# 1,2kg/7L AS



# 101923

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: 4.0
Data sporządzenia: 2026-04-22

**Oryginalna instrukcja obsługi**


1 Bezpieczeństwo ... 2
1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych ... 2
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 3
1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ... 5
1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem ... 5
2 Informacje ogólne ... 6
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja ... 6
2.2 Ochrona praw autorskich ... 6
2.3 Deklaracja zgodności ... 6
3 Transport, opakowanie i magazynowanie ... 7
3.1 Kontrola dostawy ... 7
3.2 Opakowanie ... 7
3.3 Magazynowanie ... 7
4 Parametry techniczne ... 8
4.1 Dane techniczne ... 8
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia ... 9
4.3 Funkcje urządzenia ... 11
5 Instalacja i obsługa ... 11
5.1 Instalacja ... 11
5.2 Obsługa ... 12
6 Czyszczenie i konserwacja ... 19
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 19
6.2 Czyszczenie ... 19
6.3 Konserwacja ... 20
7 Utylizacja ... 20



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

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

# 1 Bezpieczeństwo

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 Objaśnienie haseł 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.
- Należy upewnić się, że żadne płyny nie dostaną się na złącze urządzenia ani na wtyczkę zasilającą. Wilgoć może spowodować zagrożenie porażeniem prądem lub uszkodzenie urządzenia.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do prac montażowych lub demontażowych, czyszczenia, konserwacji lub gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas. W tym celu należy całkowicie wyciągnąć wtyczkę zasilającą z gniazdka.
- 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. 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, ściskać 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 elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

### Bezpieczeństwo podczas obsługi miesiarek planetarnych

PL

- Podczas pracy nigdy nie dotykać poruszających się części urządzenia.
- Nie zbliżać rąk, włosów, ubrania ani szpatułek czy podobnych przyborów kuchennych do dzieży i mieszadła podczas pracy urządzenia.
- Mieszadła wymieniać tylko po całkowitym zatrzymaniu napędu, który obraca się jeszcze krótki czas po odłączeniu zasilania.

### Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany 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.

### Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

### 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



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Zagniatanie ciasta na chleb i na wypieki
- Mieszanie cista na wypieki i ciasta na torty
- Ubijanie kremów, śmietany i jajek.

## 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:

- Obróbka nieodpowiednich produktów spożywczych i innych nieodpowiednich materiałów.

# 2 Informacje ogólne

## 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku. Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi/bezpieczeństwa.

PL

## 2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek 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.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyclingu. 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:** | **Miesiarka planetarna do ciasta 1,2kg/7L AS** |
|---|---|
| Numer art.: | **101923** |
| Materiał: | stal, emaliowana |
| Materiał dzieży: | stal szlachetna |
| Ilość wyrabianego ciasta w kg / l : | 1,2 \| 7 |
| Regulacja prędkości: | 5 |
| Ustawianie czasu od – do, w min.: | 1 - 30 |
| Interwały ustawiania czasu w min.: | 1 |
| Wartość przyłączeniowa: | 0,65 kW \| 220-240 V \| 50 Hz |
| Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm: | 440 x 335 x 510 |
| Ciężar w kg: | 20,6 |

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

**Wersja / właściwości**

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Wyjmowana dzieża
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- W zestawie:
  - 1 trzepaczka do ubijania piany, stal nierdzewna
  - 1 hak do zagniatania ciasta, stal nierdzewna
  - 1 mieszadło płaskie, stal nierdzewna, stop aluminium
  - siatka ochronna, stal nierdzewna

## 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

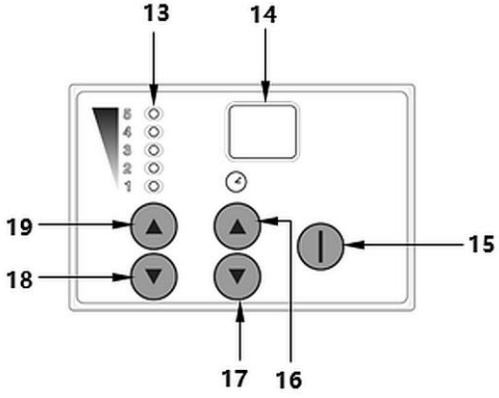



*Rys. 1*

PL

1. Obudowa
2. Panel obsługi
3. Dźwignia do podnoszenia dzieży
4. Uchwyt na mieszadła
5. Wspornik dzieży
6. Podstawa
7. Mocowanie pokrywy ochronnej
8. Dzieża
9. Pokrywa ochronna dzieży
10. Mieszadło płaskie
11. Hak do zagniatania
12. Trzepaczka

## Elementy sterowania / kontrolki




*Rys. 2*

13. Wskaźnik LED poziomów prędkości
14. Wyświetlacz cyfrowy
15. Włącznik/wyłącznik
16. Przycisk wydłużania czasu
17. Przycisk redukcji czasu
18. Przycisk zmniejszania prędkości
19. Przycisk podnoszenia prędkości

PL

## Zabezpieczenia

- Miesiarka planetarna jest wyposażona w elementy zabezpieczające, które zapobiegają uruchomieniu urządzenia, gdy:
  - nie założono pokrywy ochronnej dzieży,
  - nie zamknięto otworu wsypowego w pokrywie ochronnej,
  - dzieża nie jest ustawiona na wsporniku dzieży,
  - uchwyt dzieży nie znajduje się w swojej najwyższej pozycji.

- W celu dodatkowego zabezpieczenia urządzenie wyposażone zostało w zabezpieczenie przed zanikiem zasilania. Oznacza to, że przy zaniku zasilania urządzenie może być ponownie uruchomione tylko przez ponowne uruchomienie włącznika/wyłącznika. Element ten gwarantuje, że po ponownym dopływie zasilania urządzenie nie może się samoczynnie uruchomić.
- W razie przeciążenia załącza się zabezpieczenie przed przegrzaniem, które zatrzymuje urządzenie automatycznie. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem zasilania i po całkowitym zatrzymaniu napędu, zmniejszyć ilość ciasta.

## 4.3 Funkcje urządzenia

Miesiarka planetarna produkuje w jednym cyklu pracy do 1,2 kg ciasta. W dzieży o pojemności 7 litrów, używając załączonych akcesoriów, używając 5-poziomowej regulacji prędkości, można przygotowywać różne rodzaje ciasta, śmietanę, kremy i wiele więcej.

# 5 Instalacja i obsługa

## 5.1 Instalacja

**OSTROŻNIE!**

**W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.**

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

PL

### 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.
- 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.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
  - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.

- Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
- Zapewnić stabilną pozycję.
- Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji, czyszczenia.
- Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
- Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.

• 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.

PL

## 5.2 Obsługa

**OSTRZEŻENIE**

**Niebezpieczeństwo zranienia palców i rąk poprzez obracające się mieszadła!**

**Podczas pracy dłonie, palce, a także pomoce mogłyby być pochwycone przez mieszadła.**

Dłonie, włosy i odzież należy trzymać z dala od dzieży i mieszadeł.

W trakcie pracy urządzenia nigdy nie wkładać do dzieży przez otwór wsypowy lub przez otwór pokrywy ochronnej sztywnych pomocy kuchennych. Wyłączyć urządzenie, odczekać, aż silnik się zatrzyma, dopiero wówczas przemieszać składniki w dzieży lub je z niej wyjąć.

**Zakładanie lub zdejmowanie mieszadeł przy pracującym silniku może prowadzić do obrażeń palców lub dłoni.**

Mieszadła wymieniać tylko po całkowitym zatrzymaniu napędu, który obraca się jeszcze krótki czas po odłączeniu zasilania.

## Przed pierwszym użyciem

1. Przed pierwszym użyciem wyczyścić dokładnie urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale **6 „Czyszczenie“**.
2. Na zakończenie dokładnie osuszyć urządzenie i akcesoria.
3. Zamocować w urządzeniu dzieżę i odpowiednie mieszadła postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami.

## Mocowanie pokrywy ochronnej dzieży

1. Założyć pokrywę ochronną dzieży na jej mocowaniu, znajdującym się na korpusie urządzenia.
2. Ustawić pokrywę ochronną nad uchwytem na akcesoria i przykręcić za pomocą dwóch załączonych śrub montażowych (a).




*Rys. 3*

PL

## Mocowanie dzieży

Przed zamocowaniem dzieży urządzenie musi być wyłączone, a wspornik dzieży znajdować się w pozycji opuszczonej.

1. Umieścić w dzieży wybrane mieszadło i zamocować je w uchwycie.

Są trzy punkty mocujące dla dzieży:

– sworzeń blokujący (bolec) z tyłu dzieży, który wprowadza się w odpowiedni otwór wspornika dzieży;
– dwa bolce po prawej i lewej stronie wspornika dzieży muszą zatrzasnąć się w otworach na uchwytach dzieży.



*Rys. 4*

### Wybór mieszadła

Mieszadło płaskie, trzepaczka i hak do wyrabiania ciasta przeznaczone są wyłącznie do wykonywania określonych, (zgodnych z ich przeznaczeniem) prac.

**WSKAZÓWKA!**

**Nie należy używać płaskiego mieszadła do przygotowywania ciężkiego ciasta, trzepaczki do innych czynności niż ubijanie, rozkłócanie czy mieszanie lekkich mieszanek.**

| | | |
|---|---|---|
|  | **Mieszadło płaskie** | stosowane zwykle do lekkich ciast, ciastek, nadzienia i purée z warzyw;<br>zalecane poziomy prędkości: 2 - 3 |
|  | **Hak do zagniatania** | służy o ciężkich mieszanek, takich jak np. ciasto chlebowe;<br>zalecany poziom prędkości: 1 |
|  | **Trzepaczka** | najlepiej przystosowana do lekkich mieszanek, jak np. bita śmietana, majonez, jajka, piana z białek, naleśniki i suflety<br>zalecane poziomy prędkości: 4 - 5 |

*Tab. 1*

PL

### Zakładanie / zdejmowanie mieszadeł

1. Wsunąć bagnet wybranego mieszadła na uchwyt i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania.

   **OSTROŻNIE!**

   **Upewnić się, że mieszadło jest mocno osadzone w uchwycie.**

2. Aby zdjąć mieszadło wcisnąć je lekko w kierunku uchwytu mieszadła, obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i odciągnąć w dół.

## Napełnianie składnikami

- Po zamocowaniu wybranego mieszadła napełnić dzieżę składnikami, które mają być wyrabiane. Nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia.

### Wydajność (ilości)

- W poniższej tabeli przedstawiono zalecane ilości (gramatury po wyrobieniu dot. zwykłych mieszanek) do produkcji ciasta.
- Urządzenie mogłoby ew. wyrabiać większe ilości, doprowadziło by to jednak do przedwczesnego zużycia urządzenia i jego ewentualnego uszkodzenia. Przeciążenie urządzenia powoduje również wydłużony czas mieszania/wyrabiania oraz uzyskanie niezadowalających rezultatów.
- W przypadku przeciążenia napędu zatrzymać urządzenie i bezzwłocznie zredukować napełnienie dzieży.

| **Produkt** | **Mieszadło** | **Maks. poziom napełnienia** | |
|---|---|---|---|
| Białko | Trzepaczka | 700 g | |
| Purée ziemniaczane | Mieszadło płaskie | 1500 g | |
| Majonez | Mieszadło płaskie | 3 litry | |
| Beza | Trzepaczka | 1 litr | |
| Bita śmietana | Trzepaczka | 3 litry | |
| Ciasto naleśnikowe / na gofry | Mieszadło płaskie | 2 litra | |
| Ciasto francuskie | Mieszadło płaskie | 2000 g | |
| Ciasto biszkoptowe | Trzepaczka | 1000 g | |
| Słodkie ciasto drożdżowe | Mieszadło płaskie | 2500 g | |
| Ciasto chlebowe lub na bułki (lekkie / wilgotność 60%) | Hak do zagniatania, poziom prędkości 1 | Woda 500 g | Mąka 800 g |

*Tab. 2*

PL

## Dźwignia i pokrywa ochronna dzieży

1. Po dodaniu składników unieść wspornik dzieży przy użyciu dźwigni (rys. po prawej).

Dźwignia dzieży znajduje się po prawej stronie urządzenia.

2. Obrócić dźwignię do unoszenia dzieży o 180° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby unieść wspornik dzieży.
3. Aby je opuścić, obrócić dźwignię dzieży o 180° w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zwróć uwagę na informację znajdującą się przy dźwigni.



*Rys. 5*

PL

**WSKAZÓWKA!**

**Uchwyt dzieży oraz jej pokrywa ochronna są ze sobą elektrycznie połączone, tak więc urządzenie działa tylko wtedy, gdy dzieża umieszczona jest w swoim uchwycie, pokrywa ochronna zamocowana jest prawidłowo, a uchwyt dzieży znajduje się w maksymalnej uniesionej pozycji. Po uniesieniu dzieży przy pomocy dźwigni, urządzenie można bezpiecznie włączyć.**

## Włączanie urządzenia

1. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
2. Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk Wł./Wwył. ⏻ na panelu obsługi.

## Ustawienia

1. Wybrać odpowiednie ustawienia poziomu prędkości i/lub czasu pracy.

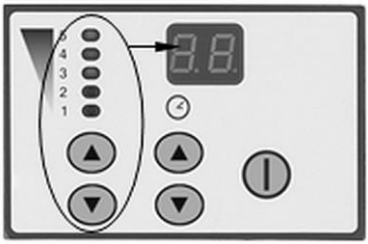
**Poziomy prędkości**

Urządzenie posiada 5 poziomów prędkości:

| | |
|---|---|
| **Poziom 1** | do powolnego ubijania, mieszania i zagniatania ciasta drożdżowego |
| **Poziom 2** | do lekkiego ciasta, nadzienia i purée z warzyw |
| **Poziom 3** | do mieszania i ubijania ciasta |
| **Poziom 4** | do ubijania śmietany, białek jaj |
| **Poziom 5** | do ubijania mniejszych ilości śmietany, białek jaj |

Wybór poziomu prędkości zależy głównie od ilości i konsystencji składników, które mają być poddane obróbce.

1. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ znajdujących się po lewej stronie pola obsługi wybrać jeden z poziomów.
2. Należy rozpoczynać zawsze od najniższego poziomu, następnie wybierać poziom wyższy stopniowo, aż do osiągnięcia żądanego poziomu prędkości.




*Rys. 6*

Wybrany poziom prędkości wskazuje odpowiednia kontrolka LED.

Na wyświetlaczu cyfrowym, w lewym polu, pokazany jest dodatkowo wybrany poziom prędkości (np. 3).

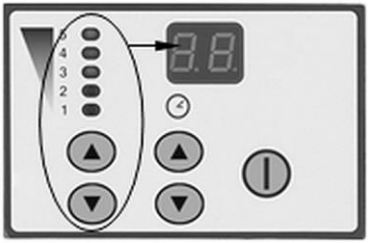
PL

**Czas**

Czas trwania można ustawić w zakresie od 1 do 30 minut (lub brak czasu = 0), w interwałach co 1 minutę.

1. Wybrać wymagany czas za pomocą przycisków ▲ oraz ▼ w środkowej części panelu obsługi

Ustawiony czas wyświetla się w prawym polu wyświetlacza cyfrowego. W przypadku nie ustawienia czasu, w polu tym wyświetla się „0”.



*Rys. 7*

## Dodawanie kolejnych składników

W trakcie procesu mieszania można dodawać kolejne składniki poprzez znajdujący się w pokrywie ochronnej dzieży wsyp (b) lub otwór (a).

Otwór w pokrywie ochronnej można, w razie potrzeby, łatwo otworzyć za pomocą uchwytu i po dodaniu składników ponownie zamknąć.




*Rys. 8*

**WSKAZÓWKA!**

**Składniki z torebek wsypywać do dzieży ostrożnie. Otwór torebki wsunąć możliwie najgłębiej do wsypu lub do otworu w pokrywie dzieży, tak aby ograniczyć np. pylenie mąki.**

# 6 Czyszczenie i konserwacja

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie. Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

## 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.). Przedmioty te 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.



## 6.2 Czyszczenie

***UWAGA!***

**Środki myjce używane w zmywarkach mogą uszkodzić powierzchnię akcesoriów.**

Nigdy nie myć w zmywarce mieszadeł ani pokrywy ochronnej dzieży.

1. Wszystkie elementy urządzenia należy czyścić po każdym użyciu.
2. Obrócić dźwignię dzieży o 180° w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby unieść wspornik dzieży.
3. Do mycia należy zawsze zdjąć mieszadła, wciskając je lekko w kierunku uchwytu mieszadeł, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie odciągnąć. Umieścić je w dzieży.

4. Następnie podnosząc dzieżę zdjąć ją ze wspornika dzieży razem z mieszadłem.
5. Luzując obie śruby mocujące, zdjąć pokrywę ochronną dzieży z korpusu.
6. Usunąć resztki żywności ze zdemontowanych części.
7. Zdemontowane akcesoria (dzieżę, mieszadła, pokrywę ochronną dzieży) czyścić dokładnie gorącą wodą z dodatkiem ługu do mycia naczyń. .
8. Spłukać oczyszczone części czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia na powietrzu lub przetrzeć miękką, nie pozostawiającą włókien ściereczką.
9. Oczyścić dokładnie miękką, wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem czyszczącym uchwyt na akcesoria, uchwyt na dzieżę oraz korpus urządzenia.
10. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby złogi ciasta itp. nie pozostawały na bolcach uchwytu dzieży, gdyż w przeciwnym razie nie będzie się ona mogła znajdować we właściwej pozycji.
11. Umyte powierzchnie/elementy przetrzeć za pomocą czystej wilgotnej ściereczki.
12. Umyte powierzchnie należy na zakończenie dokładnie osuszyć.

## 6.3 Konserwacja

PL

Przynajmniej raz w roku lub według potrzeby zlecić kontrolę urządzenia wyspecjalizowanemu technikowi.

# 7 Utylizacja

### Urządzenia elektryczne

| | |
|---|---|
|  | Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyclingowi. 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.