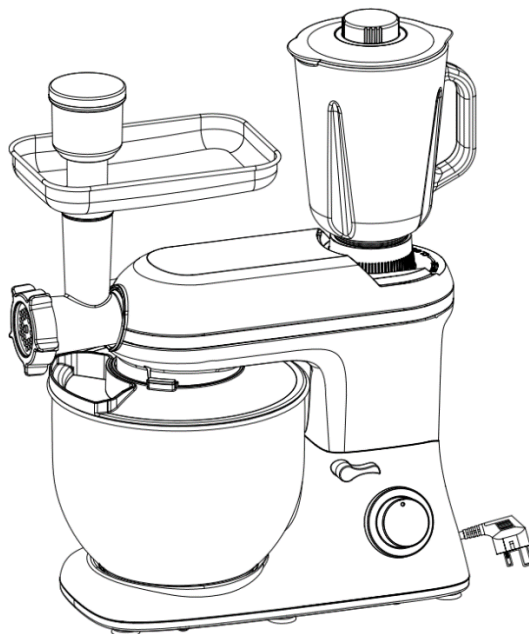


ROBOT KUCHENNY WIELOFUNKCYJNY

5 W 1

BH10235

BASS
POLSKA
HOME LINE



Instrukcja obsługi

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ



Spis treści

I. GWARANCJA I SERWIS	2
II. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	4
III. PRZEZNACZENIE	6
IV. DANE TECHNICZNE.....	6
V. OPIS ELEMENTÓW	6
VI. MONTAŻ I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI ROBOTA PLANETARNEGO	7
VII. MONTAŻ I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI BLENDERA KIELICHOWEGO.....	11
VIII. MONTAŻ I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA	11
IX. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	13
X. OCHRONA ŚRODOWISKA	13
XI. DEKLARACJA ZGODNOŚCI	14

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją związaną z obsługą narzędzia i warunkami bezpieczeństwa. Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.

Instrukcja została przetłumaczona z fabrycznej wersji instrukcji dostarczonej przez producenta w języku angielskim.

Dołączono:

Deklarację zgodności wystawioną przez producenta BASS S.C

Urządzenie oznaczone znakiem towarowym BASS POLSKA HOME LINE.

Urządzenie oznaczone znakiem handlowym BH10235.

I. GWARANCJA I SERWIS

Punkt Serwisowy Producenta BASS S.C.

Al. Krakowska 60

Mroków 05-552

www.bass.pl

e-mail: serwis@bass.pl

Uprzejmie prosimy o wypełnienie zgłoszenia reklamacyjnego na stronie

www.serwis.bass.pl

REGULAMIN GWARANCJI

Gwarant gwarantuje Nabywcy poprawne działanie produktu, pod warunkiem użytkowania go zgodnie z przeznaczeniem oraz zasadami określonymi w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia.

Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty sprzedaży. Okres rękojmi wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży. Wady ujawnione w tym terminie będą usuwane bezpłatnie.

Gwarant odpowiada przed Nabywcą wyłącznie za wady fizyczne, powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym produkcie. Gwarancją nie są objęte wady powstałe z innych przyczyn, a szczególnie w wyniku:

- ✓ nieprawidłowego użytkowania lub zastosowania,
- ✓ nieprawidłowego doboru produktu do warunków istniejących w miejscu montażu,
- ✓ nieprawidłowego montażu, konserwacji, magazynowania i transportu produktu,
- ✓ uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych lub celowego uszkodzenia produktu i wywołanie nim wady,
- ✓ uszkodzeń produktu powstałych w wyniku stosowania nieoryginalnych lub niezgodnych z zaleceniami producenta materiałów,
- ✓ uszkodzeń wynikłych ze zdarzeń losowych, czynników noszących znamiona siły wyższej (pożar, powódź, wyładowania atmosferyczne itp.),
- ✓ wadliwego działania urządzeń mających wpływ na działanie produktu.

Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu oraz części i materiałów eksploatacyjnych. Gwarancja nie obejmuje produktu, którego na podstawie przedłożonych dokumentów i cech znamionowych produktu nie można zidentyfikować jako produktu zakupionego u Gwaranta.

Ponadto Nabywca traci uprawnienia z tytułu gwarancji na produkty w przypadku stwierdzenia:

- ✓ jakiegokolwiek modyfikacji produktu,
- ✓ ingerencji osób nieuprawnionych,
- ✓ jakichkolwiek prób napraw dokonywanych przez osoby nieuprawnione,
- ✓ nieprzestrzegania obowiązków dokonywania okresowych przeglądów, jeśli są one wymagane.

Podstawą przyjęcia reklamacji do rozpatrzenia jest spełnienie łącznie następujących warunków:

- ✓ Zgłoszenia reklamacji przez Nabywcę poprzez wiadomość e-mail, kontakt telefoniczny, wizytę w siedzibie producenta lub wypełnienie formularza reklamacyjnego na stronie www.serwis.bass.pl. Choć forma złożenia reklamacji zależy jedynie od preferencji

Konsumenta, uprzejmie prosimy o wypełnianie formularza reklamacyjnego w celu ułatwienia i przyspieszenia naszej pracy.

- ✓ Okazania dowodu zakupu np. kopii faktury, paragonu zakupu reklamowanego produktu lub wyciągu z karty.
- ✓ Dostarczenia osobistego lub za pośrednictwem przewoźnika (spedytora) reklamowanego produktu do siedziby Gwaranta.

Produkt wysyłany do serwisu winien być dostarczony w oryginalnym opakowaniu. W przypadku braku opakowania oryginalnego bądź jakiegokolwiek innego opakowania ochronnego i braku odpowiedniego zabezpieczenia produktu do transportu przez Nabywcę, Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w trakcie transportu. Uprzejmie prosimy o doręczanie reklamowanego produktu w stanie czystym.

W przypadku nieuznania reklamacji reklamowany produkt będzie zwrócony reklamującemu na jego pisemne żądanie pod warunkiem uprzedniego pokrycia kosztów przesyłki przez nabywcę.

Nieodebrany towar po okresie 60 dni będzie utylizowany.

II. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA! Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji prowadzić może do porażenia elektrycznego, pożaru i poważnych urazów ciała.

BEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z UŻYCIEM I KONSERWACJĄ

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Nie trzymaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Trzymaj urządzenie z dala od wody.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie i innych płynach.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia oraz przed rozpoczęciem czyszczenia bądź montażem akcesoriów.
- Nie wieszaj przewodu zasilającego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z ostrymi krawędziami i gorącymi powierzchniami.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia. Jeśli uszkodzeniu uległ przewód zasilający, wtyczka lub włącznik, oddaj urządzenie do profesjonalnego serwisu.
- Przed przystąpieniem do demontażu akcesoriów odczekaj, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy kontakcie z ostrzami, szczególnie przy ich wyjmowaniu oraz czyszczeniu.

- Stosowanie akcesoriów nie znajdujących się w oryginalnym zestawie, może skutkować uszkodzeniem urządzenia, obrażeniami ciała lub pożarem.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie wolno korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce oraz luźne elementy swego ubioru i biżuterii z dala od ruchomych części.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia przyssawki miksującej należy ją najpierw odłączyć od urządzenia.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia zostały prawidłowo zamontowane.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, nagranych piekarników, kuchenek itp.
- Nigdy nie wykorzystuj urządzenia do celów innych niż zostało przeznaczone.
- To urządzenie elektryczne może być użytkowane przez dzieci, które ukończyły co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych i umysłowych, jeżeli zapewniony zostanie dozór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

SERWIS

Naprawa urządzenia powinna być dokonana jedynie przez wykwalifikowany personel przy użyciu kompatybilnych części zamiennych. Zapewni to na bezpieczną i wydajną pracę urządzenia.

UWAGI KOŃCOWE

1. Naprawy i konserwacje urządzeń elektrycznych mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych specjalistów.
2. Pierwsza pomoc przy porażeniu prądem elektrycznym:
 - ✓ Uwolnić człowieka spod napięcia
 - ✓ Czynność uwalniania wykonywać ostrożnie, aby nie zostać również porażonym
 - ✓ Natychmiast pozbawić instalację elektryczną napięcia przez wykręcenie bezpieczników lub przecięcie przewodu pod napięciem szczypcami z izolowaną rękojeścią (czynności te wykonywać ręką izolowaną, stojąc na płycie izolującej – guma, szkło, sucha deska)
 - ✓ Po uwolnieniu pracownika sprawdzić, czy daje oznaki życia
 - ✓ Osobom silnie porażonym i nie oddychającym przywrócić oddech, stosując sztuczne oddychanie i masaż serca, tak długo aż osoba porażona odzyska przytomność lub do przyjazdu karetki
 - ✓ W przypadku stwierdzenia oparzenia założyć na ranę suchy, jałowy opatrunek

- ✓ W każdym przypadku chory musi być hospitalizowany (według zasad BHP)

III. PRZEZNACZENIE

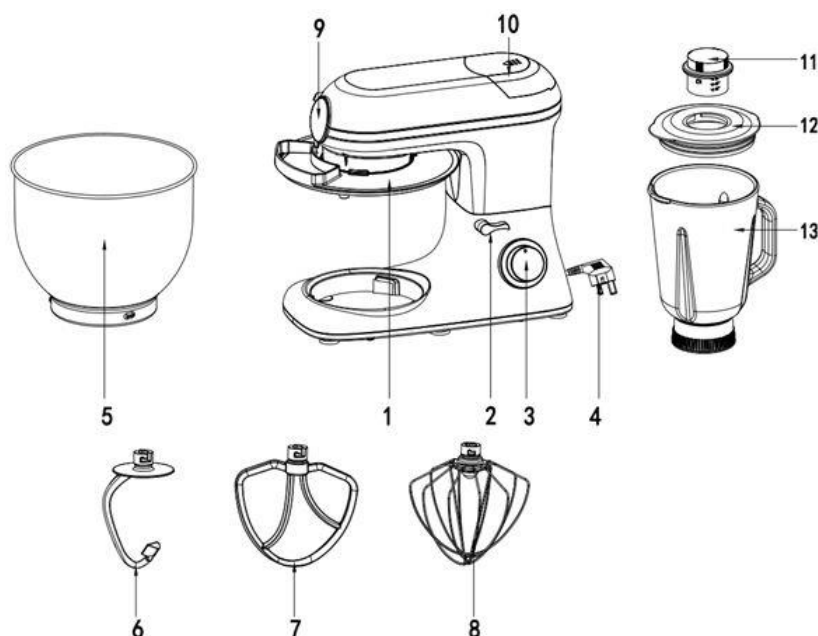
Robot kuchenny wielofunkcyjny 5 w 1 to urządzenie kuchenne, które w praktyczny sposób może ułatwić i przyspieszyć przygotowanie różnorodnych dań. Po montażu odpowiedniej przystawki robot kuchenny umożliwia:

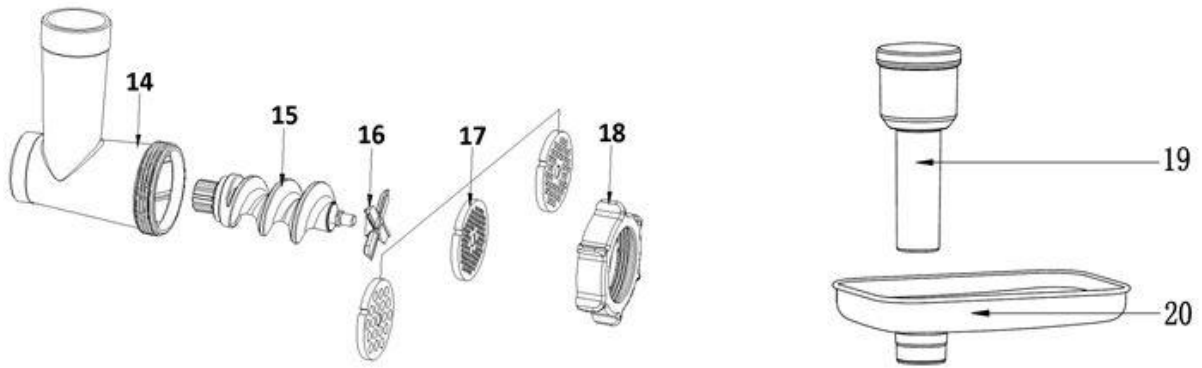
- ✓ Przygotowywanie soków, koktajli i smoothie
- ✓ Mielenie mięsa i przygotowywanie kiełbas
- ✓ Ugniatanie ciasta
- ✓ Ubijanie piany
- ✓ Mieszanie składników

IV. DANE TECHNICZNE

Model	BH10235
Moc	1400 W / 1900 W, E 3000
Napięcie	230 V, 50 Hz

V. OPIS ELEMENTÓW



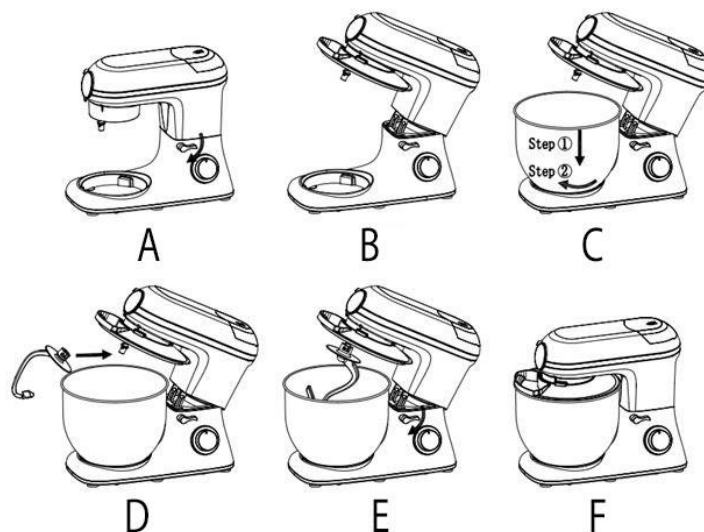


1. Mocowanie mieszadeł (wał napędu ze sworzniem) i osłona przeciw rozpryskom
2. Przycisk blokady głowicy
3. Sześciopozycyjny przełącznik obrotów
4. Wtyczka
5. Misa
6. Hak do zagniatania ciasta
7. Mieszadło
8. Ubijaczka
9. Przednia osłona gniazda napędowego maszyny do mięsa

10. Tylna osłona gniazda napędowego blendera kielichowego
11. Zaślepka pokrywy kielicha blendera z miarką
12. Pokrywa dzbanka
13. Blender kielichowy
14. Komora mielenia
15. Ślimak
16. Nóż ze stali nierdzewnej
17. Sitka o różnych rozmiarach
18. Nakrętka komory mielenia
19. Popychacz
20. Taca

VI. MONTAŻ I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI ROBOTA PLANETARNEGO

MONTAŻ AKCESORIÓW DO MIESZANIA / UBIJANIA / ZAGNIATANIA CIASTA



- A. Naciśnij przycisk blokady głowicy i odchyl głowicę robota planetarnego.
- B. Nałóż osłonę przeciw rozpryskom.
- C. Postaw misę na podstawie robota i przekręć ją do momentu zablokowania.
- D. Nasadź wybrane akcesorium na sworzeń i przekręć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż się zablokuje.
- E. Naciśnij przycisk blokady głowicy.
- F. Opuść głowicę.


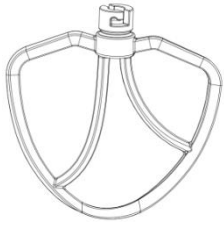
Po wykonaniu powyższych czynności:

- ⇒ Podłącz wtyczkę do prądu
- ⇒ Przekręć przełącznik obrotów, aby wybrać preferowaną prędkość pracy urządzenia.
- ⇒ Aby wybrać tryb pracy pulsacyjnej przekręć przełącznik na PULSE i przytrzymaj. Po puszczeniu, przełącznik automatycznie wróci w pozycję „0”.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI ROBOTA PLANETARNEGO

- ⇒ Podczas pracy miksera planetarnego, jego narzędzie obraca się ruchem złożonym: wokół własnej osi i równocześnie po obwodzie misy. Dzięki temu podczas jednego pełnego obrotu, mieszadło dokładnie pracuje w całym wnętrzu misy co powoduje skrócenie czasu pracy oraz większą skuteczność. Z tego względu należy skrócić czas mieszania podany w większości przepisów.
- ⇒ Kształt misy i mieszadeł został tak zaprojektowany, iż podczas pracy miksera, nie ma potrzeby ciągłego zeszkrobывania i sychania znajdujących się na ściankach misy składników. W ciągu jednego cyklu miksowania wystarczy raz bądź dwa dokonać czyszczenia ścianek misy. Przed wykonaniem tej czynności należy odłączyć robota od prądu!
- ⇒ Podczas pracy mikser może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część głowicy miksera może być bardzo ciepła. Jest to normalny objaw.

DOBÓR AKCESORIUM I USTAWIEŃ ROBOTA DO WYKONYWANEGO ZADANIA

Akcesorium		Sugerowane poziomy prędkości	Przeznaczenie	Maks. ilość produktów sypkich i płynów w misie	Kolejność przełączania prędkości pracy
		Czas pracy (min)			
Hak do zagniatania ciasta		1-3	Wyrobienie ciast np. zagniatanie ciast drożdżowych, ugniatanie ciasta na chleb, bułki, babki, pizzę, ciasto parzone, makaron, faworki	1000 g mąki 538 g wody	1 poziom prędkości: 30 s 2 poziom prędkości: 30 s 3 poziom prędkości przez od 2 do 4 min w celu zagniecenia ciasta
		3-5 min			
Mieszadło		2-4	Mieszanie lekkich i gęstych mas np. na ciasto kruche, ciasto, mielone masy mięsne i rybne, kremy maślane i budyniowe, masy serowe, puree z ziemniaków i innych warzyw, spody do	660 g mąki 840 g wody	2 poziom prędkości: 20s 4 poziom prędkości: dłużej niż 2 min 40 s
		3-10 min			

			ciast, sypkie składniki ciast		
Ubijaczka		5-6	Ubijanie lekkich mas np. ubijanie piany z białek, z żółtek, bitej śmietany, na ciasto biszkoptowe, bezę, krem, majonez	Minimum 3 białka jajek	5 lub 6 poziom prędkości: powyżej 3 min
		3-10 min			

SZEŚCIOSTOPNIOWA REGULACJA PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ

Mieszanie wstępne (1)

Powolne wstępne mieszanie, łączenie i zacieranie wszystkich mas i suchych składników ciast. W tym przedziale prędkości dodawać mąkę i suche produkty do ciasta oraz składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tej prędkości ciast drożdżowych.

Mieszanie wolne (2)

Do powolnego miksowania, ucierania. Na tym biegu wyrabiać ciasta drożdżowe, kruche i ucierane. Stosować również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci puree oraz w chwilach dodawania płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta

Mieszanie, ubijanie (3)

Używa się do wyrabiania średnio ciężkich ciast – jak ciasta kruche. Na tej prędkości dodaje się cukier do białek na bezy. Jest to średnia prędkość mieszania mas, np. mięsa mielonego, pasztetów i ucierania ciast.

Ubijanie (4)

Do średnio szybkiego ubijania, wstępnej fazy przygotowywania majonezu, do łączenia składników kremu budyniowego. Stosuje się do wykończenia lżejszych mas

wymagających napowietrzenia

Szybkie ubijanie (5)

Do ubijania kremu, piany z białek

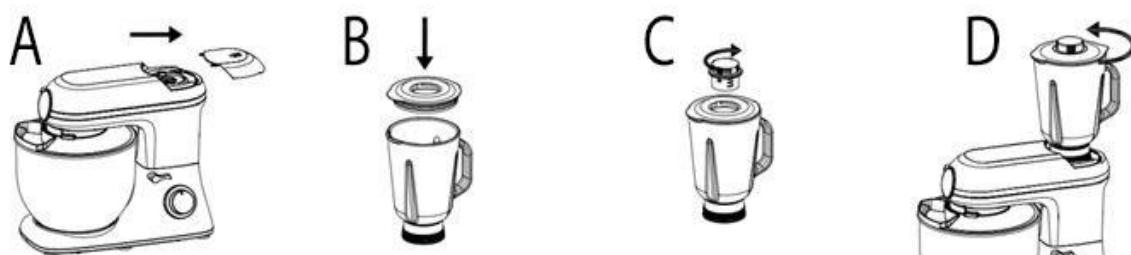
Bardzo szybkie ubijanie (6)

Do ubijania piany z białek, całych jaj, bitej śmietany, stosuje się w końcowej fazie przygotowania puree ziemniaczanego

Funkcja SPEED

Chwilowe zwiększenie obrotów do poziomu maksymalnego

VII. MONTAŻ I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI BLENDERA KIELICHOWEGO

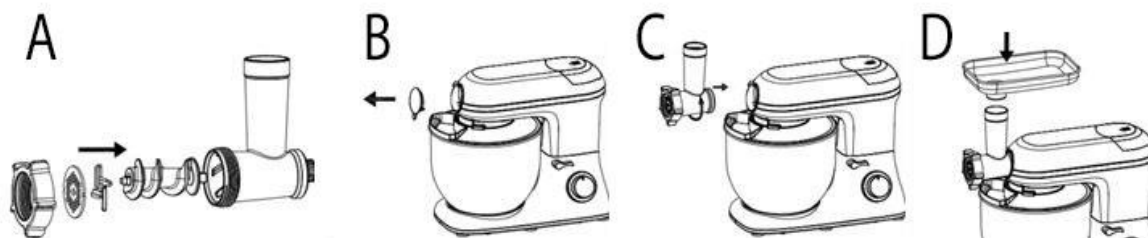


- Zdejmij tylną osłonę z podstawy robota.
- Nałóż pokrywę na kielich blendera.
- Włóż zaślepkę w otwór w pokrywie kielicha blendera i przekręć ją, aż się zablokuje.
- Nasadź blender kielichowy na gniazdo napędowe i przekręć blender do momentu zablokowania w gnieździe.

UWAGA! Pojemność kielicha blendera to 1.5 l – nie przekraczaj jej!

UWAGA! Nie wlewaj do kielicha płynów o temperaturze wyższej niż 80° C.

VIII. MONTAŻ I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA



- Nałóż nóż ze stali nierdzewnej na końcówkę ślimaka. Następnie nałóż wybrane sitko na nóż ze stali nierdzewnej. Wsuń ślimak z zamontowanym nożem i sitkiem do komory mielenia. Zakręć nakrętkę komory mielenia.

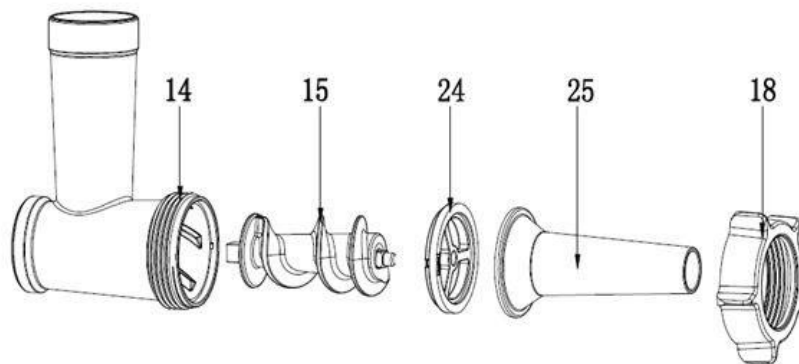
- B. Zdejmij przednią osłonę gniazda napędowego maszyny do mięsa.
- C. Włóż maszynkę do mielenia mięsa w gniazdo napędowe i przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- D. Nałóż tacę na górną część maszyny do mięsa.
- E.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MIELENIA MIĘSA:

- ⇒ Pokroić mięso na kawałki o wielkości ok. 2,5cm.
- ⇒ Zwrócić uwagę aby w mięsie nie było kości ani ścięgien.
- ⇒ Nie mieć zamrożonego mięsa.

MONTAŻ NASADKI MASARSKIEJ

Kolejność montażu akcesoriów:



14. Komora mielenia

25. Dysza do nadziewania

15. Ślimak

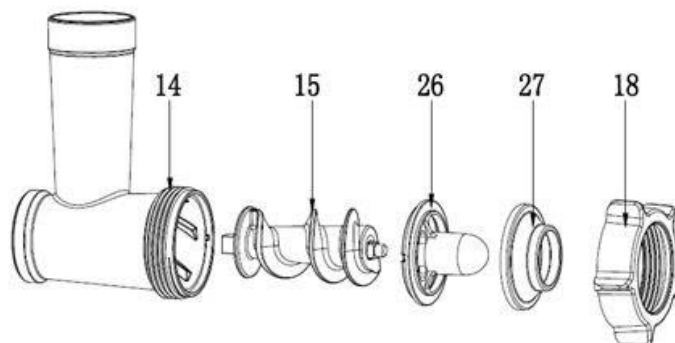
18. Nakrętka komory mielenia

24. Pierścień nośny

- ⇒ Do nadziewania kiełbasy można użyć jelit naturalnych jak i sztucznych.
- ⇒ Jelita naturalne należy wcześniej wymoczyć w wodzie.
- ⇒ Na końcu jelita zawiązać węzełek.
- ⇒ Wsunąć jelito na nasadkę do kiełbasy.
- ⇒ Masa mięsna będzie wyciskana przez nasadkę do kiełbasy i jelito się napęśni. Należy uważać, aby jelito nie wypełniało się powietrzem, ponieważ jelito rozciąga się podczas gotowania bądź pieczenia i może się rozerwać.
- ⇒ Jeżeli pierwsza kiełbasa osiągnie pożądaną długość, należy spłaszczyć ją palcami na końcu nasadki do kiełbas.
- ⇒ Obrócić kiełbasę do dwóch razy wokół własnej osi.

MONTAŻ NASADKI DO KEBBE

Kolejność montażu akcesoriów:



14. Komora mielenia

27. Dysza do kebbe

15. Ślimak

18. Nakrętka komory mielenia

26. Pierścień stożkowy

IX. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Nigdy nie zanurzaj bazy urządzenia w wodzie!

1. Wszystkie plastikowe elementy robota kuchennego takie jak pokrywy i pojemniki można zmywać w zmywarce.
2. Usuwać wszelkie pozostałości żywności z sitka. Nie stosuj brudnego sitka.
3. Sitko czyścić szczoteczką, namoczyć je, jeśli to konieczne.
4. Przechowywać urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
5. Przed zmianą akcesoriów zawsze najpierw odłączyć urządzenie od prądu!

X. OCHRONA ŚRODOWISKA



Zakaz wyrzucania narzędzia wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego.

Nie wolno wyrzucać zużytego narzędzia z odpadami gospodarstwa domowego. Narzędzie należy zutylizować w przeznaczonym do tego zakładzie zajmującym się utylizacją i recyklingiem elektro-śmieci.

Elektrośmieci (czyli Zużyty Sprzęt Elektryczny i Elektroniczny) to popsute, od dawna nieużywane, już niepotrzebne urządzenia elektryczne i elektroniczne, działające kiedyś na prąd lub na baterie – zepsute komputery, zabawki i gadżety elektroniczne, stare pralki, lodówki, a także zużyte świetlówki. Klasyfikowane są one jako odpady niebezpieczne, ponieważ zawierają trujące substancje.

XI. DEKLARACJA ZGODNOŚCI**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Nazwa producenta: BASS S.C
Adres producenta: Al. Krakowska 60, Mroków 05-552

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI UNII EUROPEJSKIEJ

Nazwa produktu: Robot planetarny 5w1
(oznaczona znakiem towarowym BASS POLSKA)

Model: BH10235
(oznaczenie handlowe)

Deklaracja: Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

2014/30/WE	2008/1275/WE
2014/35/WE	2011/65/RoHS
2009/125/WE	1935/2004/WE

Według norm :

EN 55014-1:2017	EN 61000-3-3:2013
EN 55014-2:2015	EN 62841-1:2015+AC:15
EN 61000-3-2:2014	EN 62841-2-11:2016

Jednostka certyfikacyjna: TUV SUD Certification and Testing (China) Co., Ltd. Shenzhen Branch
 TUV SUD Group, Building 12&13, Zhiheng Wisdomland Buisness Park, Nantou Checkpoint
 road 2, Shenzhen 518052 P.R. China.

Test report: 210311132GZU-003

Osoba odpowiedzialna za sporządzenie i przechowywanie dokumentacji technicznej: Marek Belniak



Marek Belniak

09.08.2021
 05-552 Mroków, Al. Krakowska 60