

**MIESIARKA PLANETARNA  
PLANETENMIXER  
PLANETARY MIXER**

**783210**



**PL**

2-5

**DE**

6-9

**EN**

10-13

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, rysunki oraz treść w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej [www.stalgast.com](http://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 specjalistom.

### 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. ZASADY BHP

- Nie należy przeciążać urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jakkolwiek element jest uszkodzony. Przed użyciem, zleć jego wymianę lub naprawę.
- Przed przystąpieniem do regulacji, czyszczenia i konserwacji urządzenie należy odłączyć od zasilania. Zmniejszy to ryzyko przypadkowego uruchomienia lub porażenia prądem.
- Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Nie wolno usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon ani ingerować w urządzenie.
- Przy transportowaniu lub przenoszeniu urządzenia z miejsca magazynowania do miejsca użytkowania, należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Należy czyścić urządzenie przed oraz po jego użyciu.
- Urządzenia należy zamontować z dala od źródeł ognia i ciepła.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, że wszystkie ruchome elementy są odpowiednio zamontowane.
- Zabrania się użytkowania urządzenia bez założonej osłony dzieży.
- Nie należy używać produktów twardych, głęboko mrożonych, może to spowodować przeciążenie oraz uszkodzenie maszyny.
- Nie pozostawiać urządzenia podczas pracy bez nadzoru
- Nie można przesuwac, przestawiac itd. urządzenia będogo w trakcie pracy.
- Nie wolno dotykać części lub akcesoriów ruchomych, chyba że urządzenie zostało odłączone od zasilania.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia!

### 2.1. Przed pierwszym użyciem

Wyczyścić wszystkie elementy mające kontakt z żywnością za pomocą ciepłej wody z łagodnym detergentem i ściereczką. Następnie dokładnie przetrzeć czystą wodą oraz wysuszyć elementy.

## 3. BUDOWA

### 3.1. Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do wyrabiania ciast lekkich oraz ubijania piany.

### 3.2. Opis urządzenia



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



1. Końcówka do mieszania ciast lekkich
2. Końcówka do zagniatania ciast
3. Końcówka do ubijania piany

## 4. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V
Moc	0,75 kW
Prędkość	113/168/400 obr/min
Pojemność dzieży	20 l
Średnica dzieży	320 mm
Wymiary WxDxH	470x430x785 mm
Waga	56 kg

## 5. MONTAŻ

### 5.1. Informacje ogólne

Wybierz miejsce dla miesiarki, pamiętając o następujących kwestiach.

- Podłoga lub blat muszą być równe.
- Łatwy dostęp w celu konserwacji i naprawy.
- Wolna przestrzeń do obsługi elementów sterujących, montażu i demontażu miesiarki, dzieży lub akcesoriów.
- Wystarczająca ilość miejsca na dodawanie składników podczas mieszania.
- Upewnić się, że tylny otwór wentylacyjny miesiarki nie jest zablokowany.

Sprawdzić miesiarkę, aby upewnić się, że dostarczono wszystkie części (tj. dzieżę, różgę, mieszadło i hak do ciasta).

Należy zapoznać się z informacjami elektrycznymi na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Moc wejściowa musi być zgodna z wartością podaną na tabliczce znamionowej.

### 5.2. Podłączenie elektryczne:

Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilania prądem elektrycznym (230V) za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe. Pod żadnym pozorem nie wolno przecinać ani usuwać trzeciego bolca uziemniającego na przewodzie zasilającym ani używać wtyczki adaptera. Nie używać przedłużaczy.

Jeśli urządzenie musi być podłączony na stałe, należy zlecić elektrykowi podłączenie do źródła zasilania.

Wyczyścić miesiarkę przed użyciem. Więcej informacji na ten temat znajduje się w części „Instrukcje czyszczenia” niniejszej instrukcji.

**UWAGA:** Normalnym zjawiskiem jest nałożenie przez fabrykę dużej ilości smaru do wnętrza urządzenia i na wybrane elementy urządzenia.

## 6. OBSŁUGA URZĄDZENIE

Aby uniknąć poważnych obrażeń ciała.

- Nie należy obsługiwać miesiarki przed zapoznaniem się z instrukcją obsługi.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, serwisowania lub regulacji części lub akcesoriów należy zawsze odłączyć zasilanie.
- Ręce, włosy i ubranie należy zawsze trzymać z dala od ruchomych części.

### 6.1. Dzieża

**UWAGA:** Miesiarka nie będzie działała, gdy osłona dzieży jest otwarta lub nieprawidłowo zamontowana.

Przesuń osłonę dzieży zgodnie z ruchem wskazówek zegara (otwarta) i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (zamknięta), aby umożliwić operatorowi łatwe dodawanie składników i prawidłowe wyjmowanie końcówek i dzieży.

Gdy uchwyt jest mocno dociśnięte do prawej strony miesiarki, osłona dzieży znajduje się w pozycji zablokowanej i jest gotowa do pracy.

## 6.2. Mocowanie dzieży do miesiarki

**UWAGA:** Zamontuj dzieżę przed podłączeniem miesiarki.

Opuść ramiona mocujące dzieżę, pociągając dźwignię podnoszenia/opuszczania dzieży do przodu i w dół do pozycji spoczynkowej.

Podnieś dzieżę za uchwyt dzieży i:

Opuść dzieżę na bolce znajdujące się po bokach uchwytu dzieży.

Po umieszczeniu dzieży na ramionach mocujących, pociągnij każdy zacisk dzieży do przodu, aby zabezpieczyć ją, aż zablokuje się na swoim miejscu.

## 6.3. Podłączenie końcówek do miesiarki (tj: różgi, mieszadła i haka do ciasta)

**UWAGA:** Łatwiej jest zainstalować końcówkę przed dodaniem składników do dzieży.

Obróć osłonę dzieży w lewo, tak aby pozostała w pozycji otwartej.

Użycie nadmiernej siły do otwierania i zamykania osłony dzieży może spowodować uszkodzenie blokady sprężynowej i mikroprzełącznika osłony dzieży.

Powoli nasuń mieszadło ruchem w górę na wał planetarny i włóż trzpień wału przez szczelinę w mieszadle.

Obrócić mieszadło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować je na wale planetarnym.

## 6.4. Mieszanie składników

Końcówki muszą zawsze obracać się wokół osi w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Dodaj odpowiednie składniki do dzieży.

Obrócić dźwignię podnoszenia dzieży w górę, aż zablokuje się ona na swoim miejscu.

Obróć osłonę dzieży w prawo, aż zablokuje się w pozycji zamkniętej. Usłyszysz, jak zatrzaskuje się na swoim miejscu.

**Uruchomienie:**

1. Upewnić się że przycisk STOP (3 rys. 1) jest wyciśnięty.
2. Za pomocą dźwigni zmiany biegów (1 rys. 1) ustawić odpowiedni bieg:
  - końcówka 1 – bieg 1 lub 2
  - końcówka 2 – bieg 1 lub 2
  - końcówka 3 – bieg 3
3. Wcisnąć przycisk START (2 rys. 1).
4. Gdy ciasto osiągnie odpowiednią konsystencję, wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika (3 rys. 1)
5. Opuścić dzieżę za pomocą dźwigni (4 rys. 1) .
6. Podnieść osłonę.
7. Odbezpieczyć a następnie wyjąć dzieżę.

## **UWAGA! Przed zmianą biegu wyłączyć urządzenie!**

**UWAGA:** Miesiarka nie uruchomi się, jeśli osłona dzieży jest otwarta lub dzieża znajduje się w pozycji opuszczonej.

## 6.5. Zabezpieczenie przez przeciążeniem

W przypadku nagłego zatrzymania się pracy urządzenia, należy wyłączyć je i zmniejszyć ilość ciasta. Odczekać około 1 minutę i wcisnąć przycisk RESET (7 rys. 1) i ponownie włączyć miesiarkę. Jeżeli urządzenie ponownie zatrzyma się należy powtórnie zmniejszyć ilość ciasta.

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

## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**PRZED CZYSZCZENIEM ZAWSZE ODŁĄCZAJ ZASILANIE ELEKTRYCZNE OD URZĄDZENIA.**

1. Do czyszczenia należy używać detergentu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
2. **NIE** splukiwać miesiarki wężem ani nie myć jej pod ciśnieniem.
3. Do czyszczenia miesiarki **NIGDY** nie należy używać ostrych czyścików, wełny stalowej ani materiałów ściernych.
4. **NIGDY** nie używaj wybielacza (podchlorynu sodu) ani środka czyszczącego na bazie wybielacza.
5. **ZAWSZE** należy zdejmować mieszadło po każdym użyciu i wyczyścić, ponieważ może ono utknąć na wale i być trudne do usunięcia.

Cała miesiarka, w tym zdejmowane części, musi być dokładnie wyczyszczony i zdezynfekowany według procedur określonych przez lokalny departament zdrowia.

Niezwykle ważne jest, aby odkażać miesiarkę i postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka dezynfekującego, aby upewnić się, że osiągnięto odpowiednie warunki sanitarne.

### 7.1. Zalecane czyszczenie

Część	Czynność	Częstotliwość
Końcówki	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; splukać, osuszyć i zdezynfekować.	Czyścić po każdym użyciu.
Osłona dzieży	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; splukać, osuszyć i zdezynfekować.	Czyścić po każdym użyciu.

Część	Czynność	Częstotliwość
Dzieża	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, osuszyć i zdezynfekować. Można myć w zmywarce.	Czyścić po każdym użyciu.
Tylna osłona przeciwbryzgowa	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, osuszyć i zdezynfekować.	Czyścić po każdym użyciu.
Uchwyt dzieży	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, osuszyć i zdezynfekować.	Raz dziennie
Wał planetarny	Przetrzeć czystą wilgotną ściereczką, osuszyć i zdezynfekować.	Czyścić po każdym użyciu.
Elementy zewnętrzne	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, wysuszyć, zdezynfekować. NIE używaj węża z wodą.	Raz dziennie

## 7.2. Konserwacja

Pręty ślizgowe dzieży	Nałóż olej mineralny na pręty ślizgowe dzieży. Podnieś i opuść dzieżę, aby rozprowadzić olej na prętach.	Jeśli dzieżę trudno podnieść lub opuścić.
-----------------------	--	---

## 8. NIEBEZPIECZEŃSTWO PYŁU

Podczas mieszania składników należy zachować ostrożność, aby uniknąć wdychania cząstek pyłu, np. mąki.

Składniki takie jak mąka muszą być dodawane ostrożnie, aby zminimalizować unoszące się w powietrzu cząsteczki pyłu.

Ostrożnie rozetnij worek, trzymając go w dolnej części dzieży. Podczas mieszania suchych składników używaj najniższej prędkości i osłony przeciwbryzgowej, aby zminimalizować emisję pyłu. Mieszaj składniki w dzieży z najniższą prędkością do momentu wyeliminowania ryzyka powstawania pyłu. Zamontuj odpowiedni sprzęt do odsysania pyłu.

## 9. 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](http://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.

## 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.

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. H&S-REGELN

- Überlasten Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Bauteil beschädigt ist. Lassen Sie es vor der Benutzung ersetzen oder reparieren.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Einstellungen, Reinigungs- und Wartungsarbeiten vornehmen. Dadurch wird das Risiko einer versehentlichen Aktivierung oder eines Stromschlags verringert.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Reparatur und Wartung des Geräts sollte von qualifiziertem Personal unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die werkseitig angebrachten Abdeckungen und nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor.
- Beachten Sie beim Transport oder beim Verbringen des Geräts vom Lagerort zum Einsatzort die Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften.
- Reinigen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer- und Wärmequellen auf.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass alle beweglichen Teile ordnungsgemäß montiert sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne den Schalenenschutz.
- Verwenden Sie keine harten, tiefgefrorenen Produkte, da dies zu einer Überlastung und Beschädigung des Geräts führen kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen, verschieben usw. Sie die Maschine nicht, während sie in Betrieb ist.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile oder Zubehörteile, es sei denn, das Gerät ist von der Stromversorgung getrennt worden.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen der Maschine!

### 2.1. Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel und einem Tuch. Wischen Sie die Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie.

## 3. AUFBAU DES GERÄTS

### 3.1. Zweck des Geräts

Das Gerät ist für die Herstellung von leichtem Teig und Schlagsahne ausgelegt.

### 3.2. Gerätebeschreibung

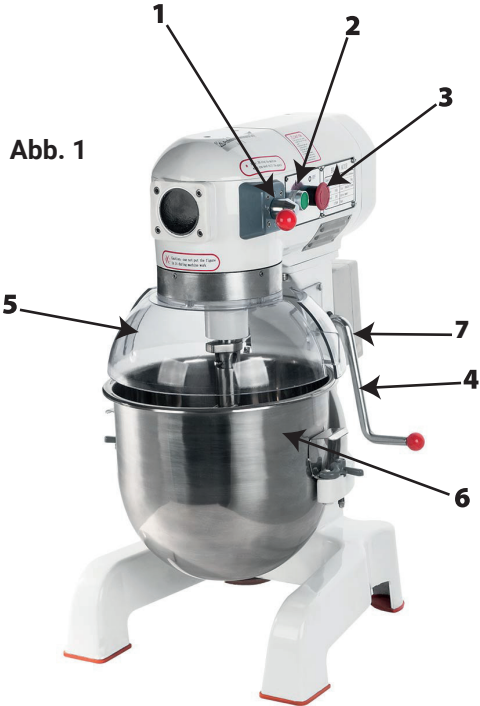


Abb. 1

1. Schalthebel
2. START-Taste
3. Schalter
4. Hebel zum Anheben/Absenken
5. Hubwerkschutz
6. Hubwerk
7. RESET-Taste



1. Knethaken für leichte Teige
2. Gebäck-Kräuselwerkzeug
3. Schneebesen

## 4. TECHNISCHE DATEN

<b>Versorgungsspannung</b>	230 V
<b>Leistung</b>	0,75 kW
<b>Geschwindigkeit</b>	113/168/400 obr/min
<b>Fassungsvermögen der Schüssel</b>	20 l
<b>Durchmesser der Schüssel</b>	320 mm
<b>Abmessungen BxTxH</b>	470x430x785 mm
<b>Gewicht</b>	56 kg

## 5. INSTALLATION DES GERÄTS

### 5.1. Allgemeine Informationen

Wählen Sie einen Ort für die Kühlzelle aus und beachten Sie dabei Folgendes.

- Der Boden oder die Arbeitsplatte müssen eben sein.
- Einfacher Zugang für Wartungs- und Reparaturarbeiten.
- Freier Platz für die Bedienung der Bedienelemente und das Zusammen- und Auseinanderbauen des Mixers, der Schüssel oder des Zubehörs.
- Ausreichend Platz zum Hinzufügen von Zutaten während des Mixens.
- Achten Sie darauf, dass die hintere Belüftungsöffnung des Mixers nicht blockiert ist.

Überprüfen Sie den Mixer, um sicherzustellen, dass alle Teile geliefert wurden (d. h. Schüssel, Stab, Rührwerk und Knethaken).

Bitte beachten Sie die elektrischen Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts. Die Eingangsleistung muss mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmen.

### 5.2. Elektrische Verbindung

Das Gerät muss an eine 230-V-Steckdose mit Stecker angeschlossen werden. Die Steckdose muss mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein. Unter keinen Umständen darf der dritte Erdungsstift am Netzkabel abgeschnitten oder entfernt werden. Verwenden Sie auch keinen Adapterstecker. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

Wenn das Gerät dauerhaft angeschlossen werden muss, lassen Sie es von einem Elektriker an die Stromversorgung anschließen.

Reinigen Sie das Messgerät vor der Verwendung. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Reinigungsanweisungen“ in diesem Handbuch.

**BITTE BEACHTEN:** Es ist normal, dass das Werk eine große Menge Fett auf die Innenseite des Geräts und auf ausgewählte Komponenten aufträgt.

## 6. SUPPORT-GERÄT

Um ernsthafte Verletzungen zu vermeiden.

- Bedienen Sie die Schubkarre nicht, bevor Sie die Bedienungsanleitung gelesen haben.
- Trennen Sie immer die Stromversorgung, bevor Sie Teile oder Zubehör reinigen, warten oder einstellen.
- Halten Sie Hände, Haare und Kleidung immer von beweglichen Teilen fern.

## 6.1. Schüssel

**HINWEIS:** Der Mixer funktioniert nicht, wenn die Schüsselabdeckung geöffnet oder nicht richtig installiert ist.

Drehen Sie die Schüsselabdeckung im Uhrzeigersinn (offen) und gegen den Uhrzeigersinn (geschlossen), damit der Bediener problemlos Zutaten hinzufügen und die Rührspitzen und die Schüssel richtig entfernen kann.

Wenn der Griff fest gegen die rechte Seite des Mixers gedrückt wird, ist der Schüsseldeckel verriegelt und betriebsbereit.

## 6.2. Anbringen des Mischbehälters

**HINWEIS:** Installieren Sie den Tank, bevor Sie die Dosierpumpe anschließen.

Senken Sie die Tröge-Stützarme ab, indem Sie den Hebel zum Anheben/Absenken des Troges nach vorne und unten in die Ruheposition ziehen.

Heben Sie die Schale am Schalenhalter an und:

Senken Sie die Schale auf die Stifte auf beiden Seiten des Schalenhalters ab.

Sobald die Schale auf den Stützarmen aufliegt, ziehen Sie jede Schalenklammer nach vorne, um sie zu sichern, bis sie einrastet.

## 6.3. Anbringen von Zubehörteilen an der Knetmaschine (d. h. Knethaken, Knethaken mit Rührbesen und Knethaken mit Knethaken)

**HINWEIS:** Es ist einfacher, die Spitze anzubringen, bevor Zutaten in den Behälter gegeben werden.

Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, damit er offen bleibt.

Wenn Sie den Deckel mit übermäßiger Kraft öffnen und schließen, können der Federverschluss und der Mikroschalter des Deckels beschädigt werden.

Schieben Sie den Rührer langsam die Planetenwelle hinauf und führen Sie den Wellenstift durch den Schlitz im Rührer ein.

Drehen Sie den Rührer im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Planetenwelle zu befestigen.

## 6.4. Zutaten mischen

Die Spitzen müssen sich immer im Uhrzeigersinn um die Achse drehen.

Geben Sie die entsprechenden Zutaten in den Mixbehälter.

Drehen Sie den Hebel des Mixbehälters nach oben, bis er einrastet.

Drehen Sie den Deckel des Mixbehälters nach rechts, bis er in der geschlossenen Position einrastet. Sie hören ein Klicken.

Inbetriebnahme:

1. Vergewissern Sie sich, dass die STOP-Taste (3, Abb. 1) gedrückt ist.
2. Verwenden Sie den Schalthebel (1, Abb. 1), um den richtigen Gang einzulegen:
  - Ende 1 – Kurs 1 oder 2
  - Ende 2 – Gang 1 oder 2
  - Ende 3 – Gang 3
3. Drücken Sie die START-Taste (2 in Abb. 1).
4. Wenn der Teig die richtige Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (3, Abb. 1) aus.
5. Senken Sie den Wagen mit dem Hebel (4, Abb. 1).
6. Heben Sie die Abdeckung an.
7. Entriegeln und entfernen Sie dann den Tundish.

**ACHTUNG! Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Gang wechseln!**

**HINWEIS:** Der Mischer startet nicht, wenn die Trichterabdeckung geöffnet ist oder der Trichter sich in der abgesenkten Position befindet.

## 6.5. Überlastschutz

Wenn das Gerät plötzlich stoppt, schalten Sie es aus und reduzieren Sie die Teigmenge. Warten Sie etwa 1 Minute, drücken Sie die RESET-Taste (7, Abb. 1) und schalten Sie den Mixer wieder ein. Wenn das Gerät erneut stoppt, reduzieren Sie die Teigmenge erneut.

Wenn das Gerät weiterhin stoppt oder sich nicht einschalten lässt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um weitere Informationen zu erhalten.

## 7. WARTUNG

**TRENNEN SIE DAS GERÄT VOR DER REINIGUNG IMMER VON DER STROMVERSORGUNG.**

1. Verwenden Sie zur Reinigung ein lebensmittelechtes Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie den Mischer NICHT mit einem Schlauch ab und waschen Sie ihn nicht mit einem Hochdruckreiniger.
3. Verwenden Sie NIEMALS scharfe Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuermittel zur Reinigung des Mixers.
4. Verwenden Sie NIEMALS Bleichmittel (Natriumhypochlorit) oder ein Reinigungsmittel auf Bleichmittelbasis.
5. Nehmen Sie das Rührwerk IMMER nach jedem Gebrauch ab und reinigen Sie es, da es sich an der Welle festsetzen kann und schwer zu entfernen ist.

Der gesamte Mischer, einschließlich der abnehmbaren Teile, muss gemäß den vom örtlichen Gesundheitsamt vorgeschriebenen Verfahren gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Es ist äußerst wichtig, den Mischer zu dekontaminieren und die Anweisungen des Desinfektionsmittelherstellers zu befolgen.

gen, um sicherzustellen, dass eine ordnungsgemäße Hygiene erreicht wird.

### 7.1. Empfohlene Reinigung

Teil	Tätigkeit	Frequenz
Tipps	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schalenschutz	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schale	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren. Spülmaschinenfest.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Hinterer Spritzschutz	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schalenhalter	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Raz dziennie.
Planetenwelle	Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Externe Komponenten	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen, desinfizieren. NICHT mit einem Wasserschlauch abspritzen.	Einmal am Tag

### 7.2. Wartung

Schieberegler für Schalen	Tragen Sie Mineralöl auf die Gleitschienen der Schüssel auf. Heben und senken Sie die Schüssel, um das Öl auf den Stangen zu verteilen.	Wenn sich die Schüssel schwer anheben oder absenken lässt.
---------------------------	---	--

## 8. STAUBGEFAHR

Beim Mischen der Zutaten muss darauf geachtet werden, dass keine Staubpartikel, wie z. B. Mehl, eingeatmet werden. Zutaten wie Mehl müssen vorsichtig hinzugefügt werden, um das Einatmen von Staubpartikeln in der Luft zu minimieren. Schneiden Sie den Beutel vorsichtig auf, indem Sie ihn am Boden der Schüssel festhalten. Verwenden Sie beim Mischen trockener Zutaten die niedrigste Geschwindigkeit und den Spritzschutz, um die Staubemissionen zu minimieren. Mischen Sie die Zutaten in der Schüssel mit der niedrigsten Geschwindigkeit, bis kein Staub mehr aufgewirbelt werden kann. Bringen Sie eine geeignete Staubabsaugvorrichtung an.

## 9. 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.

## 10. 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. HEALTH AND SAFETY RULES

- Do not overload the device.
- Unplug the device before adjusting, cleaning and maintenance. This will reduce the risk of accidental activation or electric shock.
- The device should be protected from children.
- Repair and maintenance of equipment should be carried out by qualified personnel using only original spare parts.
- Do not remove factory-installed covers or tamper with the unit.
- When transporting or moving the device from storage to the place of use, observe health and safety rules.
- Clean the device before and after use.
- Install the equipment away from sources of fire and heat.
- Before starting the device, make sure that all moving parts are properly installed.
- It is forbidden to use the device without the bowl guard in place.
- Do not use hard, deep-frozen products, it may cause overloading and damage to the machine.
- Do not leave the machine unattended during operation.
- Do not move, rearrange, etc. the machine while in operation.
- Do not touch moving parts or accessories unless the machine has been disconnected from the power supply.
- Do not obstruct the ventilation openings of the machine!

### 2.1. Before first use

Clean all food-contact parts with warm water and mild detergent and a cloth.

Then wipe thoroughly with clean water and dry the parts.

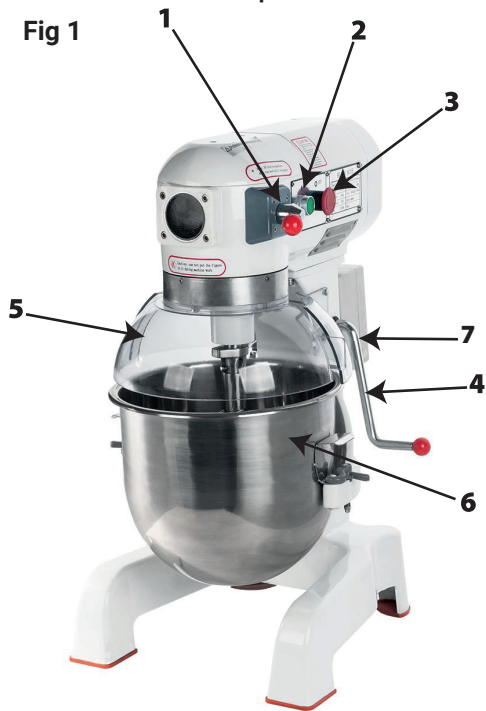
### 3. CONSTRUCTION OF THE DEVICE

#### 3.1. Device purpose

The device is designed for making light dough and whipping cream.

#### 3.2. Device description

Fig 1



1. Gear lever
2. START button
3. Switch
4. Ladle lowering/lifting lever
5. Ladle protection
6. Ladle
7. RESET button



1. Mixing attachment for light doughs



2. Pastry crimping tip



3. Whisker for whipping cream

### 4. TECHNICAL DATA

Supply voltage	230 V
Power	0,75 kW
Speed	113/168/400 obr/min
Bowl capacity	20 l
Bowl diameter	320 mm
Dimensions WxDxH	470x430x785 mm
Weight	56 kg

### 5. ASSEMBLY OF THE DEVICE

#### 5.1. General information

Choose a place for the cold storage unit, keeping the following in mind.

- The floor or worktop must be level.
- Easy access for maintenance and repair.
- Free space for operating the controls and assembling and disassembling the mixer, bowl or accessories.
- Sufficient space for adding ingredients during mixing.
- Make sure that the rear ventilation opening of the mixer is not blocked.

Check the mixer to make sure that all parts have been delivered (i.e. bowl, rod, agitator and dough hook).

Please refer to the electrical information on the nameplate on the back of the device. The input power must correspond to the value on the nameplate.

#### 5.2. Electrical connection

The device must be connected to a power outlet (230V) with a plug. The socket should have a residual current device. Under no circumstances should you cut or remove the third grounding pin on the power cord or use an adapter plug. Do not use extension cords.

If the device needs to be permanently connected, have an electrician connect it to the power supply.

Clean the measuring device before use. For more information, see the "Cleaning instructions" section of this manual.

**NOTE:** It is normal for the factory to apply a large amount of grease to the inside of the device and to selected components.

### 6. SERVICE DEVICE

To avoid serious injury.

- Do not operate the wheelbarrow before reading the operating instructions.
- Always disconnect the power supply before cleaning, servicing or adjusting parts or accessories.
- Always keep hands, hair and clothing away from moving parts.

#### 6.1. Bowl

**NOTE:** The mixer will not operate with the bowl cover open or improperly installed.

Move the bowl cover clockwise (open) and counterclockwise (closed) to allow the operator to easily add ingredients and

properly remove the tips and bowl.

When the handle is pressed firmly against the right side of the mixer, the bowl cover is in the locked position and ready for operation.

### 6.2. Attaching the tarpaulin to the spreader

**NOTE:** Install the tray before connecting the concrete mixer.

Lower the tray support arms by pulling the tray up/down lever forward and down to the resting position.

Lift the tray by the tray holder and:

Lower the tray onto the pins on the sides of the tray holder.

Once the tray is positioned on the mounting brackets, pull each tray clamp forward to secure it until it locks into place.

### 6.3. Connecting attachments to the dough mixer (i.e. dough hooks, dough hooks and dough hooks)

**NOTE:** It is easier to install the tip before adding ingredients to the container.

Turn the lid counterclockwise so that it remains open.

Using excessive force to open and close the lid can damage the spring lock and the micro switch of the lid.

Slowly slide the agitator up the planetary shaft and insert the shaft pin through the slot in the agitator.

Turn the agitator clockwise to secure it to the planetary shaft.

### 6.4. Mixing ingredients

The tips must always rotate clockwise around the axis.

Add the appropriate ingredients to the mixing container.

Turn the mixing container lifting lever upwards until it locks into place.

Turn the mixing container protective cover to the right until it locks into the closed position. You will hear it click into place.

**Then:**

1. Make sure the STOP button (3 fig. 1) is pressed.
2. Use the gear lever (1 fig. 1) to set the appropriate gear:
  - tip 1 - gear 1 or 2
  - tip 2 - gear 1 or 2
  - tip 3 - gear 3
3. Press the START button (2 fig. 1).
4. When the dough has reached the right consistency, turn off the device using the switch (3 fig. 1)
5. Lower the bowl using the lever (4 fig. 1) .
6. Raise the cover.
7. Unlock and then remove the bowl.

**CAUTION! Switch off the device before changing gears!**

**NOTE:** The mixer will not start if the hopper cover is open or the hopper is in the lowered position.

### 6.5. Overload protection

If the device suddenly stops, turn it off and reduce the amount of dough. Wait about 1 minute, press the RESET button (7 in Fig. 1) and turn the mixer back on. If the device stops again, reduce the amount of dough again.

If the device continues to stop or cannot be switched on, please contact customer service for further information.

## 7. MAINTENANCE

**ALWAYS DISCONNECT THE POWER SUPPLY FROM THE DEVICE BEFORE CLEANING.**

1. Use food grade detergent for cleaning.
2. DO NOT rinse the mixer with a hose or pressure wash it.
3. NEVER use sharp cleaners, steel wool or abrasives to clean the mixer.
4. NEVER use bleach (sodium hypochlorite) or bleach-based cleaner.
5. ALWAYS remove the agitator after each use and clean it, as it can get stuck on the shaft and be difficult to remove.

The entire mixer, including removable parts, must be thoroughly cleaned and disinfected according to the procedures specified by the local health department.

It is extremely important to sanitize the mixer and follow the disinfectant manufacturer's instructions to ensure that proper sanitation is achieved.

### 7.1. Recommended cleaning

Part of	Action	Frequency
Tips	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect.	Clean after each use.
Bowl cover	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect.	Clean after each use.
Bowl	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect. Dishwasher safe.	Clean after each use.
Rear splash guard	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect.	Clean after each use.

Part of	Action	Frequency
Bowl holder	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect.	Once a day
Planetary shaft	Wipe with a clean damp cloth; dry and disinfect.	Clean after each use.
External components	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry, disinfect. DO NOT use a hose with water.	Once a day

## 7.2. Maintenance

Bowl sliding bars	Apply mineral oil to the sliding bars of the bowl. Raise and lower the bowl to distribute the oil on the rods.	If the bowl is difficult to raise or lower.
-------------------	--	---

## 8. DUST HAZARD

Care must be taken when mixing ingredients to avoid inhaling dust particles, such as flour.

Ingredients such as flour must be added carefully to minimize airborne dust particles.

Carefully cut open the bag, keep When mixing ingredients, use caution to avoid inhaling dust particles such as flour.

Ingredients such as flour must be added carefully to minimize airborne dust particles.

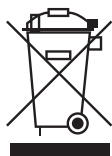
Carefully cut open the bag by holding it in the bottom of the bowl. Use the lowest speed and splash guard when mixing dry ingredients to minimize dust emissions. Mix the ingredients in the bowl at the lowest speed until the risk of dust is eliminated. Install the appropriate dust extraction equipment. a by installing it in the bottom of the bowl. Use the lowest speed and splash guard when mixing dry ingredients to minimize dust emissions. Mix ingredients in the bowl at the lowest speed until the risk of dust is eliminated. Install appropriate dust extraction equipment.

## 9. 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.

## 10. 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**