

WARING COMMERCIAL[®]

MIXÉRY ŘADY BB155/BB155S NÁVOD K POUŽITÍ



Pro vlastní bezpečnost a poznání možností zařízení si
pozorně pročtěte celý návod.



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Práce s elektrickými přístroji vyžaduje dodržování základních principů bezpečnosti.

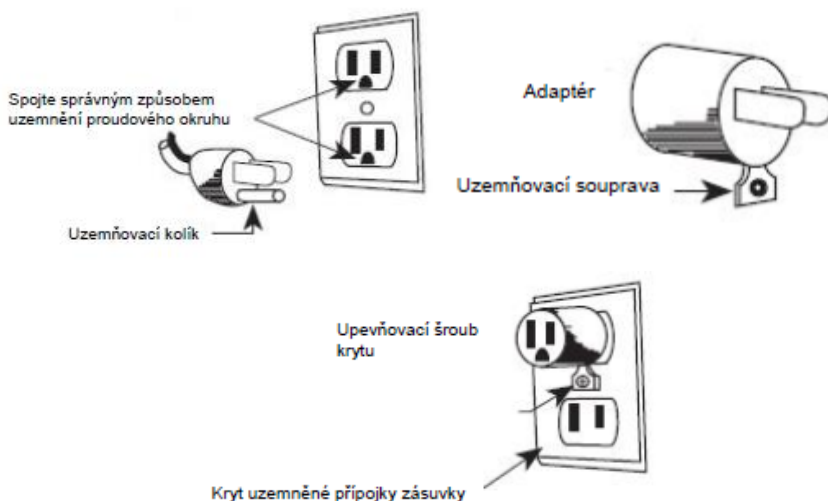
1. **PROČTĚTE SI CELÝ NÁVOD.**
2. **Nebudete-li přístroj používat, chcete-li se nasadit nebo odebrat součást příslušenství nebo chystáte-li se přístroj čistit, odpojte ze sítě napájecí šňůru.**
3. Mixér se nesmí dostat do vody ani jiné tekutiny. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
4. Děti a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, stejně jako osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí zařízení používat pouze pod dohledem nebo vedením osob odpovědných za jejich bezpečnost.
5. Se zařízením si nesmí hrát děti.
6. Nedotýkejte se pohybujících součástí.
7. Nepoužívejte přístroj s poškozenou šňůrou, se závadou, po pádu či jakkoliv jinak poškozený. Přístroj s elektrickou či mechanickou závadou nechte zkontrolovat, opravit nebo seřídit v odborném servisu.
8. Použití jakýchkoliv výrobcem nedoporučených doplňků může být nebezpečné.
9. Nepoužívejte přístroj venku.
10. Nenechávejte šňůru viset přes hrany stolu, kde může dojít k nechtěnému stažení, ležet v místech, kde může způsobit zakopnutí, chraňte ji před horkými předměty a dbejte, aby nedošlo k jejímu poškození.
11. Při mixování dbejte, aby nedošlo ke kontaktu ruky či kuchyňských pomůcek s přístrojem. Mohlo by dojít k vážnému zranění a hrozí i poškození přístroje. S mixérem používejte gumové stěrky, vždy však při vypnutém přístroji.

12. Nože jsou OSTRÉ. Dbejte zvýšené opatrnosti.
13. Nikdy nenasazujte nožové nástavce a nože bez řádně upevněné nádoby.
14. Mixér spouštějte výhradně s nasazeným víkem.
15. Mixér spouštějte výhradně s nasazenou podložkou nádoby.
16. **UPOZORNĚNÍ:** Tento mixér není určen k použití s horkými tekutinami a potravinami.
17. Nepřepĺnujte nádobu nad linii MAXIMA.
18. Nemyjte přístroj ostřikem.
19. Před spuštěním přístroje dbejte na řádné sesazení a zavření nádoby s motorovým spodkem. Pokud se zavření nepodaří, nádobu vysadte, zamíchejte obsahem a opakujte pokus.
20. Dbejte zvýšené opatrnosti v místech spoje nádoby a motorového spodku. Mohou být po mixování horká.
21. Na drcení ledu používejte nastavení vysoké rychlosti.
22. Pokud z nádoby při mixování přetéká tekutina, znamená to, že je nádoba přeplněná. Vypněte přístroj, odlijte nebo odeberte část obsahu pod hladinu linie MAXIMA a teprve poté pokračujte. Nenechávejte přístroj běžet, pokud obsah přetéká.
23. **NEPOUŽÍVEJTE** mixér na sycené tekutiny. Mixováním tekutin sycených oxidem uhličitým (bublinkových) může dojít k úrazu.
24. Oleje a olejnaté potraviny (například arašídové máslo) **NEMIXUJTE** déle než 5 minut.
25. Neodpojujte nádobu od motorového spodku dokud se nože a unašeč úplně nezastaví.

NÁVOD ŘÁDNĚ ULOŽTE.

UZEMNĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů jsou mixéry Waring® Commercial vybavené 3žilovou napájecí šňůrou.
- V USA mají zařízení na 120 V lisovaný konektor určený do zásuvky podle obrázku 1.



Pro USA: pro zásuvky bez zemnicího vodiče je k dispozici adaptér podle obrázku 2.

Pro USA: Zapojení adaptéru ilustruje obrázek 3.

UPOZORNĚNÍ:

Pro USA: před použitím adaptéru musí být řádně uzemněný šroub krytu zásuvky. V případě nejasností se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Pro USA: podmínkou použití adaptéru je náležité uzemnění.

POZNÁMKA: V Kanadě není použití adaptéru přípustné.

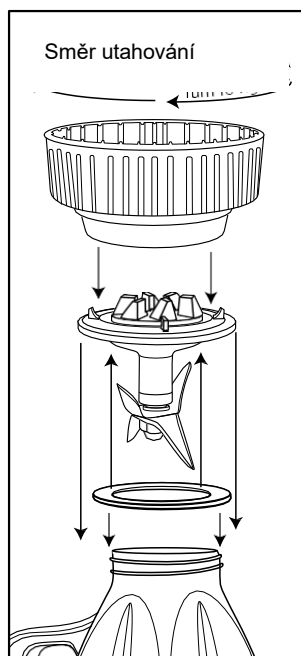
NASAZENÍ NÁDOBY MIXÉRU

1. Při sestavování postupujte opatrně. Nože přístroje jsou velmi ostré.
2. Nasadte gumové těsnění na nožový nástavec tak, aby spočívalo mezi plochami nástavce a nádoby.
3. Vložte nožový nástavec s těsněním do spodního otvoru nádoby.

POZNÁMKA: Dbejte na přesné uložení těsnění mezi nožovým nástavcem a nádobou. Netěsností by mohlo docházet k vytékání obsahu.

DOPORUČENÍ: Nasazení nádoby je snadnější po otočení vzhůru nohama.

4. Našroubujte kruhovou objímku na nádobu a dotáhněte do těsného spojení.

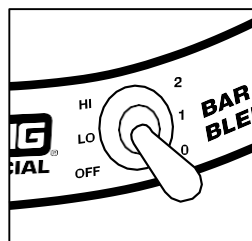


DOPORUČENÍ K POUŽITÍ BB155

1. Před uvedením do chodu nejprve odpojte mixér ze sítě.
2. Zkontrolujte, resp. zajistěte správné sestavení přístroje.
3. Naložte do nádoby potřebný obsah a zavěte víko. Nepřeplňujte nádobu nad linii MAXIMA.
4. S vypnutým vypínačem (v poloze OFF) nasadte nádobu na motorový spodek. Nádoba musí být na spodku přesně usazena a dobře spojena. Zapojte napájecí šňůru do sítě.
5. Mixér má dvě rychlosti: vysokou (poloha HI) a nízkou (poloha LO).

Přepínají se páčkovým spínačem. Na drcení ledu

používejte vysokou rychlosti (nastavení do polohy HI).



6. Po potřebném rozmixování se přístroj vypne přepnutím páčky do polohy OFF.
7. **Před odpojením nádoby z motorového spodku vyčkejte úplného zastavení motoru. Dokud motor běží, nádobu nesundávejte ani nenasazujte.**
8. Při zapínání a za chodu mixéru přidržujte nádobu rukou. **Nezapínejte mixér bez víka.**
9. Po každém použití otřete a osušte nádobu. Viz část Čištění a dezinfikování.
10. Před čištěním přístroj odpojte ze sítě.

ČIŠTĚNÍ A DEZINFIKOVÁNÍ

PO KAŽDÉM POUŽITÍ MIXÉRU JE TŘEBA PODLE NÁSLEDUJÍCÍCH POKYŇŮ OČISTIT A OSUŠIT NÁDOBU.

JINAK SE NA TĚSNĚNÍ NOŽOVÉHO NÁSTAVCE MOHOU USAZOVAT NEČISTOTY ZE ZPRACOVÁVANÝCH MATERIÁLŮ A ZAŘÍZENÍ ZTRÁCÍ ÚČINNOST.

- Před prvním použitím a vždy, když nebude mixér používán déle než hodinu omyjte, opláchněte, vydezinfikujte a osušte nádobu.
- Po každém použití omyjte a opláchněte nádobu a nožový nástavec.
- Před prvním použitím a pak po každém použití očistěte a vydezinfikujte motorový spodek mixéru.
- Doporučuje se používat nepěňivý saponátový mycí prostředek a chlorový dezinfekční roztok s minimální koncentrací chloru 100 ppm.

Doporučené prostředky na mytí, oplachování a dezinfekci shrnuje následující přehled:

ÚČEL	PROSTŘEDEK	TEPLOTA	ŘEDĚNÍ
Mytí	Diversey® Wyandotte Diversol® BX/A nebo CX/A	4 lžice /galon	46 °C
Oplachování	Voda		35 °C
Dezinfekce	Chlornanový prostředek Clorox®	1 lžice/galon	10–21 °C

- V aplikacích s opakovaným používáním prodlouží časté čištění nádoby životnost nožů. V žádném případě nesmí sumární doba provozu mezi čištěním překročit půl hodiny.
- Nepoužívejte nádobu k ukládání zpracovaných potravin a nápojů.

MYTÍ A OPLACHOVÁNÍ NÁDOBY

1. **Oddělte nádobu z motorového spodku.** Sundejte víko. Vypláchněte vnitřek nádoby a víko tekoucí vodou. Nastříkejte do nádoby mycí prostředek. Vydrbete a opláchněte vnitřek nádoby a víko. Je třeba odstranit co nejvíce zbytků potravin. Vylijte vše z nádoby.
2. Otřete nádobu zvenku měkkou utěrkou nebo houbou zvlhčenou saponátovým mycím prostředkem. Umyjte víko a vložku víka v mycím roztoku. Naplňte nádobu do čtvrtiny čistým mycím roztokem, zakryjte (pouze víkem), nasadte na motorový spodek a na 2 minuty zapněte mixování vysokou rychlostí. Vylijte vše z nádoby.
3. Opakujte stejný postup (kroku 2) s čistou vodou místo mycího roztoku.

NEPŘEHLÉDNĚTE

POZNÁMKA: ABY NEDOŠLO K POŠKOZENÍ PŘÍLIŠ TEPLÝMI TEKUTINAMI, POUŽÍVEJTE MYCÍ ROZTOK A VODU O TEPLOTĚ DO 46 °C, V MNOŽSTVÍ, KTERÉ NEPŘESÁHNE ČTVRTINU NÁPLNĚ NÁDOBY.

DEZINFIKOVÁNÍ A VYSOUŠENÍ NÁDOBY

1. Otřete nádobu zvenku měkkou utěrkou nebo houbou zvlhčenou dezinfekčním prostředkem.
2. Naplňte nádobu do čtvrtiny dezinfekčním roztokem, nasadte na motorový spodek a na 1 minuty zapněte mixování vysokou rychlostí. Vylijte vše z nádoby. Vlhkost z nožů odstraňte nasazením nádoby na motorový spodek a zapnutím rychlého chodu na 2 sekundy.
3. Dezinfikování víka a vložky proveďte vložení do dezinfekčního roztoku na 2 minuty.
4. Po dokončení dezinfekce už víko ani vložku neoplachujte. Nechte je na vzduchu oschnout.

ČIŠTĚNÍ A DEZINFIKOVÁNÍ MOTOROVÉ ČÁSTI

1. ODPOJTE NAPÁJECÍ ŠŤŮRU. Otřete motorový spodek mixéru měkkou utěrkou nebo houbou zvlhčenou saponátovým mycím prostředkem, poté vodou a dezinfekčním roztokem. Utěrku nebo houbu před otíráním vyždímejte, aby se k motoru do přístroje nedostala tekutina.

MOTOROVÝ SPODEK MIXÉRU SE NESMÍ DO MYCÍHO PROSTŘEDKU, VODY ANI DEZINFEKCE PONOŘIT.

2. Před dalším použitím nechte motorový spodek na vzduchu oschnout.

SERVIS

Místně příslušný autorizovaný odborný servis naleznete v průvodní dokumentaci mixéru Waring® Commercial nebo zjistíte dotazem na adrese:

Waring Factory Service Center
P.O. Box 3201
314 Ella T. Grasso Avenue Torrington,
CT 06790
1-800-492-7464

Na tuto adresu také zašlete mixér v případě poruchy. Můžete využít také autorizovaný odborný servis. Nezasílejte přístroj na adresu prodejní kanceláře společnosti Waring.

POZNÁMKA: Zařízení používaná na zpracování biologicky aktivních materiálů je třeba před zasláním nebo předáním servisu sterilizovat. Zařízení je třeba označit jako sterilizované na výrobku i v průvodní korespondenci. Společnost Waring nepřijme zásilku zařízení bez tohoto označení.

Výměnu součástí v rámci pozáručních oprav žádejte na adrese uvedené dále.

ZÁRUKA 2 ROKY

Společnost Waring ručí za to, že mixér Waring® Commercial bude po dobu dvou let od data nákupu prost materiálových a výrobních vad, bude-li užíván na potraviny, neabrazivní tekutiny (nikoliv detergenty) a neabrazivní polotekuté potraviny, nebude-li nadměrně namáhán. Na motor tohoto zařízení poskytuje výrobce záruku dva roky.

Na motor tohoto zařízení poskytuje výrobce záruku tři roky.

Společnost Waring podle této záruky na základě svého posouzení výrobek s vadou materiálu nebo zpracování opraví či vymění po zaslání vyplaceně na adresu servisního střediska Waring: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, nebo předání autorizovanému odbornému servisu.

Záruka se nevztahuje na: a) výrobky opotřebené, vadné, poškozené nebo zničené nesprávným užitím nebo opravou či jiným neodborným zásahem mimo servisní středisko Waring a autorizovaný odborný servis, přetížením nebo zničením, a b) výrobky jakkoliv poškozené náhodně nebo následkem jiné události.

Záruka se vztahuje pouze na zařízení užívaná v USA a Kanadě. Platnost tohoto ustanovení je nadřazena veškerým ostatním podmínkám záruky. Záruku na výrobky Waring prodávané mimo USA a Kanadu poskytují dovozci a distributoři.

Konkrétní záruční podmínky se řídí místně platnými předpisy.

Pozor: Záruka pozbývá platnosti v případě napájení stejnosměrným proudem.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue Torrington,
CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com