

MIESIARKA PLANETARNA
PLANETENMIXER
PLANETARY MIXER

783100, 783250



PL
2-4

DE
5-7

EN
8-10

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. 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.

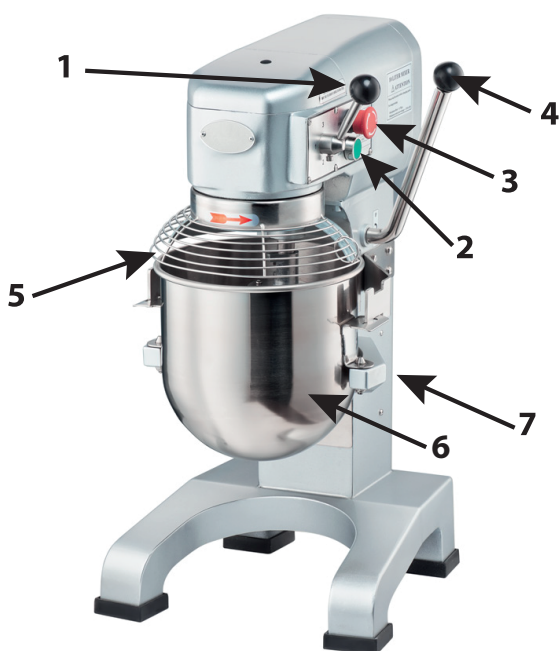
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie 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, 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 do ubijania piany, mieszania, ucierania, wyrabiania i zagniatania.

2.2. Opis urządzenia



Rys. 1



1. Końcówka do ubijania piany, napowietrzania sosów i kremów, oraz mieszania ciast lekkich. Zalecany 3 bieg, maksymalny czas pracy ciągłej do 30 minut.



2. Końcówka do mieszania, ucierania, wyrabiania. Zalecany 2 lub 1 bieg, maksymalny czas pracy ciągłej do 20 minut.



3. Końcówka do ucierania i zagniatania ciasta. Zalecany bieg 1, maksymalny czas pracy ciągłej do 20 minut.

1. Dźwignia zmiany biegów
2. Przycisk START
3. Wyłącznik
4. Dźwignia opuszczania/podnoszenia dzieży
5. Osłona dzieży
6. Dzieża
7. Przycisk RESET (z tyłu urządzenia)

3. DANE TECHNICZNE

Model	783100	783250
Napięcie zasilające	230 V	230 V
Moc	0,6 kW	1,5 kW
Prędkość	148/244/480 obr/min	197/317/462 obr/min
Maksymalna pojemność robocza dla ciasta ciężkiego	3 kg	8 kg
Pojemność całkowita dzieży	10 l	25 l
Średnica dzieży	270 mm	360 mm
Wymiary WxDxH	460x440x720 mm	580x460x930 mm
Waga	56 kg	83 kg

4. MONTAŻ

4.1. Instalacja do źródeł zasilania

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

5. OBSŁUGA

1. Przed pierwszym użyciem miesiarki należy upewnić się że napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem dostępnym w miejscu instalacji.
2. Zamontować i zabezpieczyć dzieżę.
3. Zamontować odpowiednią końcówkę i wsypać produkty.
4. Za pomocą dźwigni (4 rys. 1) podnieść dzieżę maksymalnie do góry.
5. Zamknąć osłonę dzieży (5 rys. 1).
6. Upewnić się że przycisk STOP (3 rys. 1) jest wyciśnięty.
7. Za pomocą dźwigni zmiany biegów (1 rys. 1) ustawić odpowiedni bieg:
 - końcówka 1 – bieg 3
 - końcówka 2 – bieg 2 lub 1
 - końcówka 3 – bieg 1
8. Wcisnąć przycisk START (2 rys. 1).
9. Gdy przygotowujemy produkt odpowiednią konsystencję, wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika (3 rys. 1)
10. Opuścić dzieżę za pomocą dźwigni (4 rys. 1).
11. Podnieść osłonę.
12. Odbezpieczyć a następnie wyjąć dzieżę.

UWAGA! Przed zmianą biegu wyłączyć urządzenie!

Podczas pracy urządzenia dzieża powinna być podniesiona a osłona zamknięta.

5.1. Zabezpieczenie przez przeciążeniem

Nagle zatrzymanie się urządzenia może świadczyć o jego przeciążeniu. W przypadku nagłego zatrzymania się pracy urządzenia, należy je wyłączyć, następnie sprawdzić czy zawartość dzieży jest zgodna z zaleceniami producenta, dokonać ewentualnej korekty zawartości dzieży. Odczekać około 1 minutę i wcisnąć przycisk RESET (7 rys. 1) i ponownie włączyć miesiarkę.

Jeżeli urządzenie nadal się zatrzymuje, bądź nie można go włączyć, należy skontaktować się z serwisem w celu uzyskania dalszych informacji.

Przeciążenie urządzenia może spowodować jego uszkodzenia. Uszkodzenia wynikające z przeciążania urządzenia i niewłaściwego użytkownika nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

6. KONSERWACJA

Po każdorazowym użyciu urządzenia należy dokładnie wyczyścić dzieżę oraz końcówki zgodnie z zapasami GHP, GMP oraz HACCP. Prowadnice mechanizmu podnoszenia dzieży należy regularnie pokrywać małą ilością oleju. Przed opuszczeniem fabryki mechanizmy oraz łożyska urządzenia zostały pokryte wysokiej jakości smarem zapewniającym prawidłowe działanie miesiarki przez okres 6 miesięcy. W celu zapewnienia niezawodnej pracy, po upływie 6 miesięcy należy ponownie pokryć mechanizmy oraz łożyska warstwą smaru. Proces smarowania powinien być przeprowadzony przez wykwalifikowany personel. Należy dokładnie wyczyścić urządzenie po zakończeniu smarowania.

7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.

- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

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

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

ACHTUNG: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Netzkabelstecker während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu lebensgefährlichen Verletzungen führen.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Wenn Sie eine Beschädigung des Steckers oder des Kabels feststellen, lassen Sie es von einer Fachwerkstatt reparieren.
- Lassen Sie das Gerät bei einem Sturz oder einer anderen Beschädigung immer von einer Fachwerkstatt überprüfen und ggf. reparieren, bevor Sie es weiter verwenden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren - dies kann Ihr Leben gefährden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät von einem Kontakt trennen wollen, fassen Sie immer am Stecker, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) so, dass niemand es versehentlich herauszieht oder darüber stolpert.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Erlauben Sie Minderjährigen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht, das Gerät sachgerecht zu bedienen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person betreiben.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt oder gereinigt wird, trennen Sie es immer durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- **Hinweis:** Wenn der Stecker des Netzkabels mit einem Kontakt verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel

2. KONSTRUKTION

2.1. Zweck des Geräts

Ein Gerät zum Mischen, Kneten, Kneten und Aufschlagen von Schaum.

2.2. Gerätebeschreibung



Abb. 1



1. Der Schneebeenaufsatz zum Aufschlagen von Schäumen, zum Auflockern von Soßen und Cremes und zum Kneten von leichten Teigen. Empfohlener 3. Gang, bis zu 30 Minuten Dauerbetrieb



2. Misch-, Knet- und Knetmaschine. Empfohlener 1. oder 2. Gang, bis zu 20 Minuten Dauerbetrieb



3. Knehtaken zum Kneten und Kneten. Empfohlener Gang 1, maximale Dauerbelastung bis zu 20 Minuten.

1. Schalthebel
2. START-Taste
3. Schalter
4. Hebel zum Absenken/Heben der Schüssel
5. Schüsseldeckel
6. Dekan
7. RESET-Taste (hinten dem Gerät)

3. TECHNISCHE DATEN

Modell	783100	783250
Versorgungsspannung	230 V	230 V
Leistung	0,6 kW	1,5 kW
Geschwindigkeit	148/244/480 U/min	197/317/462 U/min
Maximale Arbeitskapazität für schwere Teige	3 kg	8 kg
Gesamtkapazität der Schüssel	10 l	25 l
Durchmesser der Schale	270 mm	360 mm
Abmessungen BxTxH	460x440x720 mm	580x460x930 mm
Gewicht	56 kg	83 kg

4. MONTAGES

4.1. Installation an Stromquellen

Das Gerät sollte mittels eines Steckers an eine Steckdose (230V) angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutz verfügen

5. GERÄTEBEDIENUNG

1. Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme des Mixers, dass die Spannung des Geräts mit der am Installationsort vorhandenen Spannung übereinstimmt.
2. Montieren und sichern Sie die Schale.
3. Montieren Sie die entsprechende Düse und geben Sie die Produkte ein.
4. Heben Sie die Schüssel mit dem Hebel (4 Abb. 1) so weit wie möglich an.
5. Schließen Sie den Behälterschutz (5 Abb. 1).
6. Stellen Sie sicher, dass die STOP-Taste (3 Abb. 1) gedrückt ist.
7. Stellen Sie mit dem Schalthebel (1 Abb. 1) den gewünschten Gang ein:
 - Ende 1 - Gang 3
 - Ende 2 - Gang 2 oder 1
 - Ende 3 - Gang 1
8. Drücken Sie die START-Taste (2 Abb. 1).
9. Wenn das zubereitete Produkt die richtige Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (3 Abb. 1) aus.
10. Senken Sie die Schale mit Hilfe des Hebels (4 Abb. 1) ab.
11. Heben Sie die Abdeckung an.
12. Entriegeln Sie und nehmen Sie dann die Schale ab.

HINWEIS!

Schalten Sie das Gerät vor dem Gangwechsel aus!

Wenn die Maschine in Betrieb ist, sollte die Schüssel angehoben und die Schutzvorrichtung geschlossen sein.

5.1. Überlastschutz

Plötzliches Anhalten der Maschine kann ein Zeichen für Überlastung sein. Wenn die Maschine plötzlich stehen bleibt, schalten Sie sie aus, überprüfen Sie, ob der Inhalt der Schüssel den Empfehlungen des Herstellers entspricht, und passen Sie den Inhalt der Schüssel gegebenenfalls an. Warten Sie etwa 1 Minute, drücken Sie dann die RESET-Taste (7 Abb. 1) und schalten Sie den Mixer wieder ein.

Wenn sich die Maschine immer noch nicht einschalten lässt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um weitere Informationen zu erhalten.

Eine Überlastung der Maschine kann zu Schäden führen. Schäden, die durch Überlastung des Geräts und unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, unterliegen nicht der Garantie.

6. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

7. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for your purchase of a Stalgast product. Before use please familiarize yourself in detail with the following instruction

manual. Copying of the following manual without the consent of the manufacturer is prohibited. Images and drawings are of illustrative character and may differ from the purchased product.

Attention: This manual should be kept in a safe place accessible for personnel. The manufacturer reserves the right to change the technical characteristics of the product without any notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper operation and misuse may cause serious damage to the unit or injury to persons.
- The device must only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper handling and use of the device.
- During use, protect the device and the power cord plug from contact with water or other liquids. In the event that the device inadvertently falls into water, unplug it immediately and have the device checked by a specialist.

Failure to follow these instructions could result in life-threatening injuries.

- Never open the housing of the device yourself.
- Do not insert any objects into the housing of the unit.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cable. If you detect damage to the plug or cable, have it repaired by a specialized repair facility.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and possibly repaired at a specialized repair facility before further use.
- Never repair the unit yourself - doing so may endanger your life.
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from a contact, always grasp the plug, never pull on the cable.
- Secure the cable (or extension cord) so that no one mistakenly pulls it out of contact or trips over it.
- Check the functioning of the device during use.
- Do not allow minors or persons without sufficient experience and knowledge to operate the device. The above-mentioned persons may only operate the device under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is being cleaned, always disconnect it from the power source by pulling the plug.
- Note : If the power cord plug is connected to a contact, the device remains live at all times.
- Turn the appliance off before you pull the plug out of the socket.
- Never pull the unit by the power cord.

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

2.1. Intended use

An appliance designed for mixing, blending, kneading and kneading and beating foam.

2.2. Appliance components

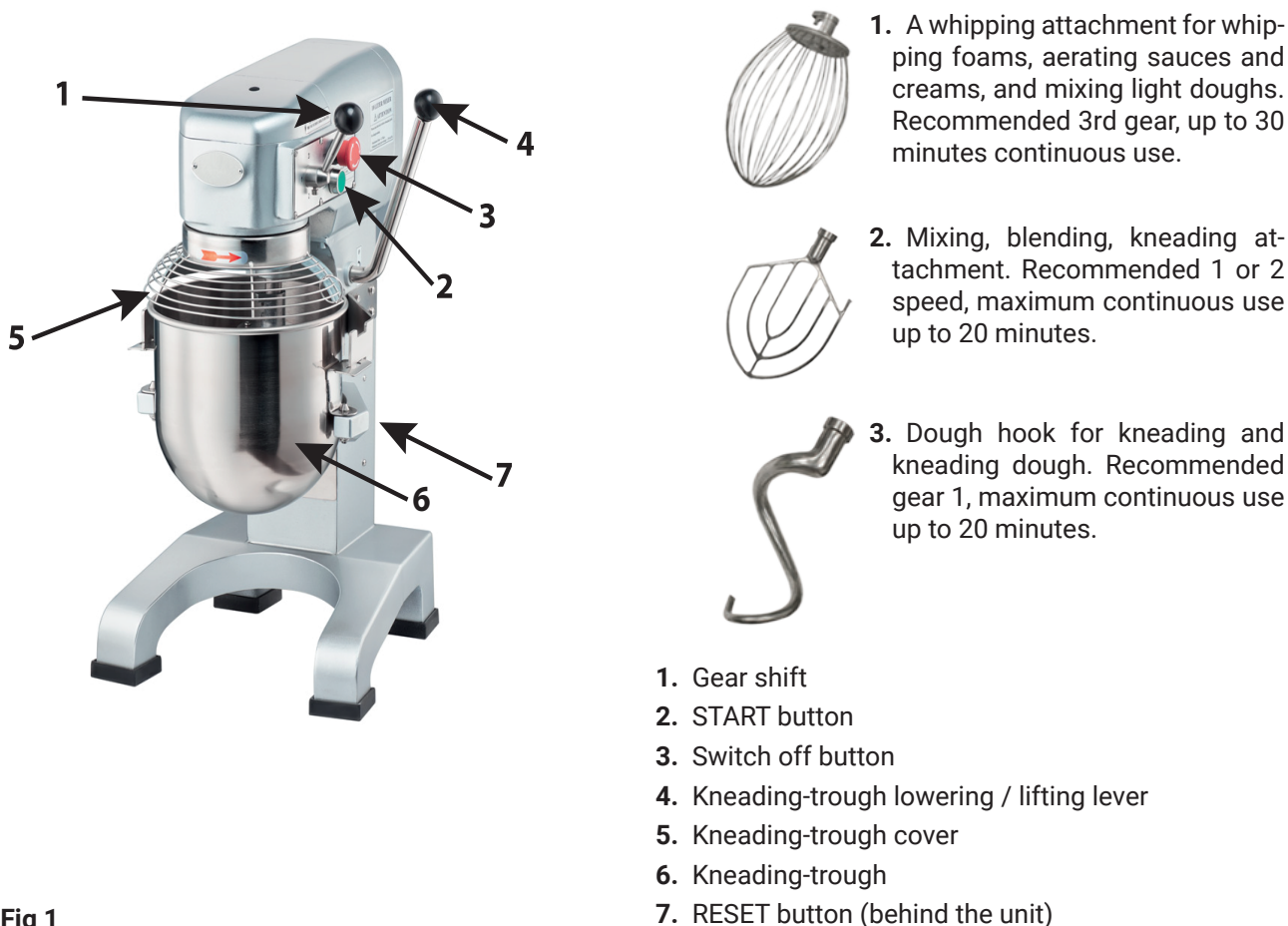


Fig 1

3. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	783100	783250
Voltage	230 V	230 V
Power	0,6 kW	1,5 kW
Speed	148/244/480 r.p.m	197/317/462 r.p.m
Maximum working capacity for heavy dough	3 kg	8 kg
Total capacity of the bowl	10 l	25 l
Bowl diameter	270 mm	360 mm
Dimensions W x D x H	460x440x720 mm	580x460x930 mm
Weight	56 kg	83 kg

4. INSTALLATION

4.1. Connecting the appliance to the power supply

The appliance should be connected to an electric power socket (230V) with a plug. The socket should be equipped with a differential current protection device.

5. OPERATION

1. Before using the mixer for the first time, make sure that the voltage in the power supply corresponds to the voltage indicated on the rating plate of the appliance.
2. Install the kneading-trough and lock it securely.
3. Install the appropriate attachment and pour the products to the kneading-trough.
4. Use the lever (4 fig. 1) to lift the kneading-trough up to the maximum level.
5. Close the kneading-trough cover (5 fig. 1).
6. Make sure that the STOP button (3 fig. 1) is not pressed.
7. Use the gear shift (1 fig. 1) to set the appropriate gear:
 - attachment 1 - gear 3
 - attachment 2 - gear 2 or 1
 - attachment 3 - gear 1
8. Press the START button (2 fig. 1).
9. When the product to be prepared reaches the desired consistency, switch off the appliance using the switch (3 fig. 1).
10. Lower the kneading-trough using the lever (4 fig 1).
11. Raise the cover.
12. Unlock and then take out the kneading-trough

ATTENTION! Switch off the appliance before changing the gear!

The bowl should be raised and the guard closed while the machine is operating.

5.1. Overload protection

Sudden stopping of the machine may indicate that it is overloaded. If the machine stops suddenly, turn it off, then check whether the content of the bowl is in accordance with the manufacturer's recommendations, make any adjustments to the content of the bowl. Wait about 1 minute and then press the RESET button (7 fig. 1) and turn the mixer on again.

If the machine still stops or cannot be turned on, contact the service department for further information.

Overloading the machine can cause damage. Damage resulting from overloading the machine and improper use is not covered by the warranty.

6. MAINTENANCE

Every time after use of the appliance the kneading-trough and attachments should be cleaned thoroughly. The guides of the lifting mechanism should be regularly covered with a small amount of oil. Before leaving the factory, the mechanisms and bearings of the appliance were covered with high-quality grease ensuring proper operation of the mixer for a period of 6 months. In order to ensure troubleproof operation after 6 months the gears and bearings must be covered with a layer of grease. The lubrication process should be carried out by qualified personnel. Thoroughly clean the appliance after completing the lubrication process.

7. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.
- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to

deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste. An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed.



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

8. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

In case of damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device, it is not subject to repair under the warranty. The warranty does not cover damages caused by external forces such as lightning, changes in supply voltage, incorrect setting of the voltage value, supply from an inadequate power outlet, mechanical, thermal, chemical damages to the equipment and the defects caused by them.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. burners, rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalghost@stalghost.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville-Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalghost@stalghost.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalghost.com
www.stalgast.eu

• FR •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalghost.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalghost.es
www.stalgast.es