukać pojemnik po każdorazowym użyciu.
- Wyczyścić i zdezynfekować podstawę blendera przed pierwszym użyciem oraz po każdorazowym użyciu urządzenia.
- Zaleca się stosowanie roztworów myjących na bazie niemydlnych 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 SPŁUKIWANIE POJEMNIKA

1. ZDJAĆ POJEMNIK Z PODSTAWY URZĄDZENIA. Zdjąć pokrywkę. Sflukać 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 przetwarzanych produktów. Opróżnić pojemnik.
2. Przetrzeć zewnętrzną część pojemnika miękką szmatką lub gąbką zwilżoną roztworem myjącym. UWAGA: Noże są bardzo ostre. Należy się obchodzić z nimi z największą ostrożnością. Umyć obie części pokrywy 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 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 SPŁUKIWANIA NIE MOŻE PRZEKRACZAĆ 46° C (115°F), A ILOŚĆ UŻYTYCH PŁYNÓW NIE MOŻE PRZEKRACZAĆ ¼ POJEMNOŚCI POJEMNIKA.

PRZY UŻYWANIU PŁYNÓW O WYŻSZEJ TEMPERATURZE LUB W WIĘKSZEJ ILOŚCI NALEŻY ZASTOSOWAĆ SIĘ DO WSKAZÓWEK ZAMIESZCZONYCH W CZĘŚCI INSTRUKCJI OBSŁUGI DOTYCZĄCEJ OBRÓBKI GORACYCH 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 na dwie (2) minuty. Opróżnić pojemnik. Usunąć pozostałości płynu dezynfekującego z zespołu noży poprzez umieszczenie pustego pojemnika na podstawie urządzenia i włączenie najwyższej prędkości 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 spłukiwać pojemnika, ani części pokrywki. Pozostawić do wyschnięcia.

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. 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.