



Instrukcja instalowania, obsługi i konserwacji
Miksery ręczne

**Kod produktu:
224 328, 224 355,
FM250VF250, FM300VVC300, FM400VVC400,
FM350VVC300, FM450VV400, FM650VVC600**





SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. STRUKTURA INSTRUKCJI, CEL INSTRUKCJI.....	3
ROZDZIAŁ 2. OGÓLNE INFORMACJE I OPIS.....	5
ROZDZIAŁ 3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	11
ROZDZIAŁ 4. URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE.....	12
ROZDZIAŁ 5. KONSERWACJA, ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE	16
ROZDZIAŁ 6. SPRZEDAŻ	21
ROZDZIAŁ 7. MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE	21

GWARANCJA

Urządzenie objęte jest dwunastomiesięczną gwarancją od daty zakupu.

Gwarancja obejmuje naprawy urządzenia zakupionego w autoryzowanych punktach sprzedaży, pod warunkiem wykazania wad materiałów lub montażu, na poniższych warunkach:

1. Gwarancja obejmuje nieodpłatną wymianę wszystkich części posiadających wady fabryczne. Gwarancja ważna jest z dowodem zakupu. Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:
 - a. Ingerencji w produkt lub uszkodzenia w wyniku zaniedbań;
 - b. Nieprzestrzegania ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji;
 - c. Uszkodzeń wynikających z użytkowania urządzenia w nieodpowiednich warunkach oraz w przypadkach niezależnych od normalnego użytkowania urządzenia (zmiany wartości napięcia i częstotliwości);
 - d. Samodzielnych napraw wykonywanych poza autoryzowanym centrum serwisowym,
2. Naprawy gwarancyjne wykonywane muszą być wyłącznie w punktach sprzedaży lub w autoryzowanych centrach serwisowych;
3. W przypadku przesłania urządzenia do producenta celem naprawy, koszty transportu ponosić będzie kupujący.
4. W przypadku zgłoszenia naprawy, urządzenie nie podlega wymianie, a gwarancja nie jest przedłużana.
5. Producent nie odpowiada za wszelkie szkody bezpośrednie ani pośrednie ani obrażenia ludzi ani uszkodzenia mienia wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub za okres nieużytkowania urządzenia w czasie naprawy.

ROZDZIAŁ 1. STRUKTURA INSTRUKCJI, CEL INSTRUKCJI

ZNACZENIE INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi **integralną część urządzenia**

1. Należy zachować ją na cały okres użytkowania urządzenia.
2. W przypadku zaprzestania korzystania z urządzenia musi być do niego dołączona.
3. Oprócz ważnych uwag dla operatorów, instrukcja zawiera schematy elektryczne niezbędne do konserwacji i napraw.

ZAKRES I CEL INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja zawiera wszelkie niezbędne informacje na temat użytkowania urządzenia oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Instrukcja zawiera także **wskazówki i ostrzeżenia**, umożliwiające poznanie zasady działania urządzenia i zachowanie bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

ODBIORCY

Niniejsza instrukcja obsługi, dostarczona w liczbie jednej kopii wraz z urządzeniem, stanowi integralną część urządzenia i przeznaczona jest dla operatorów i techników uprawnionych do instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.

Pracownicy odpowiedzialni za konserwację i serwisowanie, a także inni pracownicy użytkujący urządzenie zobowiązani są zapoznać się z niniejszą instrukcją i stosować się do zawartych w niej zaleceń.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ



- W przypadku zniszczenia lub zagubienia niniejszej instrukcji, można uzyskać jej kopię w autoryzowanym centrum serwisowym.
- Niniejsza instrukcja odpowiada stanowi fabrycznemu urządzenia, producent zastrzega sobie prawo do zmian produkcyjnych oraz kolejnych instrukcji bez konieczności aktualizowania poprzednich instrukcji, za wyjątkiem szczególnych przypadków związanych ze zdrowiem i bezpieczeństwem użytkowników.
- Producent odpowiada za urządzenie w pierwotnej jego konfiguracji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia oraz instrukcji ani za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem standardów, zaniedbaniem, brakiem doświadczenia, brakiem rozwagi oraz nieprzestrzeganiem przepisów przez pracodawcę, operatora lub konserwatora ani za wszelkie inne możliwe szkody wynikłe z nieracjonalnego lub niewłaściwego użytkowania.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za konsekwencje zastosowania części zamiennych innych niż oryginalne lub zamienniki.
- Producent odpowiada wyłącznie za informacje zawarte w instrukcji we włoskiej wersji językowej.
- Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji powoduje nieważność gwarancji. W miejscu użytkowania urządzenia i nadzorowania prac z jego użyciem należy:
 - > zapewnić odpowiednie środki bezpieczeństwa,
 - > poinformować operatorów o istniejącym ryzyku oraz o podstawowych metodach zapobiegania,
 - > przygotować operatorów i dopilnować przestrzegania norm bezpieczeństwa oraz użytkowania zapewnionych środków bezpieczeństwa,
 - > skierować do obsługi większą liczbę operatorów.

OZNACZENIA

Poniższa część zawiera objaśnienie symboli oraz definicji stosowanych w instrukcji.



ZAGROŻENIE

Oznacza zagrożenie dla operatora urządzenia lub osób pozostających w pobliżu oraz konieczność przeprowadzania czynności zgodnie z bieżącymi standardami zapobiegania



wypadkom i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.



OSTRZEŻENIE

Wskazuje ostrzeżenie dotyczące ważnych informacji lub dalszych zaleceń lub zachowania ostrożności podczas obsługi.



UWAGA

Oznacza konieczność zachowania ostrożności w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia.

ROZDZIAŁ 2. OGÓLNE INFORMACJE I OPIS

PRZEZNACZENIE, CZĘŚCI

Mikser jest przenośnym urządzeniem przeznaczonym do rozbijania, ubijania, mielenia, ucierania i miksowania i zastosowania w placówkach żywienia zbiorowego.

Urządzenie umożliwia przygotowanie, bezpośrednio w naczyniu, gęstych przecierów warzywnych, zup, puree ziemniaczanego, kremów, ciast, majonezu, miazgi migdałowej, serków itp. Urządzenie składa się z silnika i obudowy, w której silnik połączony jest z elementem roboczym: mikserem lub ubijaczką.

Element nakładany jest na korpus urządzenia i blokowany za pomocą śruby lub innej złączki.

Składniki potrawy należy przełożyć do pojemnika, urządzenie należy użytkować **trzymając je obiema rękoma w wyznaczonych miejscach (patrz rys. str 15):**

1. umieścić końcówkę urządzenia w pojemniku lub misce,
2. dokręcić końcówkę,
3. po użyciu wyłączyć i odłożyć na miejsce.

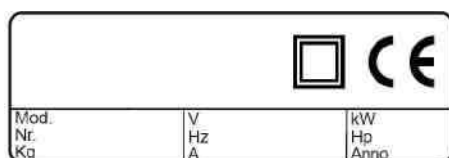
W zależności od metody i zastosowanej końcówki, urządzenie można:

1. obsługiwać opierając je o dno miski (w przypadku miksowania), przy czym nie należy zanurzać urządzenia powyżej oznaczenia,
2. obsługiwać trzymając oburącz (z ubijaczką),
3. obsługiwać przy użyciu wspornika, który można zamocować na misce. Wspornik można zastosować do czasochłonnych czynności lub do obróbki żywności związanej z ryzykiem oparzenia.

Po zakończeniu obróbki żywność należy przekładać ręcznie.

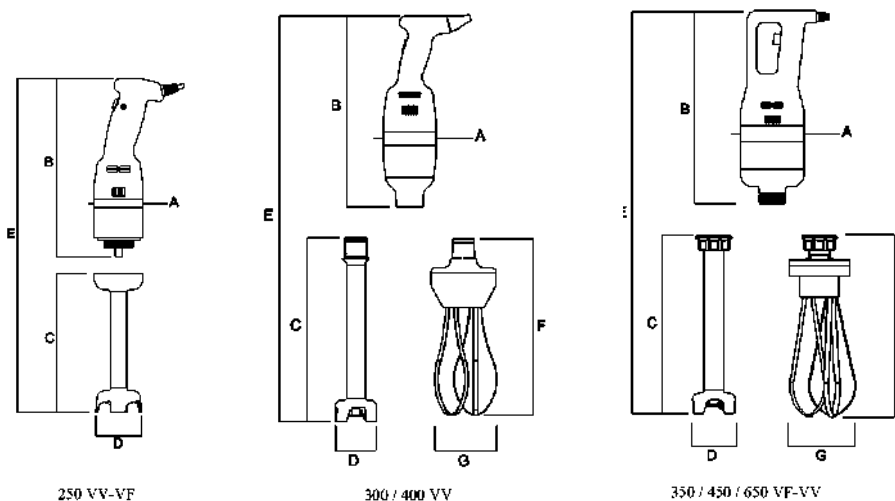
Wszelkie materiały mające bezpośredni kontakt z żywnością spełniają odpowiednie standardy higieny. Zgodnie z wymaganiami działania i produkcyjnymi, urządzenie może być użytkowane z różnymi częściami opcjonalnymi.

Urządzenie dostarczane jest z tabliczką znamionową zawierającą następujące dane:



DANE TECHNICZNE

DANE TECHNICZNE	Model						
	250VF	250V V	300VV	350VF 350VV	400VV	450VF 450VV	650VF 650VV
Moc silnika (W)	250	250	300	350	400	450	650
Prędkość maksymalna (obrotów na min)	15000	/	13000	15000	15000	17000	13000
Prędkość zmienna (obrotów na min), tylko modele VV	/	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 11000	2000 ÷ 9000
Wymiary A (mm)	Ř75	Ř75	Ř100	Ř130	Ř100	Ř130	Ř130
Wymiary B (mm)	285	285	350	360	350	380	400
Wymiary C (mm)	220 / 270	220 / 270	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530	330 / 430 / 530 / 630
Wymiary D (mm)	Ø75	Ř75	Ř85	Ř95	Ř85	Ř95	Ř95
Wymiary E (mm)	470/	470/	650/ 750 /	680/	650 /	700 /	720 / 820
Wymiary F (mm)	/	/	330	360	330	360	360
Wymiary G (mm)	/	/	120	120	120	120	120
Masa korpusu (kg)	1,0	1,0	1,8	2,6	2,1	3,2	3,6
Masa miksera (kg)	0,400/ 0,450	0,400/ 0,450	0,850 /1,0 / 1,2	1,2 / 1,5/ 1,7 / 1,9	0,850 /1,0 / 1,2	1,2 / 1,5/ 1,7 / 1,9	1,2/1,5/ 1,7 / 1,9
Masa ubijaczki (kg)	/	/	0,800	1,0	0,800	1,0	1,0

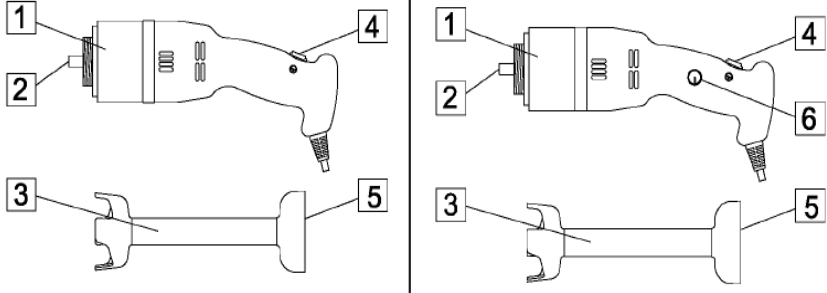
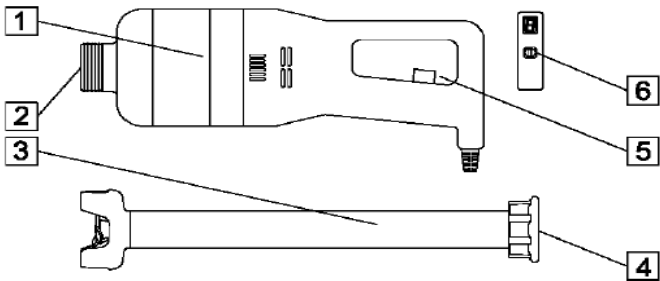
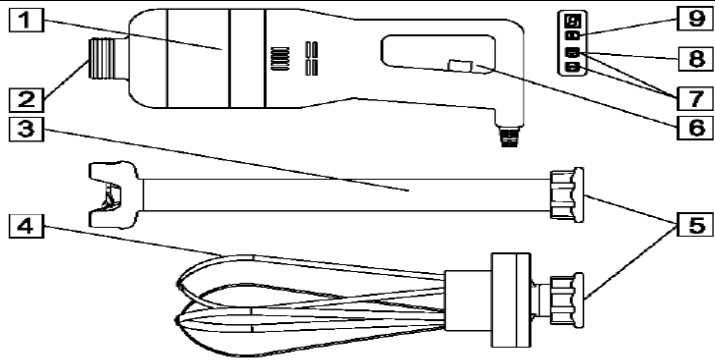
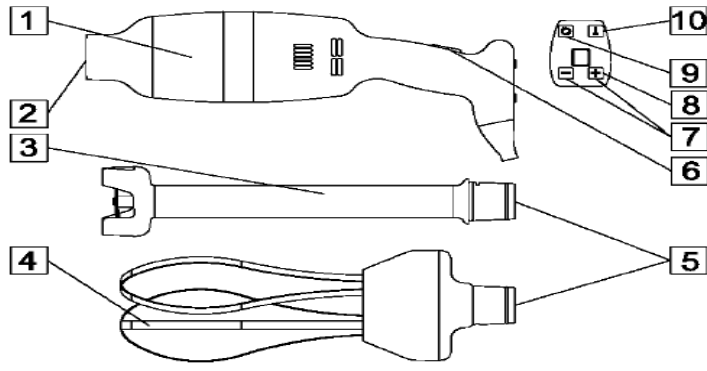


Poziom hałasu	Mniej niż 70 dBA
Częstotliwość	50 Hz
Napięcie	230 V
Napięcie nominalne	230 V
Ochrona	Podwójna izolacja
Stopień ochrony	IP X3



Maksymalna temperatura otoczenia	+40°C
Wymagane oświetlenie	500 luksów
Zgodność z dyrektywą	98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004

DANE TECHNICZNE	MODEL									
	250VF	250V	300V	350VF	350VV	400V	450VF	450VV	650VF	350VV
Prędkość	/	•	•	/	•	•	/	•	/	•
Mikser	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ubijaczka	/	/	•	/	•	•	/	•	/	•

GRUPA	PRZYKŁAD
1. Korpus 2. Gwint 3. Mikser 4. przełącznik 5. Śruba blokująca końcówkę 6. Przełącznik prędkości	 <p style="text-align: center;">250VF 250VV</p>
1. Korpus 2. Gwint 3. Mikser 4. Śruba blokująca końcówkę 5. przełącznik 6. Przełącznik bezpieczeństwa	 <p style="text-align: center;">350 / 450 / 650 VF</p>
1. Korpus 2. Gwint 3. Mikser 4. Ubijaczka 5. Śruba blokująca końcówkę 6. przełącznik 7. Regulator prędkości 8. Przełącznik bezpieczeństwa 9. Przełącznik mikser/ubijaczka	 <p style="text-align: center;">350 / 450 / 650 VV</p>
1. Korpus 2. Gwint 3. Mikser 4. Ubijaczka 5. Blokada końcówki 6. przełącznik 7. Regulator prędkości 8. Przełącznik bezpieczeństwa 9. Włącznik pracy ciągłej 10. Przełącznik mikser/ubijaczka	 <p style="text-align: center;">300 / 400 VV</p>



NORMALNE UŻYTKOWANIE, NIEPRAWIDŁOWE LUB NIEDOZWOLONE UŻYTKOWANIE

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji przeznaczone jest do obsługi przez wyszkolonego operatora z zachowaniem środków bezpieczeństwa.

Operator powinien spełniać wymogi ustawowe odnośnie wieku oraz przejść odpowiednie przeszkolenie techniczne pod nadzorem wyszkolonego pracownika.



W przypadku NORMALNEGO UŻYTKOWANIA urządzenie można stosować wyłącznie do ubijania, mielenia, rozdrabniania, rozcierania żywności bezpośrednio w naczyniu, w placówkach żywienia zbiorowego.

W zależności od zastosowanej końcówki, urządzenie umożliwia przygotowanie, bezpośrednio w naczyniu, gęstych przecierów warzywnych, zup, puree ziemniaczanego, kremów, ciast, majonezu, miazgi migdałowej, serków itp.

Urządzenie należy przenosić, trzymać i obsługiwać umieszczając obie ręce w wyznaczonych miejscach (patrz rys str 15).



Urządzenia nie wolno używać W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY, w szczególności:

1. W warunkach domowych.
2. Przy parametrach innych niż wyszczególnione w tabeli danych technicznych.
3. Z końcówkami innymi niż wskazane w niniejszej instrukcji – w takich przypadkach producent zrzeka się odpowiedzialności.
4. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikłe z nieprzestrzegania warunków roboczych określonych w specyfikacji technicznej i potwierdzeniu zamówienia.
5. Końcówek nie wolno używać, gdy nie są zanurzone w składnikach spożywczych.
6. Nie ingerować w produkt, nie uszkadzać go celowo, nie usuwać ani zakrywać etykiet.



Urządzenia nie wolno użytkować W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY lub NIEDOZWOLONY, ponieważ może doprowadzić to do obrażeń operatora, w szczególności:

1. nie wolno ciągnąć za **przewód zasilający ani za sam mikser**, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka,
2. nie wolno **obciążać** urządzenia ani przewodu zasilającego,
3. nie wolno **kłaść przewodu zasilania** na ostro zakończonych przedmiotach, ani na przedmiotach emitujących ciepło,
4. nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym **przewodem zasilania lub przełącznikami**,
5. nie wolno pozostawiać **wyłączonego urządzenia** z podłączonym do sieci przewodem zasilania,
6. nie wolno wkładać żadnych przedmiotów do szczeliny wentylacyjnej silnika,
7. nie wolno **umieszczać urządzenia nad innymi przedmiotami** używanymi do



- obróbki żywności znajdującymi się na wysokości 900 – 1100 mm od posadzki,
8. nie wolno **stosować do mycia urządzenia substancji łatwopalnych, żrących lub szkodliwych albo produktów zasadowych, np. sody kaustycznej lub amoniaku,**
 9. nie wolno **zanurzać urządzenia w wodzie** ani innych cieczach,
 10. z urządzenia korzystać mogą wyłącznie **uprawnieni pracownicy**, w odzieży przeznaczonych do tego celu,
 11. nie wolno **stosować ubijaczki w urządzeniach o stałej prędkości,**
 12. nie wolno **umieszczać w misce, przy pracującym urządzeniu, produktów innych niż do tego przeznaczone**, np. kości, zamrożonego mięsa, produktów innych niż żywnościowe, np. szale itp.
 13. nie wolno **chwytać ani użytkować urządzenia trzymając za miejsca inne niż wskazane** do celu normalnego użytkowania ani **przytrzymywać urządzenie jedną ręką,**
 14. nie wolno **dopychać składników przy włączonym i działającym urządzeniu**, nie wolno wkładać rąk ani żadnych innych części ciała do miski, gdy urządzenie pracuje,
 15. nie wolno **zanurzać urządzenia w misce powyżej oznaczenia ani powyżej śruby blokującej,**
 16. nie wolno **wyjmować urządzenia z miski zanim nie nastąpi pełne zatrzymanie** oraz przed upływem 10 sekund od zatrzymania urządzenia,
 17. nie wolno **włączać blokady urządzenia** przed całkowitym zatrzymaniem urządzenia i przed upływem **10 sekund** od zatrzymania urządzenia, przy urządzeniu podłączonym do sieci,
 18. nie wolno **demontować** zabezpieczeń ani sygnałów bezpieczeństwa,
 19. nie wolno **palić** ani **używać urządzeń z płomieniem**, ani posługiwać się materiałami łatwopalnymi, o ile nie zostały podjęte środki bezpieczeństwa,
 20. nie wolno **włączać** ani **konfigurować elementów sterowania ani blokad, pokręteł itp.** podczas użytkowania urządzenia lub w przypadku braku uprawnień.



Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania określonych wymogów użytkowania. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

ROZDZIAŁ 3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



WSTĘP

Brak standardów i niestosowanie się do procedur bezpieczeństwa może stanowić zagrożenie.

Korzystanie z urządzenia oznacza zobowiązanie użytkownika do przestrzegania:

1. wszelkich zasad dotyczących uwolnienia do środowiska i użytkowania zgodnie z obowiązującym prawem lub normami, ze szczególnym uwzględnieniem wytycznych dotyczących użytkowania i podłączania urządzenia,
2. wszelkich dalszych instrukcji oraz ostrzeżeń stanowiących część dokumentacji technicznej/rysunkowej urządzenia.



O ile nie określono inaczej, pracownicy wykonujący podłączenie, czynności konserwacyjne, demontaż i naprawy muszą być przeszkoleni w zakresie bezpieczeństwa i świadomi ryzyka resztkowego, posiadający w zakresie bezpieczeństwa te same kompetencje, co pracownicy odpowiedzialni za konserwację.

OTOCZENIE ORAZ MIEJSCE UŻYTKOWANIA

Otoczenie robocze musi spełniać wymogi dyrektywy 89/654/EWG. W obszarze roboczym nie mogą znajdować się obce przedmioty. Pracodawca, zgodnie z dyrektywą 89/391/EWG w sprawie wprowadzenia środków w celu poprawy bezpieczeństwa i zdrowia pracowników w miejscu pracy, zobowiązany jest wyeliminować lub zminimalizować wskazane ryzyko resztkowe, zgodnie z niniejszą instrukcją.

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE RYZYKA RESZTKOWEGO

RYZYKO RESZTKOWE WYNIKAJĄCE Z USUNIĘCIA STAŁYCH ZABEZPIECZEŃ, NAPRAW USZKODZONYCH/ZUŻYTYCH CZĘŚCI



Operatorowi nie wolno dokonywać prób otwarcia lub usunięcia stałego zabezpieczenia lub ingerencji w zabezpieczenie.

W trakcie konserwacji, zmiany urządzeń i czyszczenia oraz podczas wszelkich prac wykonywanych ręcznie, które wiążą się z wprowadzaniem rąk do niebezpiecznych obszarów urządzenia, występuje ryzyko resztkowe, wynikające przede wszystkim z:

1. **uderzeń częścią urządzenia,**
2. **obtarć chropowatymi elementami urządzenia,**
3. **ukłucia ostrymi elementami,**
4. **skaleczenia ostrymi przedmiotami.**

Oprócz czynności mycia lub usuwania zablokowanych składników z ostrza, ryzyko resztkowe związane jest przede wszystkim ze **skaleczeniami ostrymi częściami**. Ponadto, operator i konserwator muszą być **przeszkoleni w zakresie obsługi ręcznej przy otwartych zabezpieczeniach**, znać związane z tym ryzyko i być upoważnionym przed osobą odpowiedzialną, a także stosować środki ochrony

indywidualnej, np. **rękawice ochronne**. Wszelkie czynności związane z dyskami należy przeprowadzać **przy ostrzach zwróconych do dołu**.

ROZDZIAŁ 4. URUCHOMIENIE I UŻYTKOWANIE



Urządzenie użytkować mogą wyłącznie uprawnieni pracownicy, odpowiednio przeszkoleni i z odpowiednim doświadczeniem.

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić następujące działania:

- > zapoznać się z dokumentacją techniczną,
- > sprawdzić, jakie zabezpieczenia i elementy awaryjne dostępne są w urządzeniu, sprawdzić gdzie się znajdują i jak działają.

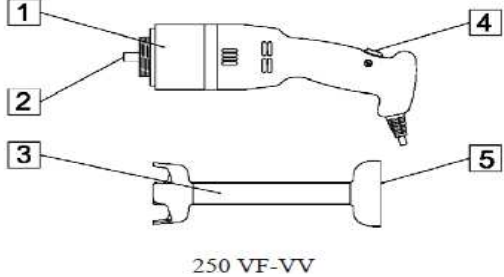
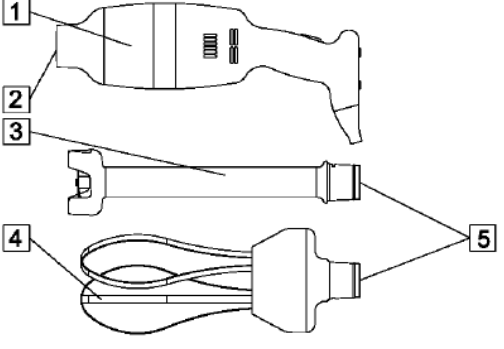
Nieuprawnione stosowanie części i akcesoriów stanowiących część zabezpieczeń może powodować nieprawidłowe działanie i stanowić zagrożenie dla operatorów. **Operator musi** przejść odpowiednie szkolenie.

MONTAŻ / DEMONTAŻ



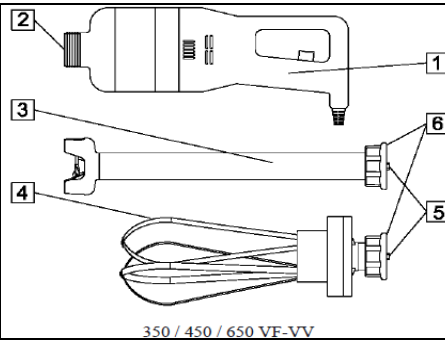
Montaż / demontaż części urządzenia należy przeprowadzać **przy wyłączonym urządzeniu, odłączonym od zasilania** lub przy wyłączonym urządzeniu zasilającym.

Montaż urządzenia przebiega w kilku etapach (przykład przedstawia urządzenie z korpusem podstawowym).

<p>MONTAŻ MODELU 250VF-VV</p> <p>1. Dopasować i włożyć złączkę (5) miksera (3) w gwincie (2) korpusu urządzenia (1)</p> <p>2. Dokręcić dokładnie mikser (3) do korpusu (1)</p>	
<p>MONTAŻ MODELU 300/400 VV</p> <p>1. Nałożyć akcesoria (5) na mocowanie (2) korpusu (1)</p> <p>2. Dokręcić dokładnie akcesoria (3-4) do korpusu (1)</p>	


**MONTAŻ MODELU
350/450/650 VF-VV**

1. Dopasować i włożyć złączkę (5) akcesoriów (3-4) w gwincie (2) korpusu urządzenia (1)
2. Dokręcić dokładnie akcesoria (6) do korpusu (1)



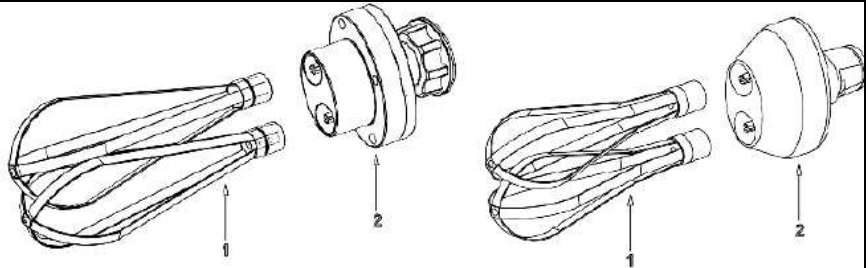
Abv **zdemontować** akcesoria, należy przeprowadzić powyższe czynności w odwrotnej
ści.



Nie wolno **używać ubijaczki z urządzeniami o stałej prędkości (VF)**. Nie wolno **używać ubijaczki przy najwyższej prędkości urządzeń ze zmienną prędkością (VV)** 






**MONTAŻ /
DEMONTAŻ
UBIJACZKI**

Abv zdemontować, wyciągnąć ubijaczkę (1) z reduktora (2).
Abv zamontować, wcisnąć podstawę ubijaczki (1) w otwór reduktora (2) i docisnąć.




OPIS DZIAŁANIA

Przyciski kontrolne urządzenia zaprojektowano i wykonano tak, aby zapewnić niezawodność i odporność na normalne użytkowanie oraz wpływ czynników zewnętrznych. Ponadto, są one wyraźnie widoczne, łatwe do odnalezienia i odpowiednio oznaczone. W poniższej tabeli przedstawiono główne **przyciski sterowania**:








TYP/KOLOR	OPIS
Przycisk / czarny	 Włącznik urządzenia
Przycisk / czarny	 Przycisk prędkości maksymalnej, tylko dla blendera
Przycisk / czarny	 Przycisk zwiększania prędkości / przycisk bezpieczeństwa przy uruchomieniu (tylko modele VV 350/450/650)
Przycisk / czarny	 Przycisk zmniejszania prędkości
Przycisk / czarny	 Przycisk bezpieczeństwa uruchamiający urządzenie (tylko modele VF 350/450/650)




Przycisk / czarny	 Przycisk bezpieczeństwa uruchamiający urządzenie (tylko modele VV 300/400)
Wyświetlacz / czerwony	Wskazanie prędkości: od 1 do 9 / wyświetlanie maksymalnej prędkości

URUCHOMIENIE

Uruchomienie urządzenia przyciskiem możliwe jest wyłącznie **za pomocą przycisku przeznaczonego do tego celu.**

Model VF 250:  tylko przy pracach konserwacyjnych
Modele VF 350 / 450 / 650:  +  tylko przy ciągłym działaniu.
Modele VV 300 / 400:  +  tylko przy ciągłym działaniu.
Modele VF 350 / 450 / 650:  +  tylko przy ciągłym działaniu.

ZATRZYMANIE

Aby zatrzymać urządzenie, należy nacisnąć przycisk 

BEZPIECZEŃSTWO DZIAŁANIA

W przypadku, gdy urządzenie jest użytkowane intensywnie lub zbyt długo, lub jest przeciążane, następuje włączenie zabezpieczenia termicznego. W takim razie przed kolejnym uruchomieniem należy **odczekać, aż urządzenie ostygnie.**

BRAK NAPIĘCIA

W przypadku przerw w dostawie napięcia lub odłączenia urządzenia od sieci, należy ponownie uruchomić urządzenie po **wznowieniu zasilania lub podłączeniu do sieci.**

KONTROLA PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA

KONTROLA	OPIS
Należy sprawdzić: > czy w misce nie znajdują się przedmioty obce	Kontrola wzrokowa wskazanych części pod kątem obecności ciał obcych, np. narzędzi, części odzieży itp. innych niż żywność. W razie ich obecności należy je usunąć.
Sprawdzić czystość: > Bocznych części urządzenia > akcesoriów, na całej długości > Bocznych części akcesoriów	Należy sprawdzić czystość powierzchni wszystkich określonych części. W przypadku obecności pleśni lub innego rodzaju zabrudzeń, należy przeprowadzić czyszczenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 5.
Sprawdzić stan: > Stałych zabezpieczeń > Korpusu urządzenia	Wszystkie zabezpieczenia stałe itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Wykonać kontrolę wzrokową wskazanych części, aby sprawdzić stan ich powierzchni. Części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii (patrz: Autoryzowane centrum serwisowe).

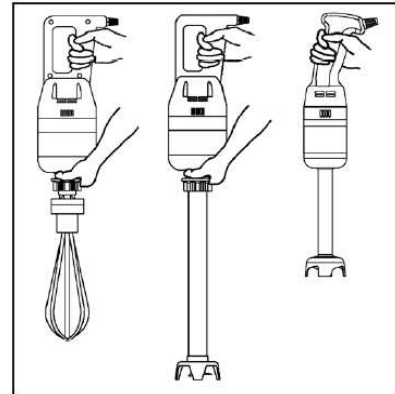
<p>Sprawdzić działanie: > Elementów systemu sterowania / zabezpieczeń > Zabezpieczeń.</p>	<p>Wszystkie zabezpieczenia itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Sprawdzić bezpośrednio elementy sterowania żądanymi funkcjami. Włączniki i wszelkie części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii.</p>
<p>Sprawdzić, czy nie występują: > nietypowe odgłosy po uruchomieniu</p>	<p>W trakcie kontroli działania zabezpieczeń, jeśli wystąpią nietypowe odgłosy, wynikające np. z zakleszczenia składników lub uszkodzeń mechanicznych, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przeprowadzić czynności konserwacyjne.</p>

W przypadku napraw lub wymiany uszkodzonych części należy **przeprowadzić czynności konserwacyjne**. Uszkodzone lub zużyte części należy wymienić na oryginalne części producenta lub zamienniki o tej samej jakości, parametrach bezpieczeństwa i danych technicznych. Aby uzyskać informacje na temat części, należy skontaktować się z Dystrybutorem, lub z Autoryzowanym centrum serwisowym.

OBSŁUGA

Operator zobowiązany jest obsługiwać urządzenie zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. W przypadku pozytywnego wyniku przeprowadzonych kontroli przed uruchomieniem.
2. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli zasilania.
3. Po prawidłowym podłączeniu do sieci.
4. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli montażu.
5. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli przed uruchomieniem.
6. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli zabezpieczeń.
7. Po ręcznym umieszczeniu składników w misce.
8. **Obiema rękoma należy chwycić urządzenie w wyznaczonych miejscach:**
 - a. umieścić mikser/ubijaczkę w misce,
 - b. uruchomić i trzymać urządzenie do momentu zakończenia obróbki składników,
9. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników należy zatrzymać urządzenie i odłożyć na równą powierzchnię.
10. Ręcznie opróżnić miskę, podnosząc ją oburącz i przekładając składniki w odpowiednie miejsce.



Zaleca się niewłączanie urządzenia, które nie jest włożone do miski ze składnikami.

WYŁĄCZANIE

Urządzenie należy wyłączać zgodnie z poniższymi wskazówkami:

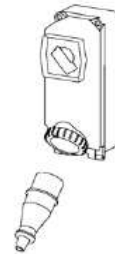
1. Urządzenie należy wyłączyć po zakończeniu pracy lub po uzyskaniu żądanej konsystencji.
2. Zatrzymać urządzenie za pomocą odpowiednich wyłączników.
3. Umieścić urządzenie na równej powierzchni.
4. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
5. Przeprowadzić czyszczenie.

ROZDZIAŁ 5. KONSERWACJA, ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE

ZALECENIA DOTYCZĄCE KONSERWACJI

ODŁĄCZENIE OD ŹRÓDŁA ZASILANIA

Przed przystąpieniem do **konserwacji, czyszczenia lub wymiany części**, należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Za przewodem zasilającym urządzenia
podłączyć wyłącznik zerujący.

Odłączyć wyłącznik i odpowiednio
zabezpieczyć wtyczkę.

ZNAJDOWANIE USTEREK LUB USZKODZEŃ I ODBLOKOWYWANIE ELEMENTÓW RUCHOMYCH

Poniżej przedstawiono sposoby **znajdowania usterek lub uszkodzeń oraz odblokowywania elementów ruchomych**, które może **przeprowadzić serwisant**.

TYP	POTENCJALNA PRZYCZYNA	ELEMENT I PORÓWNANIE
Brak napięcia sieciowego	Przerwa w dostawie energii elektrycznej	Skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej
	Zadziałanie bezpieczników lub wyłączników magneto-termicznych w linii zasilającej przed urządzeniem	Po wyeliminowaniu przyczyn powodujących zadziałanie urządzenia zabezpieczającego, przywrócić je do stanu poprzedniego. W przypadku powracania problemu skontaktować się z elektrykiem.
Zadziałanie interwencyjne	Zadziałanie urządzenia zabezpieczającego wewnątrz urządzenia	Skontaktować się z elektrykiem. Po wyeliminowaniu przyczyn powodujących zadziałanie urządzenia zabezpieczające, przywrócić je do stanu poprzedniego.
	Przyczyna niezdefiniowana	Skontaktować się bezpośrednio z Dystrybutorem, lub z Autoryzowanym Centrum Serwisowym
Urządzenie nie działa: ostrza nie obracają się lub nie wykonują cięcia prawidłowo	Brak napięcia zasilającego. Urządzenia odcinające zasilanie ustawione na „OFF” (WYŁ.) Przycisk uruchamiania nie działa Zadziałanie zabezpieczenia termicznego z powodu przegrzania. Wyświetlenie litery „E” na wyświetlaczu	Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne. Podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania. Sprawdzić działanie przycisku i w razie potrzeby skontaktować się bezpośrednio z Dystrybutorem, lub <u>Autoryzowanym Centrum Serwisowym</u> . Odczekać do całkowitego ostygnięcia przed ponownym uruchomieniem urządzenia. Uszkodzony czujnik prędkości, skontaktować się bezpośrednio z Dystrybutorem, lub z Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

KONSERWACJA

W przypadku **konserwacji** przeprowadzanej w następstwie usterek, kontroli lub uszkodzeń mechanicznych oraz elektrycznych konieczne jest złożenie wniosku o interwencję bezpośrednio u Dystrybutora, lub w Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

Instrukcje dotyczące konserwacji nadzwyczajnej nie pojawiają się w obecnej instrukcji obsługi, dlatego należy złożyć wniosek o jej przeprowadzenie do producenta.

CZYSZCZENIE

Zabrania się ręcznego czyszczenia podzespołów i elementów ruchomych.

Czyszczenie należy rozpoczynać wyłącznie **po oczyszczeniu urządzenia ze składników spożywczych i odłączeniu elektrycznego źródła zasilania oraz**





zasilania zewnętrznego. Urządzenia, sprzętu elektrycznego ani elementów tablicy rozdzielczej **nie wolno czyścić wodą, ani strumieniowymi urządzeniami myjącymi; nie wolno więc stosować do mycia także wiader, gąbek ani szmatek.** Nie wkładać urządzenia bezpośrednio do zlewu ani pod bieżącą wodę.

Klasyfikacja poziomu higieny maszyny oraz powiązanego osprzętu dla zastosowań zgodnych z przeznaczeniem to poziom 2 (drugi): urządzenie, które po ocenie ryzyka higienicznego nie spełnia wymogów odpowiednich norm międzynarodowych, ale wymaga programowego demontażu do czyszczenia.

CZĘSTOTLIW	PERSONEL	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
<p>Na końcu każdej zmiany, a w każdym przypadku przed użyciem w danym dniu</p>	<p>Operator</p>	<p>Wszystkie powierzchnie oraz części urządzenia przeznaczone do kontaktu z żywnością lub w strefach kontaktu z żywnością (<u>zewnątrzna i wewnętrzną powierzchnia narzędzi</u>) oraz strefach dysz (<u>powierzchnia górna narzędzi połączona z urządzeniem oraz zewnętrzną powierzchnią urządzenia</u>) musi być czyszczona i dezynfekowana zgodnie ze zgłoszonym sposobem postępowania. Instrukcja demontażu grupy mielącej znajduje się w poprzednich opisach.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Zeskrobać z powierzchni ewentualne resztki produktów spożywczych (na przykład plastikowym skrobakiem). > Należy oczyścić wszystkie powierzchnie strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękką szmatką zwilżoną (niekapiącą) detergentem rozpuszczonym w ciepłej wodzie (można także użyć zwykłego płynu do mycia naczyń). Nie namaczać. Szmatką oczyścić wewnętrzną część otworu młynka. Należy używać produktów przeznaczonych do stali, płynnych (nie emulsji lub past, które mają właściwości ściernie), które przede wszystkim nie mogą zawierać chloru. Do usuwania tłuszczu można używać denaturatu. > Splukać czystą ciepłą wodą, a następnie osuszyć całą powierzchnię strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękkimi szmatkami, niepozostawiającymi włókien. > Miksera, wykonanego ze stali nierdzewnej, nie można myć w zmywarce, tym bardziej jego części plastikowych. > Ponowny montaż należy wykonywać z zachowaniem wymogów dotyczących obsługi maszyny; części pozostawić zawinięte w miękkie suche szmatki niepozostawiające włókien. <p>DŁUGIE OKRESY PRZESTOJU</p> <ul style="list-style-type: none"> > Podczas długich okresów wyłączenia wszystkie powierzchnie stalowe (zwłaszcza ze stali nierdzewnej) należy przetrzeć energicznie szmatką nasączoną olejem wazelinowym, aby nałożyć powłokę ochronną.
		<p>CZEGO NIE NALEŻY ROBIĆ PRZED LUB PODCZAS CZYSZCZENIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> > Zbliżać się do części ruchomych <u>bez wcześniejszego sprawdzenia, czy zostały zatrzymane</u>. > Zbliżać się do części ruchomych bez ich zatrzymania za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa (blokada urządzeń odcinających zasilanie elektryczne w pozycji zerowej)

		<p><u>PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY STOSOWAĆ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> > <u>Dysze ze sprężonym powietrzem w strefach nagromadzenia mąki</u> oraz ogólnie skierowane w stronę maszyny. > <u>Urządzenia parowe;</u> > <u>Detergenty zawierające CHLOR (również rozcieńczone)</u> lub jego związki, na przykład: wybielacz, kwas chlorowodorowy, produkty do czyszczenia odpływów, produkty do czyszczenia marmuru, ogólnie produkty odwapniające, itp. mogą atakować stal powodując jej trawienie i utlenianie. Opary wymienionych powyżej produktów mogą utleniać się i powodować korozję stali; > <u>Wełna stalowa, stalowe szczotki lub tarcze ścierne</u> produkowane z innych metali lub stopów (np. zwykła stal, aluminium, miedź, itp.) lub narzędzia, którymi wcześniej czyszczono inne metale lub stopy, ponieważ mogą zarysować powierzchnię. > <u>Detergenty w proszku ściernym;</u> > <u>Benzyna, rozpuszczalniki lub płyny łatwopalne lub żrące;</u> > <u>Substancje stosowane do czyszczenia srebra.</u>
--	--	--

ROZDZIAŁ 6. SPRZEDAŻ

Wdrażanie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE oraz 2003/108/WE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym i unieszkodliwiania odpadów.



Symbol odpadu zakazanego umieszczony na maszynie oznacza konieczność utylizacji maszyny po zakończeniu jej użytkowania w specjalnym zakładzie.



Obecnie odbiór urządzeń do złomowania po zakończeniu ich okresu eksploatacji jest organizowany i zarządzany przez producenta. Chcąc usunąć urządzenie po zakończeniu użytkowania, użytkownik musi skontaktować się z producentem, a następnie postępować zgodnie z nowo przyjętym systemem zbiórki odpadów obowiązującym w czasie, gdy okres eksploatacji urządzenia zostanie zakończony.

Utylizacja odpadów właściwa dla urządzeń poddawanych recyklingowi, przetwarzaniu lub złomowaniu przyczynia się do zapobiegania ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia, a także zachęca do korzystania z surowców wtórnych lub recyklingu materiałów wchodzących w skład produktu. W urządzeniu nie występują substancje niebezpieczne.



Nieautoryzowana sprzedaż produktu przez posiadacza pociąga za sobą sankcje przewidziane prawem.

ROZDZIAŁ 7. MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE

Zgodnie z wymaganiami działania i produkcyjnymi, urządzenie może zawierać materiały o różnej typologii.

GRUPA	MATERIAŁY	TYOLOGIA
	Stal nierdzewna AISI 304	Tworzywo sztuczne do kontaktu z żywnością
Korpus		•
Nóż miksera	•	
Pojemnik miksera	•	
Rura miksera	•	
Obudowa reduktora do ubijaczki		•
Ubijaczka	•	