



HENDI

Tools for Chefs

PLANETARY MIXER BLACKBOLT PRO

221150

GB: User manual	11	LV: Lietotāja rokasgrāmata	95
DE: Benutzerhandbuch	17	LT: Naudojimo instrukcija	101
NL: Gebruikershandleiding	23	PT: Manual do utilizador	107
PL: Instrukcja obsługi	30	ES: Manual del usuario	114
FR: Manuel de l'utilisateur	37	SK: Používateľská príručka	121
IT: Manuale utente	44	DK: Brugervejledning	127
RO: Manual de utilizare	50	FI: Käyttöopas	133
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	57	NO: Brukerhåndbok	139
HR: Korisnički priručnik	64	SI: Navodila za uporabo	145
CZ: Uživatelská příručka	70	SE: Användarhandbok	151
HU: Felhasználói kézikönyv	76	BG: Ръководство за потребителя	157
UA: Посібник користувача	82	RU: Руководство пользователя	163
EE: Kasutusjuhend	89		

PLANETARY MIXER BLACKBOLT PRO	GB
PLANETENRÜHRER HENDI BLACKBOLT PRO	DE
PLANEETMIXER BLACKBOLT PRO	NL
MIKSER PLANETARNY BLACKBOLT PRO	PL
BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉ-TAIRE BLACKBOLT PRO	FR
IMPASTATRICE PLANETARIA BLACKBOLT PRO	IT
MIXER PLANETAR BLACKBOLT PRO	RO
ΠΛΑΝΗΤΙΚΟΣ ΑΝΑΜΙΚΤΗΣ BLACKBOLT PRO	GR
PLANETARNA MJEŠALICA BLACKBOLT PRO	HR
PLANETOVÝ MIXÉR BLACKBOLT PRO	CZ
BOLYGÓKEVERŐ BLACKBOLT PRO	HU
ПЛАНЕТАРНИЙ МИКСЕР BLACKBOLT PRO	UA
PLANETAARMIKSER BLACKBOLT PRO	EE
PLANETĀRAIS MIKSERIS BLACKBOLT PRO	LV
PLANETARINIS MAIŠYTVUVAS BLACKBOLT PRO	LT
BATEDEIRA PLANETÁRIA BLACKBOLT PRO	PT
BATIDORA PLANETARIA BLACKBOLT PRO	ES
PLANETÁRNY MIEŠAČ BLACKBOLT PRO	SK
PLANETARISK MIXER BLACKBOLT PRO	DK
PLANETAARINEN SEKOITIN, BLACKBOLT PRO	FI
Planetær mikser Blackbolt PRO	NO
Planetarni mešalnik Blackbolt PRO	SI
Planetblandare Blackbolt PRO	SE
Планетарен миксер Blackbolt PRO	BG
ПЛАНЕТАРНИЙ МИКСЕР BLACKBOLT PRO	RU



GB: Read user manual and keep this with the appliance.
DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a későbbiek közlében.
UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabāiet to kopā ar ierīci.
LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.



GB: For indoor use only.
DE: Nur zur Verwendung im Innenbereich.
NL: Alleen voor gebruik binnenshuis.
PL: Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
FR: Pour l'usage à l'intérieur seulement.
IT: Destinato solo all'uso domestico.
RO: Doar pentru uz la interior.
GR: Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
HR: Samo za unutarnju upotrebu.
CZ: Pouze pro vnitřní použití.
HU: Csak beltéri használatra.
UA: Використовувати тільки всередині приміщень.
EE: Ainult sisetingsruumest kasutamiseks.

LV: Tikai lietošanai telpās.
LT: Naudoti tik patalpoje.
PT: Apenas para uso interno.
ES: Sólo para uso en interiores.
SK: Iba na vnútorné použitie.
DK: Kun til indendørs brug.
FI: Vain sisäkäyttöön.
NO: Kun til innendørs bruk.
SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
SE: Endast för inomhusbruk.
BG: Да се използва само на закрито.
RU: Использовать только в помещениях.



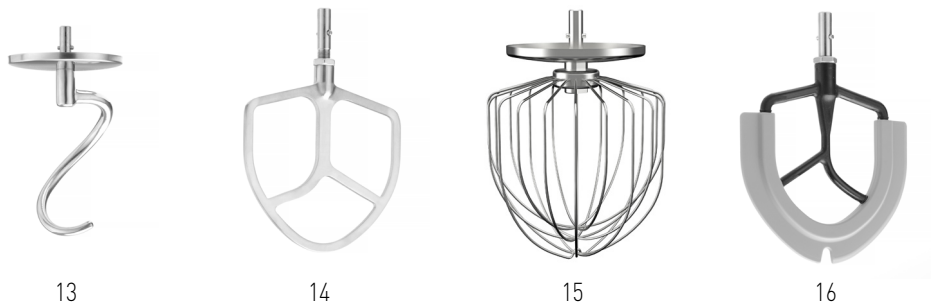
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítók segítségével.
UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
LT: PASTABA: Šis vadovas išversta iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.
DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.
SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.
BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

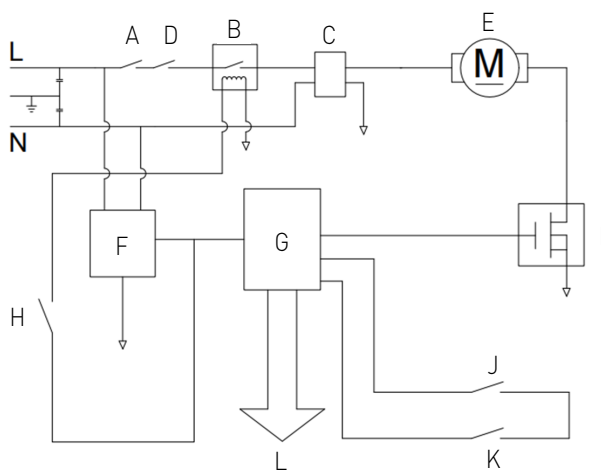
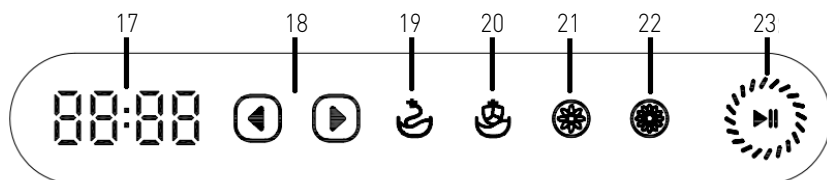


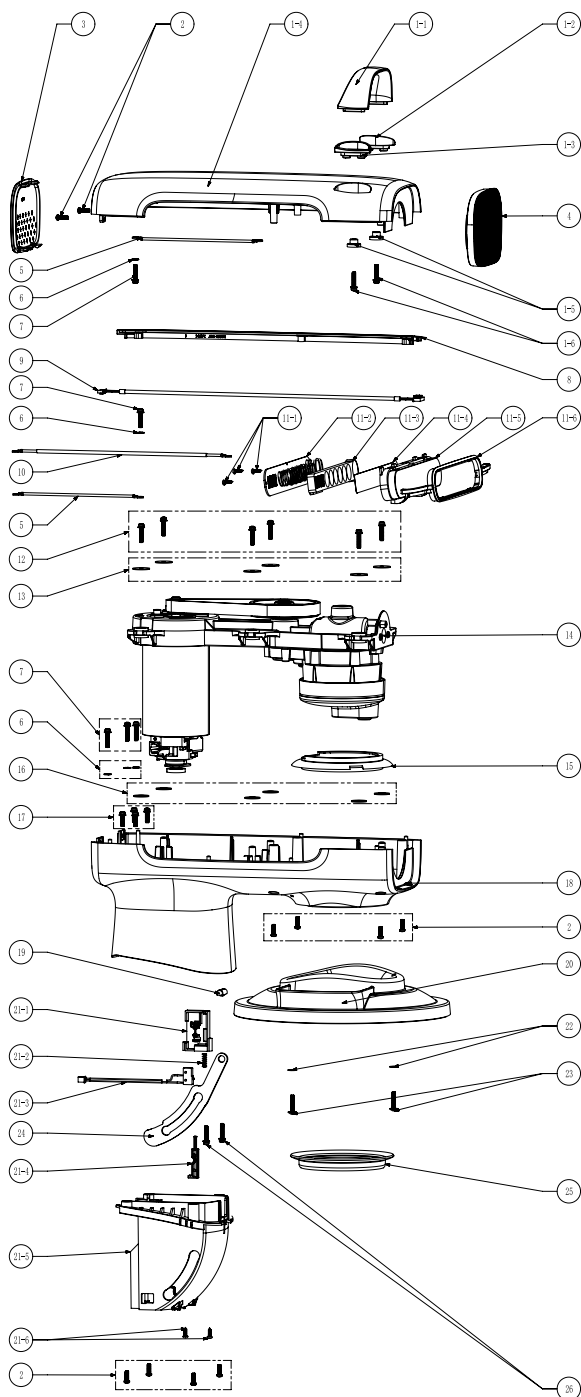
1

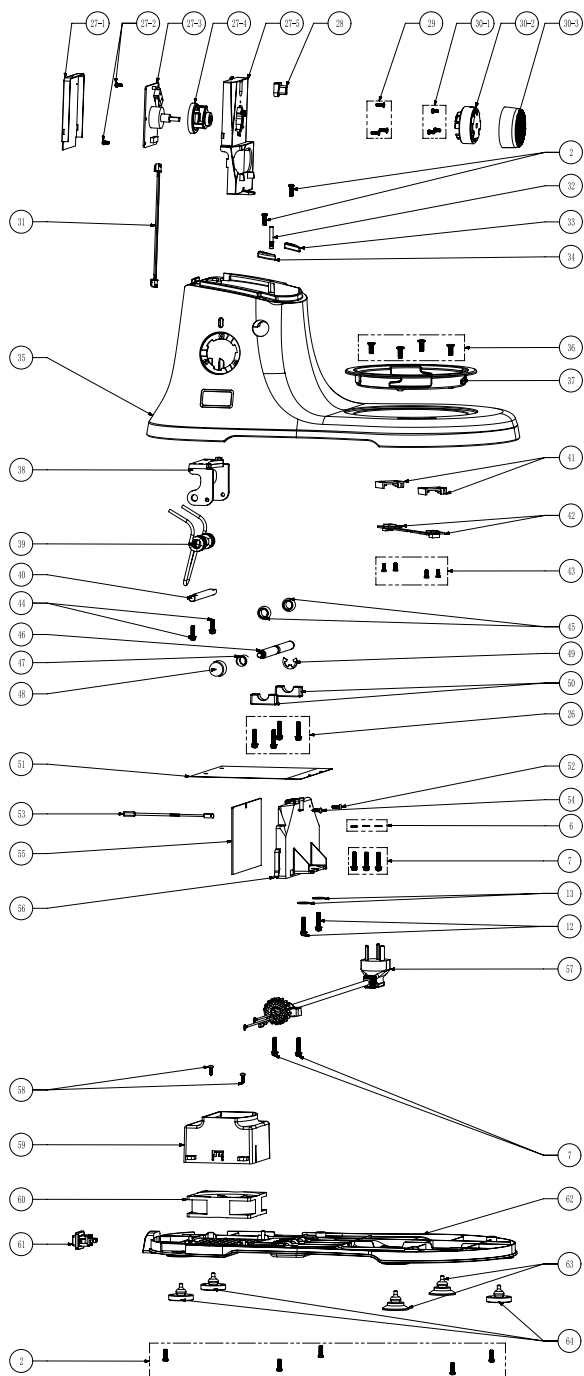


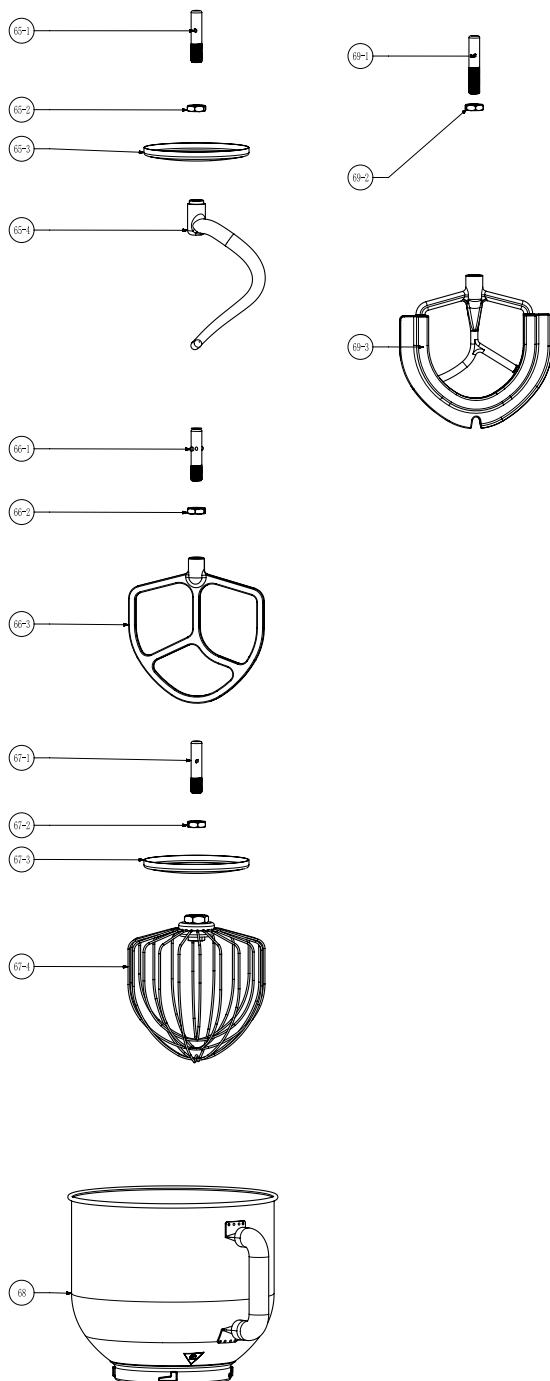
2

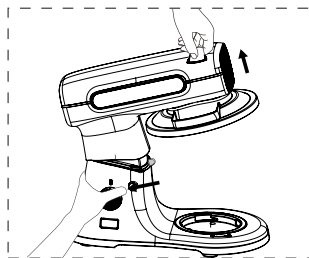




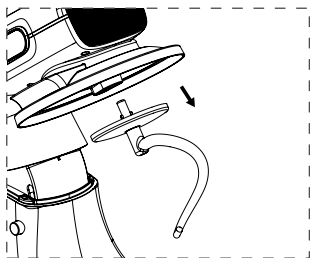




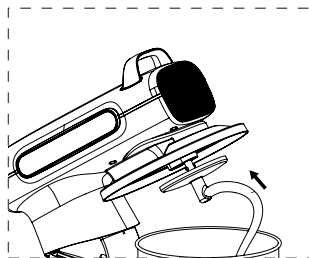




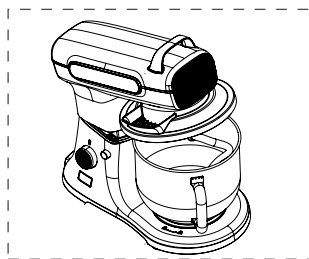
1



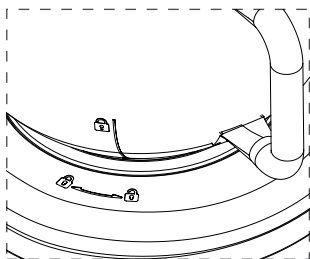
2



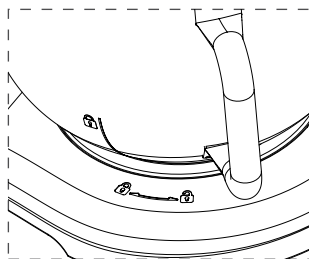
3



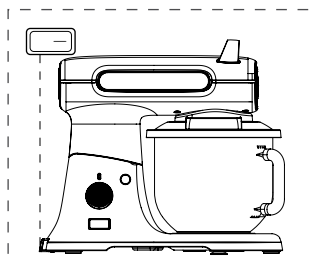
4



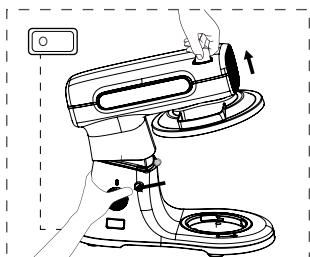
4A



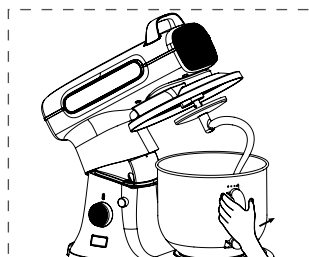
4B



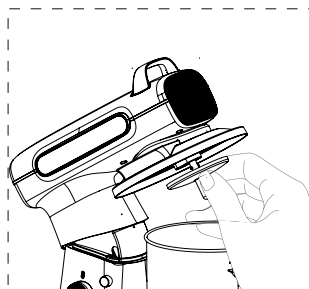
5-6



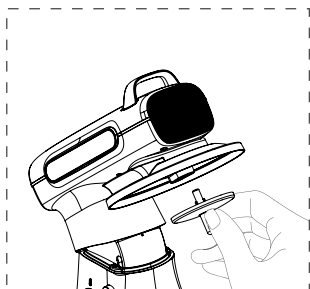
7



8



9



10

GB: Technical specifications / DE: Technische Angaben / NL: Technische gegevens / PL: Dane techniczne / FR: Données techniques / IT: Parametri di base / RO: Parametrii de bază / GR: Βασικές παράμετροι / HR: Tehnički podaci / CZ: Technická specifikace / HU: Műszaki adatok / UA: Технічні характеристики / EE: Tehnilised andmed / LV: Tehniskās specifikācijas / LT: Techninės specifikacijos / PT: Especificações técnicas / ES: Especificaciones técnicas / SK: Technické špecifikácie / DK: Tekniske specifikationer / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	221150
B	220-240V~ 50/60 Hz / 220-240B ~ 50/60 Гц
C	800 W / Вт
D	200 rpm
E	I
F	≤ 70 dB
G	470x263x413 mm / мм
H	7 L
I	12,4 kg / кг

A: GB:Item no. / DE:Art.-Nr. / NL:Artikelnr. / PL:Nr pozycji / FR:N° d'article / IT:N. articolo / RO:Nr. articolului / GR:Αρ. είδους / HR:Broj stavke / CZ:Položka č. / HU:Cikkszám / UA:Номер элемента / EE:Artikli nr / LV:Vienuma Nr. / LT:Prekės Nr. / PT:Item n.o / ES:N.o de artículo / SK:Č. položky / DK:Varenr. / FI:Kohteen nro / NO:Varenr. / SI:Št. izdelka / SE:Art.nr / BG: Номер на елемент / RU:Номер позиции

B: GB:Rated voltage and frequency / DE:Nennspannung und Frequenz / NL:Nominale spanning en frequentie / PL:Znamionowe napięcie i częstotliwość / FR:Tension et fréquence nominales / IT:Tensione e frequenza nominali / RO:Tensiune nominală și frecvență / GR:Όνομαστική τάση και συχνότητα / HR:Nazivni napon i frekvencija / CZ:Jmenovitě napětí a frekvence / HU:Névleges feszültség és frekvencia / UA:Номинальна напруга та частота / EE:Nimipinge ja -sagedus / LV:Nominālais spriegums un frekvence / LT:Vardinė įtampa ir dažnis / PT:Tensão e frequência nominais / ES:Tensión y frecuencia nominales / SK:Menovitě napätie a frekvencia / DK:Nominel spænding og frekvens / FI:Nimellissännite ja -taajuus / NO:Nominell spenning og frekvens / SI:Nazivna napetost in frekvenca / SE:Märkspänning och frekvens / BG: Номинално напрежение и честота / RU:Номинальное напряжение и частота

C: GB:Rated input power / DE:Nenningangsleistung / NL:Nominaal ingangsvermogen / PL:Znamionowa moc wejściowa / FR:Puissance d'entrée nominale / IT:Potenza nominale in ingresso / RO:Putere nominală de intrare / GR:Όνομαστική ισχύς εισόδου / HR:Nazivna ulazna snaga / CZ:Jmenovitě vstupní výkon / HU:Névleges bemeneti teljesítmény / UA:Номинальна вхідна потужність / EE:Nimisendvõimsus / LV:Nominālā ieejas jauda / LT:Vardinė įėjimo galia / PT:Potência de entrada nominal / ES:Potencia de entrada nominal / SK:Menovitě vstupný výkon / DK:Nominel indgangseffekt / FI:Nimellistuloteho / NO:Nominell inngangseffekt / SI:Nazivna vhodna moč / SE:Märkineffekt / BG: Номинална входяща мощност / RU: Номинальная входная мощность

D: GB:Speed / DE:Geschwindigkeit / NL:Snelheid / PL:PrędkośćLa rapidité / FR:La rapidité / IT:Velocità / RO:Viteză / GR:Ταχύτητα / HR:Ubrzati / CZ:Rychlost / HU:Sebesség / UA:Швидкість / EE:Kiirus / LV:Greitis / LT:Ėris / PT:Velocidade / ES:Kiirus / SK:Rýchlost / DK:Hastighed / FI:Nopeus / NO:Hastighet / SI:Hitrost / SE:Fart / BG:Скорост / RU:Скорость

E: GB:Protection class / DE:Schutzklasse / NL:Bescherminingsklasse / PL:Klasa ochrony / FR:Classe de protection / IT:Classe di protezione / RO:Clasă de protecție / GR:Κλάση προστασίας / HR:Klasa zaštite / CZ:Trída ochrany / HU:Védelmi osztály / UA:Клас захисту / EE:Kaitseklass / LV:Aizsardzības klase / LT:Apsaugos klasė / PT:Classe de proteção / ES:Clase de protección / SK:Trieda ochrany / DK:Beskyttelsesklasse / FI:Suojausluokka / NO:Beskyttelsesklasse / SI:Razred zaštite / SE:Skyddsklass / BG:Клас на защита / RU:Класс защиты

F: GB:Noise level / DE:Geräuschpegel / NL:Geluidsniveau / PL:Poziom hałasu / FR:Niveau de bruit / IT:Livello di rumore / RO:Nivel de zgomot / GR:Επίπεδο θορύβου / HR:Razina buke / CZ:Úroveň hluku / HU:Zajszint / UA:Рівень шуму / EE:Müratase / LV:Skaluma līmenis / LT:Triukšmo lygis / PT:Nível de ruído / ES:Nivel de ruido / SK:Úroveň hluku / DK:Støjniveau / FI:Melutaso / NO:Støynivå / SI:Stopnja hrupa / SE:LjudnivåBG:Ниво на шумаRU:Уровень шума

G: GB:Dimensions / DE:Abmessungen / NL:Afmetingen / PL:Pojemność / FR:Dimensions / IT:Dimensioni / RO:Dimensiuni / GR:Διαστάσεις / HR:Dimenzije / CZ:Rozměry / HU:Méreték / UA:Розміри / EE:Mõõdmed / LV:Izmēri / LT:Matmenys / PT:Dimensões / ES:Dimensiones / SK:Rozměry / DK:Mål / FI:Mitat / NO:Mål / SI: Mere / SE:Mått / BG: Размери / RU:Размеры

H: GB:Capacity / DE:Kapazität / NL:Capaciteit / PL:Pojemność / FR:Capacité / IT:Capacità / RO:Capacitate / GR:Χωρητικότητα / HR:Kapacitet / CZ:Kapacita / HU:Kapacitás / UA:Місткість / EE:Mahutavus / LV:Efektivitāte / LT:Pajėgumas / PT:Capacidade / ES:Capacidad / SK:Kapacita / DK:Kapacitet / FI:Tilavuus / NO:Kapasitet / SI:Zmogljivost / SE:Kapacitet / BG: Капацитет / RU:Вместимость



I: GB:Net weight / DE:Nettogewicht / NL:Nettogewicht / PL:Waga netto / FR:Poids net / IT:Peso netto / RO:Greutate netă / GR:Καθαρό Βάρος / HR:Neto težina / CZ:Čistá hmotnost / HU:Nettó tömeg / UA:Вага нетто / EE:Netokaal / LV:Neto svars / LT:Grynasis svoris / PT:Peso líquido / ES:Peso neto / SK:Čistá hmotnosť / DK:Nettovægt / FI: Nettopaino / NO:Nettvekt / SI:Neto teža / SE:Nettovikt / BG: Нетно тегло / RU:Вес нетто

GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.

DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.

FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.

IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

RO: Observație: Specificația tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.

GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.

CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.

HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.

UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

EE: Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.

LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.

PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.

ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.

DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.

SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.

BG: Забележка: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.

RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety instructions

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for, as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
-  **DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance by yourself. Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Check the electrical connections and cord regularly for any damage. When damaged, disconnect the appliance from the power supply. Any repairs should only be carried out by a supplier or qualified person to avoid danger or injury.
- **WARNING!** When positioning the appliance, route the power cable safely if necessary to avoid unintentional pulling, being damaged, coming into contact with the heating surface, or causing a tripping hazard.
- **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power supply.
- **WARNING!** ALWAYS switch off the appliance before disconnecting from the power supply, cleaning, maintenance or storage.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.
- Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. If the appliance falls into water, remove the power supply connections immediately. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Connect the power supply into an easily accessible electrical outlet so you can disconnect the appliance immediately in case of emergency.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Never carry the appliance by its cord.
- Never try to open the housing of the appliance yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.
- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its electrical connections out of reach

of children.

- Never use accessories or any extra devices other than those supplied with the appliance or recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).
- Do not cover the appliance in operation.
- Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not use the appliance near any open flames, explosive or flammable materials. Always operate the appliance on a horizontal, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- Leave a space of at least 20 cm around the appliance for ventilation during use.
- **WARNING!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.
- **WARNING!** There is a risk of dust emissions when the flour is loaded to the mixing bowl. The following methods will minimize dust emission:
 1. Careful handling of bagged products by minimizing the height above the bowl base from which they are poured.
 2. Use bowl cover to minimize openings through which flour may escape.
 3. First add the water, and then add the flour into the mixing bowl.

Special safety instructions

- Do not operate the appliance without load to prevent overheating.
- **CAUTION!** ALWAYS switch the machine off and disconnect the power supply before touching any motoring parts.
- **WARNING!** Do not attempt to by-pass any safety interlock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not load too much ingredients in order to prevent overflow of the food products.
- **WARNING! DO NO LIFT APPLIANCE BY THE HANDLE.**
-  **WARNING!** Do not put the hands into the opening during operation. Disconnect the main power supply before reaching in.
- **WARNING!** ALWAYS keep hands, long hair and clothing away from the moving parts.
- When making all-purpose dough or other hard dough, do not use flour more than 1000g, and no more than 1500g flour for bread flour dough.
- If to knead over maximum load, do not use the appliance for more than 1 minute, as this may cause damage to the parts of the appliance. Excessive amounts of flour can cause to bowl overflow, dumps of the appliance from the work surface, damage some parts, and even personal injury.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the appliance. You are advised to keep the appliance under observation whilst the dough is being mixed. If you hear that appliance work with



some difficulty, switch it off, remove half the dough and proceed each half separately.

- Before use, place the machine's splash guard and chute on the top of the mixing bowl and add flour, water or other ingredients through the chute only.

Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospital and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- The appliance is designed for mixing, kneading and emulsifying/whipping food products operated in the food industry and shops. Any other use may lead to damage of the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is fitted with a power cord with grounding plug or electrical connections with grounding wire. The connections must be properly installed and grounded.

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

- Speed indicator
 - When the number on the rotary knob is aligned to the Speed indicator, it indicates the running speed, but with the control of the function button, if the chosen speed is higher than the limit of the function button, the actual operate speed is the highest speed of function button.
- Housing
- Knob (Speed control)
- ON/OFF switch
- Control panel
- Handle
- Bowl's splash cover
- Bowl
- Head lift button
 - Lifting up: Press down the head, then press and hold this button. Hand off of the head.
 - Pressing down: Press and hold the button, put the head down until the lock is fully ejected outward.
- Bowl seat
- Suction feet
- Drive connector

Spare parts or accessories

(Fig.2 on page 3)

- Dough hook
- Beater
- Egg whisk
- Beater with silicone scraper

Control panel

(Fig.3 on page 4)

- Time display
- Time setting button
- Slow mixing (Speed 1-4)
- Normal mixing (Speed 1-6)
- Soft mixing (Speed 1-9)
- Fast mixing (Speed 1-11)
- Pause/Restart Button

Circuit diagram

(Fig.4 on page 4)

- Head-up switch
- Relay
- Bridge pile
- PTC
- Motor
- 12V auxiliary power supply
- MCU
- Knob switch
- MOS
- Bowl detection switch
- Bowl detection switch
- Display

Exploded diagram with part list

(Fig.5 on page 5-7)

Part No.	Part name	Quantity
1-1	Handle	1
1-2	Press block	1
1-3	Press block	1
1-5	Washer	2
1-6	Screw ass	2
1-4	Cover	1
2	Screw	17
3	Rear cover	1
4	Front Cover	1
5	Ground wire	1
6	Gasket	7
7	Screw ass	9
8	Rear decorative strip	1
9	Wiring	1
10	Ground wire	1
11-1	Screw	3
11-2	Display panel	1
11-3	Display screen cover	1
11-4	Sticker	1
11-5	Cover	1
11-6	Display screen decoration ring	1



12	Screw ass	8
13	Washer	8
14	Gearbox components (including motor & belt)	1
15	Seal ring	1
16	Washer	6
17	Screw ass	4
18	Upper shell	1
19	Shaft	1
20	Bowl lid	1
22	Washer	2
23	Screw	2
21	Cover assembly	1
21-1	Switch bracket	1
21-2	Spring	1
21-3	Head up switch	1
21-4	Trigger	1
21-5	Unite cover	1
21-6	Screw	2
24	Guide rail	1
25	Seal ring	1
26	Screw ass	2
27-1	Waterproof cover	1
27-2	Screw	2
27-3	Control board	1
27-4	Trigger	1
27-5	Knob board bracket	1
28	Indicator light cover	1
29	Screw	3
30-1	Screw	3
30-2	Knob lining	1
30-3	Knob	1
31	Wiring	1
32	Pin	1
33	Left limit block	1
34	Right limit block	1
35	Base	1
36	Screw	4
37	Bowl holder	1
38	Rotating shaft bracket	1
39	Torsion spring	1

40	Shaft	1
41	Hall bracket	2
42	Hall PCB	2
43	Screw	1
44	Screw	2
45	Ball bearing	2
46	Shaft	1
47	Spring	1
48	Button	1
49	Circlip	1
50	Base pressure block	2
51	Waterproof sheet	1
52	Screw	1
53	Connecting line	1
54	Screw	1
55	Power panel	1
56	Power board bracket	1
57	Power cord	1
58	Screw	2
59	Ventilation hood	1
60	Fan	1
61	Switch	1
62	Bottom cover	1
63	Foot	2
64	Foot	3
65-1	Shaft	1
65-2	Nut	1
65-3	Cover	1
65-4	Dough Hook	1
66-1	Shaft	1
66-2	Nut	1
66-3	Beater	1
67-1	Shaft	1
67-2	Nut	1
67-3	Cover	1
67-4	Whisk assembly	1
68	Stainless steel bowl	1
69-1	Shaft	1
69-2	Nut	1
69-3	Beater	1



Operating combinations

Function	Operation mode	Tool	Capacity	Speed	Operation Time
All purpose dough	Slow mixing	Dough hook	No more than 1000g four	1-3	1-5 minutes
Bread flour soft dough	Slow mixing	Dough hook	No more than 1500g four	1-4	5-15 minutes
Mix sticky pasta, syrup, candies, potato, nuts, vegetables and fruits	Slow mixing	Beater	No more than 1500g	1-4	1-5 minutes
Mix mid-sticky pasta, syrups like cookie, sugar and butter	Normal mixing	Beater	No more than 1500g	1-6	1-5 minutes
Mix mid-sticky pasta, syrups like cookie, sugar and softened butter	Normal mixing	Silicone beater	No more than 1000g	1-6	1-5 minutes
For large quantity of cream, egg white, butter etc	Soft mixing	Egg whisk	Cream: 1500mL Egg white: 700g Softening Butter: 500g	1-9	1-5 minutes
For moderate cream, egg white	Fast mixing	Egg whisk	Cream: 1500mL Egg white: 700g	1-11	1-5 minutes

Precautions

- The appliance should only be handled by highly qualified people who follow the safety measures described in this manual.
- In case of rotation of personnel, training should be provided in advance.
- The appliance is equipped with safety devices at dangerous points. However, it is recommended not to touch the blade and moving components.
- Before starting maintenance operations, disconnect it from the power supply.
- Carefully assess residual risks when protective devices are removed for cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance require great concentration.
- Is absolutely necessary a regular control of the power supply cord. A frayed or damaged cord can expose users to great risk of electric shock.
- If the device shows anomalies, do not use it or try to repair it: please contact the supplier.
- Do not use the appliance for frozen foods or any products other than food.
- Do not wear loose fitting clothing such as scarf, etc and long hair should be tied up and kept away from the moving parts.

The manufacturer and/or the seller are not responsible in the following cases:

- if the appliance has been handled by unauthorised personnel;
- if some parts have been replaced with non-original spare parts;
- if the instructions included in this manual are not followed precisely;
- if the cutter has not been cleaned and oiled with the right products.

Safety system installed

Mechanical safety system

The appliance is equipped with 2 safety switches. The machine only be started with all the safety switches are at the proper positions:

- Bowl position safety switch: The machine can be started up once the bowl is positioned at the correct position.
- Lift up safety switch: The machine can only be started up once the mixer head is locked in operating position.

Even though CE version appliances are provided with electrical and mechanical protections (when the appliance is operating and for maintenance and cleaning operations), there are still **RESIDUAL RISKS** that cannot be eliminated completely; these risks are specified in this manual under **"WARNING! / DANGER! / CAUTION!"**. The moving parts of the machine can cause injuries.

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all accessories. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the supplier immediately. In this case, do not use the device.
- Clean the accessories and the appliance before use (See ==> Cleaning & Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe against water splashes.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Keep the user manual for future reference.

NOTE! Due to manufacturing residues, the appliance may emit a light odor during the first few uses. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Make sure the appliance is well ventilated.



Installation or Assembly & Disassembly

(Fig.6 on page 8)

NOTE: The height of the hook has been well adjusted and does not require any further human adjustment.

1. Press down the head lift button and lift up the head.
2. Align the shaft of the desired accessory with the groove and put it into the drive connector.
3. Push hard the accessory's shaft upside and turn it counter-clockwise then it is well stalled into the appliance.
4. Put the mixing bowl onto the bowl seat and lock it. There has an icon on the bowl which should be aligned with the unlocking icon on the base.
(Unlock position for the bowl refer to page 8 picture 4A)
(Lock position for the bowl refer to page 8 picture 4B)
NOTE! Picture 4B is the **ONLY** correct position to lock the bowl
5. Press down the head lift button and pull down the head.
6. All is well set. Connect to the power supply and the machine is ready for use.
7. After use, turn off the power and disconnect the appliance from power supplier. Lift up the chute.
8. Hold the handles of bowl and turn counterclockwise to remove it from bowl seat.
9. Hold the cover of the accessory, push it upside and turn it clockwise, then released from the groove.
10. Remove accessory and clean it.

Operating instructions

NOTE: If it is hard to take out the attachment or scratches the bowl, please operate the machine by using speed 1 for few seconds until the accessory moves to the front side.

ATTENTION: Making sure that the head and attachment are well locked before operating. The head lift button is completely protruded.

- Press down the head, then press head lift button with one hand and lift the head with the other hand.
- Assemble desired accessory, bowl and bowl's splash cover [See == > Installation or Assembly & Disassembly (Step 2 & 3)].
- Press head lift button, pull the lifted head down, then press down the head, when the button is fully ejected outward, then the head is well locked.
- First press the corresponding function button needed.
- Rotate the knob to corresponding speed. When the number on the rotary knob is aligned to the speed indicator, it indicates the running speed. if the chosen speed is higher than the limit of the function button, the actual operating speed is the highest speed of function button. If you rotate the rotary knob directly without choosing the Function, the appliance defaults to the "Slow Mix" function.
- During operating the appliance, you can use timer function for recording the working time and for set countdown time.
- After selecting the function and choosing the speed, the timer starts to record time, the appliance automatically stops running after 60 minutes. To start the appliance again, rotate the knob to speed 0 and repeat the process.
- For setting countdown time (maximum 60 min): after selecting the function, press time setting button - time increase/decrease by 30 seconds (pressing without releasing, time will change quicker); then choose the speed by rotating the knob. The appliance automatically stops running when the timer

displays 00:00.

- For pause the running process, press Pause/Restart button. For resume operation press the button again for 2 seconds.

NOTE: During the operation of the appliance, if you need to check the situation of dough or other ingredients, before you can reach in for operation, please turn off the appliance, pull out the power cord, and then lift the head.

Operating tips

ATTENTIONS:

- Dough Hook: use for kneading dough only.
- Beater: Used to make cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, puffs and mashed potatoes.
- Egg Whisk: For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, souffles.
- At intervals stop the appliance and scrape the mixture off the dough hook.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- Do not use Egg Whisk for heavy mixtures [e.g. creaming fat and sugar cubes], as this may result in damage to the egg whisk.

Below table is just a reference about the maximum quantity for making the different food. There are many factors affecting such as the type of the flour, temperature of water, etc.

Product	Attachment	Max. quantity	
Egg white	Whisk	700g	
Mashed potato	Flat beater	1,500g	
Meringue [Qty of water]	Whisk	1 litre	
Waffle or pancake batter	Flat beater	2 litres	
Whipped cream	Whisk	3 litres	
Pizza dough [Medium, 50% water]	Dough hook, speed [1]	1,500g	
Pizza dough [Thick, 60% water]	Dough hook, speed [1]	2,000g	
Sponge cake	Whisk, speed [1]	1,000g	
Pie Dough	Flat beater, speed [1]	1,500g	
Bread or Roll Dough [Light/Medium, 60% water]	Dough hook, speed [1]	Water 500g	Flour 800g

Cleaning & Maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the power supply and cool down before storage, cleaning & maintenance.
- Do not use water jet or steam cleaner for cleaning and do not push the appliance under the water as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, this can adversely affect the life of the appliance and result in a dangerous situation.
- Food residues should be regularly cleaned and removed from the appliance. If the appliance is not cleaned properly, it will reduce its lifespan and may result in a dangerous condition during use.



Cleaning

- Clean the cooled exterior surface with a cloth or sponge slightly dampened with a mild soap solution.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned before and after use.
- Avoid water contacting the electrical components.
- Always remove all the attachments before cleaning, otherwise it will become stuck on the shaft and difficult to remove later.
- Clean the inside of container with a non-abrasive detergent and rinse with clean water.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or cleaning agents containing chlorine. Do not use steel wool, metallic utensils, or any sharp or pointed objects for cleaning. Do not use petrol or solvents!
- Only mixing bowl, dough hook, beater and whisk are dishwasher safe.
- The appliance cleaning must be carried out at least once a day or more frequently, if necessary.

Recommended cleaning procedure:

Parts	How to clean	Frequency
Bowl	Using a sponge or damp cloth with mild soap and water, rinse, sanitize and dry thoroughly.	Clean after each use
Attachments (Dough hook, beater and whisk)	Hand wash using mild soap and water, rinse, sanitize and dry thoroughly.	Clean after each use
Bowl guard	Hand wash using a sponge or damp cloth with mild soap and water, rinse, sanitize and dry thoroughly.	Clean after each use
Outer surface	Wipe with a clean damp cloth using soap and water, rinse, sanitize and dry. Do not use water jet.	Twice a week
Planetary Shaft	Wipe with a clean damp cloth using soap and water, rinse, sanitize and dry.	Clean after each use

Maintenance

- Check the operation of the appliance regularly to prevent serious accidents.
- If you see that the appliance is not working properly or that there is a problem, stop using it, switch it off and contact the supplier.
- All maintenance, installation and repair work must be carried out by specialised and authorised technicians, or recommended by the manufacturer.

Transportation and Storage

- Before storage, always make sure that the appliance has been disconnected from the power supply and completely cooled down.
- Store the appliance in a cool, clean and dry place.
- Never place heavy objects on the appliance as this could damage it.

- Do not move the appliance while it is under operation. Disconnect the appliance from power supply when moving and hold it at the bottom.

Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution. If you are still unable to solve the problem, please contact the supplier/service provider.

Problems	Possible cause	Possible solution
Appliance stops during operation	Working accessory is stuck	Unplug appliance and check if any foreign matter and take it out. Then restart the appliance after motor cooling down.
	Motor or PCBA issue	Contact the supplier.
Appliance cannot start operation	Working accessory is stuck	Unplug appliance and check if working accessory is stuck by heavy dough
	Appliance is not connected correctly to main power	Re-check the power connection
	Motor or PCBA issue	Contact the supplier.
Big noise during operation	Working accessory is not well assembled	Unplug appliance and re-check if working accessory is well assembled
	Appliance is not placed at a flat level work surface	Place the appliance on a flat level work surface
	Internal parts broken	Contact the supplier.

Error code identification

Error code	Possible cause	Possible solution
E01	Motor hall broke	Contact the supplier.
E03	Motor fan issue	
E04	Motor lower than 300 RPM	
E07	Mixing bowl missing or hall broke or bowl not locked in correct position	

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.



Discarding & Environment



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses HENDI Gerät gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- **⚡ GEFAHR! STROMSCHLAGEGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigungen, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
- **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät STETS aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen, reinigen, warten oder lagern.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.
- Die Stecker-/Elektroanschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Wenn das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Netzanschlüsse.

Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.

- Schließen Sie das Netzteil an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät im Notfall sofort trennen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenen Bränden fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, explosiven oder brennbaren Materialien. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm um das Gerät herum Platz für die Belüftung.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.
- **WARNUNG!** Es besteht die Gefahr von Staubemissionen, wenn das Mehl in die Rührschüssel geladen wird. Die folgenden Methoden minimieren die Staubemission:
 1. Sorgfältiger Umgang mit verpackten Produkten durch Minimierung der Höhe über der Schalenbasis, aus der sie gegossen werden.
 2. Verwenden Sie die Schüsselabdeckung, um Öffnungen zu minimieren, durch die Mehl entweichen kann.
 3. Zuerst das Wasser und dann das Mehl in die Rührschüssel geben.

DE



Besondere Sicherheitshinweise

- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Last, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- **VORSICHT!** Schalten Sie die Maschine IMMER aus und trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Motorteile berühren.
- **WARNUNG!** Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverriegelungen zu umgehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Verladen Sie nicht zu viele Zutaten, um ein Überlaufen der Lebensmittel zu verhindern.
- **WARNUNG! HEBEN SIE DAS GERÄT NICHT AM GRIFF AN.**
-  **WARNUNG!** Legen Sie die Hände während des Betriebs nicht in die Öffnung. Trennen Sie das Hauptnetzteil, bevor Sie es erreichen.
- **WARNUNG!** Halten Sie STETS Hände, lange Haare und Kleidung von den beweglichen Teilen fern.
- Verwenden Sie bei der Herstellung von Allzweckteig oder anderem harten Teig nicht mehr als 1000 g Mehl und nicht mehr als 1500 g Mehl für Brotmehlteig.
- Wenn das Gerät über die maximale Beladung geknetet werden soll, darf es nicht länger als 1 Minute verwendet werden, da dies zu Schäden an den Teilen des Geräts führen kann. Übermäßige Mengen an Mehl können zu Überlaufen der Schüssel, zum Abkippen des Geräts von der Arbeitsfläche, zur Beschädigung einiger Teile und sogar zu Verletzungen führen.
- Verschiedene Mehlmengen variieren erheblich in den benötigten Flüssigkeitsmengen und die Klebrigkeit des Teigs kann sich deutlich auf die Belastung des Geräts auswirken. Es wird empfohlen, das Gerät während der Teigmischung unter Beobachtung zu halten. Wenn Sie hören, dass das Gerät mit einigen Schwierigkeiten funktioniert, schalten Sie es aus, entfernen Sie die Hälfte des Teigs und fahren Sie jede Hälfte separat fort.
- Stellen Sie vor der Verwendung den Spritzschutz der Maschine und den Schacht auf die Oberseite der Rührschüssel und geben Sie Mehl, Wasser oder andere Zutaten nur durch den Schacht.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kaminen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Gerät ist für das Mischen, Kneten und Emulgieren/Schleudern von Lebensmittelprodukten in der Lebensmittelindustrie und in Geschäften konzipiert. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

Erdung

Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss an eine Schutzerde angeschlossen werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Draht für den elektrischen Strom bereitgestellt wird.

Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungsstecker oder elektrischen Anschlüssen mit Erdungsdraht ausgestattet. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß installiert und geerdet sein.

Hauptbestandteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. Geschwindigkeitsanzeige
 - a. Wenn die Zahl auf dem Drehknopf auf die Drehzahlanzeige ausgerichtet ist, zeigt sie die Laufgeschwindigkeit an, aber mit der Steuerung der Funktionstaste, wenn die gewählte Drehzahl höher als die Grenze der Funktionstaste ist, ist die tatsächliche Betriebsdrehzahl die höchste Funktionstaste.
2. Gehäuse
3. Knopf (Geschwindigkeitsregelung)
4. EIN/AUS-Schalter
5. Kontrollpanel
6. Griff
7. Spritzschutz für Schale
8. Schüssel
9. Taste für Kopfhub
 - a. Anheben: Drücken Sie den Kopf nach unten und halten Sie dann diese Taste gedrückt. Geben Sie den Kopf ab.
 - b. Nach unten drücken: Halten Sie die Taste gedrückt und setzen Sie den Kopf nach unten, bis die Verriegelung vollständig nach außen herausgeschoben ist.
10. Schallensitz
11. Saugfüße
12. Steckverbinder des Antriebs

Ersatzteile oder Zubehör

(Abb. 2 auf Seite 3)

13. Teighaken
14. Beater
15. Schneebesen mit Ei
16. Beater mit Silikonabstreifer

Kontrollpanel

(Abb. 3 auf Seite 4)

17. Zeitanzeige
18. Schaltfläche Zeiteinstellung
19. Langsames Mischen (Geschwindigkeit 1-4)
20. Normales Mischen (Geschwindigkeit 1-6)
21. Weiches Mischen (Geschwindigkeit 1-9)
22. Schnelles Mischen (Geschwindigkeit 1-11)
23. Schaltfläche „Pause/Neustart“

Schaltplan

(Abb. 4 auf Seite 4)

- A. Überkopf-Schalter
- B. Relais
- C. Brückenstapel
- D. PTC
- E. Motor
- F. 12V-Hilfsstromversorgung
- G. MCU
- H. Knopf-Schalter
- I. MOS
- J. Schalter für die Darmerkennung
- K. Schalter für die Darmerkennung
- L. Anzeige



Explosionszeichnung mit Stückliste

(Abb. 5 auf Seite 5-7)

Teile-Nr.	Name des Teils	Menge
1-1	Griff	1
1-2	Block drücken	1
1-3	Block drücken	1
1-5	Unterlegscheibe	2
1-6	Schrauben-Ass	2
1-4	Abdeckung	1
2	Schraube	17
3	Rückseitige Abdeckung	1
4	Vordere Abdeckung	1
5	Erdungsdraht	1
6	Dichtung	7
7	Schrauben-Ass	9
8	Zierstreifen hinten	1
9	Verdrahtung	1
10	Erdungsdraht	1
11-1	Schraube	3
11-2	Anzeigefeld	1
11-3	Bildschirmabdeckung anzeigen	1
11-4	Aufkleber	1
11-5	Abdeckung	1
11-6	Dekorationsring für Display-Bildschirme	1
12	Schrauben-Ass	8
13	Unterlegscheibe	8
14	Getriebekomponenten (einschließlich Motor und Riemen)	1
15	Dichtungsring	1
16	Unterlegscheibe	6
17	Schrauben-Ass	4
18	Oberschale	1
19	Welle	1
20	Schalendeckel	1
22	Unterlegscheibe	2
23	Schraube	2
21	Abdeckung	1
21-1	Schalter-Halterung	1
21-2	Frühling	1
21-3	Kopf-auf-Schalter	1
21-4	Auslöser	1

21-5	Abdeckung der Einheit	1
21-6	Schraube	2
24	Führungsschiene	1
25	Dichtungsring	1
26	Schrauben-Ass	2
27-1	Wasserdichte Abdeckung	1
27-2	Schraube	2
27-3	Steuerkarte	1
27-4	Auslöser	1
27-5	Knopf-Platinen-Halterung	1
28	Abdeckung der Kontrollleuchte	1
29	Schraube	3
30-1	Schraube	3
30-2	Futter mit Knopf	1
30-3	Knopf	1
31	Verdrahtung	1
32	Stift	1
33	Linker Grenzwertblock	1
34	Rechter Begrenzungsblock	1
35	Basis	1
36	Schraube	4
37	Schalenhalter	1
38	Drehbare Wellenhalterung	1
39	Torsionsfeder	1
40	Welle	1
41	Hall-Halterung	2
42	Hall-Leiterplatte	2
43	Schraube	1
44	Schraube	2
45	Kugellager	2
46	Welle	1
47	Frühling	1
48	Schaltfläche	1
49	Ring	1
50	Basis-Druckblock	2
51	Wasserdichtes Blech	1
52	Schraube	1
53	Anschlussleitung	1
54	Schraube	1
55	Bedienfeld	1
56	Halterung der Leistungsplatine	1

DE



57	Netzkabel	1
58	Schraube	2
59	Lüftungshaube	1
60	Lüfter	1
61	Schalter	1
62	Untere Abdeckung	1
63	Fuß	2
64	Fuß	3
65-1	Welle	1
65-2	Mutter	1
65-3	Abdeckung	1
65-4	Teighaken	1

66-1	Welle	1
66-2	Mutter	1
66-3	Beater	1
67-1	Welle	1
67-2	Mutter	1
67-3	Abdeckung	1
67-4	Whisk-Baugruppe	1
68	Schüssel aus Edelstahl	1
69-1	Welle	1
69-2	Mutter	1
69-3	Beater	1

Betriebskombinationen

Funktion	Betriebsmodus	Werkzeug	Kapazität	Geschwindigkeit	Betriebszeit
Allzweckteig	Langsames Mischen	Teighaken	Nicht mehr als 1000 g vier	1-3	1-5 Minuten
Weicher Teig mit Brotmehl	Langsames Mischen	Teighaken	Nicht mehr als 1500 g vier	1-4	5-15 Minuten
Stickige Nudeln, Sirup, Süßigkeiten, Kartoffeln, Nüsse, Gemüse und Obst mischen	Langsames Mischen	Beater	Nicht mehr als 1500 g	1-4	1-5 Minuten
Mittelklebrige Nudeln mischen, Sirupe wie Kekse, Zucker und Butter	Normales Mischen	Beater	Nicht mehr als 1500 g	1-6	1-5 Minuten
Mittelklebrige Nudeln, Sirupe wie Kekse, Zucker und weiche Butter mischen	Normales Mischen	Silikon-Beater	Nicht mehr als 1000 g	1-6	1-5 Minuten
Für große Mengen Sahne, Eiweiß, Butter usw.	Weiches Mischen	Schneebeesen mit Ei	Creme: 1500mL Eiweiß: 700 g Weichmachende Butter: 500 g	1-9	1-5 Minuten
Für mäßige Creme, Eiweiß	Schnelles Mischen	Schneebeesen mit Ei	Creme: 1500mL Eiweiß: 700 g	1-11	1-5 Minuten

Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät darf nur von hochqualifizierten Personen gehandhabt werden, die die in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsmaßnahmen befolgen.
- Im Falle eines Personalwechsels sollte im Voraus geschult werden.
- Das Gerät ist an gefährlichen Stellen mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Es wird jedoch empfohlen, die Klinge und bewegliche Komponenten nicht zu berühren.
- Trennen Sie es vor Beginn der Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Beurteilen Sie die Restrisiken sorgfältig, wenn Schutzvorrichtungen zur Reinigung und Wartung entfernt werden.
- Reinigung und Wartung erfordern eine hohe Konzentration.
- Ist unbedingt notwendig, um das Netzkabel regelmäßig zu kontrollieren. Ein ausgefranstes oder beschädigtes Kabel kann den Anwender einem großen Stromschlagrisiko aussetzen.

- Wenn das Gerät Anomalien aufweist, verwenden Sie es nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren: Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Tiefkühlkost oder andere Produkte als Lebensmittel.
- Tragen Sie keine locker sitzende Kleidung wie Schal usw. und lange Haare sollten gebunden werden und von den beweglichen Teilen ferngehalten werden.

Der Hersteller und/oder der Verkäufer sind in folgenden Fällen nicht verantwortlich:

- wenn das Gerät von unbefugtem Personal gehandhabt wurde;
- wenn einige Teile durch nicht originale Ersatzteile ersetzt wurden;
- wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen nicht genau befolgt werden;



- wenn der Schneider nicht mit den richtigen Produkten gereinigt und geölt wurde.

Sicherheitssystem installiert

Mechanisches Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit 2 Sicherheitsschaltern ausgestattet. Die Maschine darf nur gestartet werden, wenn sich alle Sicherheitsschalter an den richtigen Positionen befinden:

- Sicherheitsschalter für Schalenposition: Die Maschine kann gestartet werden, sobald sich die Schüssel in der richtigen Position befindet.
- Sicherheitsschalter anheben: Die Maschine kann erst gestartet werden, wenn der Mischerkopf in der Betriebsstellung verriegelt ist.

Auch wenn Geräte der CE-Version mit elektrischen und mechanischen Schutzeinrichtungen ausgestattet sind (wenn das Gerät in Betrieb ist und für Wartungs- und Reinigungsarbeiten), gibt es dennoch FEHLERGEFAHREN, die nicht vollständig beseitigt werden können; diese Risiken sind in diesem Handbuch unter „**WARNUNG! / GEFAHR! / VORSICHT!**“. Die beweglichen Teile der Maschine können Verletzungen verursachen.

Vorbereitung vor Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob sich das Gerät in gutem Zustand und mit allen Zubehörteilen befindet. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung kontaktieren Sie bitte umgehend den Lieferanten. Verwenden Sie in diesem Fall das Gerät nicht.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor dem Gebrauch (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die gegen Wasserspritzer sicher ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie beabsichtigen, Ihr Gerät in Zukunft zu lagern.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zur späteren Bezugnahme auf.

HINWEIS! Aufgrund von Fertigungsrückständen kann das Gerät bei den ersten Anwendungen einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und weist nicht auf einen Defekt oder eine Gefahr hin. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut belüftet ist.

Installation oder Montage und Demontage

(Abb. 6 auf Seite 8)

HINWEIS: Die Höhe des Hakens wurde gut eingestellt und erfordert keine weitere menschliche Einstellung.

1. Drücken Sie den Kopfhakenknopf nach unten und heben Sie den Kopf an.
2. Richten Sie die Welle des gewünschten Zubehörs auf die Nut aus und setzen Sie sie in den Antriebsanschluss ein.
3. Drücken Sie den Schaft des Zubehörs auf den Kopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, damit er gut im Gerät blockiert ist.
4. Setzen Sie die Rührschüssel auf den Schüsselsitz und verriegeln Sie sie. Auf der Schüssel befindet sich ein Symbol, das mit dem Entriegelungssymbol auf der Basis ausgerichtet sein sollte.
(Entriegelungsposition für die Schüssel siehe Seite 8 Bild 4A)
(Sperrposition für die Schüssel siehe Seite 8 Bild 4B)

HINWEIS! Bild 4B ist die EINZIGE richtige Position, um die Schüssel zu verriegeln

5. Drücken Sie den Kopfhakenknopf nach unten und ziehen Sie den Kopf nach unten.
6. Alles ist gut eingestellt. Schließen Sie das Gerät an das Netzteil an und das Gerät ist betriebsbereit.
7. Schalten Sie nach dem Gebrauch die Stromversorgung aus und trennen Sie das Gerät vom Netzteil. Heben Sie die Rut-sche an.
8. Halten Sie die Griffe der Schüssel fest und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie vom Schüsselsitz zu entfernen.
9. Halten Sie die Abdeckung des Zubehörs fest, drücken Sie sie auf den Kopf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, dann lösen Sie sie aus der Nut.
10. Entfernen Sie das Zubehör und reinigen Sie es.

Bedienungsanleitung

HINWEIS: Wenn es schwierig ist, den Aufsatz herauszunehmen oder die Schüssel zu zerkratzen, betreiben Sie die Maschine bitte einige Sekunden lang mit Geschwindigkeit 1, bis sich das Zubehörteil zur Vorderseite bewegt.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass der Kopf und der Aufsatz vor dem Betrieb gut verriegelt sind. Der Kopfhakenknopf ist vollständig herausgedrückt.

- Drücken Sie den Kopf nach unten, drücken Sie dann den Kopfhakenknopf mit einer Hand und heben Sie den Kopf mit der anderen Hand an.
- Montieren Sie das gewünschte Zubehör, die Schüssel und die Spritzabdeckung der Schüssel (siehe ==> Montage oder Montage und Demontage [Schritt 2 und 3]).
- Drücken Sie den Kopfhakenknopf, ziehen Sie den angehobenen Kopf nach unten, drücken Sie dann den Kopf nach unten, wenn der Knopf vollständig nach außen herausgedrückt ist, dann ist der Kopf gut verriegelt.
- Drücken Sie zunächst die entsprechende Funktionstaste.
- Drehen Sie den Knopf auf die entsprechende Drehzahl. Wenn die Zahl auf dem Drehknopf auf die Drehzahlanzeige ausgerichtet ist, zeigt sie die Laufgeschwindigkeit an. Wenn die gewählte Drehzahl höher ist als die Grenze der Funktionstaste, ist die tatsächliche Betriebsdrehzahl die höchste Funktionstaste. Wenn Sie den Drehknopf direkt drehen, ohne die Funktion zu wählen, schaltet das Gerät standardmäßig auf die Funktion „Langsamer Mix“.
- Während des Betriebs des Geräts können Sie die Timer-Funktion verwenden, um die Arbeitszeit aufzuzeichnen und die Countdown-Zeit einzustellen.
- Nach Auswahl der Funktion und Auswahl der Geschwindigkeit beginnt der Timer, die Zeit aufzuzeichnen, und das Gerät schaltet nach 60 Minuten automatisch aus. Um das Gerät wieder zu starten, drehen Sie den Knopf auf Geschwindigkeit 0 und wiederholen Sie den Vorgang.
- Zum Einstellen der Countdown-Zeit (maximal 60 Min.): Nach Auswahl der Funktion die Zeiteinstellungstaste drücken – Zeit erhöhen/verringern um 30 Sekunden (drücken, ohne loszulassen, die Zeit ändert sich schneller); dann die Geschwindigkeit durch Drehen des Knopfes auswählen. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der Timer 00:00 anzeigt.
- Um den laufenden Vorgang zu unterbrechen, drücken Sie die Taste Pause/Neustart. Drücken Sie die Taste erneut für 2 Sekunden, um den Betrieb fortzusetzen.



HINWEIS: Wenn Sie während des Betriebs des Geräts die Situation des Teigs oder anderer Zutaten überprüfen müssen, schalten Sie das Gerät bitte aus, ziehen Sie das Netzkabel heraus und heben Sie dann den Kopf an.

Tipps zum Betrieb

HINWEISE:

- Teighaken: nur zum Kneten von Teig verwenden.
- Schlager: Zur Herstellung von Kuchen, Keksen, Gebäck, Vereisungen, Füllungen, Puffs und Kartoffelpüree.
- Eier-Whisk: Für Eier, Sahne, Teige, fettfreie Schwämme, Meringues, Käsekuchen, Mousses, Soufflés.
- Stellen Sie das Gerät in Abständen an und kratzen Sie die Mischung vom Teighaken ab.
- Die Zutaten mischen sich am besten, wenn Sie die Flüssigkeit zuerst einfüllen.
- Verwenden Sie den Eierrüssel nicht für schwere Mischungen (z. B. Sahnefett und Zuckerwürfel), da dies zu Schäden am Eierrüssel führen kann.

Die folgende Tabelle enthält nur einen Hinweis auf die maximale Menge für die Herstellung der verschiedenen Lebensmittel. Es gibt viele Faktoren, die beeinflussen, wie z. B. die Art des Mehls, die Temperatur des Wassers usw.

Produkt	Anlage	Max. Menge	
Eiweiß	Whisk	700 g	
Kartoffelpüree	Flacher Beater	1.500 g	
Meringue [Menge Wasser]	Whisk	1 Liter	
Waffel- oder Pfannkuchenteig	Flacher Beater	2 Liter	
Schlagsahne	Whisk	3 Liter	
Pizzateig (Mittel, 50 % Wasser)	Teighaken, Geschwindigkeit (1)	1.500 g	
Pizzateig (dick, 60 % Wasser)	Teighaken, Geschwindigkeit (1)	2.000 g	
Schwammkuchen	Schneebeesen, Geschwindigkeit (1)	1.000 g	
Tortenteig	Flacher Schlager, Geschwindigkeit (1)	1.500 g	
Brot- oder Rollteig (leicht/mittel, 60 % Wasser)	Teighaken, Geschwindigkeit (1)	Wasser 500 g	Mehl 800 g

Reinigung und Wartung

- **ACHTUNG!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und kühlen Sie es vor der Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger zur Reinigung und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und ein Stromschlag entstehen könnte.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
- Speisereste sollten regelmäßig gereinigt und aus dem Ge-

rät entfernt werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, verkürzt es seine Lebensdauer und kann während des Gebrauchs zu einem gefährlichen Zustand führen.

Reinigung

- Reinigen Sie die gekühlte Außenfläche mit einem Tuch oder Schwamm, der leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet ist.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommt.
- Entfernen Sie vor der Reinigung immer alle Aufsätze, da sie sonst auf der Welle stecken bleiben und später nur schwer zu entfernen sind.
- Reinigen Sie die Innenseite des Behälters mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, abrasive Schwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Metallutensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Kein Benzin oder Lösungsmittel verwenden!
- Nur Mixtopf, Teighaken, Beater und Schneebeesen sind spülmaschinenfest.
- Die Gerätereinigung muss mindestens einmal täglich oder bei Bedarf häufiger durchgeführt werden.

Empfohlenes Reinigungsverfahren:

Teile	Reinigung	Häufigkeit
Schüssel	Mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch mit milder Seife und Wasser abspülen, desinfizieren und gründlich trocknen.	Nach jedem Gebrauch reinigen
Aufsätze (Harthaken, Schlager und Schneebeesen)	Mit milder Seife und Wasser von Hand waschen, abspülen, desinfizieren und gründlich trocknen.	Nach jedem Gebrauch reinigen
Schüssel-Schutz	Mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch mit milder Seife und Wasser von Hand waschen, abspülen, desinfizieren und gründlich trocknen.	Nach jedem Gebrauch reinigen
Äußere Oberfläche	Mit einem sauberen, feuchten Tuch mit Seife und Wasser abwischen, abspülen, desinfizieren und trocknen. Verwenden Sie keinen Wasserstrahl.	Zweimal pro Woche
Planetenwelle	Mit einem sauberen, feuchten Tuch mit Seife und Wasser abwischen, abspülen, desinfizieren und trocknen.	Nach jedem Gebrauch reinigen



Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Betrieb des Geräts, um schwere Unfälle zu vermeiden.
- Wenn Sie feststellen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder ein Problem vorliegt, stellen Sie die Verwendung ein, schalten Sie es aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten müssen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt oder vom Hersteller empfohlen werden.

Transport und Lagerung

- Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt wurde.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Schäden führen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn Sie es bewegen, und halten Sie es unten.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, finden Sie in der folgenden Tabelle die Lösung. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

Probleme	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Gerät stoppt während des Betriebs	Arbeits-Aufsatz ist stecken geblieben	Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, prüfen Sie, ob Fremdkörper vorhanden sind, und nehmen Sie es heraus. Starten Sie das Gerät nach dem Abkühlen des Motors neu.
	Motor- oder PC-BA-Problem	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
Gerät kann den Betrieb nicht starten	Arbeits-Aufsatz ist stecken geblieben	Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose und prüfen Sie, ob das Arbeitszubehör durch einen schweren Teig klemmt.
	Gerät ist nicht korrekt an Netzstrom angeschlossen	Überprüfen Sie den Stromanschluss erneut.
	Motor- oder PC-BA-Problem	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
Große Geräusche während des Betriebs	Arbeitszubehör ist nicht gut zusammengebaut	Gerät ausstecken und erneut prüfen, ob funktionierendes Zubehör gut zusammengebaut ist
	Gerät wird nicht auf einer ebenen Arbeitsfläche platziert	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche
	Innenteile gebrochen	Wenden Sie sich an den Lieferanten.

Fehlercode-Identifikation

Fehlercode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	Motorhalle kaputt	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
E03	Motorlüfter-Problem	
E04	Motor unter 300 U/min	
E07	Mischschüssel fehlt oder Halle gebrochen oder Schüssel nicht in richtiger Position verriegelt	

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationsspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Entsorgung und Umwelt



Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem

Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.

NEDERLANDS

Geachte klant,

Bedankt voor de aankoop van dit HENDI-apparaat. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en let vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften voordat u dit apparaat voor het eerst installeert en gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.



-  **GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- **GEBRUIK NOOIT EEN BESCHADIGD APPARAAT!** Controleer de elektrische aansluitingen en het snoer regelmatig op schade. Als het apparaat beschadigd is, koppelt u het los van de stroomtoevoer. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een leverancier of gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig veilig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat ALTIJD uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, verwijder dan onmiddellijk de voedingsaansluitingen. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.
- Sluit de voeding aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoire of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.

- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.
- **WAARSCHUWING!** Er bestaat een risico op stofemissies wanneer de bloem in de mengbeker wordt geladen. De volgende methoden minimaliseren de stofuitstoot:
 1. Zorgvuldige hantering van verpakte producten door de hoogte boven de bodem van de kom van waaruit ze worden gegoten te minimaliseren.
 2. Gebruik het deksel van de kom om de openingen waardoor de bloem kan ontsnappen te minimaliseren.
 3. Voeg eerst het water toe en voeg vervolgens de bloem toe aan de mengkom.

Speciale veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat niet zonder lading om oververhitting te voorkomen.
- **LET OP!** Schakel de machine ALTIJD uit en koppel de voeding los voordat u motoronderdelen aanraakt.
- **WAARSCHUWING!** Probeer geen veiligheidsvergrendeling te omzeilen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laad niet te veel ingrediënten om overloop van de voedingsmiddelen te voorkomen.
- **WAARSCHUWING! TIL HET APPARAAT NIET OP AAN DE HANDGREEP.**
-  **WAARSCHUWING!** Steek de handen niet in de opening tijdens het gebruik. Koppel de netvoeding los voordat u naar binnen reikt.
- **WAARSCHUWING!** Houd handen, lang haar en kleding ALTIJD uit de buurt van de bewegende delen.
- Gebruik bij het maken van universeel deeg of ander hard deeg niet meer dan 1000 g bloem en niet meer dan 1500 g bloem voor broodmeeldeeg.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut als u de maximale lading wilt overschrijden, omdat dit de onderdelen van het apparaat kan beschadigen. Overmatige hoeveelheden bloem kunnen leiden tot overloop van de kom, storten van het apparaat van het werkoppervlak, beschadiging van sommige onderdelen en zelfs persoonlijk letsel.
- Verschillende hoeveelheden bloem variëren aanzienlijk in de benodigde hoeveelheden vloeistof en de kleverigheid van het deeg kan een duidelijk effect hebben op de lading die op het apparaat wordt uitgeoefend. U wordt geadviseerd om het apparaat in de gaten te houden terwijl het deeg wordt gemengd. Als u hoort dat het apparaat met enige moeite werkt, schakel het dan uit, verwijder de helft van het deeg en ga elke helft afzonderlijk verder.
- Plaats voor gebruik de spatbescherming en de trechter van de machine op de bovenkant van de mengkom en voeg alleen bloem, water of andere ingrediënten toe via de trechter.



Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Het apparaat is ontworpen voor het mengen, kneden en emulgeren/kloppen van voedselproducten die in de voedingsmiddelenindustrie en winkels worden gebruikt. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor enig ander doel wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet worden aangesloten op een beschermende aarding. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnapingsdraad voor de elektrische stroom te leveren. Dit apparaat is voorzien van een netsnoer met aardingsstekker of elektrische aansluitingen met aardingsdraad. De aansluitingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.

Hoofdonderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Snelheidsindicator
 - a. Wanneer het getal op de draaiknop is uitgelijnd met de snelheidsindicator, geeft dit de bedrijfssnelheid aan, maar met de bediening van de functietoets, als de gekozen snelheid hoger is dan de limiet van de functietoets, is de werkelijke bedrijfssnelheid de hoogste snelheid van de functietoets.
2. Behuizing
3. Knop (snelheidsregeling)
4. AAN/UIT-schakelaar
5. Bedieningspaneel
6. Handgreep
7. Spatdeksel van de kom
8. Kom
9. Knop voor het optillen van het hoofd
 - a. Optillen: Druk het hoofd omlaag en houd deze knop ingedrukt. Geef van het hoofd af.
 - b. Indrukken: Houd de knop ingedrukt en zet de kop omlaag totdat de vergrendeling volledig naar buiten is uitgeworpen.
10. Bakstoel
11. Zuigvoeten
12. Aandrijving connector

Reserveonderdelen of accessoires

(Afb. 2 op pagina 3)

13. Deeghaak
14. Klopser
15. Eieren garde
16. Klopser met siliconen schraper

Bedieningspaneel

(Afb. 3 op pagina 4)

17. Tijdsweergave
18. Knop Tijd instellen

19. Langzaam mengen (snelheid 1-4)
20. Normaal mengen (snelheid 1-6)
21. Zacht mengen (snelheid 1-9)
22. Snel mengen (snelheid 1-11)
23. Knop Pauzeren/Opnieuw starten

Schema circuit

(Afb. 4 op pagina 4)

- A. Hoofdschakelaar
- B. Relais
- C. Brugpaal
- D. PTC
- E. Motor
- F. 12V hulpvoeding
- G. MCU
- H. Knopschakelaar
- I. MOS
- J. Schakelaar voor komdetectie
- K. Schakelaar voor komdetectie
- L. Weergave

Geexpedeerd diagram met onderdelenlijst

(Afb. 5 op pagina 5-7)

Onder-deelnr.	Naam onderdeel	Hoeveelheid
1-1	Handgreep	1
1-2	Druk op blok	1
1-3	Druk op blok	1
1-5	Sluitring	2
1-6	Schroef ass	2
1-4	Afdekking	1
2	Schroef	17
3	Achterkap	1
4	Voorkap	1
5	Aardingsdraad	1
6	Pakking	7
7	Schroef ass	9
8	Decoratieve strip aan de achterkant	1
9	Bedrading	1
10	Aardingsdraad	1
11-1	Schroef	3
11-2	Paneel weergeven	1
11-3	Schermafdekking weergeven	1
11-4	Sticker	1
11-5	Afdekking	1
11-6	Schermdecoratieer weergeven	1
12	Schroef ass	8
13	Sluitring	8



14	Onderdelen tandwielkast (inclusief motor en riem)	1
15	Afdichtingsring	1
16	Sluitring	6
17	Schroef ass	4
18	Bovenste schaal	1
19	As	1
20	Komdeksel	1
22	Sluitring	2
23	Schroef	2
21	Afdekking	1
21-1	Schakelaar beugel	1
21-2	Lente	1
21-3	Schakelaar hoofdeinde omhoog	1
21-4	Activering	1
21-5	Afdekking verenigen	1
21-6	Schroef	2
24	Geleiderail	1
25	Afdichtingsring	1
26	Schroef ass	2
27-1	Waterdichte hoes	1
27-2	Schroef	2
27-3	Bedieningspaneel	1
27-4	Activering	1
27-5	Beugel knopprintplaat	1
28	Afdekking indicatielampje	1
29	Schroef	3
30-1	Schroef	3
30-2	Voering van de knop	1
30-3	Knop	1
31	Bedrading	1
32	Pin	1
33	Linker limietblok	1
34	Rechter limietblok	1
35	Basis	1
36	Schroef	4
37	Houder kom	1
38	Roterende asbeugel	1
39	Torsieveer	1
40	As	1

41	Hall-beugel	2
42	PCB van de hal	2
43	Schroef	1
44	Schroef	2
45	Kogellager	2
46	As	1
47	Lente	1
48	Knop	1
49	Rondkop	1
50	Basis drukblok	2
51	Waterdicht laken	1
52	Schroef	1
53	Verbindingslijn	1
54	Schroef	1
55	Vermogenspaneel	1
56	Beugel van de voedingskaart	1
57	Netsnoer	1
58	Schroef	2
59	Ventilerende capuchon	1
60	Ventilator	1
61	Schakelaar	1
62	Onderste afdekking	1
63	Voet	2
64	Voet	3
65-1	As	1
65-2	Moer	1
65-3	Afdekking	1
65-4	Deeghaak	1
66-1	As	1
66-2	Moer	1
66-3	Kloper	1
67-1	As	1
67-2	Moer	1
67-3	Afdekking	1
67-4	Klopconstructie	1
68	Roestvrijstalen kom	1
69-1	As	1
69-2	Moer	1
69-3	Kloper	1

Bedrijfscombinaties

Functie	Bedieningsmodus	Gereedschap	Capaciteit	Snelheid	Bedrijfstijd
Universeel deeg	Langzaam mengen	Deeghaak	Niet meer dan 1000 g vier	1-3	1-5 minuten
Broodmeel zacht deeg	Langzaam mengen	Deeghaak	Niet meer dan 1500 g vier	1-4	5-15 minuten
Kleverige pasta, siroop, snoepjes, aardappel, noten, groenten en fruit mengen	Langzaam mengen	Kloper	Niet meer dan 1500 g	1-4	1-5 minuten
Meng pasta met een kleverige pasta, siropen zoals koekjes, suiker en boter	Normaal mengen	Kloper	Niet meer dan 1500 g	1-6	1-5 minuten
Meng pasta met een kleverige pasta, siropen zoals koekjes, suiker en zachte boter	Normaal mengen	Siliconen klopper	Niet meer dan 1000 g	1-6	1-5 minuten
Voor grote hoeveelheden room, eiwit, boter, enz.	Zacht mengen	Eieren garde	Crème: 1500mL Eiwit: 700 g Verzachtende boter: 500 g	1-9	1-5 minuten
Voor matige room, eiwit	Snel mengen	Eieren garde	Crème: 1500mL Eiwit: 700 g	1-11	1-5 minuten

Voorzorgsmaatregelen

- Het apparaat mag alleen worden gehanteerd door hooggekwalificeerde personen die de veiligheidsmaatregelen volgen die in deze handleiding worden beschreven.
- In geval van rotatie van personeel moet vooraf training worden gegeven.
- Het apparaat is uitgerust met veiligheidsvoorzieningen op gevaarlijke punten. Het wordt echter aanbevolen om het blad en de bewegende onderdelen niet aan te raken.
- Voordat u onderhoudswerkzaamheden start, moet u deze loskoppelen van de voeding.
- Beoordeel de rest risico's zorgvuldig wanneer beschermende hulpmiddelen worden verwijderd voor reiniging en onderhoud.
- Reiniging en onderhoud vereisen een grote concentratie.
- Het is absoluut noodzakelijk om het netsnoer regelmatig te controleren. Een gerafeld of beschadigd snoer kan gebruikers blootstellen aan een groot risico op elektrische schokken.
- Als het apparaat afwijkingen vertoont, gebruik het dan niet en probeer het niet te repareren: neem contact op met de leverancier.
- Gebruik het apparaat niet voor bevroren voedsel of andere producten dan voedsel.
- Draag geen loszittende kleding zoals een sjaal, enz. en lang haar moet worden vastgebonden en uit de buurt van de bewegende delen blijven.

De fabrikant en/of de verkoper zijn niet verantwoordelijk in de volgende gevallen:

- als het apparaat is behandeld door onbevoegd personeel;
- als sommige onderdelen zijn vervangen door niet-originele reserveonderdelen;

- als de instructies in deze handleiding niet nauwkeurig worden opgevolgd;
- als de cutter niet met de juiste producten is gereinigd en geolied.

Veiligheidssysteem geïnstalleerd

Mechanisch veiligheidssysteem

Het apparaat is uitgerust met 2 veiligheidsschakelaars. De machine wordt alleen gestart als alle veiligheidsschakelaars in de juiste stand staan:

- Veiligheidsschakelaar voor komstand: De machine kan worden opgestart zodra de kom in de juiste positie is geplaatst.
- Veiligheidsschakelaar optillen: De machine kan alleen worden opgestart als de mengerkop in de bedrijfsstand is vergrendeld.

Hoewel apparaten van de CE-versie zijn voorzien van elektrische en mechanische beveiligingen (wanneer het apparaat in werking is en voor onderhouds- en reinigingswerkzaamheden), zijn er nog steeds RESIDUELE RISICO'S die niet volledig kunnen worden geëlimineerd; deze risico's worden in deze handleiding gespecificeerd onder "**WAARSCHUWING! / GEVAAR! / VOORZICHTIG!**". De bewegende delen van de machine kunnen letsel veroorzaken.

Vorbereiding voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
- Controleer of het apparaat in goede staat verkeert en alle accessoires heeft. Neem in geval van onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik het apparaat in dit geval niet.
- Reinig de accessoires en het apparaat voor gebruik [zie ==>



Reiniging en onderhoud).

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
- Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel en hittebestendig oppervlak dat veilig is tegen waterspatten.
- Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.
- Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.

OPMERKING! Vanwege productieresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keer gebruik een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Installatie of montage en demontage

(Afb. 6 op pagina 8)

OPMERKING: De hoogte van de haak is goed afgesteld en er is geen verdere menselijke aanpassing nodig.

1. Druk de knop voor het optillen van het hoofd in en til het hoofd op.
2. Lijn de schacht van het gewenste accessoire uit met de groef en steek deze in de aandrijfconnector.
3. Duw de as van het accessoire hard op zijn kop en draai hem linksom, dan is hij goed vastgelopen in het apparaat.
4. Plaats de mengkom op de zitting van de kom en vergrendel deze. Er staat een pictogram op de kom dat moet worden uitgelijnd met het ontgrendelingspictogram op de basis.
(Polozenie odblokowania miski, patrz strona 8, rysunek 4A)
(pozycja blokady miski, patrz strona 8, rysunek 4B)
UWAGA! Ilustracja 4B to JEDYNA prawidłowa pozycja do zablokowania miski
5. Druk de knop voor het optillen van het hoofd in en trek het hoofd omlaag.
6. Alles is goed ingesteld. Sluit aan op de voeding en de machine is klaar voor gebruik.
7. Schakel na gebruik de stroom uit en koppel het apparaat los van de stroomleverancier. Til de chute op.
8. Houd de handgrepen van de kom vast en draai deze linksom om deze uit de komzitting te verwijderen.
9. Houd het deksel van het accessoire vast, duw het ondersteboven, draai het rechtsom en laat het vervolgens los uit de groef.
10. Verwijder het accessoire en reinig het.

Bedieningsinstructies

OPMERKING: Als het moeilijk is om het hulpstuk eruit te halen of de kom te krassen, gebruik dan de machine enkele seconden met snelheid 1 totdat het accessoire naar de voorkant beweegt.

LET OP: Zorg ervoor dat de kop en het hulpstuk goed vergrendeld zijn voordat u het gebruikt. De kophefknop is volledig uitgestoken.

- Druk het hoofd omlaag, druk vervolgens met één hand op de knop voor het optillen van het hoofd en til het hoofd met de andere hand op.
- Monteer het gewenste accessoire, de kom en het spatdeksel van de kom (zie == > Installatie of montage en demontage [stap 2 en 3]).
- Druk op de hefknop van het hoofdeinde, trek de opgetilde kop naar beneden en druk vervolgens het hoofd naar beneden, wanneer de knop volledig naar buiten is uitgeworpen, dan is het hoofd goed vergrendeld.
- Druk eerst op de bijbehorende functietoets.
- Draai de knop naar de overeenkomstige snelheid. Wanneer

het getal op de draaiknop is uitgelijnd met de snelheidsindicator, geeft dit de bedrijfssnelheid aan. Als de gekozen snelheid hoger is dan de limiet van de functieknop, is de werkelijke bedrijfssnelheid de hoogste snelheid van de functieknop. Als u de draaiknop direct draait zonder de functie te kiezen, gaat het apparaat standaard over op de functie "Traag mengen".

- Tijdens het gebruik van het apparaat kunt u de timerfunctie gebruiken voor het registreren van de werktijd en voor de ingestelde afteltijd.
- Na het selecteren van de functie en het kiezen van de snelheid, begint de timer de tijd te registreren, het apparaat stopt automatisch na 60 minuten. Om het apparaat opnieuw te starten, draait u de knop naar snelheid 0 en herhaalt u het proces.
- Voor afteltijd instellen (maximaal 60 min): druk na het selecteren van de functie op de tijdsinstellingsknop - tijdsverhoging/-verlaging met 30 seconden (indrukken zonder los te laten, tijd verandert sneller); kies vervolgens de snelheid door aan de knop te draaien. Het apparaat stopt automatisch als de timer 00:00 weergeeft.
- Druk op de knop Pauzeren/Opnieuw starten om het lopende proces te pauzeren. Druk nogmaals gedurende 2 seconden op de knop om de bewerking te hervatten.

OPMERKING: Als u tijdens de werking van het apparaat de situatie van deeg of andere ingrediënten moet controleren voordat u het apparaat kunt bedienen, schakelt u het apparaat uit, trekt u het netsnoer uit en tilt u het hoofd op.

Tips voor het gebruik

AANDACHT:

- Deeghaak: alleen gebruiken voor het kneden van deeg.
- Kloper: Wordt gebruikt voor het maken van taarten, koekjes, gebak, glazuur, vullingen, pufjes en aardappelpuree.
- Eierwhisk: Voor eieren, room, beslag, vetvrije sponzen, meringues, cheesecakes, mousses, souffles.
- Stop het apparaat regelmatig en schraap het mengsel van de deeghaak.
- De ingrediënten mengen het beste als je de vloeistof er eerst in doet.
- Gebruik de eigark niet voor zware mengsels (bijv. roomvet en suikerklonjes), omdat dit kan leiden tot schade aan de eigarde.

Onderstaande tabel is slechts een referentie over de maximale hoeveelheid voor het maken van het verschillende voedsel. Er zijn veel factoren die van invloed zijn, zoals het soort bloem, de temperatuur van het water, enz.

Product	Bijlage	Max. aantal
Eiwit	Klop	700 g
aardappelpuree	Platte klopper	1.500 g
Meringue (hoeveelheid water)	Klop	1 liter
Wafel- of pannenkoek-beslag	Platte klopper	2 liter
Geklopte crème	Klop	3 liter
Pizzadeeg (medium, 50% water)	Deeghaak, snelheid (1)	1.500 g



Pizzadeeg [dik, 60% water]	Deeghaak, snelheid (1)	2.000 g	
Sponscake	Klop, snelheid (1)	1.000 g	
Deeg van de taart	Platte klopper, snelheid (1)	1.500 g	
Brood of roldeeg [licht/medium, 60% water]	Deeghaak, snelheid (1)	Water 500 g	Meel 800 g

Reiniging en onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van de voeding en koel het af voordat u het opbergt, reinigt en onderhoudt.
- Gebruik geen waterstraal of stoomreiniger voor het reinigen en duw het apparaat niet onder water, omdat de onderdelen nat worden en er elektrische schokken kunnen ontstaan.
- Als het apparaat niet schoon wordt gehouden, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur van het apparaat en leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Voedselresten moeten regelmatig worden gereinigd en uit het apparaat worden verwijderd. Als het apparaat niet goed wordt gereinigd, verkort dit de levensduur van het apparaat en kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie tijdens het gebruik.

Reiniging

- Reinig het gekoelde buitenoppervlak met een doek of spons die licht bevochtigd is met een milde zeepoplossing.
- Om redenen van hygiëne moet het apparaat voor en na gebruik worden gereinigd.
- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- Verwijder altijd alle hulpstukken voordat u deze reinigt, anders blijft deze op de schacht vastzitten en later moeilijk te verwijderen.
- Reinig de binnenkant van de container met een niet-schurend reinigingsmiddel en spoel af met schoon water.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Gebruik voor het reinigen geen staalwol, metalen keukengerei of scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- Alleen mengkom, deeghaak, klopper en garde zijn vaatwasmachinebestendig.
- De reiniging van het apparaat moet ten minste eenmaal per dag of vaker worden uitgevoerd, indien nodig.

Aanbevolen reinigingsprocedure:

Onderdelen	Hoe te reinigen	Frequentie
Kom	Spoel, ontsmet en droog grondig met een spons of vochtige doek met milde zeep en water.	Reinigen na elk gebruik
Hulpstukken (deeghaak, klopper en garde)	Met de hand wassen met milde zeep en water; afspoelen, ontsmetten en grondig drogen.	Reinigen na elk gebruik

Bakbeschermer	Met de hand wassen met een spons of vochtige doek met milde zeep en water; afspoelen, ontsmetten en grondig drogen.	Reinigen na elk gebruik
Buitenoppervlak	Veeg af met een schone, vochtige doek met water en zeep, spoel af, ontsmet en droog af. Gebruik geen waterstraal.	Twee keer per week
Planetaire as	Veeg af met een schone, vochtige doek met water en zeep, spoel af, ontsmet en droog af.	Reinigen na elk gebruik

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om ernstige ongevallen te voorkomen.
- Als u ziet dat het apparaat niet goed werkt of dat er een probleem is, stop dan met het gebruik, schakel het uit en neem contact op met de leverancier.
- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde en bevoegde technici, of worden aanbevolen door de fabrikant.

Transport en opslag

- Zorg er vóór opslag altijd voor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomtoevoer en volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het kan beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is. Koppel het apparaat tijdens het verplaatsen los van de voeding en houd het aan de onderkant vast.

Problemen oplossen

Als het apparaat niet goed werkt, controleer dan de onderstaande tabel voor de oplossing. Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Problemen	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat stopt tijdens bedrijf	Werkend accessoire zit vast	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of er vreemde stoffen zijn en verwijder het apparaat. Start het apparaat vervolgens opnieuw nadat de motor is afgekoeld.
	Probleem met motor of PCBA	Neem contact op met de leverancier.
Apparaat kan werking niet starten	Werkend accessoire zit vast	Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer of het werkgedeelte vastzit door zwaar deed
	Het apparaat is niet correct aangesloten op de netvoeding	Controleer de stroomaansluiting opnieuw
	Probleem met motor of PCBA	Neem contact op met de leverancier.



Grote ruis tijdens bedrijf	Werktoebehoren is niet goed gemonteerd	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer opnieuw of de werking van het apparaat goed is gemonteerd
	Het apparaat mag niet op een vlak werkoppervlak worden geplaatst	Plaats het apparaat op een vlak werkoppervlak
	Interne onderdelen gebroken	Neem contact op met de leverancier.

Identificatie foutcode

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E01	Motorhal kapot	Neem contact op met de leverancier.
E03	Probleem met motorventilator	
E04	Motor lager dan 300 RPM	
E07	Mengkom ontbreekt of de hal is gebroken of de kom is niet in de juiste positie vergrendeld	

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, vermeld dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs (bijv. ontvangstbewijs) toe.

In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakkings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu



Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangewezen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recycleren van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.

Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

POLSKI

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
- **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Należy regularnie sprawdzać połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez dostawcę lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń ciała.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia należy w razie potrzeby poprowadzić przewód zasilający bezpiecznie, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzewczą lub zagrożenia potknięciem się.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- **OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE należy wyłączać urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/potąceń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/potłączenia elektryczne należy przechowywać z dala od wody i innych płynów. Jeśli urządzenie przedostanie się do wody, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Niezastosowanie się do tych instrukcji będzie stanowić zagrożenie dla życia.
- Podłączyć zasilacz do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w razie nagłego wypadku można było natychmiast odłączyć urządzenie.
- Upewnić się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymać go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazdka. Zamiast tego zawsze wyciągać wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić urządzenia za przewód.
- Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel w kuchni restauracji, stołówki lub bar itp.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego



doświadczenia i wiedzy.

- Urządzenie nie powinno być w żadnym wypadku używane przez dzieci.
- Urządzenie i jego połączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzejnych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomie, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ładowania mąki do naczynia miksującego istnieje ryzyko emisji pyłu. Poniższe metody minimalizują emisję pyłu:
 1. Staranne obchodzenie się z produktami w workach, minimalizując wysokość nad podstawą miski, z której są wylwane.
 2. Użyj osłony miski, aby zminimalizować otwory, przez które może wydostawać się mąka.
 3. Najpierw dodaj wodę, a następnie mąkę do miski do mieszania.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Aby zapobiec przegrzaniu, nie należy używać urządzenia bez obciążenia.
- **UWAGA!** ZAWSZE należy wyłączyć maszynę i odłączyć zasilanie przed dotknięciem jakichkolwiek części silnika.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie należy próbować omijać żadnej blokady bezpieczeństwa.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Nie należy ładować zbyt dużej ilości składników, aby zapobiec przepiętleniu produktów spożywczych.
- **OSTRZEŻENIE! NIE PODNOSIĆ URZĄDZENIA ZA UCHWYT.**
-  **OSTRZEŻENIE!** Nie wkładaj rąk do otworu podczas operacji. Przed dotarciem do środka należy odłączyć zasilanie sieciowe.
- **OSTRZEŻENIE!** Należy ZAWSZE trzymać ręce, długie włosy i odzież z dala od ruchomych części.
- Podczas przygotowywania ciasta uniwersalnego lub innego twardego nie należy używać mąki o wadze większej niż 1000 g i nie większej niż 1500 g mąki do ciasta z mąki chlebowej.
- W przypadku zagniatania przy maksymalnym obciążeniu nie należy używać urządzenia dłużej niż przez 1 minutę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie części urządzenia. Nadmierne ilości mąki mogą spowodować przelanie się miski,

wysypianie urządzenia z powierzchni roboczej, uszkodzenie niektórych części, a nawet obrażenia ciała.

- Różne partie mąki różnią się znacznie pod względem ilości potrzebnego płynu, a lepkość ciasta może mieć wyraźny wpływ na obciążenie urządzenia. Zaleca się obserwowanie urządzenia podczas mieszania ciasta. Jeśli słyszysz, że urządzenie działa z pewnymi trudnościami, wyłącz je, wymij połowę ciasta i kontynuuj każdą połowę oddzielnie.
- Przed użyciem należy umieścić osłonę przeciwbryzgową urządzenia i rynnę na górze naczynia miksującego i dodawać mąkę, wodę lub inne składniki wyłącznie przez rynnę.

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówkach, szpitalach i przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone do mieszania, zagniatania i emulgowania/ubijania produktów spożywczych używanych w przemyśle spożywczym i sklepach. Każde inne użycie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Korzystanie z urządzenia w jakimkolwiek innym celu jest uważane za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

Instalacja uziemienia

Urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy I i musi być podłączone do uziemienia ochronnego. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego.

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemienia lub połączenia elektryczne z przewodem uziemiacym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Wskaźnik prędkości
 - a. Gdy liczba na pokrętle jest wyrównana ze wskaźnikiem prędkości, wskazuje prędkość działania, ale za pomocą przycisku funkcyjnego, jeśli wybrana prędkość jest wyższa niż granica przycisku funkcyjnego, rzeczywista prędkość pracy jest najwyższą prędkością przycisku funkcyjnego.
2. Obudowa
3. Pokręto (sterowanie prędkością)
4. Przetłacznik WŁ./WYŁ.
5. Panel sterowania
6. Uchwyt
7. Osłona przeciwbryzgową miski
8. Miska
9. Przycisk podnoszenia głowy
 - a. Podnoszenie: Naciśnij głowę, a następnie naciśnij i przytrzymaj ten przycisk. Oddać rękę od głowy.
 - b. Naciśnięcie: Naciśnij i przytrzymaj przycisk, opuść głowicę, aż blokada zostanie całkowicie wysunięta na zewnątrz.
10. Fotel miski
11. Stopki ssące
12. Złącze napędu



Części zamienne lub akcesoria

(Rys. 2na stronie 3)

13. Hak do ciasta
14. Odrzutnik stomy
15. Ubijanie jaj
16. Odrzutnik stomy z silikonowym skrobakiem

PL

Panel sterowania

(Rys. 3na stronie 4)

17. Wyświetlanie czasu
18. Przycisk ustawiania czasu
19. Powolne mieszanie (prędkość 1-4)
20. Normalne mieszanie (prędkość 1-6)
21. Mieszanie miękkie (prędkość 1-9)
22. Szybkie mieszanie (prędkość 1-11)
23. Przycisk Pauza/Ponowne uruchomienie

Schemat obwodu

(Rys. 4na stronie 4)

- A. Przelącznik podnoszenia
- B. Przełącznik
- C. Stos mostów
- D. PTC
- E. Silnik
- F. Zasilanie dodatkowe 12V
- G. MCU
- H. Przelącznik pokręta
- I. MOS
- J. Przelącznik wykrywania miski
- K. Przelącznik wykrywania miski
- L. Wyświetlacz

Schemat rozłożonego zespołu z listą części

(Rys. 5na stronie 5-7)

Nr części	Nazwa części	Ilość
1-1	Uchwyt	1
1-2	Blok prasy	1
1-3	Blok prasy	1
1-5	Podkładka	2
1-6	Dotek śruby	2
1-4	Pokrywa	1
2	Śruba	17
3	Pokrywa tylna	1
4	Pokrywa przednia	1
5	Przewód uziemiający	1
6	Uszczelka	7
7	Dotek śruby	9
8	Tylny pasek dekoracyjny	1
9	Okablowanie	1
10	Przewód uziemiający	1
11-1	Śruba	3

11-2	Panel wyświetlacza	1
11-3	Ostona ekranu wyświetlacza	1
11-4	Naklejka	1
11-5	Pokrywa	1
11-6	Pierścień do dekoracji ekranu wyświetlacza	1
12	Dotek śruby	8
13	Podkładka	8
14	Elementy przekładni (w tym silnik i pas)	1
15	Pierścień uszczelniający	1
16	Podkładka	6
17	Dotek śruby	4
18	Górna powłoka	1
19	Wał	1
20	Pokrywa miski	1
22	Podkładka	2
23	Śruba	2
21	Zespół pokrywy	1
21-1	Wspornik przełącznika	1
21-2	Wiosna	1
21-3	Przelącznik podnoszenia	1
21-4	Wyzwalacz	1
21-5	Pokrywa Unite	1
21-6	Śruba	2
24	Szyna prowadząca	1
25	Pierścień uszczelniający	1
26	Dotek śruby	2
27-1	Wodoodporna pokrywa	1
27-2	Śruba	2
27-3	Płytką sterującą	1
27-4	Wyzwalacz	1
27-5	Wspornik płyty pokręta	1
28	Pokrywa kontrolki	1
29	Śruba	3
30-1	Śruba	3
30-2	Podszywka pokręta	1
30-3	Pokrętko	1
31	Okablowanie	1
32	Sworzeń	1
33	Lewy blok ograniczający	1
34	Blok prawego limitu	1



35	Podstawa	1
36	Śruba	4
37	Uchwyt miski	1
38	Wspornik wału obrotowego	1
39	Sprężyna skrętna	1
40	Wał	1
41	Uchwyt Halla	2
42	Układ elektroniczny hali	2
43	Śruba	1
44	Śruba	2
45	Łożysko kulkowe	2
46	Wał	1
47	Wiosna	1
48	Przycisk	1
49	Krażki	1
50	Blok ciśnienia bazowego	2
51	Wodoodporna blacha	1
52	Śruba	1
53	Przewód łączący	1
54	Śruba	1
55	Panel zasilania	1
56	Wspornik układu zasilania	1
57	Przewód zasilający	1

58	Śruba	2
59	Ostona wentylacyjna	1
60	Wentylator	1
61	Przetacznik	1
62	Dolna pokrywa	1
63	Stopa	2
64	Stopa	3
65-1	Wał	1
65-2	Nakrętka	1
65-3	Pokrywa	1
65-4	Hak na ciasto	1
66-1	Wał	1
66-2	Nakrętka	1
66-3	Odrzutnik stłomy	1
67-1	Wał	1
67-2	Nakrętka	1
67-3	Pokrywa	1
67-4	Zespół tyłki	1
68	Miska ze stali nierdzewnej	1
69-1	Wał	1
69-2	Nakrętka	1
69-3	Odrzutnik stłomy	1

Kombinacje operacyjne

Funkcja	Tryb pracy	Narzędzie	Pojemność	Prędkość	Czas operacji
Ciasto uniwersalne	Powolne mieszanie	Hak do ciasta	Nie więcej niż 1000 g cztery	1-3	1-5 minut
Ciasto z mąki chlebowej	Powolne mieszanie	Hak do ciasta	Nie więcej niż 1500 g cztery	1-4	5-15 minut
Wymieszaj lepki makaron, syrop, kandydaje, ziele, orzechy, warzywa i owoce	Powolne mieszanie	Odrzutnik stłomy	Nie więcej niż 1500 g	1-4	1-5 min
Wymieszać średnio lepki makaron, syropy, takie jak ciasteczka, cukier i miękkie masło	Normalne mieszanie	Odrzutnik stłomy	Nie więcej niż 1500 g	1-6	1-5 min
Wymieszaj średnio lepki makaron, syropy, takie jak ciasteczka, cukier i miękkie masło	Normalne mieszanie	Silikonowy odrzutnik stłomy	Nie więcej niż 1000 g	1-6	1-5 min
Do dużej ilości śmietany, białka jajka, masła itp.	Miękka mieszanka	Ubijanie jaj	Krem: 1501500mL Białe jajka: 700 g Masło miękkie: 500 g	1-9	1-5 min
Do umiarkowanej śmietany, białka jaj	Szybkie mieszanie	Ubijanie jaj	Krem: 1501500mL Białe jajka: 700 g	1-11	1-5 min



Środki ostrożności

- Z urządzeniem mogą korzystać wyłącznie osoby o wysokich kwalifikacjach, które przestrzegają środków bezpieczeństwa opisanych w niniejszej instrukcji.
- W przypadku rotacji personelu należy z wyprzedzeniem przeprowadzić szkolenie.
- Urządzenie jest wyposażone w urządzenia zabezpieczające w niebezpiecznych miejscach. Zaleca się jednak, aby nie dotykać ostrza i ruchomych elementów.
- Przed rozpoczęciem czynności konserwacyjnych należy odłączyć go od źródła zasilania.
- Uwzględnić ocenę ryzyka resztkowe, gdy urządzenia ochronne są usuwane w celu czyszczenia i konserwacji.
- Czyszczenie i konserwacja wymagają dużej koncentracji.
- Jest absolutnie konieczne regularne sterowanie kablem zasilającym. Wystrzępiony lub uszkodzony przewód może narazić użytkowników na duże ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli urządzenie wykazuje nieprawidłowości, nie należy z niego korzystać ani próbować go naprawić: należy skontaktować się z dostawcą.
- Nie używać urządzenia do mrożenia żywności ani żadnych produktów innych niż żywność.
- Nie nosić luźnej odzieży, takiej jak szalik itp., a długie włosy powinny być związane i trzymane z dala od ruchomych części.

Producent i/lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności w następujących przypadkach:

- jeśli urządzenie było obsługiwane przez nieupoważniony personel;
- jeśli niektóre części zostały zastąpione nieoryginalnymi częściami zamiennymi;
- jeśli instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie są dokładnie przestrzegane;
- jeśli nóż nie został wyczyszczony i naoliwiony odpowiednimi produktami.

Zainstalowany system bezpieczeństwa

Mechaniczny system bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w 2 wyłączniki bezpieczeństwa. Maszyna może być uruchamiana tylko wtedy, gdy wszystkie wyłączniki bezpieczeństwa znajdują się w odpowiednich położeniach:

- Przetłacznik bezpieczeństwa położenia miski: Urządzenie można uruchomić po ustawieniu miski we właściwej pozycji.
- Przetłacznik bezpieczeństwa podnoszenia: Urządzenie można uruchomić dopiero po zablokowaniu głowicy mieszadła w położeniu roboczym.

Mimo że urządzenia w wersji CE są wyposażone w zabezpieczenia elektryczne i mechaniczne (gdy urządzenie jest eksploatowane oraz w celu konserwacji i czyszczenia), nadal istnieją ZAGROŻENIA O WILGOTNOŚCI RESZTKOWEJ, których nie można całkowicie wyeliminować; zagrożenia te zostały określone w niniejszej instrukcji w części „OSTRZEŻENIE! / NIEBEZPIECZEŃSTWO! / PRZESTROGA! ”. Ruchome części maszyny mogą spowodować obrażenia ciała.

Przygotowanie przed użyciem

- Zdjąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
 - Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy posiada wszystkie akcesoria. W przypadku niekompletnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.
 - Przed użyciem należy wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz ==> Czyszczenie i konserwacja).
 - Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
 - Umieścić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
 - Opakowanie należy zachować, jeśli urządzenie ma być przechowywane w przyszłości.
 - Zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
- UWAGA!** Ze względu na pozostałości produkcyjne urządzenie może wydzielać lekki zapach podczas pierwszych kilku zastosowań. Jest to normalne i nie wskazuje na żadne wady ani zagrożenia. Upewnić się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Montaż i demontaż

(Rys. 6na stronie 8)

UWAGA: Wysokość haka została dobrze wyregulowana i nie wymaga dalszej regulacji przez człowieka.

1. Naciśnij przycisk podnoszenia głowy i podnieś głowę.
2. Wyrównać wał żądanego akcesorium z rowkiem i umieścić go w złączu napędu.
3. Mocno docisnąć do góry nogami wałek akcesorium i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wsunąć go do urządzenia.
4. Umieścić naczynie miksujące na gnieździe naczynia i zablokować je. Na misce znajduje się ikona, która powinna być wyrównana z ikoną odblokowania na podstawie.
(Położenie odblokowania miski, patrz strona 8, rysunek 4A)
(pozycja blokady miski, patrz strona 8, rysunek 4B)
- UWAGA!** Ilustracja 4B to JEDYNA prawidłowa pozycja do zablokowania miski
5. Naciśnąć przycisk podnoszenia głowy i pociągnąć głowicę w dół.
6. Wszystkie jest dobrze ustawione. Podłączyć urządzenie do zasilania i urządzenie jest gotowe do pracy.
7. Po użyciu wyłączyć zasilanie i odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Podnieść zsuwnię.
8. Chwycić uchwyty miski i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć z gniazda miski.
9. Przytrzymać pokrywę akcesorium, popchnąć ją do góry nogami i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie zwolnić z rowka.
10. Wyjąć akcesorium i wyczyścić je.

Instrukcje obsługi

UWAGA: Jeśli trudno jest wyjąć osprzęt lub zarysować miskę, należy uruchomić maszynę, używając prędkości 1 przez kilka sekund, aż osprzęt przesunie się na przednią stronę.

UWAGA: Przed rozpoczęciem pracy upewnić się, że głowica i osprzęt są dobrze zablokowane. Przycisk podnoszenia głowy jest całkowicie wysunięty.

- Naciśnij jedną ręką w dół głowy, a następnie naciśnij przycisk podnoszenia głowy i unieś głowę drugą ręką.
- Zmontować wymagane akcesorium, miskę i osłonę przeciwrzobrygową miski (patrz ==> Instalacja lub montaż i de-



montaż (kroki 2 i 3)).

- Naciśnij przycisk podnoszenia głowicy, pociągnij podniesioną głowicę w dół, a następnie naciśnij głowicę, gdy przycisk zostanie całkowicie wysunięty na zewnątrz, a następnie głowica jest dobrze zablokowana.
- Najpierw należy nacisnąć odpowiedni przycisk funkcyjny.
- Obrócić pokrętkę do odpowiedniej prędkości. Gdy liczba na pokrętkę jest wyrównana ze wskaźnikiem prędkości, wskazuje prędkość pracy. Jeśli wybrana prędkość jest wyższa niż granica przycisku funkcyjnego, rzeczywista prędkość robocza jest najwyższą prędkością przycisku funkcyjnego. Jeśli pokrętkę zostanie obrócone bezpośrednio bez wybierania funkcji, urządzenie domyślnie wybierze funkcję „Slow Mix”.
- Podczas pracy urządzenia można używać funkcji timera do rejestrowania czasu pracy i ustawiania czasu odliczania.
- Po wybraniu funkcji i prędkości timer zacznie rejestrować czas, a urządzenie automatycznie przestanie działać po 60 minutach. Aby ponownie uruchomić urządzenie, obrócić pokrętkę do prędkości 0 i powtórzyć proces.
- W celu ustawienia czasu odliczania (maksymalnie 60 min): po wybraniu funkcji nacisnąć przycisk ustawiania czasu – zwiększenie/zmniejszenie czasu o 30 sekund (naciśnięcie bez zwalniania, czas zmieni się szybko); następnie wybrać prędkość, obracając pokrętkę. Urządzenie automatycznie przestaje działać, gdy zegar wyświetli wskazanie 00:00.
- Aby wstrzymać trwający proces, naciśnij przycisk Pauza/Ponowne uruchomienie. Aby wznowić pracę, należy ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać go przez 2 sekundy.

UWAGA: Jeśli podczas pracy urządzenia zajdzie potrzeba sprawdzenia stanu ciasta lub innych składników, zanim będzie można sięgnąć do środka, należy wyjąć urządzenie, wyciągnąć przewód zasilający, a następnie podnieść głowicę.

Ciasto do gofrów lub naleśników	Odrzutnik słomy płaski	2 litry
Bitą śmietanę	Whisk	3 litry
Ciasto do pizzy (średnie, 50% wody)	Hak na ciasto, prędkość (1)	1500 g
Ciasto do pizzy (grube, 60% wody)	Hak na ciasto, prędkość (1)	2000 g
Ciasto z gąbką	Whisk, prędkość (1)	1000 g
Ciasto	Odrzutnik słomy płaski, prędkość (1)	1500 g
Chleb lub ciasto w rolce (lekkie/średnie, 60% wody)	Hak na ciasto, prędkość (1)	Woda 500 g Mąka 800 g

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA!** Przed przechowywaniem, czyszczeniem i konserwacją należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i ochłodzić.
- Do czyszczenia nie należy używać strumienia wody ani środka czyszczącego do pary i nie należy wpychać urządzenia pod wodę, ponieważ części będą mokre i może dojść do porażenia prądem.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to negatywnie wpłynąć na jego żywotność i spowodować niebezpieczną sytuację.
- Pozostałości potraw należy regularnie czyścić i usuwać z urządzenia. Jeśli urządzenie nie zostanie odpowiednio wy czyszczone, jego żywotność zostanie ograniczona i może to spowodować wystąpienie niebezpiecznych warunków podczas użytkowania.

Czyszczenie

- Ochłodzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić szmatką lub gąbką lekko zwilżoną roztworem łagodnego mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Przed czyszczeniem należy zawsze zdjąć wszystkie nasadki, w przeciwnym razie zakleszczenie się na wale będzie utrudnione do późniejszego usunięcia.
- Oczyścić wnętrze pojemnika nieściernym detergentem i optukać czystą wodą.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nigdy nie należy używać agresywnych środków czyszczących, gąbek ściernych ani środków czyszczących zawierających chlor. Do czyszczenia nie należy używać wełny stalowej, metalowych przyborów ani ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników!
- Można myć w zmywarce tylko misę miksującą, hak do ciasta, odrzutnik słomy i trzepaczkę.
- Czyszczenie urządzenia należy przeprowadzać co najmniej raz dziennie lub częściej, jeśli to konieczne.

Wskazówki dotyczące obsługi

UWAGI:

- Hak na ciasto: służy wyłuszczeniu do zagniatania ciasta.
- Odrzutnik słomy: Służy do przygotowywania ciast, ciastek, ciastek, lukrecji, nadzienia, dmuchanych i tłuczonych ziemniaków.
- Whisk jajka: Do jajek, śmietany, ciast, beztłuszczowych gąbek, bez bezy, serników, musów, suflów.
- W odstępach czasu należy zatrzymać urządzenie i zeszkrobać mieszaninę z haka do ciasta.
- Składniki najlepiej mieszać, jeśli najpierw włożysz płtn.
- Nie używać Egg Whisk do ciężkich mieszanek (np. do ubijania tłuszczu i kostek cukru), ponieważ może to spowodować uszkodzenie trzepaczki jajecznej.

Poniższa tabela zawiera tylko odniesienie do maksymalnej ilości do przygotowania różnych produktów spożywczych. Wpływa na to wiele czynników, takich jak rodzaj mąki, temperatura wody itp.

Produkt	Załącznik	Maks. ilość
Jajko białe	Whisk	700 g
Ubite ziemniaki	Odrzutnik słomy płaski	1500 g
Meringue (ilość wody)	Whisk	1 litr



Zalecana procedura czyszczenia:

Części	Jak czyścić	Częstotliwość
Miska	Za pomocą gąbki lub wilgotnej ściereczki z łagodnym mydłem i wodą dokładnie optukać, zdezynfekować i wysuszyć.	Czyścić po każdym użyciu
Nasadki (haczyk do ciasta, odrzutnik stomy i trzepaczka)	Myć ręcznie, używając łagodnego mydła i wody, sptukać, zdezynfekować i dokładnie osuszyć.	Czyścić po każdym użyciu
Ostona miski	Umyć ręcznie gąbką lub wilgotną ściereczką z łagodnym mydłem i wodą, sptukać, zdezynfekować i dokładnie wysuszyć.	Czyścić po każdym użyciu
Powierzchnia zewnętrzna	Przetrzyj czystą, wilgotną ściereczką z mydłem i wodą, sptucz, zdezynfekuj i osusz. Nie używać strumienia wody.	Dwa razy w tygodniu
Wał przekładni obiegowej	Przetrzyj czystą, wilgotną ściereczką z mydłem i wodą, sptucz, zdezynfekuj i osusz.	Czyścić po każdym użyciu

Konserwacja

- Aby zapobiec poważnym wypadkom, należy regularnie sprawdzać działanie urządzenia.
- Jeśli zauważysz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub występuje problem, przestań z niego korzystać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszelkie prace konserwacyjne, instalacyjne i naprawcze muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecane przez producenta.

Transport i przechowywanie

- Przed rozpoczęciem przechowywania należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie schłodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno umieszczać na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ mogłoby to spowodować ich uszkodzenie.
- Nie należy przemieszczać urządzenia, gdy jest ono w trakcie pracy. Podczas przemieszczania należy odłączyć urządzenie od zasilania i przytrzymać je u dołu.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, należy zapoznać się z poniższą tabelą dotyczącą rozwiązania. Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą / usługodawcą.

Problemy	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy	Akcesoria robocze są zablokowane	Odłączyć urządzenie od zasilania i sprawdzić, czy nie ma żadnych cięt obcych i wyjąć je. Po schłodzeniu silnika należy ponownie uruchomić urządzenie.
	Problem z silnikiem lub PCBA	Skontaktuj się z dostawcą.
Urządzenie nie może rozpocząć pracy	Akcesoria robocze są zablokowane	Odłączyć urządzenie i sprawdzić, czy przystawka robocza nie utknęła w ciężkim ciasteczku
	Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do zasilania sieciowego	Ponownie sprawdzić podłączenie zasilania
	Problem z silnikiem lub PCBA	Skontaktuj się z dostawcą.
Duży hałas podczas pracy	Akcesoria robocze nie są dobrze zmontowane	Odłączyć urządzenie i ponownie sprawdzić, czy akcesoria są dobrze zmontowane
	Urządzenie nie jest ustawione na płaskiej, poziomej powierzchni roboczej	Ustawić urządzenie na płaskiej, poziomej powierzchni roboczej
	Uszkodzone części wewnętrzne	Skontaktuj się z dostawcą.

Identyfikacja kodu błędu

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E01	Awaria hali silnika	Skontaktuj się z dostawcą.
E03	Problem z wentylatorem silnika	
E04	Silnik poniżej 300 obr./min	
E07	Brak miski miksującej lub hala pękła lub miska nie jest zablokowana w prawidłowej pozycji	

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.



Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Przestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutilizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć,

ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

FRANÇAIS

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation

ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.

- AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de débouchement.
- AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- AVERTISSEMENT!** TOUJOURS éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Brancher l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.
- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.

FR



- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.
- **AVERTISSEMENT !** Il existe un risque d'émissions de poussière lorsque la farine est chargée dans le bol mélangeur. Les méthodes suivantes minimiseront les émissions de poussière :
 1. Manipulation prudente des produits en sac en minimisant la hauteur au-dessus de la base du bol à partir de laquelle ils sont versés.
 2. Utiliser le couvercle du bol pour minimiser les ouvertures par lesquelles la farine peut s'échapper.
 3. Ajoutez d'abord l'eau, puis la farine dans le bol mélangeur.

Instructions de sécurité spéciales

- N'utilisez pas l'appareil sans charge pour éviter toute surchauffe.
- **ATTENTION !** TOUJOURS éteindre la machine et débrancher l'alimentation électrique avant de toucher des pièces de moteur.
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas tenter de contourner un verrouillage de sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
- Ne chargez pas trop d'ingrédients afin d'éviter le débordement des produits alimentaires.
- **AVERTISSEMENT ! NE SOULEVEZ PAS L'APPAREIL PAR LA POIGNÉE.**



- **AVERTISSEMENT !** Ne pas mettre les mains dans l'ouverture pendant le fonctionnement. Débranchez l'alimentation principale avant d'entrer.
- **AVERTISSEMENT !** TOUJOURS tenir les mains, les cheveux longs et les vêtements éloignés des parties mobiles.
- Lorsque vous préparez une pâte polyvalente ou une autre pâte dure, n'utilisez pas plus de 1 000 g de farine et pas plus de 1 500 g de farine pour la pâte à pain.
- Si vous pétrissez au-delà de la charge maximale, n'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute, car cela pourrait endommager les parties de l'appareil. Des quantités excessives de farine peuvent provoquer un débordement du bol, des décharges de l'appareil de la surface de travail, endommager certaines pièces et même des blessures corporelles.
- Différents lots de farine varient considérablement dans les quantités de liquide requises et l'adhérence de la pâte peut avoir un effet marqué sur la charge imposée à l'appareil. Il est conseillé de garder l'appareil sous observation pendant le mélange de la pâte. Si vous entendez que l'appareil fonctionne avec une certaine difficulté, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et continuez chaque moitié séparément.
- Avant utilisation, placer le protège-éclaboussures et la goutte de la machine sur le haut du bol mélangeur et ajouter uniquement de la farine, de l'eau ou d'autres ingrédients dans la goutte.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas

pour la production de masse continue d'aliments.

- L'appareil est conçu pour mélanger, pétrir et émulsifier/fouetter les produits alimentaires utilisés dans l'industrie alimentaire et les magasins. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé en classe de protection I et doit être raccordé à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Indicateur de vitesse
 - a. Lorsque le numéro du sélecteur rotatif est aligné sur l'indicateur de vitesse, il indique la vitesse de fonctionnement, mais avec la commande du bouton de fonction, si la vitesse choisie est supérieure à la limite du bouton de fonction, la vitesse de fonctionnement réelle est la vitesse la plus élevée du bouton de fonction.
2. Boîtier
3. Bouton (commande de vitesse)
4. Interrupteur MARCHE/ARRÊT
5. Panneau de commande
6. Poignée
7. Housse anti-éclaboussures du bol
8. Bol
9. Bouton de levage de la tête
 - a. Levage : Appuyez sur la tête, puis appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé. Main levée de la tête.
 - b. Appuyer vers le bas : Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, abaissez la tête jusqu'à ce que le verrou soit complètement éjecté vers l'extérieur.
10. Siège de bowl
11. Pieds d'aspiration
12. Connecteur du variateur

Pièces de rechange ou accessoires

(Fig. 2 à la page 3)

13. Crochet à pâte
14. Batteur
15. Fouet d'œuf
16. Batteur avec grattoir en silicone

Panneau de commande

(Fig. 3 à la page 4)

17. Affichage de l'heure
18. Bouton de réglage de l'heure
19. Mélange lent (vitesse 1-4)
20. Mélange normal (vitesse 1-6)
21. Mélange doux (vitesse 1-9)
22. Mélange rapide (vitesse 1-11)
23. Bouton Pause/Redémarrage



Schéma du circuit

(Fig. 4 à la page 4)

- A. Commutateur tête haute
- B. Relais
- C. Pieu de pont
- D. PTC
- E. Moteur
- F. Alimentation auxiliaire 12V
- G. MCU
- H. Interrupteur à bouton
- I. MOS
- J. Commutateur de détection de cuve
- K. Commutateur de détection de cuve
- L. Affichage

Diagramme éclaté avec liste de pièces

(Fig. 5 à la page 5-7)

N° de pièce	Nom de la pièce	Quantité
1-1	Poignée	1
1-2	Bloc de presse	1
1-3	Bloc de presse	1
1-5	Rondelle	2
1-6	Ensemble de vis	2
1-4	Couvercle	1
2	Vis	17
3	Couvercle arrière	1
4	Couvercle avant	1
5	Fil de terre	1
6	Joint	7
7	Ensemble de vis	9
8	Bande décorative à l'arrière	1
9	Câblage	1
10	Fil de terre	1
11-1	Vis	3
11-2	Panneau d'affichage	1
11-3	Couvercle de l'écran d'affichage	1
11-4	Autocollant	1
11-5	Couvercle	1
11-6	Anneau décoratif de l'écran d'affichage	1
12	Ensemble de vis	8
13	Rondelle	8
14	Composants de boîte de vitesses (y compris moteur et courroie)	1
15	Bague d'étanchéité	1
16	Rondelle	6
17	Ensemble de vis	4

18	Coque supérieure	1
19	Arbre	1
20	Couvercle du bol	1
22	Rondelle	2
23	Vis	2
21	Ensemble couvercle	1
21-1	Support de commutateur	1
21-2	Printemps	1
21-3	Commutateur tête haute	1
21-4	Déclencheur	1
21-5	Couvercle unitaire	1
21-6	Vis	2
24	Rail de guidage	1
25	Bague d'étanchéité	1
26	Ensemble de vis	2
27-1	Housse étanche	1
27-2	Vis	2
27-3	Carte de commande	1
27-4	Déclencheur	1
27-5	Support de la carte de bouton	1
28	Couvercle du voyant	1
29	Vis	3
30-1	Vis	3
30-2	Doublure du bouton	1
30-3	Bouton	1
31	Câblage	1
32	Broche	1
33	Bloc limite gauche	1
34	Bloc limite droit	1
35	Base	1
36	Vis	4
37	Porte-bol	1
38	Support d'arbre rotatif	1
39	Ressort de torsion	1
40	Arbre	1
41	Support Hall	2
42	PCB Hall	2
43	Vis	1
44	Vis	2
45	Roulement à billes	2
46	Arbre	1

FR



47	Printemps	1
48	Bouton	1
49	Circlip	1
50	Bloc de pression de base	2
51	Feuille imperméable	1
52	Vis	1
53	Ligne de connexion	1
54	Vis	1
55	Panneau d'alimentation	1
56	Support de carte d'alimentation	1
57	Cordon d'alimentation	1
58	Vis	2
59	Capuche de ventilation	1
60	Ventilateur	1
61	Commutateur	1
62	Couvercle inférieur	1
63	Pied	2

64	Pied	3
65-1	Arbre	1
65-2	Écrou	1
65-3	Couvercle	1
65-4	Crochet pour pâte	1
66-1	Arbre	1
66-2	Écrou	1
66-3	Batteur	1
67-1	Arbre	1
67-2	Écrou	1
67-3	Couvercle	1
67-4	Ensemble fouet	1
68	Bol en acier inoxydable	1
69-1	Arbre	1
69-2	Écrou	1
69-3	Batteur	1

Combinaisons de fonctionnement

Fonction	Mode de fonctionnement	Outil	Capacité	Vitesse	Durée de fonctionnement
Pâte polyvalente	Mélange lent	Crochet à pâte	Pas plus de 1 000 g quatre	1-3	1 à 5 minutes
Pâte tendre à la farine de pain	Mélange lent	Crochet à pâte	Pas plus de 1 500 g quatre	1-4	5 à 15 minutes
Mélanger les pâtes collantes, le sirop, les bonbons, la pomme de terre, les noix, les légumes et les fruits	Mélange lent	Batteur	Pas plus de 1 500 g	1-4	1 à 5 minutes
Mélanger les pâtes mi-collantes, sirops comme le cookie, le sucre et le beurre	Mélange normal	Batteur	Pas plus de 1 500 g	1-6	1 à 5 minutes
Mélangez les pâtes mi-collantes, sirops comme le cookie, le sucre et le beurre ramolli	Mélange normal	Batteur en silicone	Pas plus de 1 000 g	1-6	1 à 5 minutes
Pour une grande quantité de crème, de blanc d'œuf, de beurre, etc.	Mélange doux	Fouet d'œuf	Crème : 1500mL Blanc d'œuf : 700 g Beurre adoucissant : 500 g	1-9	1 à 5 minutes
Pour crème modérée, blanc d'œuf	Mélange rapide	Fouet d'œuf	Crème : 1500mL Blanc d'œuf : 700 g	1-11	1 à 5 minutes

Précautions

- L'appareil ne doit être manipulé que par des personnes hautement qualifiées qui respectent les mesures de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de rotation du personnel, une formation doit être dispensée à l'avance.

- L'appareil est équipé de dispositifs de sécurité situés à des endroits dangereux. Cependant, il est recommandé de ne pas toucher la lame et les composants mobiles.
- Avant de commencer les opérations de maintenance, débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Évaluer soigneusement les risques résiduels lorsque les dispositifs de protection sont retirés pour le nettoyage et l'entretien.



- Le nettoyage et l'entretien nécessitent une grande concentration.
- Il est absolument nécessaire de contrôler régulièrement le cordon d'alimentation. Un cordon effiloché ou endommagé peut exposer les utilisateurs à un risque élevé de choc électrique.
- Si l'appareil présente des anomalies, ne pas l'utiliser ou essayer de le réparer : veuillez contacter le fournisseur.
- N'utilisez pas l'appareil pour des aliments surgelés ou d'autres produits que des aliments.
- Ne portez pas de vêtements amples tels qu'une écharpe, etc., et les cheveux longs doivent être attachés et éloignés des pièces mobiles.

Le fabricant et/ou le vendeur ne sont pas responsables dans les cas suivants :

- si l'appareil a été manipulé par du personnel non autorisé ;
- si certaines pièces ont été remplacées par des pièces de rechange non originales ;
- si les instructions incluses dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision ;
- si la fraise n'a pas été nettoyée et huilée avec les bons produits.

Système de sécurité installé

Système de sécurité mécanique

L'appareil est équipé de 2 interrupteurs de sécurité. La machine ne peut être démarrée que si tous les interrupteurs de sécurité sont aux bonnes positions :

- Interrupteur de sécurité de position du bol : La machine peut être démarrée une fois que le bol est positionné à la bonne position.
- Interrupteur de sécurité de relevage : La machine ne peut être démarrée qu'une fois que la tête du mélangeur est verrouillée en position de fonctionnement.

Même si les appareils de la version CE sont équipés de protections électriques et mécaniques (lorsque l'appareil fonctionne et pour les opérations de maintenance et de nettoyage), il existe toujours des RISQUES RÉSIDUELS qui ne peuvent pas être complètement éliminés ; ces risques sont spécifiés dans ce manuel à la rubrique « **AVERTISSEMENT ! / DANGER ! / ATTENTION !** ». Les parties mobiles de la machine peuvent provoquer des blessures.

Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifier que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter immédiatement le fournisseur. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Nettoyez les accessoires et l'appareil avant utilisation (voir ==> Nettoyage et entretien).
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.
- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de stocker votre appareil à l'avenir.
- Conservez le manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

REMARQUE ! En raison des résidus de fabrication, l'appareil

peut émettre une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et n'indique aucun défaut ou danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

Installation ou montage et démontage

(Fig. 6 à la page 8)

REMARQUE : La hauteur du crochet a été bien ajustée et ne nécessite aucun autre réglage humain.

1. Appuyez sur le bouton de levage de la tête et soulevez la tête.
2. Alignez l'arbre de l'accessoire souhaité avec la rainure et placez-le dans le connecteur d'entraînement.
3. Poussez fermement l'arbre de l'accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour qu'il soit bien calé dans l'appareil.
4. Placez le bol mélangeur sur le siège du bol et verrouillez-le. Il y a une icône sur le bol qui doit être alignée avec l'icône de déverrouillage sur la base.
(La position de déverrouillage du bol se rapporte à l'image 4A de la page 8)
(position de verrouillage du bol, voir page 8, image 4B)
- REMARQUE** ! L'image 4B est la SEULE position correcte pour verrouiller le bol.
5. Appuyez sur le bouton de levage de la tête et tirez la tête vers le bas.
6. Tout est bien réglé. Connectez-le à l'alimentation et la machine est prête à l'emploi.
7. Après utilisation, coupez l'alimentation et débranchez l'appareil du fournisseur d'alimentation. Soulevez la goulotte.
8. Tenir les poignées du bol et tourner dans le sens antihoraire pour le retirer du siège du bol.
9. Tenez le couvercle de l'accessoire, poussez-le vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, puis relâchez-le de la rainure.
10. Retirer l'accessoire et le nettoyer.

Mode d'emploi

REMARQUE : S'il est difficile de retirer l'accessoire ou de rayer le bol, veuillez faire fonctionner la machine en utilisant la vitesse 1 pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'accessoire se déplace vers l'avant.

ATTENTION : S'assurer que la tête et l'embout sont bien verrouillés avant de les utiliser. Le bouton de levage de la tête est complètement sailli.

- Appuyez sur la tête, puis appuyez sur le bouton de levage de la tête d'une main et soulevez la tête de l'autre main.
- Assembler l'accessoire, la cuve et le couvercle anti-éclaboussures de la cuve souhaités (Voir ==> Installation ou Montage et démontage (Étapes 2 et 3)).
- Appuyez sur le bouton de levage de la tête, tirez la tête soulevée vers le bas, puis appuyez sur la tête. Lorsque le bouton est complètement éjecté vers l'extérieur, la tête est bien verrouillée.
- Appuyez d'abord sur le bouton de fonction correspondant.
- Tournez le bouton à la vitesse correspondante. Lorsque le nombre sur le sélecteur rotatif est aligné sur l'indicateur de vitesse, il indique la vitesse de fonctionnement. Si la vitesse choisie est supérieure à la limite du bouton de fonction, la vitesse de fonctionnement réelle est la vitesse la plus élevée du bouton de fonction. Si vous tournez directement le sélecteur rotatif sans choisir la fonction, l'appareil passe par défaut à



la fonction « Mix lent ».

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez utiliser la fonction Minuterie pour enregistrer le temps de travail et pour régler le temps de décompte.
 - Après avoir sélectionné la fonction et la vitesse, le minuteur commence à enregistrer le temps, l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 60 minutes. Pour redémarrer l'appareil, tournez la manette sur la vitesse 0 et répétez le processus.
 - Pour régler le compte à rebours (maximum 60 min) : après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton de réglage de l'heure -augmentation/diminution de l'heure de 30 secondes [en appuyant sans relâcher, l'heure changera plus rapidement] ; puis choisissez la vitesse en tournant le bouton. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le minuteur affiche 00 :00.
 - Pour mettre le processus en pause, appuyez sur le bouton Pause/Redémarrage. Pour reprendre le fonctionnement, appuyez à nouveau sur le bouton pendant 2 secondes.
- REMARQUE :** Pendant le fonctionnement de l'appareil, si vous avez besoin de vérifier la situation de la pâte ou d'autres ingrédients, avant de pouvoir l'utiliser, éteignez l'appareil, retirez le cordon d'alimentation, puis soulevez la tête.

Conseils d'utilisation

ATTENTIONS :

- Crochet à pétrir : à utiliser uniquement pour pétrir la pâte.
- Batteur : Utilisé pour faire des gâteaux, biscuits, pâtisseries, glaçage, garnitures, bouffées et purée de pommes de terre.
- Whisk aux œufs : Pour œufs, crème, pâtes, éponges sans graisse, meringues, cheesecakes, mousses, souffles.
- Arrêtez l'appareil à intervalles réguliers et retirez le mélange du crochet à pâte.
- Les ingrédients se mélangent mieux si vous mettez le liquide en premier.
- N'utilisez pas de fouet d'œuf pour les mélanges lourds (par ex., crêmer des cubes de graisse et de sucre), car cela pourrait endommager le fouet d'œuf.

Le tableau ci-dessous est juste une référence sur la quantité maximale pour fabriquer les différents aliments. Il existe de nombreux facteurs affectant tels que le type de farine, la température de l'eau, etc.

Produit	Pièce jointe	Quantité max.
Blanc d'œuf	Whisk	700 g
Purée de pommes de terre	Batteur plat	1 500 g
Meringue (quantité d'eau)	Whisk	1 litre
Gaufre ou pâte à crêpes	Batteur plat	2 litres
Crème fouettée	Whisk	3 litres
Pâte à pizza (moyenne, 50 % d'eau)	Crochet à pâte, vitesse (1)	1 500 g
Pâte à pizza (épaisse, 60 % d'eau)	Crochet à pâte, vitesse (1)	2 000 g
Gâteau à l'éponge	Whisk, vitesse (1)	1 000 g

Pâte à tarte	Batteur plat, vitesse (1)	1 500 g	
Pâte à pain ou à rouleau (légère/moyenne, 60 % d'eau)	Crochet à pâte, vitesse (1)	Eau 500 g	Farine 800 g

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION !** Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir.
- N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et une décharge électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à sa durée de vie et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, il réduira sa durée de vie et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifiée avec une solution de savon doux.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- Toujours retirer tous les embouts avant le nettoyage, sinon ils se bloqueront sur l'arbre et seront difficiles à retirer ultérieurement.
- Nettoyez l'intérieur du récipient avec un détergent non abrasif et rincez à l'eau propre.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ou de solvants !
- Seuls le bol mélangeur, le crochet à pâte, le batteur et le fouet sont lavables au lave-vaisselle.
- Le nettoyage de l'appareil doit être effectué au moins une fois par jour ou plus fréquemment, si nécessaire.

Procédure de nettoyage recommandée :

Pièces	Comment nettoyer	Fréquence
Bol	À l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide avec de l'eau et du savon doux, rincez, désinfectez et séchez soigneusement.	Nettoyer après chaque utilisation
Accessoires (crochet à pâte, batteur et fouet)	Laver à la main à l'eau et au savon doux, rincer, désinfecter et sécher soigneusement.	Nettoyer après chaque utilisation



Protège-bol	Laver à la main à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide avec de l'eau et du savon doux, rincer, désinfecter et sécher soigneusement.	Nettoyer après chaque utilisation
Surface extérieure	Essuyez avec un chiffon propre et humide à l'eau et au savon, rincez, désinfectez et séchez. N'utilisez pas de jet d'eau.	Deux fois par semaine
Arbre planétaire	Essuyez avec un chiffon propre et humide à l'eau et au savon, rincez, désinfectez et séchez.	Nettoyer après chaque utilisation

Maintenance

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil pour éviter les accidents graves.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il y a un problème, arrêtez de l'utiliser, éteignez-le et contactez le fournisseur.
- Tous les travaux d'entretien, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens spécialisés et autorisés, ou recommandés par le fabricant.

Transport et stockage

- Avant le stockage, assurez-vous toujours que l'appareil a été débranché de l'alimentation et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le déplacez et maintenez-le en bas.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la solution. Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problèmes	Cause possible	Solution possible
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement	L'accessoire de travail est bloqué	Débranchez l'appareil et vérifiez s'il contient des corps étrangers et retirez-le. Redémarrez ensuite l'appareil après le refroidissement du moteur.
	Problème de moteur ou PCBA	Contactez le fournisseur.
L'appareil ne peut pas démarrer le fonctionnement	L'accessoire de travail est bloqué	Débranchez l'appareil et vérifiez si l'accessoire de travail est coincé par une forte sécheresse
	L'appareil n'est pas branché correctement à l'alimentation principale	Vérifier à nouveau le raccordement électrique
	Problème de moteur ou PCBA	Contactez le fournisseur.

Bruit important pendant le fonctionnement	L'accessoire de travail n'est pas bien assemblé	Débranchez l'appareil et vérifiez à nouveau si l'accessoire de travail est bien assemblé
	L'appareil n'est pas placé sur une surface de travail plane	Placez l'appareil sur une surface de travail plane
	Pièces internes cassées	Contactez le fournisseur.

Identification du code d'erreur

Code d'erreur	Cause possible	Solution possible
E01	Hall moteur cassé	Contacter le fournisseur.
E03	Problème de ventilateur de moteur	
E04	Moteur inférieur à 300 tr/min	
E07	Bol de mélange manquant ou cassé ou bol non verrouillé dans la bonne position	

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendiqué sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

Mise au rebut et environnement



Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.



Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico HENDI. Prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.



PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE! Non

- tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.
- **NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!** Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.
- **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, intradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario, per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di inciampo.
- **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.
- **AVVERTENZA!** Spegnerne SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.
- Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.
- Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.
- Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.
- Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.
- Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.
- Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).
- Non coprire l'apparecchiatura in funzione.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.
- **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.
- **AVVERTENZA!** Esiste il rischio di emissioni di polvere quando la farina viene caricata nella ciotola di miscelazione. I seguenti metodi riducono al minimo le emissioni di polvere:
 1. Manipolazione attenta dei prodotti insacchettati riducendo al minimo l'altezza sopra la base della ciotola da cui vengono versati.
 2. Utilizzare il coperchio della ciotola per ridurre al minimo le aperture attraverso le quali la farina potrebbe fuoriuscire.
 3. Aggiungere prima l'acqua, quindi aggiungere la farina nella ciotola di miscelazione.

Istruzioni di sicurezza speciali

- Non utilizzare l'apparecchiatura senza carico per evitare il surriscaldamento.
- **ATTENZIONE!** Spegnerne SEMPRE la macchina e scollegare l'alimentazione prima di toccare qualsiasi parte del motore.
- **AVVERTENZA!** Non tentare di bypassare alcun interblocco di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo analogo per evitare rischi.
- Non caricare troppi ingredienti per evitare il traboccamento dei prodotti alimentari.
- **AVVERTENZA! NON SOLLEVARE L'APPARECCHIATURA DALLA MANIGLIA.**
-  **AVVERTENZA!** Non mettere le mani nell'apertura durante il funzionamento. Scollegare l'alimentazione principale prima di entrare.
- **AVVERTENZA!** Tenere SEMPRE mani, capelli lunghi e indumenti lontani dalle parti mobili.
- Quando si preparano impasti multiuso o altri impasti duri, non usare farina più di 1000 g e non più di 1500 g per impasti di farina.



- Se si impasta al di sopra del carico massimo, non utilizzare l'apparecchiatura per più di 1 minuto, in quanto ciò potrebbe causare danni alle parti dell'apparecchiatura. Quantità eccessive di farina possono causare traboccamento della ciotola, scarichi dell'apparecchiatura dalla superficie di lavoro, danni ad alcune parti e persino lesioni personali.
- I diversi lotti di farina variano considerevolmente nelle quantità di liquido necessarie e l'adesività dell'impasto può avere un effetto marcato sul carico imposto sull'apparecchiatura. Si consiglia di tenere l'apparecchiatura sotto osservazione durante la miscelazione dell'impasto. Se si sente che l'apparecchiatura funziona con qualche difficoltà, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e procedere ogni metà separatamente.
- Prima dell'uso, posizionare la protezione antischizzo e lo scivolo sulla parte superiore della ciotola di miscelazione e aggiungere farina, acqua o altri ingredienti solo attraverso lo scivolo.

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, maccherie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.
- L'apparecchiatura è progettata per miscelare, impastare ed emulsionare/muffare prodotti alimentari utilizzati nell'industria alimentare e nei negozi. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questo apparecchio è classificato come classe di protezione I e deve essere collegato a una messa a terra di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con spina di messa a terra o di collegamenti elettrici con filo di messa a terra. I collegamenti devono essere installati e messi a terra correttamente.

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

- Indicatore di velocità
 - Quando il numero sulla manopola è allineato all'indicatore di velocità, indica la velocità di funzionamento, ma con il controllo del tasto funzione, se la velocità scelta è superiore al limite del tasto funzione, la velocità di funzionamento effettiva è la velocità massima del tasto funzione.
- Alloggiamento
- Manopola (controllo velocità)
- Interruttore ON/OFF
- Pannello di controllo
- Impugnatura
- Copertura antischizzo della ciotola
- Ciotola
- Pulsante di sollevamento della testa
 - Sollevamento: Premere la testa, quindi tenere premuto questo pulsante. Consegna dalla testa.
 - Premere verso il basso: Tenere premuto il pulsante, abbassare la testa fino a quando il blocco non è completa-

mente espulso verso l'esterno.

- Sedile della ciotola
- Ventose
- Connettore del convertitore di frequenza

Ricambi o accessori

(Fig. 2 a pagina 3)

- Gancio per impasto
- Battitore
- Baffi di uovo
- Beater con raschietto in silicone

Pannello di controllo

(Fig. 3 a pagina 4)

- Visualizzazione dell'ora
- Pulsante di impostazione dell'ora
- Miscelazione lenta (Velocità 1-4)
- Miscelazione normale (Velocità 1-6)
- Miscelazione morbida (Velocità 1-9)
- Miscelazione rapida (Velocità 1-11)
- Pulsante Pausa/Riavvio

Diagramma del circuito

(Fig. 4 a pagina 4)

- Interruttore di ricarica
- Relè
- Pile ponte
- PTC
- Motore
- Alimentazione ausiliaria a 12V
- MCU
- Interruttore manopola
- MOS
- Interruttore di rilevamento della vaschetta
- Interruttore di rilevamento della vaschetta
- Visualizza

Diagramma esploso con elenco delle parti

(Fig. 5 a pagina 5-7)

Codice	Nome parte	Quantità
1-1	Impugnatura	1
1-2	Blocco pressa	1
1-3	Blocco pressa	1
1-5	Rondella	2
1-6	Vite ass	2
1-4	Coperchio	1
2	Vite	17
3	Coperchio posteriore	1
4	Coperchio anteriore	1
5	Filo di terra	1
6	Guarnizione	7
7	Vite ass	9
8	Striscia decorativa posteriore	1



9	Cablaggio	1
10	Filo di terra	1
11-1	Vite	3
11-2	Pannello di visualizzazione	1
11-3	Coperchio schermo display	1
11-4	Adesivo	1
11-5	Coperchio	1
11-6	Anello decorativo schermo display	1
12	Vite ass	8
13	Rondella	8
14	Componenti del cambio (inclusi motore e cinghia)	1
15	Anello di tenuta	1
16	Rondella	6
17	Vite ass	4
18	Guscio superiore	1
19	Albero	1
20	Coperchio della ciotola	1
22	Rondella	2
23	Vite	2
21	Gruppo coperchio	1
21-1	Staffa interruttore	1
21-2	Primavera	1
21-3	Interruttore testa su	1
21-4	Trigger	1
21-5	Copertina Unite	1
21-6	Vite	2
24	Guida	1
25	Anello di tenuta	1
26	Vite ass	2
27-1	Copertura impermeabile	1
27-2	Vite	2
27-3	Scheda di controllo	1
27-4	Trigger	1
27-5	Staffa della scheda della manopola	1
28	Coperchio della luce dell'indicatore	1
29	Vite	3
30-1	Vite	3
30-2	Fodera della manopola	1
30-3	Manopola	1
31	Cablaggio	1

32	Perno	1
33	Blocco limite sinistro	1
34	Blocco limite destro	1
35	Base	1
36	Vite	4
37	Supporto per ciotola	1
38	Staffa dell'albero rotante	1
39	Molla di torsione	1
40	Albero	1
41	Staffa Hall	2
42	PCB Hall	2
43	Vite	1
44	Vite	2
45	Cuscinetto a sfera	2
46	Albero	1
47	Primavera	1
48	Pulsante	1
49	Circlip	1
50	Blocco pressione base	2
51	Tessuto impermeabile	1
52	Vite	1
53	Linea di collegamento	1
54	Vite	1
55	Pannello di alimentazione	1
56	Staffa della scheda di alimentazione	1
57	Cavo di alimentazione	1
58	Vite	2
59	Cappuccio di ventilazione	1
60	Ventola	1
61	Interruttore	1
62	Coperchio inferiore	1
63	Piede	2
64	Piede	3
65-1	Albero	1
65-2	Dado	1
65-3	Coperchio	1
65-4	Gancio per impasto	1
66-1	Albero	1
66-2	Dado	1
66-3	Battitore	1
67-1	Albero	1

67-2	Dado	1
67-3	Coperchio	1
67-4	Gruppo frusta	1
68	Ciotola in acciaio inossidabile	1

69-1	Albero	1
69-2	Dado	1
69-3	Battitore	1

Combinazioni operative

Funzione	Modalità di funzionamento	Strumento	Capacità	Velocità	Tempo di funzionamento
Impasto multiuso	Miscelazione lenta	Gancio per impasto	Non più di 1000 g quattro	1-3	1-5 minuti
Pasta morbida alla farina di pane	Miscelazione lenta	Gancio per impasto	Non più di 1500 g quattro	1-4	5-15 minuti
Mescolare pasta appiccicosa, sciroppo, caramelle, patate, noci, verdure e frutta	Miscelazione lenta	Battitore	Non più di 1500 g	1-4	1-5 minuti
Mescolare pasta appiccicosa media. Sciroppi come biscotti, zucchero e burro	Miscelazione normale	Battitore	Non più di 1500 g	1-6	1-5 minuti
Mescolare pasta appiccicosa media, sciroppi come biscotti, zucchero e burro ammorbidito	Miscelazione normale	Beater in silicone	Non più di 1000 g	1-6	1-5 minuti
Per grandi quantità di panna, albume d'uovo, burro, ecc.	Miscelazione morbida	Baffi di uovo	Crema: 1500mL Bianco d'uovo: 700 g Burro ammorbidito: 500 g	1-9	1-5 minuti
Per una crema moderata, albume d'uovo	Miscelazione rapida	Baffi di uovo	Crema: 1500mL Bianco d'uovo: 700 g	1-11	1-5 minuti

Precauzioni

- L'apparecchiatura deve essere maneggiata solo da personale altamente qualificato che segua le misure di sicurezza descritte in questo manuale.
- In caso di rotazione del personale, la formazione deve essere fornita in anticipo.
- L'apparecchiatura è dotata di dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi. Tuttavia, si consiglia di non toccare la lama e i componenti in movimento.
- Prima di iniziare le operazioni di manutenzione, scollegarlo dall'alimentatore.
- Valutare attentamente i rischi residui quando i dispositivi di protezione vengono rimossi per la pulizia e la manutenzione.
- La pulizia e la manutenzione richiedono una grande concentrazione.
- È assolutamente necessario un controllo regolare del cavo di alimentazione. Un cavo sfilacciato o danneggiato può esporre gli utenti a un grande rischio di scosse elettriche.
- Se il dispositivo mostra anomalie, non utilizzarlo o cercare di ripararlo: contattare il fornitore.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per alimenti congelati o prodotti diversi dagli alimenti.
- Non indossare indumenti larghi come sciarpa, ecc. e i capelli lunghi devono essere legati e tenuti lontani dalle parti mobili.

Il produttore e/o il venditore non sono responsabili nei seguenti casi:

- se l'apparecchiatura è stata maneggiata da personale non autorizzato;
- se alcune parti sono state sostituite con parti di ricambio non originali;
- se le istruzioni incluse in questo manuale non vengono seguite con precisione;
- se la taglierina non è stata pulita e oliata con i prodotti giusti.

Sistema di sicurezza installato

Sistema di sicurezza meccanico

L'apparecchiatura è dotata di 2 interruttori di sicurezza. La macchina deve essere avviata solo con tutti gli interruttori di sicurezza nelle posizioni corrette:

- Interruttore di sicurezza posizione vaschetta: La macchina può essere avviata una volta che la ciotola è posizionata nella posizione corretta.
- Interruttore di sicurezza di sollevamento: La macchina può essere avviata solo quando la testa del miscelatore è bloccata in posizione operativa.

Anche se le apparecchiature della versione CE sono dotate di protezioni elettriche e meccaniche (quando l'apparecchiatura è in funzione e per operazioni di manutenzione e pulizia), vi sono ancora RISCHI RESIDUALI che non possono essere eliminati completamente; questi rischi sono specificati in questo manuale alla voce "AVVISO! / PERICOLO! / ATTENZIONE! ". Le parti mobili della macchina possono causare lesioni.



Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni protettive e l'involucro.
- Verificare che il dispositivo sia in buone condizioni e con tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta o danneggiata, contattare immediatamente il fornitore. In questo caso, non utilizzare il dispositivo.
- Pulire gli accessori e l'apparecchiatura prima dell'uso (vedere ==> Pulizia e manutenzione).
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia completamente asciutta.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore, sicura contro gli schizzi d'acqua.
- Conservare la confezione se si intende conservare l'apparecchiatura in futuro.
- Conservare il manuale utente per riferimento futuro.

NOTA! A causa dei residui di produzione, l'apparecchiatura può emettere un odore leggero durante i primi utilizzi. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia ben ventilata.

Installazione o montaggio e smontaggio

(Fig. 6 a pagina 8)

NOTE: L'altezza del gancio è stata regolata bene e non richiede ulteriori regolazioni umane.

1. Premere il pulsante di sollevamento della testa e sollevare la testa.
2. Allineare l'albero dell'accessorio desiderato con la scanalatura e inserirlo nel connettore della trasmissione.
3. Spingere con forza lo stelo dell'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario, in modo che sia ben bloccato nell'apparecchiatura.
4. Mettere la ciotola di miscelazione sulla sede della ciotola e bloccarla. Sulla ciotola è presente un'icona che deve essere allineata con l'icona di sblocco sulla base.
(Sbloccare la posizione della campana, vedere pagina 8 immagine 4A)
(posizione di blocco per la campana fare riferimento a pagina 8 immagine 4B)
NOTA! L'immagine 4B è 4B l'UNICA posizione corretta per bloccare la campana.
5. Premere il pulsante di sollevamento della testa e tirare la testa verso il basso.
6. Tutto è ben impostato. Collegare all'alimentatore e la macchina è pronta per l'uso.
7. Dopo l'uso, spegnere l'alimentazione e scollegare l'apparecchiatura dall'alimentatore. Sollevare lo scivolo.
8. Tenere le maniglie della ciotola e ruotarle in senso antiorario per rimuoverla dalla sede della ciotola.
9. Tenere il coperchio dell'accessorio, spingerlo verso l'alto e ruotarlo in senso orario, quindi staccarlo dalla scanalatura.
10. Rimuovere l'accessorio e pulirlo.

Istruzioni operative

NOTA: Se è difficile estrarre il terminale o graffiare la ciotola, utilizzare la macchina utilizzando la velocità 1 per alcuni secondi fino a quando l'accessorio non si sposta sul lato anteriore.

ATTENZIONE: Assicurarsi che la testa e il terminale siano ben bloccati prima di metterli in funzione. Il pulsante di sollevamento della testa è completamente sporgente.

- Premere verso il basso la testa, quindi premere il pulsante di sollevamento della testa con una mano e sollevare la testa con l'altra mano.

- Montare l'accessorio, la vaschetta e il coperchio antischizzo della vaschetta desiderati (vedere ==> Installazione o Montaggio e smontaggio (Passi 2 e 3)).
 - Premere il pulsante di sollevamento della testa, tirare la testa sollevata verso il basso, quindi premere verso il basso la testa, quando il pulsante è completamente espulso verso l'esterno, la testa è ben bloccata.
 - Premere prima il tasto funzione corrispondente necessario.
 - Ruotare la manopola alla velocità corrispondente. Quando il numero sulla manopola è allineato all'indicatore di velocità, indica la velocità di funzionamento. Se la velocità scelta è superiore al limite del pulsante funzione, la velocità di funzionamento effettiva è la velocità massima del pulsante funzione. Se si ruota la manopola direttamente senza scegliere la Funzione, l'apparecchiatura passa per impostazione predefinita alla funzione "Miscela lenta".
 - Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, è possibile utilizzare la funzione timer per registrare il tempo di lavoro e impostare il tempo di conto alla rovescia.
 - Dopo aver selezionato la funzione e la velocità, il timer inizia a registrare il tempo, l'apparecchiatura smette automaticamente di funzionare dopo 60 minuti. Per riavviare l'apparecchiatura, ruotare la manopola fino a raggiungere la velocità 0 e ripetere il processo.
 - Per impostare il tempo di conto alla rovescia (massimo 60 min): dopo aver selezionato la funzione, premere il pulsante di impostazione del tempo - il tempo aumenta/diminuisce di 30 secondi (premendo senza rilasciare, il tempo cambia più rapidamente); quindi scegliere la velocità ruotando la manopola. L'apparecchiatura smette automaticamente di funzionare quando il timer visualizza 00:00.
 - Per mettere in pausa il processo in esecuzione, premere il pulsante Pausa/Riavvia. Per riprendere il funzionamento, premere nuovamente il pulsante per 2 secondi.
- NOTA:** Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, se è necessario controllare la situazione dell'impasto o di altri ingredienti, prima di poter entrare in funzione, spegnere l'apparecchiatura, estrarre il cavo di alimentazione e sollevare la testa.

Consigli per l'uso

ATTENZIONE:

- Uncino per impastare: utilizzare solo per impastare.
- Battitore: Utilizzato per preparare torte, biscotti, pasticcini, glassa, ripieni, inalazioni e purè di patate.
- Fisk di uova: Per uova, panna, pastelle, spugne senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse, soufflé.
- A intervalli, arrestare l'apparecchiatura e raschiare la miscela dal gancio per impastare.
- Gli ingredienti si mescolano meglio se si mette prima il liquido.
- Non utilizzare il whisking di uova per miscele pesanti (ad es. crema di grassi e cubetti di zucchero), in quanto ciò potrebbe danneggiare il whisking di uova.

La tabella sottostante è solo un riferimento alla quantità massima per la produzione di alimenti diversi. Esistono molti fattori che influenzano, come il tipo di farina, la temperatura dell'acqua, ecc.



Prodotto	Allegato	Quantità massima	
Bianco uovo	Frusta	700 g	
Purè di patate	Battitore piatto	1.500 g	
Meringa (quantità di acqua)	Frusta	1 litro	
Pastella a nido d'ape o pancake	Battitore piatto	2 litri	
Crema montata	Frusta	3 litri	
Impasto per pizza (medio, 50% di acqua)	Gancio per impasto, velocità (1)	1.500 g	
Impasto per pizza (spessore, 60% di acqua)	Gancio per impasto, velocità (1)	2.000 g	
Torta alla spugna	Frusta, velocità (1)	1.000 g	
Impasto per torta	Battitore piatto, velocità (1)	1.500 g	
Impasto per pane o panino (leggero-medio, 60% di acqua)	Gancio per impasto, velocità (1)	Acqua 500 g	Farina 800 g

Pulizia e manutenzione

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione e raffreddarla prima di riporla, pulirla e sottoporla a manutenzione.
- Non utilizzare getti d'acqua o scovolino per la pulizia e non spingere l'apparecchiatura sotto l'acqua, in quanto le parti si bagnano e potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- Se l'apparecchiatura non viene mantenuta in un buon stato di pulizia, ciò può influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e causare una situazione pericolosa.
- I residui di cibo devono essere puliti e rimossi regolarmente dall'apparecchiatura. Se l'apparecchiatura non viene pulita correttamente, ne ridurrà la durata e potrebbe causare condizioni pericolose durante l'uso.

Pulizia

- Pulire la superficie esterna raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumiditi con una soluzione detergente delicata.
- Per motivi di igiene, l'apparecchiatura deve essere pulita prima e dopo l'uso.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con i componenti elettrici.
- Rimuovere sempre tutti gli adattatori prima della pulizia, altrimenti si incasteranno sull'albero e saranno difficili da rimuovere in seguito.
- Pulire l'interno del contenitore con un detergente non abrasivo e sciacquare con acqua pulita.
- Non immergere mai l'apparecchiatura in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai detergenti aggressivi, spugne abrasive o detergenti contenenti cloro. Non utilizzare lana d'acciaio, utensili metallici o oggetti appuntiti o appuntiti per la pulizia. Non utilizzare benzina o solventi!
- Solo la ciotola, il gancio per l'impasto, il becher e la frusta possono essere lavati in lavastoviglie.
- La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita almeno

una volta al giorno o più frequentemente, se necessario.

Procedura di pulizia consigliata:

Parti	Come pulire	Frequenza
Ciotola	Utilizzando una spugna o un panno umido con acqua e sapone delicato, sciacquare, sanificare e asciugare accuratamente.	Pulire dopo ogni utilizzo
Accessori (uncino per impastare, becher e frusta)	Lavare a mano con acqua e sapone delicato, sciacquare, sanificare e asciugare accuratamente.	Pulire dopo ogni utilizzo
Protezione della ciotola	Lavare a mano con una spugna o un panno umido con acqua e sapone delicato, sciacquare, sanificare e asciugare accuratamente.	Pulire dopo ogni utilizzo
Superficie esterna	Pulire con un panno umido pulito utilizzando acqua e sapone, sciacquare, sanificare e asciugare. Non utilizzare getti d'acqua.	Due volte alla settimana
Albero planetario	Pulire con un panno umido pulito utilizzando acqua e sapone, sciacquare, sanificare e asciugare.	Pulire dopo ogni utilizzo

Manutenzione

- Controllare regolarmente il funzionamento dell'apparecchiatura per evitare gravi incidenti.
- Se si nota che l'apparecchiatura non funziona correttamente o che c'è un problema, smettere di usarla, spegnerla e contattare il fornitore.
- Tutti i lavori di manutenzione, installazione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici specializzati e autorizzati o raccomandati dal produttore.

Trasporto e stoccaggio

- Prima della conservazione, assicurarsi sempre che l'apparecchiatura sia stata scollegata dall'alimentazione e completamente raffreddata.
- Conservare l'apparecchiatura in un luogo fresco, pulito e asciutto.
- Non posizionare mai oggetti pesanti sull'apparecchiatura, in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica durante lo spostamento e tenerla in basso.



Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, controllare la tabella sottostante per la soluzione. Se il problema persiste, contattare il fornitore/fornitore di servizi.

Problemi	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchiatura si arresta durante il funzionamento	L'accessorio di lavoro è bloccato	Scollegare l'apparecchiatura e verificare l'eventuale presenza di corpi estranei ed estrarla. Quindi riavviare l'apparecchiatura dopo il raffreddamento del motore.
	Problema motore o PCBA	Contattare il fornitore.
L'apparecchiatura non può avviare il funzionamento	L'accessorio di lavoro è bloccato	Scollegare l'apparecchiatura e verificare se l'accessorio funzionante è bloccato da una pasta pesante
	L'apparecchiatura non è collegata correttamente all'alimentazione principale	Ricontrollare il collegamento di alimentazione
	Problema motore o PCBA	Contattare il fornitore.
Grande rumore durante il funzionamento	L'accessorio di lavoro non è ben assemblato	Scollegare l'apparecchiatura e ricontrollare se l'accessorio funzionante è ben assemblato
	L'apparecchiatura non è posizionata su una superficie di lavoro piana	Posizionare l'apparecchiatura su una superficie di lavoro piana
	Parti interne rotte	Contattare il fornitore.

Identificazione codice di errore

Codice di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
E01	Sala motoria rotta	Contattare il fornitore.
E03	Problema ventola motore	
E04	Motore inferiore a 300 giri/min	
E07	La ciotola di miscelazione è mancante o la sala è rotta o la ciotola non è bloccata nella posizione corretta	

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparato mediante riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono compromessi. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente



Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La

mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né tramite un sistema pubblico.

ROMÂNĂ

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic HENDI. Citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță evidențiate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
-  **PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!** Nu încercați să reparați aparatul singur. Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN APARAT DETERIORAT!** Verificați periodic conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Dacă este deteriorat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Orice reparații trebuie efectuate numai de către un furnizor sau o persoană calificată pentru a evita pericolul sau vătămarea.
- **AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, direcționați cablul de alimentare în siguranță, dacă este necesar, pentru a evita tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau riscul de împiedicare.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- **AVERTISMENT!** Opriți ÎNTOTDEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat con-



- xiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.
 - Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.
 - Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
 - Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
 - Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
 - Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
 - Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.
 - Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.
 - Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.
 - Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna copiilor.
 - Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
 - Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
 - Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
 - Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
 - Nu așezați obiecte pe aparat.
 - Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
 - Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
 - Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.
 - **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.
 - **AVERTISMENT!** Există un risc de emisii de praf atunci când făina este încărcată în bolul de mixare. Următoarele metode vor minimiza emisiile de praf:
 1. Manipularea atentă a produselor ambalate prin minimizarea înălțimii de deasupra bazei vasului din care sunt turnate.
 2. Utilizați capacul bolului pentru a minimiza deschiderile prin care poate ieși făina.
 3. Mai întâi adăugați apă, apoi făina în bolul de mixare.

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- Nu utilizați aparatul fără sarcină pentru a preveni supraîncălzirea.
- **ATENȚIE!** Oprțiți ÎNTOTDEAUNA mașina și deconectați sursa de alimentare înainte de a atinge orice piese ale motorului.
- **AVERTISMENT!** Nu încercați să ocoliți niciun dispozitiv de

blocare de siguranță.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară pentru a evita orice pericol.
- Nu încălcați prea multe ingrediente pentru a preveni revărsarea alimentelor.
- **AVERTISMENT! NU RIDICAȚI APARATUL DE MÂNER.**
-  **AVERTISMENT!** Nu puneți mâinile în deschidere în timpul funcționării. Deconectați sursa de alimentare principală înainte de a intra.
- **AVERTISMENT! Țineți ÎNTOTDEAUNA mâinile, părul lung și îmbrăcămintea departe de piesele mobile.**
- Atunci când preparați aluat universal sau alt aluat dur, nu utilizați făină mai mult de 1000 g și nu mai mult de 1500 g făină pentru aluat din făină de pâine.
- Dacă frământați o încărcătură maximă, nu folosiți aparatul mai mult de 1 minut, deoarece acest lucru poate deteriora componentele aparatului. Cantitățile excesive de făină pot cauza revărsarea vasului, gropi ale aparatului de pe suprafața de lucru, deteriorarea unor piese și chiar vătămări corporale.
- Diferite loturi de făină variază considerabil în cantitățile de lichid necesare, iar adezivitatea aluatului poate avea un efect marcat asupra încărcăturii impuse aparatului. Se recomandă să țineți aparatul sub observație în timp ce aluatul este amestecat. Dacă auziți că aparatul funcționează cu dificultate, opriți-l, scoateți jumătate din aluat și continuați fiecare jumătate separat.
- Înainte de utilizare, puneți apărătoarea pentru stropire a mașinii și jgheabul deasupra vasului de mixare și adăugați făină, apă sau alte ingrediente numai prin jgheab.

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării pentru aplicații comerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și întreprinderilor comerciale, cum ar fi brutăriile, butgariile etc., dar nu și pentru producția continuă în masă a alimentelor.
- Aparatul este conceput pentru amestecarea, frământarea și emulsifierea/împachetarea produselor alimentare utilizate în industria alimentară și în magazine. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau vătămări corporale.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare greșită a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instalarea împănătărilor

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de protecție I și trebuie conectat la o împănătoare de protecție. Împănătarea reduce riscul de electrocutare prin asigurarea unui fir de evacuare pentru curentul electric.

Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare cu ștecăr cu împănătoare sau conexiuni electrice cu fir de împănătoare. Conexiunile trebuie instalate și împănătate corespunzător.

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 la pagina 3)

1. Indicator de viteză
 - a. Când numărul de pe butonul rotativ este aliniat cu indicatorul de viteză, acesta indică viteza de funcționare, dar cu comanda butonului pentru funcții, dacă viteza aleasă este



mai mare decât limita butonului pentru funcții, viteza de funcționare efectivă este cea mai mare viteză a butonului pentru funcții.

2. Carcasă
3. Buton de selectare (Controlul vitezei)
4. Comutator PORNIT/OPRIT
5. Panou de comandă
6. Mâner
7. Capacul pentru stropire al bolului
8. Bol
9. Butonul de ridicare a capului
 - a. Ridicare: Apăsați pe cap, apoi apăsați și țineți apăsat acest buton. Dați-i capul.
 - b. Apăsând în jos: Apăsați și țineți apăsat butonul și coborâți capul până când mecanismul de blocare este scos complet spre exterior.
10. Scaunul bolului
11. Picioare de aspirație
12. Conector de acționare

Piese de schimb sau accesorii

(Fig. 2 la pagina 3)

13. Cârlig pentru aluat
14. Bătător
15. Tel cu ou
16. Bătător cu racletă din silikon

Panou de comandă

(Fig. 3 de la pagina 4)

17. Afișare oră
18. Butonul de setare a orei
19. Amestecare lentă (Viteza 1-4)
20. Amestecare normală (Viteza 1-6)
21. Amestecare ușoară (Viteza 1-9)
22. Amestecare rapidă (Viteza 1-11)
23. Buton Pauză/Repornire

Diagrama circuitului

(Fig. 4 de la pagina 4)

- A. Comutator pentru cap
- B. Releu
- C. Punte
- D. PTC
- E. Motor
- F. Sursă de alimentare auxiliară de 12V
- G. MCU
- H. Comutator buton
- I. MOS
- J. Comutator de detectare bol
- K. Comutator de detectare bol
- L. Afișare

Diagramă Explodată cu listă de piese

(Fig. 5 de la pagina 5-7)

Nr. piesă	Nume piesă	Cantitate
1-1	Mâner	1
1-2	Apăsați blocul	1
1-3	Apăsați blocul	1
1-5	Șaibă	2
1-6	Știfturi șurub	2
1-4	Capac	1
2	Șurub	17
3	Capac posterior	1
4	Capac frontal	1
5	Cablu de împământare	1
6	Garnitură	7
7	Știfturi șurub	9
8	Bandă decorativă spate	1
9	Cablaj	1
10	Cablu de împământare	1
11-1	Șurub	3
11-2	Panou de afișare	1
11-3	Capac ecran de afișare	1
11-4	Autocolant	1
11-5	Capac	1
11-6	Afișare inel de decorare ecran	1
12	Știfturi șurub	8
13	Șaibă	8
14	Componentele cutiei de viteze (inclusiv motorul și curea)	1
15	Inel de etanșare	1
16	Șaibă	6
17	Știfturi șurub	4
18	Înveliș superior	1
19	Ax	1
20	Capac bol	1
22	Șaibă	2
23	Șurub	2
21	Ansamblu capac	1
21-1	Suport comutator	1
21-2	Primăvară	1
21-3	Comutator pentru ridicarea capului	1
21-4	Declanșator	1



21-5	Capac unitar	1
21-6	Șurub	2
24	Șină de ghidare	1
25	Inel de etanșare	1
26	Știfturi șurub	2
27-1	Capac impermeabil	1
27-2	Șurub	2
27-3	Panou de comandă	1
27-4	Declanșator	1
27-5	Suport placă de butoane	1
28	Capac indicator luminos	1
29	Șurub	3
30-1	Șurub	3
30-2	Căptușeală buton	1
30-3	Buton de selectare	1
31	Cablaj	1
32	Pin	1
33	Bloc limită stânga	1
34	Bloc limită dreapta	1
35	Bază	1
36	Șurub	4
37	Suport pentru bol	1
38	Suport ax rotativ	1
39	Arc de torsiune	1
40	Ax	1
41	Suport Hall	2
42	PCB sală	2
43	Șurub	1
44	Șurub	2
45	Rulment cu bile	2
46	Ax	1
47	Primăvară	1
48	Buton	1
49	Cercul	1
50	Bloc de presiune de bază	2
51	Folie rezistentă la apă	1
52	Șurub	1
53	Linie de conectare	1
54	Șurub	1
55	Panou de alimentare	1
56	Suport pentru placa de alimentare	1

57	Cablu de alimentare	1
58	Șurub	2
59	Hotă de ventilație	1
60	Ventilator	1
61	Comutator	1
62	Capac inferior	1
63	Picior	2
64	Picior	3
65-1	Ax	1
65-2	Piuliță	1
65-3	Capac	1
65-4	Cârlig pentru aluat	1
66-1	Ax	1
66-2	Piuliță	1
66-3	Bătător	1
67-1	Ax	1
67-2	Piuliță	1
67-3	Capac	1
67-4	Asamblare de teluri	1
68	Bol din oțel inoxidabil	1
69-1	Ax	1
69-2	Piuliță	1
69-3	Bătător	1



Combinatii de operare

Funcție	Mod de funcționare	Instrument	Capacitate	Viteză	Timpe de funcționare
Aluat universal	Amestecare lentă	Cârlig pentru aluat	Nu mai mult de 1000 g patru	1-3	1-5 minute
Aluat moale pentru făina de pâine	Amestecare lentă	Cârlig pentru aluat	Nu mai mult de 1500 g patru	1-4	5-15 minute
Amestecați paste lipicioase, sirop, bomboane, cartofi, alune, legume și fructe	Amestecare lentă	Bătător	Nu mai mult de 1500 g	1-4	1-5 mente
Amestecați paste lipicioase. Siropuri precum biscuiți, zahăr și unt	Amestecare normală	Bătător	Nu mai mult de 1500 g	1-6	1-5 mente
Amestecați paste lipicioase medii, siropuri precum biscuiți, zahăr și unt moale	Amestecare normală	Bătător din silicon	Nu mai mult de 1000 g	1-6	1-5 mente
Pentru cantități mari de cremă, albuș de ou, unt etc.	Amestecare ușoară	Tel cu ou	Cremă: 1500mL Alb de ou: 700 g Unt de înmuiere: 500 g	1-9	1-5 mente
Pentru cremă modelată, albuș de ou	Amestecare rapidă	Tel cu ou	Cremă: 1500mL Alb de ou: 700 g	1-11	1-5 mente

RO

Precauții

- Aparatul trebuie manipulat numai de persoane cu înaltă calificare, care respectă măsurile de siguranță descrise în acest manual.
- În cazul rotației personalului, instruirea trebuie asigurată în prealabil.
- Aparatul este echipat cu dispozitive de siguranță în puncte periculoase. Totuși, se recomandă să nu atingeți lama și componentele mobile.
- Înainte de a începe operațiunile de întreținere, deconectați-l de la sursa de alimentare.
- Evaluati cu atenție riscurile reziduale atunci când îndepărtați dispozitivele de protecție pentru curățare și întreținere.
- Curățarea și întreținerea necesită o concentrație mare.
- Este absolut necesar un control regulat al cablului de alimentare. Un cablu destrămat sau deteriorat poate expune utilizatorii la un risc ridicat de electrocutare.
- Dacă dispozitivul prezintă anomalii, nu îl utilizați sau încercați să îl reparați: vă rugăm să contactați furnizorul.
- Nu utilizați aparatul pentru alimente congelate sau alte produse în afara de alimente.
- Nu purtați haine largi, cum ar fi eșarfă, iar părul lung trebuie legat și ținut la distanță de părțile mobile.

Producătorul și/sau vânzătorul nu sunt responsabili în următoarele cazuri:

- dacă aparatul a fost manipulat de personal neautorizat;
- dacă unele piese au fost înlocuite cu piese de schimb neoriginale;
- dacă instrucțiunile incluse în acest manual nu sunt respectate cu strictețe;
- dacă dispozitivul de tăiere nu a fost curățat și uns cu produsele potrivite.

Sistem de siguranță instalat

Sistem mecanic de siguranță

Aparatul este echipat cu 2 întrerupătoare de siguranță. Mașina trebuie pornită numai cu toate comutatoarele de siguranță în pozițiile corespunzătoare:

- Comutatorul de siguranță pentru poziția bolului: Mașina poate fi pornită după ce bolul este poziționat în poziția corectă.
- Ridicați comutatorul de siguranță: Mașina poate fi pornită numai după ce capul mixerului este blocat în poziția de funcționare.

Chiar dacă aparatele în versiunea CE sunt prevăzute cu protecții electrice și mecanice (când aparatul funcționează și pentru întreținere și curățare), există în continuare RISCURI REZIDUALE care nu pot fi eliminate complet; aceste riscuri sunt specificate în acest manual în **„AVERTISMENT! / PERICOL! / ATENȚIE!”**. Piese mobile ale mașinii pot provoca răni.

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și dacă are toate accesoriile. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.
- Curățați accesoriile și aparatul înainte de utilizare (Consultați => Curățare și întreținere).
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropirii cu apă.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul pe viitor.
- Păstrați manualul utilizatorului pentru referințe ulterioare.

NOTĂ! Din cauza reziduurilor rezultate din fabricație, aparatul poate emite un miros ușor în timpul primelor câteva utilizări.



Acest lucru este normal și nu indică niciun defect sau pericol. Asigurați-vă că aparatul este bine aerisit.

Instalare sau asamblare și dezasamblare (Fig. 6 de la pagina 8)

NOTĂ: Înălțimea cârligului a fost bine reglată și nu necesită nicio ajustare suplimentară din partea omului.

- 1. Apăsăți butonul de ridicare a capului și ridicați capul.
- 2. Aliniați axul accesoriului dorit cu canelura și puneți-l în conectorul de acționare.
- 3. Împingeți cu putere axul accesoriului în sus și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic, apoi acesta este blocat bine în aparat.
- 4. Puneți bolul de mixare pe locașul bolului și blocați-l. Pe bol există o pictogramă care trebuie aliniată cu pictograma de deblocare de pe bază.
[Deblocați poziția bolului, consultați la pagina 8, imaginea 4A]
[fixați poziția bolului, consultați la pagina 8, imaginea 4B]
NOTĂ! Imaginea 4B este SINGURA poziție corectă pentru blocarea bolului.
- 5. Apăsăți butonul de ridicare a capului și trageți în jos capul.
- 6. Totul este bine pregătit. Conectați la sursa de alimentare și mașina este gata de utilizare.
- 7. După utilizare, opriți alimentarea și deconectați aparatul de la furnizorul de energie. Ridicați jghebul.
- 8. Țineți mânerul bolului și rotiți-le în sens antiorar pentru a le scoate de pe locașul bolului.
- 9. Țineți capacul accesoriului, împingeți-l în sus și rotiți-l în sens orar, apoi eliberați-l din canelură.
- 10. Îndepărtați accesoriul și curățați-l.

Instrucțiuni de utilizare

NOTĂ: Dacă este dificil să scoateți piesa atașată sau zgâriați vasul, utilizați mașina cu viteză 1 timp de câteva secunde până când accesoriul se deplasează în partea din față.

ATENȚIE: Asigurați-vă că capul și piesa atașată sunt bine blocate înainte de utilizare. Butonul de ridicare a capului este complet ieșit în afară.

- Apăsăți capul, apoi apăsăți butonul de ridicare a capului cu o mână și ridicați capul cu cealaltă mână.
- Asamblați accesoriul dorit, vasul și capacul de protecție împotriva stropirii [Consultați == > Instalare sau Asamblare și Dezasamblare (Etapa 2 și 3)].
- Apăsăți butonul de ridicare a capului, trageți capul ridicat în jos, apoi apăsăți în jos capul, când butonul este complet scos spre exterior, apoi capul este bine blocat.
- Mai întâi apăsăți butonul funcțional corespunzător necesar.
- Rotiți butonul la viteză corespunzătoare. Când numărul de pe butonul rotativ este aliniat cu indicatorul de viteză, acesta indică viteză de funcționare. Dacă viteză aleasă este mai mare decât limita butonului pentru funcții, viteză de funcționare efectivă este cea mai mare viteză a butonului pentru funcții. Dacă rotiți butonul rotativ direct fără a alege funcția , aparatul trece implicit la funcția „Amestecare lentă”.
- În timpul funcționării aparatului, puteți utiliza funcția cronometru pentru înregistrarea timpului de lucru și pentru setarea timpului de numărătoare inversă.
- După ce ați selectat funcția și ați ales viteză, cronometrul începe să înregistreze timpul, aparatul se oprește automat după 60 de minute. Pentru a porni din nou aparatul, rotiți bu-

- tonul la viteză 0 și repetați procesul.
- Pentru setarea duratei numărătorii inverse (maxim 60 min): după selectarea funcției, apăsați butonul de setare a duratei - creșterea/scăderea duratei cu 30 de secunde (apăsând fără eliberare, timpul se va schimba mai rapid); apoi alegeți viteză rotind butonul de selectare. Aparatul se oprește automat când cronometrul afișează 00:00.
- Pentru a întrerupe procesul de rulare, apăsați butonul Pauză/ Repornire. Pentru reluarea funcționării, apăsați din nou butonul timp de 2 secunde.

NOTĂ: În timpul funcționării aparatului, dacă trebuie să verificați situația aluatului sau a altor ingrediente, înainte de a putea intra în funcțiune, opriți aparatul, scoateți cablul de alimentare și ridicați capul.

Sfaturi de funcționare ÎNTĂLNIRI:

- Cârlig pentru aluat: utilizați numai pentru frământarea aluatului.
- Bătător: Utilizat pentru a prepara prăjituri, biscuiți, produse de patiserie, glazură, umpluturi, pufuri și piure de cartofi.
- Whisk cu ou: Pentru ouă, frișcă, aluaturi, bureți fără grăsimi, bezele, brânzeturi, mousse, sufleurii.
- La anumite intervale, opriți aparatul și răzuiți amestecul de pe cârligul de aluat.
- Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă pui lichidul mai întâi.
- Nu utilizați telul de ou pentru amestecuri grele (de ex., smântână și cuburi de zahăr), deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea telului de ou.

Tabelul de mai jos reprezintă doar o referință despre cantitatea maximă pentru prepararea diferitelor alimente. Există mulți factori care afectează, cum ar fi tipul de făină, temperatura apei etc.

Produs	Atașament	Cantitate max.	
Ouă albe	Whisk	700 g	
Cartofi zdrobiți	Bătător plat	1.500 g	
Meringue (cantitate de apă)	Whisk	1 litru	
Baterie pentru vafe sau clătite	Bătător plat	2 litri	
Cremă tamponată	Whisk	3 litri	
Aluat de pizza (mediu, 50% apă)	Cârlig pentru aluat, viteză (1)	1.500 g	
Aluat de pizza (Thick, 60% apă)	Cârlig pentru aluat, viteză (1)	2.000 g	
Prăjitură cu burete	Șoaptă, viteză (1)	1.000 g	
Pie Dough	Bătător plat, viteză (1)	1.500 g	
Plasă pentru pâine sau aluat cu roțile (ușoră/medie, 60% apă)	Cârlig pentru aluat, viteză (1)	Apă 500 g	Făină 800 g



Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu folosiți jet de apă sau aparat de curățat cu aburi pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece piesele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, acest lucru poate afecta negativ durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Reziduurile alimentare trebuie curățate regulat și scoase din aparat. Dacă aparatul nu este curățat corespunzător, durata sa de viață va fi redusă și poate duce la o stare periculoasă în timpul utilizării.

Curățare

- Curățați suprafața exterioară răcită cu o lavetă sau un burete ușor umezite cu o soluție slabă de săpun.
- Din motive de igienă, aparatul trebuie curățat înainte și după utilizare.
- Evitați contactul cu apa al componentelor electrice.
- Scoateți întotdeauna toate piesele atașate înainte de curățare, în caz contrar se va bloca pe ax și va fi dificil de îndepărtat mai târziu.
- Curățați interiorul recipientului cu un detergent neabraziv și clătiți cu apă curată.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu utilizați bureți de sârmă, ustensile metalice sau orice obiecte ascuțite sau tăioase pentru curățare. Nu utilizați benzină sau solvenți!
- Numai bolul de mixare, cârligul de aluat, bătătorul și telul pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Curățarea aparatului trebuie efectuată cel puțin o dată pe zi sau mai frecvent, dacă este necesar.

Procedura de curățare recomandată:

Piese	Cum se curăță	Frecvență
Bol	Folosind un burete sau o cârpă umezită cu săpun delicat și apă, clătiți, dezinfectați și uscați bine.	Curățați după fiecare utilizare
Accesorii (cârlig pentru aluat, bătător și tel)	Spălați manual cu apă și săpun delicat, clătiți, dezinfectați și uscați bine.	Curățați după fiecare utilizare
Protecție vas	Spălați de mână cu un burete sau o cârpă umezită cu apă și săpun delicat, clătiți, dezinfectați și uscați bine.	Curățați după fiecare utilizare
Suprafață exterioară	Ștergeți cu o lavetă umezită curată folosind apă și săpun, clătiți, dezinfectați și uscați. Nu utilizați jet de apă.	De două ori pe săptămână
Ax planetar	Ștergeți cu o lavetă umezită curată folosind apă și săpun, clătiți, dezinfectați și uscați.	Curățați după fiecare utilizare

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidentele grave.
- Dacă vedeți că aparatul nu funcționează corespunzător sau că există o problemă, opriți-l și contactați furnizorul.
- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparații trebuie efectuate de tehnicieni specializați și autorizați sau recomandați de producător.

Transport și depozitare

- Înainte de depozitare, asigurați-vă întotdeauna că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat.
- Nu puneți niciodată obiecte grele pe aparat, deoarece acesta se poate deteriora.
- Nu mutați aparatul în timp ce acesta este în funcțiune. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare când îl deplasați și țineți-l în partea de jos.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, verificați tabelul de mai jos pentru soluție. Dacă în continuare nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul/furnizorul de servicii.

Probleme	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul se oprește în timpul funcționării	Accesorul de lucru este blocat	Scoateți aparatul din priză și verificați dacă există corpuri străine și scoateți-l. Apoi reporniți aparatul după răcirea motorului.
	Problemă la motor sau PCBA	Contactați furnizorul.
Aparatul nu poate începe funcționarea	Accesorul de lucru este blocat	Scoateți aparatul din priză și verificați dacă accesoriul de lucru este blocat de aluat greu
	Aparatul nu este conectat corect la sursa de alimentare principală	Verificați din nou conexiunea de alimentare
	Problemă la motor sau PCBA	Contactați furnizorul.
Zgomot mare în timpul funcționării	Accesoriul de lucru nu este bine asamblat	Scoateți aparatul din priză și verificați din nou dacă accesoriul de lucru este bine asamblat
	Aparatul nu este amplasat pe o suprafață plană de lucru	Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană
	Piese interne rupte	Contactați furnizorul.



Identificarea codului de eroare

Cod de eroare	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E01	S-a stricat sala auto	Contactați furnizorul.
E03	Problemă cu ventilatorul motorului	
E04	Motor mai mic de 300 RPM	
E07	Bolul de amestecare lipsește sau bolul s-a rupt sau bolul nu este blocat în poziția corectă	

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparații gratuite sau înlocuire, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, specificații unde și când a fost achiziționat și includeți dovada achiziționării [de ex. chitanță].

În conformitate cu politica noastră de dezvoltare continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica fără preaviz produsul, ambalajul și specificațiile documentației.

Aruncați și protejați mediul înconjurător



La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați deșeurile de echipamente prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu regulamentele aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipamente la momentul eliminării va ajuta la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestora într-o manieră care protejează sănătatea umană și mediul înconjurător.

Pentru mai multe informații despre locul în care vă puteți lăsa deșeurile pentru reciclare, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică, fie direct, fie printr-un sistem public.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.

-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβάπτιζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΈΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιοσδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από προμηθευτή ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφάλεια, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπαιήματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φις είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανεπεργονοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους απειλητικούς για τη ζωή.
- Συνδέστε το τροφοδοτικό σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή αμέσως σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και φυλάξτε το μακριά από ανοικτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φις.
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιό της.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο [βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.].



- Μην καλύπτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πιδάκας νερού.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 20 cm γύρω από τη συσκευή για εξαερισμό κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξαερισμού στη συσκευή ελεύθερα από εμπόδια.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υπάρχει κίνδυνος εκπομπών σκόνης όταν το αλεύρι φορτωθεί στο μπολ ανάμιξης. Οι παρακάτω μέθοδοι θα ελαχιστοποιήσουν την εκπομπή σκόνης:
 1. Προσεκτικός χειρισμός των προϊόντων που έχουν τοποθετηθεί σε ασκούλα ελαχιστοποιώντας το ύψος πάνω από τη βάση του μπολ από την οποία ρίχνονται.
 2. Χρησιμοποιήστε το κάλυμμα του μπολ για να ελαχιστοποιήσετε τα ανοίγματα μέσα από τα οποία μπορεί να διαφύγει το αλεύρι.
 3. Αρχικά, προσθέστε το νερό και, στη συνέχεια, προσθέστε το αλεύρι στο μπολ ανάμιξης.

GR

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς φορτίο για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Να απενεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ το μηχάνημα και να αποσυνδέετε το τροφοδοτικό πριν αγγίξετε οποιαδήποτε εξαρτήματα του κινητήρα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε οποιαδήποτε ενδοασφάλιση ασφαλείας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Μη φορτώνετε πάρα πολλά συστατικά για να αποτρέψετε την υπερθέρμανση των τροφίμων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗΝ ΑΝΥΨΩΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΗ ΛΑΒΗ.**
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην τοποθετείτε τα χέρια σας στο άνοιγμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αποσυνδέστε την κεντρική παροχή ρεύματος πριν φτάσετε στην πρίζα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κρατάτε ΠΑΝΤΟΤΕ τα χέρια, τα μακριά μαλλιά και τα ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη.
- Όταν φτάνετε ζύμη για όλες τις χρήσεις ή άλλη σκληρή ζύμη, μη χρησιμοποιείτε αλεύρι περισσότερο από 1000g και όχι περισσότερο από 1500g αλεύρι για ζύμη ψωμιού.
- Εάν ζυμώνετε πάνω από το μέγιστο φορτίο, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για περισσότερο από 1 λεπτό, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα εξαρτήματα της συσκευής. Υπερβολικές ποσότητες αλευριού μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση του μπολ, εκπομπή της συσκευής από την επιφάνεια εργασίας, ζημιά σε ορισμένα μέρη, ακόμα και τραυματισμό.
- Διαφορετικές ποσότητες αλευριού διαφέρουν σημαντικά στις ποσότητες του υγρού που απαιτείται και η κολλώδης υφή της ζύμης μπορεί να έχει σημαντική επίδραση στο φορτίο που επιβάλλεται στη συσκευή. Συνιστάται να διατηρείτε τη συσκευή υπό παρατήρηση ενώ αναμειγνύεται η ζύμη. Εάν ακούσετε ότι η συσκευή λειτουργεί με κάποια δυσκολία, απενεργοποιήστε την, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και προχωρήστε την κάθε μισή ξεχωριστά.

- Πριν από τη χρήση, τοποθετήστε το προστατευτικό πιταλίσματος και τη χοάνη στο επάνω μέρος του μπολ ανάμιξης και προσθέστε αλεύρι, νερό ή άλλα συστατικά μόνο μέσω της χοάνης.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και σε εμπορικές επιχειρήσεις, όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για την ανάμιξη, ζύμωση και γαλακτωματοποίηση/χτύπημα προϊόντων τροφίμων που λειτουργούν στη βιομηχανία τροφίμων και στα καταστήματα. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή ταξινομείται ως προστασία κατηγορίας Ι και πρέπει να συνδεθεί σε προστατευτική γείωση. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα.

Αυτή η συσκευή διαθέτει καλώδιο ρεύματος με βύσμα γείωσης ή ηλεκτρικές συνδέσεις με καλώδιο γείωσης. Οι συνδέσεις πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες και γειωμένες.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3)

1. Ένδειξη ταχύτητας
 - a. Όταν ο αριθμός στο περιστροφικό κουμπί είναι ευθυγραμμισμένος με την ένδειξη ταχύτητας, υποδεικνύει την ταχύτητα λειτουργίας, αλλά με τον έλεγχο του κουμπιού λειτουργίας, εάν η επιλεγμένη ταχύτητα είναι υψηλότερη από το όριο του κουμπιού λειτουργίας, η πραγματική ταχύτητα λειτουργίας είναι η υψηλότερη ταχύτητα του κουμπιού λειτουργίας.
2. Περίβλημα
3. Διακόπτης (Έλεγχος ταχύτητας)
4. Διακόπτης ON/OFF
5. Πίνακας ελέγχου
6. Λαβή
7. Κάλυμμα πιταλίσματος μπολ
8. Μπολ
9. Κουμπί ανύψωσης κεφαλής
 - a. Ανύψωση: Πιέστε προς τα κάτω το κεφάλι και, στη συνέχεια, πιέστε παροτεταμένα αυτό το κουμπί. Παραδώστε το από το κεφάλι.
 - b. Πατώντας προς τα κάτω: Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί, κατεβάστε την κεφαλή μέχρι η ασφάλεια να εξαχθεί πλήρως προς τα έξω.
10. Κάθισμα με μπολ
11. Πόδια αναρρόφησης
12. Σύνδεσμος μονάδας μετάδοσης κίνησης

Ανταλλακτικά ή αξεσουάρ

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

13. Άγκιστρο ζύμης
14. Αναδευτήρας
15. Χτύπημα αυγών
16. Αναδευτήρας με ξύστρα σιλικόνης



Πίνακας ελέγχου

(Εικ. 3 στη σελίδα 4)

- 17. Προβολή ώρας
- 18. Κουμπί ρύθμισης ώρας
- 19. Αργή ανάμιξη (Ταχύτητα 1-4)
- 20. Κανονική ανάμιξη (Ταχύτητα 1-6)
- 21. Μαλακή ανάμιξη (ταχύτητα 1-9)
- 22. Γρήγορη ανάμιξη (Ταχύτητα 1-11)
- 23. Κουμπί παύσης/επανεκκίνησης

Διάγραμμα κυκλώματος

(Εικ. 4 στη σελίδα 4)

- A. Διακόπτης ανύψωσης τμήματος πλάτης
- B. Ρελέ
- C. Στοιβα γέφυρας
- D. PTC
- E. Κινητήρας
- F. Βοηθητική τροφοδοσία 12V
- G. MCU
- H. Διακόπτης
- I. MOS
- J. Διακόπτης ανίχνευσης μπολ
- K. Διακόπτης ανίχνευσης μπολ
- L. Οθόνη

Αναπτυγμένο διάγραμμα με λίστα εξαρτημάτων

(Εικ. 5 στη σελίδα 5-7)

Αρ. εξαρτή-ματος	Όνομα εξαρτήματος	Ποσότητα
1-1	Λαβή	1
1-2	Πιέστε το μπλοκ	1
1-3	Πιέστε το μπλοκ	1
1-5	Ροδέλα	2
1-6	Άξονας βίδας	2
1-4	Κάλυμμα	1
2	Βίδα	17
3	Πίσω κάλυμμα	1
4	Μπροστινό κάλυμμα	1
5	Καλώδιο γείωσης	1
6	Στήριγμα	7
7	Άξονας βίδας	9
8	Πίσω διακοσμητική ταινία	1
9	Καλωδίωση	1
10	Καλώδιο γείωσης	1
11-1	Βίδα	3
11-2	Οθόνη	1
11-3	Κάλυμμα οθόνης προβολής	1
11-4	Αυτοκόλλητο	1
11-5	Κάλυμμα	1

11-6	Διακοσμητικό δακτυλίδι οθόνης	1
12	Άξονας βίδας	8
13	Ροδέλα	8
14	Εξαρτήματα κιβωτίου ταχυτή-των (συμπεριλαμβανομένου του κινητήρα και του μόντα)	1
15	Δακτύλιος στεγανοποίησης	1
16	Ροδέλα	6
17	Άξονας βίδας	4
18	Άνω κέλυφος	1
19	Άξονας	1
20	Καπάκι μπολ	1
22	Ροδέλα	2
23	Βίδα	2
21	Συγκρότημα καλύμματος	1
21-1	Βραχίονας διακόπτη	1
21-2	Ανοιξιότικη	1
21-3	Διακόπτης ανύψωσης τμήματος πλάτης	1
21-4	Σκανδάλη	1
21-5	Κάλυμμα μονάδας	1
21-6	Βίδα	2
24	Οδηγός ράγα	1
25	Δακτύλιος στεγανοποίησης	1
26	Άξονας βίδας	2
27-1	Αδιάβροχο κάλυμμα	1
27-2	Βίδα	2
27-3	Πίνακας ελέγχου	1
27-4	Σκανδάλη	1
27-5	Βραχίονας πλακέτας περι-στρεφόμενου κουμπιού	1
28	Κάλυμμα ενδεικτικής λυχνίας	1
29	Βίδα	3
30-1	Βίδα	3
30-2	Επένδυση κουμπιού	1
30-3	Κουμπί	1
31	Καλωδίωση	1
32	Πείρος	1
33	Μπλοκ αριστερού ορίου	1
34	Μπλοκ δεξιού ορίου	1
35	Βάση	1
36	Βίδα	4
37	Βάση μπολ	1



38	Περιστρεφόμενος βραχίονας άξονα	1
39	Ελατήριο στρέψης	1
40	Άξονας	1
41	Στήριγμα Hall	2
42	PCB αίσθησης	2
43	Βίδα	1
44	Βίδα	2
45	Έναφαιρο ρουλεμάν	2
46	Άξονας	1
47	Ανοιξιάτικη	1
48	Κουμπί	1
49	Κυκλοφορία	1
50	Μπλοκ πίεσης βάσης	2
51	Αδιάβροχο φύλλο	1
52	Βίδα	1
53	Γραμμή σύνδεσης	1
54	Βίδα	1
55	Πίνακας ισχύος	1
56	Βραχίονας πλακέτας τροφοδοσίας	1
57	Καλώδιο ρεύματος	1
58	Βίδα	2

59	Απορροφητήρας αερισμού	1
60	Ανεμιστήρας	1
61	Διακόπτης	1
62	Κάτω κάλυμμα	1
63	Πόδι	2
64	Πόδι	3
65-1	Άξονας	1
65-2	Παξιμάδι	1
65-3	Κάλυμμα	1
65-4	Άγκιστρο ζύμης	1
66-1	Άξονας	1
66-2	Παξιμάδι	1
66-3	Αναδευτήρας	1
67-1	Άξονας	1
67-2	Παξιμάδι	1
67-3	Κάλυμμα	1
67-4	Συγκρότημα αναδευτήρα	1
68	Μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι	1
69-1	Άξονας	1
69-2	Παξιμάδι	1
69-3	Αναδευτήρας	1

Συνδυασμοί λειτουργίας

Λειτουργία	Τρόπος λειτουργίας	Εργαλείο	Χωρητικότητα	Ταχύτητα	Χρόνος λειτουργίας
Ζύμη για όλες τις χρήσεις	Αργή ανάμιξη	Άγκιστρο ζύμης	Όχι περισσότερο από 1000g τέσσερα	1-3	1-5 λεπτά
Μαλακή ζύμη με αλεύρι ψωμιού	Αργή ανάμιξη	Άγκιστρο ζύμης	Όχι περισσότερο από 1500g τέσσερα	1-4	5-15 λεπτά
Ανακατέψτε τα κολλώδη ζυμαρικά, τα σιρόπια, τα γλυκά, τις πατάτες, τα καρύδια, τα λαχανικά και τα φρούτα	Αργή ανάμιξη	Αναδευτήρας	Όχι περισσότερα από 1500 g	1-4	1-5 λεπτά
Ανακατέψτε τα ζυμαρικά που κολλάνε στη μέση. Σιρόπια όπως μπισκότα, ζάχαρη και βούτυρο	Κανονική ανάμιξη	Αναδευτήρας	Όχι περισσότερα από 1500 g	1-6	1-5 λεπτά
Ανακατέψτε τα ζυμαρικά που κολλάνε στη μέση, τα σιρόπια όπως τα μπισκότα, το ζάχαρη και το μαλακό βούτυρο	Κανονική ανάμιξη	Αναδευτήρας αλκόνης	Όχι περισσότερα από 1000 g	1-6	1-5 λεπτά
Για μεγάλη ποσότητα κρέμας, ασπράδι αυγού, βουτύρου κ.λπ.	Μαλακή ανάμιξη	Χτύπημα αυγών	Κρέμα: 1500mL Λευκό αυγό: 700 g Βούτυρο απαλότητας: 500g	1-9	1-5 λεπτά
Για μέτρια κρέμα, ασπράδι αυγού	Γρήγορη ανάμιξη	Χτύπημα αυγών	Κρέμα: 1500mL Λευκό αυγό: 700 g	1-11	1-5 λεπτά

Προφυλάξεις

- Ο χειρισμός της συσκευής θα πρέπει να γίνεται μόνο από άτομα με υψηλά προσόντα που ακολουθούν τα μέτρα ασφαλείας που

περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.

- Σε περίπτωση περιστροφής του προσωπικού, η εκπαίδευση θα πρέπει να παρέχεται εκ των προτέρων.



- Η συσκευή διαθέτει διατάξεις ασφαλείας σε επικίνδυνα σημεία. Ωστόσο, συνιστάται να μην αγγίζετε τη λεπίδα και τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Πριν ξεκινήσετε τις εργασίες συντήρησης, αποσυνδέστε το από την παροχή ρεύματος.
- Να αξιολογείτε προσεκτικά τους υπολειπόμενους κινδύνους όταν αφαιρούνται οι προστατευτικές διατάξεις για τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση απαιτούν μεγάλη συγκέντρωση.
- Είναι απολύτως απαραίτητος ο τακτικός έλεγχος του καλωδίου τροφοδοσίας. Ένα φθαρμένο ή κατεστραμμένο καλώδιο μπορεί να εκθέσει τους χρήστες σε μεγάλο κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Εάν η συσκευή παρουσιάζει ανωμαλίες, μην τη χρησιμοποιήσετε και μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε: επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή άλλα προϊόντα εκτός από τρόφιμα.
- Μην φοράτε φαρδιά ρούχα όπως κασκόλ, κ.λπ. και τα μακριά μαλλιά πρέπει να είναι δεμένα και να παραμένουν μακριά από τα κινούμενα μέρη.

Ο κατασκευαστής ή/και ο πωλητής δεν ευθύνονται στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- εάν ο χειρισμός της συσκευής έγινε από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό,
- εάν ορισμένα εξαρτήματα έχουν αντικατασταθεί με μη γνήσια ανταλλακτικά,
- εάν οι οδηγίες που περιλαμβάνονται στο παρόν εγχειρίδιο δεν ακολουθούνται με ακρίβεια,
- εάν ο κόπτης δεν έχει καθαριστεί και λιπανθεί με τα σωστά προϊόντα.

Εγκατεστημένο σύστημα ασφαλείας

Μηχανικό σύστημα ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει 2 διακόπτες ασφαλείας. Η εκκίνηση του μηχανήματος πρέπει να γίνεται μόνο με όλους τους διακόπτες ασφαλείας στις σωστές θέσεις:

- Διακόπτης ασφαλείας θέσης μολ: Το μηχάνημα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόλις το μολ τοποθετηθεί στη σωστή θέση.
- Ανύψωση διακόπτη ασφαλείας: Το μηχάνημα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν η κεφαλή του αναμικτήρα είναι ασφαλισμένη στη θέση λειτουργίας.

Παρόλο που οι συσκευές με έκδοση CE διαθέτουν ηλεκτρικές και μηχανικές προστασίες (όταν η συσκευή λειτουργεί και για εργασίες συντήρησης και καθαρισμού), εξακολουθούν να υπάρχουν ΚΑΤ' ΟΙΚΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟΙ που δεν μπορούν να εξαλειφθούν εντελώς. Αυτοί οι κίνδυνοι καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο στην ενότητα «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! / ΚΙΝΔΥΝΟΣ! / ΠΡΟΣΟΧΗ! ». Τα κινούμενα μέρη του μηχανήματος μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς.

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλη την προστατευτική συσκευασία και τη περιτύλιγμα.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση και με όλα τα παρελκόμενα. Σε περίπτωση στελούς ή κατεστραμμένης παράδοσης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή. Σε αυτή την περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή πριν από τη χρήση (βλ. ==> Καθαρισμός και συντήρηση).

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία είναι ασφαλή για πιτοίλιες νερού.
- Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει ελαφριά οσμή κατά τη διάρκεια των πρώτων λίγων χρήσεων. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος ή κινδύνου. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.

Εγκατάσταση ή συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση

(Εικ. 6 στη σελίδα 8)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το ύψος του αγκίστρου έχει προσαρμοστεί καλά και δεν απαιτεί περαιτέρω ανθρώπινη ρύθμιση.

1. Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής και ανασπώστε την κεφαλή.
2. Ευθυγραμμίστε τον άξονα του επιθυμητού παρελκόμενου με την εγκοπή και τοποθετήστε τον μέσα στο σύνδεσμο μετάδοσης κίνησης.
3. Σηρώστε δυνατά τον άξονα του αξεσουάρ ανάποδα και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα και μετά κόμπαρε καλά μέσα στη συσκευή.
4. Τοποθετήστε το μολ ανάμειξης στο κάθισμα του μολ και ασφαλίστε το. Υπάρχει ένα εικονίδιο στο μολ, το οποίο πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το εικονίδιο ξεκλειδώματος στη βάση.
(Ξεκλειδώμα θέσης για το μολ, ανατρέξτε στη σελίδα 8, εικόνα 4Α)
(η θέση ασφάλισης για το δοχείο αναφέρεται στη σελίδα 8, εικόνα 4Β)
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Η εικόνα 4Β είναι η ΜΟΝΟ σωστή θέση για να κλειδώσετε το μολ
5. Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής και τραβήξτε προς τα κάτω την κεφαλή.
6. Όλα είναι σωστά ρυθμισμένα. Συνδέστε το στην παροχή ρεύματος και το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση.
7. Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Ανασπώστε τη χοάνη.
8. Κρατήστε τις λαβές του μολ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε από το κάθισμα του μολ.
9. Κρατήστε το κάλυμμα του παρελκόμενου, πιέστε το ανάποδα και περιστρέψτε το δεξιόστροφα, κατόπιν απελευθερώστε το από την εγκοπή.
10. Αφαιρέστε το παρελκόμενο και καθαρίστε το.

Οδηγίες λειτουργίας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν είναι δύσκολο να αφαιρέσετε το εξάρτημα ή χαράξει το μολ, θέστε σε λειτουργία το μηχάνημα χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το αξεσουάρ να μετακινηθεί στην μπροστινή πλευρά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν από τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή και το προσάρτημα έχουν ασφαλίσει καλά. Το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής προεξέχει πλήρως.

- Πιέστε προς τα κάτω την κεφαλή, στη συνέχεια πιέστε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής με το ένα χέρι και ανασπώστε την κεφαλή με το άλλο χέρι.
- Συναρμολογήστε το επιθυμητό εξάρτημα, το δοχείο και το κά-

GR



λυμμα του δοχείου (Βλ. == > Εγκατάσταση ή συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση (Βήματα 2 & 3)).

- Πατήστε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής, τραβήξτε την ανυψωμένη κεφαλή προς τα κάτω, στη συνέχεια πιέστε προς τα κάτω την κεφαλή, όταν το κουμπί εξαχθεί πλήρως προς τα έξω και στη συνέχεια η κεφαλή είναι καλά ασφαλισμένη.
 - Πρώτα πιέστε το αντίστοιχο κουμπί λειτουργίας που απαιτείται.
 - Περιστρέψτε το κουμπί στην αντίστοιχη ταχύτητα. Όταν ο αριθμός στο περιστροφικό κουμπί είναι ευθυγραμμισμένος με την ένδειξη ταχύτητας, υποδεικνύει την ταχύτητα λειτουργίας. Εάν η επιλεγμένη ταχύτητα είναι υψηλότερη από το όριο του κουμπιού λειτουργίας, η πραγματική ταχύτητα λειτουργίας είναι η υψηλότερη ταχύτητα του κουμπιού λειτουργίας. Εάν περιστρέψετε το περιστροφικό κουμπί απευθείας χωρίς να επιλέξετε τη λειτουργία, η συσκευή μεταβαίνει από προεπιλογή στη λειτουργία «Αργή ανάμιξη».
 - Κατά τη λειτουργία της συσκευής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη για την καταγραφή του χρόνου εργασίας και για τον ρυθμισμένο χρόνο αντίστροφης μέτρησης.
 - Αφού επιλέξετε τη λειτουργία και την ταχύτητα, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να καταγράφει τον χρόνο και η συσκευή σταματά αυτόματα να λειτουργεί μετά από 60 λεπτά. Για να ενεργοποιηθεί ξανά η συσκευή, περιστρέψτε τον διακόπτη στην ταχύτητα 0 και επαναλάβετε τη διαδικασία.
 - Για να ρυθμίσετε τον χρόνο αντίστροφης μέτρησης (μέγιστο 60 λεπτά): μετά την επιλογή της λειτουργίας, πατήστε το κουμπί ρύθμισης χρόνου - ο χρόνος αυξάνεται/μειώνεται κατά 30 δευτερόλεπτα (πατώντας χωρίς απελευθέρωση, ο χρόνος θα αλλάξει ταχύτερα). Στη συνέχεια, επιλέξτε την ταχύτητα περιστρέφοντας τον διακόπτη. Η συσκευή σταματά να λειτουργεί αυτόματα όταν ο χρονοδιακόπτης δείξει 00:00.
 - Για παύση της διαδικασίας που εκτελείται, πατήστε το κουμπί Παύση/Επανεκκίνηση. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, πατήστε ξανά το κουμπί για 2 δευτερόλεπτα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, εάν πρέπει να ελέγξετε την κατάσταση της ζύμης ή άλλων υλικών, πριν μπορέσετε να φτάσετε στη θέση λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή, τραβήξτε έξω το καλώδιο τροφοδοσίας και, στη συνέχεια, σπώστε την κεφαλή.

Συμβουλές λειτουργίας

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Άγκιστρο ζύμης: χρησιμοποιήστε το μόνο για ζύμωμα.
- Αναδευτήρας: Χρησιμοποιείται για την παρασκευή κέικ, μπισκότων, γλυκών, άχνη, γεμιμάτων, εισπνοών και πουρέ πατάτας.
- Χτύπημα αυγού: Για αυγά, κρέμα, μίγματα, σφουγγάρια χωρίς λιπαρά, μαρέγκες, cheesecake, μους, σουφλέ.
- Κατά διαστήματα σταματάτε τη συσκευή και ξύνετε το μείγμα από τον γόντζο ζύμης.
- Τα συστατικά αναμειγνύονται καλύτερα αν βάλετε πρώτα το υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι αυγών για βαριά μίγματα (π.χ. κρεστικά λίπη και κύβους ζάχαρης), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο χτυπητήρι αυγών.

Ο παρακάτω πίνακας είναι απλώς μια αναφορά σχετικά με τη μέγιστη ποσότητα για την παρασκευή των διαφορετικών τροφίμων. Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που επηρεάζουν τον τύπο του αλευριού, τη θερμοκρασία του νερού κ.λπ.

Προϊόν	Προσάρτημα	Μέγιστη ποσότητα	
Λευκό αυγό	Χτύπημα	700 g	
Πατάτα	Επίπεδος αναδευτήρας	1.500 g	
Μαρέγκα (Ποσότητα νερού)	Χτύπημα	1 λίτρο	
Μπαταρίες βάφλας ή τηγανίτες	Επίπεδος αναδευτήρας	2 λίτρα	
Παγιευμένη κρέμα	Χτύπημα	3 λίτρα	
Ζύμη πίτσας (Μεσαία, 50% νερό)	Άγκιστρο ζύμης, ταχύτητα (1)	1.500 g	
Ζύμη πίτσας (Πυκνή, 60% νερό)	Άγκιστρο ζύμης, ταχύτητα (1)	2.000 g	
Τούρτα με σφουγγαρόρικα	Χτύπημα, ταχύτητα (1)	1.000 g	
Βήχας πίτας	Επίπεδος αναδευτήρας, ταχύτητα (1)	1.500 g	
Βήχας ψωμιού ή ρολού (Ψωτεινό/Μεσαίο, 60% νερό)	Άγκιστρο ζύμης, ταχύτητα (1)	Νερό 500g	Αλεύρι 800g

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύχετε πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε πιδακά νερού ή ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό και μην σπρώχνετε τη συσκευή κάτω από το νερό, καθώς τα εξαρτήματα θα βραχούν και μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες συνθήκες.
- Τα υπολείμματα τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται και να αφαιρούνται τακτικά από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί σωστά, θα μειώσει τη διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την ψυχρή εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγαρί ελαφρώς νοτισμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή του νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Αφαιρείτε πάντα όλα τα προσάρτηματα πριν από τον καθαρισμό, διαφορετικά θα κολλήσουν στον άξονα και θα είναι δύσκολο να αφαιρεθούν αργότερα.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του δοχείου με μη αποξεστικό απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλουρα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Μόνο το μολο ανάμιξης, ο γόντζος ζύμης, ο αναδευτήρας και ο αναδευτήρας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Ο καθαρισμός της συσκευής πρέπει να εκτελείται τουλάχιστον μία φορά την ημέρα ή συχνότερα, εάν είναι απαραίτητο.



Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού:

Εξαρτήματα	Πώς να καθαρίζετε	Συχνότητα
Μπολ	Χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή νωπό πανί με ήπιο σαπούνι και νερό, ξεπλύνετε, απολυμάνετε και στεγνώστε καλά.	Καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση
Προσαρτήματα (άγκιστρο ζύμης, αναδευτήρας και αναδευτήρας)	Πλύνετε στο χέρι χρησιμοποιώντας ήπιο σαπούνι και νερό, ξεπλύνετε, απολυμάνετε και στεγνώστε καλά.	Καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση
Προστατευτικό μπολ	Πλύνετε στο χέρι χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή νωπό πανί με ήπιο σαπούνι και νερό, ξεπλύνετε, απολυμάνετε και στεγνώστε καλά.	Καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση
Εξωτερική επιφάνεια	Σκουπίστε με ένα καθαρό, υγρό πανί χρησιμοποιώντας σαπούνι και νερό, ξεπλύνετε, απολυμάνετε και στεγνώστε. Μην χρησιμοποιείτε πίδακα νερού.	Δύο φορές την εβδομάδα
Πλανητικός άξονας	Σκουπίστε με ένα καθαρό, υγρό πανί χρησιμοποιώντας σαπούνι και νερό, ξεπλύνετε, απολυμάνετε και στεγνώστε.	Καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση

Συντήρηση

- Ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία της συσκευής για την αποφυγή σοβαρών ατυχημάτων.
- Εάν διαπιστώσετε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε, απενεργοποιήστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένους και εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή να συνιστώνται από τον κατασκευαστή.

Μεταφορά και αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, να βεβαιώνετε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυώσει εντελώς.
- Φυλάσσετε τη συσκευή σε δροσερό, καθαρό και στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά σε αυτήν.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν τη μετακινείτε και κρατήστε την στο κάτω μέρος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για το διάλυμα. Εάν εξοικονομείτε να μην μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάρχο υπηρεσιών.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή σταματά κατά τη λειτουργία	Το βοηθητικό πρόγραμμα εργασίας έχει κολλήσει	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχει ξένη ύλη και αφαιρέστε την. Στη συνέχεια, επανεκκινήστε τη συσκευή μετά την ψύξη του κινητήρα.
	Πρόβλημα με τον κινητήρα ή το PCBA	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει τη λειτουργία	Το βοηθητικό πρόγραμμα εργασίας έχει κολλήσει	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και ελέγξτε αν το βοηθητικό εξάρτημα εργασίας κολλάει από βαριά ζύμη
	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί σωστά στην κεντρική παροχή ρεύματος	Ελέγξτε ξανά τη σύνδεση τροφοδοσίας
	Πρόβλημα με τον κινητήρα ή το PCBA	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
Μεγάλος θόρυβος κατά τη λειτουργία	Το βοηθητικό σύστημα εργασίας δεν είναι καλά συναρμολογημένο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και ελέγξτε ξανά εάν η εργασία είναι καλά συναρμολογημένη
	Η συσκευή δεν τοποθετείται σε επίπεδη επιφάνεια εργασίας	Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια εργασίας
	Σπασμένα εσωτερικά εξαρτήματα	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

Ταυτοποίηση κωδικού σφάλματος

Κωδικός σφάλματος	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E01	Έσπασε η αίσουσα του κινητήρα	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E03	Πρόβλημα με τον ανεμιστήρα του κινητήρα	
E04	Κινητήρας χαμηλότερος από 300 σ.α.λ.	
E07	Το μπολ ανόμιξης λείπει ή ο διάδρομος έσπασε ή το μπολ δεν είναι κλειδωμένο στη σωστή θέση	

Εγγύηση

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και παρουσιάζεται εντός ενός έτους μετά την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, με την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε κατάχρηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε αγοράστηκε.



κε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάζουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον



Κατά τον παρορισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντ' αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντας τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com

HRVATSKI

Poštovani korisniče,

Hvala vam što ste kupili ovaj HENDI uređaj. Pažljivo pročitatite ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve upradnje i uporabe uređaja.

Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.
- **OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!** Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.
- **NIKADA NEMOJTE KORISTITI OŠTEĆENI UREĐAJ!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.
- **UPOZORENJE!** Prilikom postavljanja uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.
- **UPOZORENJE!** Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.

- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašteni tehničar. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.
- Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.
- Pazite da kabel ne dođe u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.
- Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.
- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.
- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte stavljati uređaj na grijaći predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.
- **UPOZORENJE!** Postoji opasnost od emisija prašine kada se brašno umetne u posudu za miješanje. Sljedeće metode smanjit će emisiju prašine:
 1. Pažljivo rukovanje proizvodima s vrećicama minimiziranjem visine iznad baze posude s koje se ulijevaju.
 2. Koristite poklopac posude kako biste smanjili otvore kroz koje može izaći brašno.
 3. Prvo dodajte vodu, a zatim dodajte brašno u posudu za miješanje.

Posebne sigurnosne upute

- Ne koristite uređaj bez tereta kako biste spriječili pregrijavanje.
- **OPREZ!** UVIJEK isključite stroj i iskopčajte napajanje prije dodirivanja bilo kakvih dijelova za motor.
- **UPOZORENJE!** Ne pokušavajte zaobići sigurnosnu blokadu.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slične kvalificirane osobe



kako bi se izbjegla opasnost.

- Nemojte stavljati previše sastojaka kako biste spriječili prelijevanje prehrambenih proizvoda.
- **UPOZORENJE! NEMOJTE PODIZATI UREĐAJ ZA RUČKU.**
-  **UPOZORENJE!** Ne stavljajte ruke u otvor tijekom rada. Odspojite glavno napajanje prije nego što uđete.
- **UPOZORENJE!** Uvijek držite ruke, dugu kosu i odjeću podalje od pokretnih dijelova.
- Prilikom izrade višenamjenskog tijesta ili drugog teškog tijesta nemojte koristiti brašno više od 1000 g i ne više od 1500 g brašna za tijesto od kruha.
- Ako želite gurnuti preko maksimalnog punjenja, ne koristite uređaj dulje od 1 minute jer to može uzrokovati oštećenje dijelova uređaja. Prekomjerne količine brašna mogu uzrokovati prelijevanje posude, ispušćenje uređaja s radne površine, oštećenje nekih dijelova, pa čak i tjelesne ozljede.
- Različite serije brašna znatno se razlikuju u količinama potrebne tekućine, a ljepljivost tijesta može imati značajan učinak na punjenje koje se stavlja na uređaj. Savjetujemo vam da uređaj držite u promatranju dok se tijesto miješa. Ako čujete da uređaj radi s nekim poteškoćama, isključite ga, uklonite polovicu tijesta i nastavite svake polovice zasebno.
- Prije uporabe stavite zaštitu od prskanja i žlijeb na vrh posude za miješanje i dodajte brašno, vodu ili druge sastojke samo kroz žlijeb.

Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je za komercijalne primjene, primjerice u kuhinjama restorana, kantinama, bolnicama i komercijalnim poduzećima kao što su pekare, butherije itd., ali ne i za kontinuiranu masovnu proizvodnju hrane.
- Uređaj je namijenjen za miješanje, prigušivanje i emulgiranje prehrambenih proizvoda koji se koriste u prehrambenoj industriji i trgovinama. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili tjelesnih ozljeda.
- Uporaba uređaja u bilo koju drugu svrhu smatrat će se zlouporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za nepropisnu uporabu uređaja.

Instalacija za uzemljenje

Ovaj je uređaj klasificiran kao razred zaštite I i mora biti spojen na zaštitno uzemljenje. Uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara pružanjem žice za izlaz električne struje.

Ovaj uređaj opremljen je kabelom za napajanje s utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima sa žicom za uzemljenje. Priključci moraju biti pravilno montirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Sl. 1 na stranici 3)

1. Indikator brzine
 - a. Kada je broj na okretnom prekidaču poravnat s indikatorom brzine, on pokazuje brzinu rada, ali s kontrolom funkcijskog gumba, ako je odabrana brzina veća od ograničenja funkcijskog gumba, stvarna brzina rada je najveća brzina funkcijskog gumba.
2. Kućište
3. Gumb (kontrola brzine)
4. Prekidač za uključivanje/isključivanje
5. Upravljačka ploča
6. Ručka

7. Poklopac za prskanje posude
8. Bowla
9. Gumb za podizanje glave
 - a. Podizanje: Pritisnite prema dolje glavu, a zatim pritisnite i držite ovu tipku. Rukom od glave.
 - b. Pritiskanje prema dolje: Pritisnite i držite gumb, spustite glavu dok se brava potpuno ne izbaci prema van.
10. Bowl sjedalo
11. Usisne nožice
12. Pogonski priključak

Rezervni dijelovi ili pribor

(Sl. 2 na stranici 3)

13. Gruba kuka
14. Pečnica
15. Jaja zviždača
16. Peč sa silikonskim strugačem

Upravljačka ploča

(Sl. 3 na stranici 4)

17. Prikaz vremena
18. Tipka za postavljanje vremena
19. sporo miješanje (brzina 1 – 4)
20. Normalno miješanje (brzina 1-6)
21. Nježno miješanje (brzina 1-9)
22. Brzo miješanje (brzina 1-11)
23. Tipka za pauzu/ponovno pokretanje

Dijagram kruga

(Sl. 4 na stranici 4)

- A. Prekidač za podizanje
- B. Relej
- C. Bridge pile
- D. PTC
- E. Motor
- F. Pomoćno napajanje od 12V
- G. MCU
- H. Prekidač gumba
- I. MOS
- J. Prekidač detekcije posude
- K. Prekidač detekcije posude
- L. Zaslon

Eksplodirani dijagram s popisom dijelova

(Sl. 5 na stranici 5-7)

Dio br.	Naziv dijela	Količina
1-1	Ručka	1
1-2	Pritisnite blok	1
1-3	Pritisnite blok	1
1-5	Umetak	2
1-6	Vijak u obliku vijka	2
1-4	Poklopac	1
2	Vijak	17
3	Stražnji poklopac	1
4	Prednji poklopac	1



5	Žica za uzemljenje	1
6	Brтва	7
7	Vijak u obliku vijka	9
8	Stražnja ukrasna traka	1
9	Wiring	1
10	Žica za uzemljenje	1
11-1	Vijak	3
11-2	Ploča zaslona	1
11-3	Poklopac zaslona zaslona za prikaz	1
11-4	Naljepnica	1
11-5	Poklopac	1
11-6	Prsten za dekoraciju zaslona zaslona	1
12	Vijak u obliku vijka	8
13	Umetak	8
14	Komponente mjenjača (uključujući motor i remen)	1
15	Prsten brtve	1
16	Umetak	6
17	Vijak u obliku vijka	4
18	Gornja školjka	1
19	Osovina	1
20	Poklopac posude	1
22	Umetak	2
23	Vijak	2
21	Sklop poklopca	1
21-1	Nosač prekidača	1
21-2	Proljeće	1
21-3	Prekidač za podizanje glave	1
21-4	Okidač	1
21-5	Poklopac jedinice	1
21-6	Vijak	2
24	Vodilica	1
25	Prsten brtve	1
26	Vijak u obliku vijka	2
27-1	Vodootporni poklopac	1
27-2	Vijak	2
27-3	Upravljačka ploča	1
27-4	Okidač	1
27-5	Nosač ploče s gumbom	1
28	Poklopac svjetla indikatora	1
29	Vijak	3

30-1	Vijak	3
30-2	Podstava gumba	1
30-3	Gumb	1
31	Wiring	1
32	Pin	1
33	lijevi granični blok	1
34	Desni blok ograničenja	1
35	Baza	1
36	Vijak	4
37	Držač posude	1
38	Rotirajući nosač osovine	1
39	Torzijsko proljeće	1
40	Osovina	1
41	Nosač dvorane	2
42	PCB dvorane	2
43	Vijak	1
44	Vijak	2
45	Kugličasti ležaj	2
46	Osovina	1
47	Proljeće	1
48	Gumb	1
49	Circlip	1
50	Osnovni tlačni blok	2
51	Vodootporan list	1
52	Vijak	1
53	Spojna linija	1
54	Vijak	1
55	Ploča napajanja	1
56	Nosač ploče napajanja	1
57	Kabel za napajanje	1
58	Vijak	2
59	Poklopac ventilacije	1
60	Ventilator	1
61	Prekidač	1
62	Donji poklopac	1
63	Noge	2
64	Noge	3
65-1	Osovina	1
65-2	Matica	1
65-3	Poklopac	1
65-4	Gruba kuka	1

66-1	Osovina	1
66-2	Matica	1
66-3	Pečenica	1
67-1	Osovina	1
67-2	Matica	1
67-3	Poklopac	1

67-4	Sklop Whiska	1
68	Posuda od nehrđajućeg čelika	1
69-1	Osovina	1
69-2	Matica	1
69-3	Pečenica	1

Radne kombinacije

Funkcija	Način rada	Alat	Kapacitet	Brzina	Vrijeme rada
Cjelokupno tijesto	sporo miješanje	Gruba kuka	Ne više od 1000 g četiri	1-3	1 – 5 minuta
Kruh od brašna mekano tijesto	sporo miješanje	Gruba kuka	Ne više od 1500 g četiri	1-4	5 – 15 minuta
Pomiješajte ljepljivu tjesteninu, sirup, kandže, krumpir, kikiriki, povrće i voće	sporo miješanje	Pečenica	Ne više od 1500 g	1-4	1 – 5 min.
Pomiješajte srednje ljepljivu tjesteninu. sirupi poput kolačića, šećera i maslaca	Normalno miješanje	Pečenica	Ne više od 1500 g	1-6	1 – 5 min.
Pomiješajte srednje ljepljivu tjesteninu, sirupe poput kolačića, šećera i omekšanog maslaca	Normalno miješanje	Silikonska kuglica	Ne više od 1000 g	1-6	1 – 5 min.
Za veliku količinu kreme, bijele jaje, kolača itd.	Nježno miješanje	Jaja zviždača	Krema: 1500mL Bijelo jaje: 700 g Omekšavajući maslac: 500 g	1-9	1 – 5 min.
Za umjerenu kremu, jaje bijela	Brzo miješanje	Jaja zviždača	Krema: 1500mL Bijelo jaje: 700 g	1-11	1 – 5 min.

Mjere opreza

- Uređajem smiju rukovati samo visokokvalificirane osobe koje se pridržavaju sigurnosnih mjera opisanih u ovom priručniku.
- U slučaju rotacije osoblja, potrebno je unaprijed provesti obuku.
- Uređaj je opremljen sigurnosnim uređajima na opasnim mjestima. Međutim, preporučuje se da ne dodirujete oštricu i pokretne komponente.
- Prije početka radova održavanja, iskopčajte ga iz napajanja.
- Pažljivo procijenite preostale rizike prilikom uklanjanja zaštitnih uređaja radi čišćenja i održavanja.
- Čišćenje i održavanje zahtijevaju veliku koncentraciju.
- Apsolutno je potrebna redovita kontrola kabela za napajanje. Krhki ili oštećeni kabel može korisnike izložiti velikom riziku od strujnog udara.
- Ako uređaj pokazuje nepravilnosti, nemojte ga koristiti ili ga pokušavati popraviti: obratite se dobavljaču.
- Nemojte koristiti uređaj za zamrznute namirnice ili bilo koje druge proizvode osim hrane.
- Nemojte nositi široku odjeću kao što su šalovi, itd. i dugu kosu treba vezati i držati podalje od pokretnih dijelova.

Proizvođač i/ili prodavatelj nisu odgovorni u sljedećim slučajevima:

- ako uređajem rukuje neovlašteno osoblje;
- ako su neki dijelovi zamijenjeni neoriginalnim rezervnim di-

jelovima;

- ako se upute navedene u ovom priručniku ne slijede točno;
- ako rezač nije očišćen i nauljen odgovarajućim proizvodima.

Sigurnosni sustav instaliran

Mehanički sigurnosni sustav

Uređaj je opremljen s 2 sigurnosna prekidača. Stroj se pokreće samo sa svim sigurnosnim prekidačima koji su u odgovarajućim položajima:

- Sigurnosni prekidač položaja posude: Stroj se može pokrenuti kada se zdjela postavi u ispravan položaj.
- Sigurnosni prekidač za podizanje: Stroj se može pokrenuti tek kada se glava miješalice zaključa u radnom položaju.

Iako su uređaji s CE verzijom opremljeni električnom i mehaničkom zaštitom [kada uređaj radi i radi održavanja i čišćenja], još uvijek postoje RESIDUALNI OPASNOSTI koji se ne mogu u potpunosti eliminirati; ti su rizici navedeni u ovom priručniku u poglavlju „**UPOZORENJE! / OPASNOST! / OPREZ!**“. Pokretni dijelovi stroja mogu prouzročiti ozljede.

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu zaštitnu ambalažu i omote.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke odmah se obratite dobavljaču. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.



- Očistite pribor i uređaj prije uporabe (pogledajte ==> Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Postavite uređaj na vodoravnu, stabilnu i toplinsku površinu koja je sigurna od prskanja vode.
- Držite pakiranje ako namjeravate pohraniti svoj uređaj u bućnosti.
- Čuvajte korisnički priručnik za buduće potrebe.

NAPOMENA! Zbog proizvodnih ostataka, uređaj tijekom prvih nekoliko uporaba može ispuštati lagani miris. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite je li uređaj dobro prozračen.

Instalacija ili sastavljanje i rastavljanje

(SL 6 na stranici 8)

NAPOMENA: Visina kuke dobro je podešena i ne zahtijeva daljnje ljudsko podešavanje.

1. Pritisnite gumb za podizanje glave i podignite glavu.
2. Poravnajte osovinu željenog pribora s utorom i stavite je u pogonski priključak.
3. Čvrsto gurnite osovinu dodatne opreme naopako i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, a zatim je dobro zaustavljena u uređaju.
4. Stavite posudu za miješanje na sjedalo posude i zaključajte je. Na zdjeli se nalazi ikona koja bi trebala biti poravnata s ikonom otključavanja na bazi.
[otključani položaj za zdjelu pogledajte stranicu 8 slika 4A) (Zaključani položaj za zdjelu pogledajte stranicu 8 slika 4B)
NAPOMENA! Slika 4B je SAMO ispravan položaj za zaključavanje posude.
5. Pritisnite gumb za podizanje glave i povucite glavu prema dolje.
6. Sve je dobro postavljeno. Spojite na napajanje i stroj je spreman za uporabu.
7. Nakon upotrebe isključite napajanje i isključite uređaj iz do-
bavljača. Podignite koš za pražnjenje.
8. Držite ručke posude i okrenite u smjeru suprotnom od ka-
zaljke na satu kako biste ih izvadili iz sjedišta posude.
9. Držite poklopac dodatne opreme, gurnite ga naopako i okre-
nite u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga otpustite iz utora.
10. Izvadite pribor i očistite ga.

Upute za uporabu

NAPOMENA: Ako je teško izvaditi nastavak ili zagrebatu zdjelu, stroj koristite brzinom 1 nekoliko sekundi dok se pribor ne po-
makne na prednju stranu.

PAŽNJA: Uvjerite se da su glava i nastavak dobro zaključani prije rada. Gumb za podizanje glave potpuno je izbočen.

- Pritisnite glavu prema dolje, a zatim jednom rukom pritisnite gumb za podizanje glave i drugom rukom podignite glavu.
- Sastavite željeni pribor, posudu i poklopac prskanja posude (pogledajte == > Ugradnja ili sastavljanje i rastavljanje (korak 2 i 3)).
- Pritisnite gumb za podizanje glave, povucite podignutu glavu prema dolje, a zatim pritisnite prema dolje glavu, kada je gumb potpuno izbačen prema van, a zatim je glava dobro zaključana.
- Najprije pritisnite odgovarajuću funkcijsku tipku.
- Okrenite gumb na odgovarajuću brzinu. Kada je broj na okret-
nom prekidaču poravnat s indikatorom brzine, on pokazuje brzinu rada. Ako je odabrana brzina veća od ograničenja funk-

cijskog gumba, stvarna radna brzina je najveća brzina funk-
cijskog gumba. Ako rotirate okretnu tipku izravno bez odabira
funkcije, uređaj se vraća na funkciju "Sporo miješanje".

- Tijekom rada uređaja možete koristiti funkciju tajmera za bilježenje radnog vremena i za postavljanje vremena odbro-
javanja.
- Nakon odabira funkcije i odabira brzine, mjerač vremena počinje bilježiti vrijeme, uređaj automatski prestaje s radom nakon 60 minuta. Za ponovno pokretanje uređaja okrenite re-
gulator na brzinu 0 i ponovite postupak.
- Za postavljanje vremena odbrojanja (maksimalno 60 min): nakon odabira funkcije, pritisnite tipku za postavljanje vreme-
na - povećanje/smanjenje vremena za 30 sekundi (pritisnom bez otpuštanja, vrijeme će se promijeniti brže); zatim odabe-
rite brzinu okretanjem gumba. Uređaj automatski prestaje raditi kada tajmer prikaže 00:00.
- Za pauziranje postupka obrade, pritisnite tipku Pauza/ponov-
no pokretanje. Za nastavak rada ponovno pritisnite tipku na 2 sekunde.

NAPOMENA: Tijekom rada uređaja, ako morate provjeriti stanje tijesta ili drugih sastojaka, prije nego što uđete u rad, isključite uređaj, izvucite kabel za napajanje, a zatim podignite glavu.

Savjeti za rad

PAŽNJA:

- Dough Hook: koristite samo za tijesto za kneading.
- Peč: Koristi se za izradu cijas de tiro múltiple, kekasa, kolača, prženja, punjenja, napitaka i pire krumpira.
- Jaja Whisk: Za jaja, vrhnje, batters, bezmasne spužve, merin-
gue, cheesecakes, musice, souffles.
- U intervalima zaustavite uređaj i istrgnite mješavinu s kuke za tijesto.
- Sastojci se najbolje miješaju ako najprije stavite tekućinu.
- Nemojte koristiti jajašca za teške smjese (npr. kockice masti i šećera za vrhnje), jer to može dovesti do oštećenja jajašca.

U tablici u nastavku nalazi se samo referenca o maksimalnoj količini za pripremu različitih namirnica. Postoje mnogi čimbenici koji utječu na vrstu brašna, temperaturu vode itd.

Proizvod	Prilog	Maksimalna količina	
Jaja bijela	Whisk	700 g	
Slomljeni krumpir	Ravno kazalište	1500 g	
Meringue (desetak vode)	Whisk	1 litra	
Puhanje ili palačinka	Ravno kazalište	2 litre	
Krema s krilima	Whisk	3 litre	
tijesto za pizzu (srednje, 50% vode)	Gruba kuka, brzina (1)	1500 g	
tijesto za pizzu (kuglica, 60% vode)	Gruba kuka, brzina (1)	2000 g	
Pjesma za kolače	Whisk, brzina (1)	1000 g	
Pie Dough	Ravno svjetlo, brzina (1)	1500 g	
Guba za kruh ili kotrljanje (svjetlo/srednje, 60 % vode)	Gruba kuka, brzina (1)	Voda 500 g	Po- plava 800 g



Čišćenje i održavanje

- **PAŽNJA!** Uvijek isključite uređaj iz napajanja i ohladite ga prije skladištenja, čišćenja i održavanja.
- Za čišćenje ne koristite mlaznicu ili parni čistač i nemojte gurati uređaj pod vodu jer će se dijelovi smočiti i može doći do strujnog udara.
- Ako se uređaj ne održava u dobrom stanju čistoće, to može negativno utjecati na životni vijek uređaja i dovesti do opasnih situacija.
- Ostaci hrane moraju se redovito čistiti i vaditi iz uređaja. Ako uređaj nije pravilno očišćen, to će smanjiti njegov vijek trajanja i može dovesti do opasnog stanja tijekom uporabe.

Čišćenje

- Očistite ohlađenu vanjsku površinu krpom ili spužvom lagano navlaženom blagom otopinom sapuna.
- Zbog higijene uređaj treba očistiti prije i nakon upotrebe.
- Izbjegavajte dodirivanje vode s električnim komponentama.
- Uvijek uklonite sve nastavke prije čišćenja, inače će se zaglaviti na osovini i teško će se kasnije ukloniti.
- Očistite unutrašnjost spremnika neabrazivnim deterdžentom i isperite čistom vodom.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Za čišćenje ne upotrebljavajte čeličnu vunu, metalni pribor ili oštire ili šiljaste predmete. Nemojte koristiti benzin ili otapala!
- Samo zdjela za miješanje, kuka za tijesto, pretučnica i visk mogu se prati u perilici posuda.
- Čišćenje uređaja mora se provoditi najmanje jednom dnevno ili češće, ako je potrebno.

Preporučeni postupak čišćenja:

Dijelovi	Kako čistiti	Učestalost
Bowla	Pomoću spužve ili vlažne krpe s blagim sapunom i vodom isperite, dezinficirajte i temeljito osušite.	Očistite nakon svake uporabe
Nastavci (Duga kuka, bubnjevi i zviždaljke)	Ručno operite blagim sapunom i vodom, isperite, dezinficirajte i temeljito osušite.	Očistite nakon svake uporabe
Štitnik posude	Ručno operite spužvom ili vlažnom krpom s blagim sapunom i vodom, isperite, dezinficirajte i temeljito osušite.	Očistite nakon svake uporabe
Vanjska površina	Obrišite čistom vlažnom krpom sapunom i vodom, isperite, dezinficirajte i osušite. Nemojte koristiti vodenu mlaznicu.	Dva puta tjedno
Planetarna osovina	Obrišite čistom vlažnom krpom sapunom i vodom, isperite, dezinficirajte i osušite.	Očistite nakon svake uporabe

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nezgode.
- Ako vidite da uređaj ne radi ispravno ili da postoji problem,

prestanite ga koristiti, isključite ga i kontaktirajte dobavljača.

- Sve radove na održavanju, instalaciji i popravcima moraju obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničari ili ih preporučuje proizvođač.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja, uvijek provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže i potpuno se ohladio.
- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj jer bi ih to moglo oštetiti.
- Ne pomičite uređaj dok je u pogonu. Isključite uređaj iz napajanja prilikom pomicanja i držite ga na dnu.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, molimo provjerite rješenje u tablici u nastavku. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču / pružatelju usluga.

Problemi	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Uređaj se zaustavlja tijekom rada	Radna akcelerija je zaglavljena	Isključite uređaj i provjerite ima li stranih stvari te ga izvadite. Zatim ponovno pokrenite uređaj nakon hlađenja motora.
	Problem s motorom ili PCBA-om	Kontaktirajte dobavljača.
Uređaj ne može pokrenuti rad	Radna akcelerija je zaglavljena	Isključite uređaj i provjerite je li radni dodatak zaglavljen teškim tijestom
	Uređaj nije ispravno priključen na glavno napajanje	Ponovno provjerite priključak za napajanje
	Problem s motorom ili PCBA-om	Kontaktirajte dobavljača.
Velika buka tijekom rada	Radna akceleracija nije dobro sastavljena	Isključite uređaj i ponovno provjerite je li radni pribor dobro sastavljen
	Uređaj nije postavljen na ravnu radnu površinu	Postavite uređaj na ravnu radnu površinu
	Unutarnji dijelovi slomljeni	Kontaktirajte dobavljača.

HR

Identifikacija šifre pogreške

Šifra pogreške	Mogući uzrok	Moguće rješenje
E01	Motorna dvorana se slomila	Kontaktirajte dobavljača.
E03	Problem s ventilatorom motora	
E04	Motor je niži od 300 okretaja u minuti	
E07	Nedostaje posuda za miješanje ili je hodnik razbio ili zdjela nije zaključana u ispravnom položaju	



Jamstvo

Neispravnosti koje utječu na funkcionalnost uređaja koje se pojave u roku od jedne godine nakon kupnje popravljat će se besplatnim popravkom ili zamjenom, pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama i da nije na bilo koji način bio zlouporabljjen ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun).

U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvoda pridržavamo pravo na promjenu opisa proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne obavijesti.

Odbacivanje otpada i okoliš



Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.

Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

ČEŠTINA

Važeni klijent,

Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče HENDI. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, k němuž byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- ⚡ NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÝ SPOTŘEBIČ!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozeny. Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Opravy smí provádět pouze dodavatel nebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- VAROVÁNÍ!** Při umístění spotřebiče vedte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytážení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zapálení.
- VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, spotřebič je připojen k napájecí síti.
- VAROVÁNÍ!** Před odpojením od napájení, čištěním, údržbou nebo skladováním spotřebič VŽDY vypněte.
- Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.

- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokřima nebo vlhkými rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nezkontroluje kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamžitě odpojit.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chraňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřenášejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládajte žádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměl obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměl používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, může to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Nepokládajte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládajte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní trysku.
- Během používání nechte kolem spotřebiče prostor alespoň 20 cm pro větrání.
- VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.
- VAROVÁNÍ!** Při plnění mouky do mixovací nádoby existuje riziko vzniku prachu. Následující metody minimalizují emise prachu:
 - Pečlivá manipulace se sáчковými produkty minimalizací výšky nad základnou mísy, ze které jsou nalévány.
 - Použijte kryt mísy, abyse minimalizovali otvory, kterými by mohla unikat mouka.
 - Nejprve přidejte vodu a poté do mixovací nádoby přidejte mouku.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Spotřebič nepoužívejte bez náplně, aby se nepřehřál.
- UPOZORNĚNÍ!** Než se dotknete jakýchkoli částí motoru, VŽDY vypněte stroj a odpojte napájecí zdroj.
- VAROVÁNÍ!** Nepokoušejte se obejít žádné bezpečnostní blokování.



- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k ohrožení.
- Nenakládejte příliš mnoho přísad, aby nedošlo k přetečení potravin.
- **VAROVÁNÍ! NEZVEDEJTE SPOTŘEBIČ ZA DRŽADLO.**
- **VAROVÁNÍ!** Během provozu nevklaďte ruce do otvoru. Před připojením odpojte hlavní zdroj napájení.



- **VAROVÁNÍ!** VŽDY udržujte ruce, dlouhé vlasy a oblečení mimo dosah pohyblivých částí.
- Při výrobě univerzálního těsta nebo jiného tvrdého těsta nepoužívejte mouku o hmotnosti vyšší než 1000 g a na chléb s moukou ne více než 1500 g.
- Pokud budete hnětat nad maximální náplň, spotřebič nepoužívejte déle než jednu minutu, protože by mohlo dojít k poškození součástí spotřebiče. Nadměrné množství mouky může způsobit přetečení mísy, odkopnutí spotřebiče z pracovní plochy, poškození některých částí nebo dokonce zranění osob.
- Různé dávky mouky se značně liší v potřebném množství tekutiny a lepkavost těsta může mít výrazný vliv na náplň spotřebiče. Doporučujeme, abyste spotřebič během míchání těsta udržovali pod dozorem. Pokud uslyšíte, že spotřebič funguje s určitými potížemi, vypněte jej, vyjměte polovinu těsta a každou polovinu proveďte samostatně.
- Před použitím umístěte ochranný kryt stroje a skluz na horní část mixovací nádoby a do skluzu přidejte mouku, vodu nebo jiné přísady.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v komerčních aplikacích, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnicích a komerčních podnicích, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli k nepřetržité hromadné výrobě potravin.
- Spotřebič je určen k míchání, hnětení a emulgaci/šlehání potravinářských výrobků provozovaných v potravinářském průmyslu a obchodech. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provoz spotřebiče k jakémukoli jinému účelu se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

Instalace uzemnění

Tento spotřebič je klasifikován jako ochranný typ I a musí být připojen k ochrannému uzemnění. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem poskytnutím únikového vodiče pro elektrický proud.

Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnicí zástrčkou nebo elektrickými přípojkami se zemnicím vodičem. Přípojky musí být řádně nainstalovány a uzemněny.

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Ukazatel rychlosti
 - a. Když je číslo na otočném knoflíku zarovnáno s ukazatelem rychlosti, znamená to provozní rychlost, ale s ovládním tlačítka funkce, pokud je zvolená rychlost vyšší než limit tlačítka funkce, skutečná provozní rychlost je nejvyšší rychlost tlačítka funkce.
2. Kryt
3. Ovladač [řízení rychlosti]

4. Spínač ZAP/VYP
5. Ovládací panel
6. Rukojeť
7. Kryt mísy
8. Mísa
9. Tlačítko zvedání hlavy
 - a. Zvedání: Stiskněte hlavu a poté stiskněte a podržte toto tlačítko. Předejte hlavu.
 - b. Stisknutí: Stiskněte a podržte tlačítko a dejte hlavu dolů, dokud se zámek zcela nevsune ven.
10. Sedadlo mísy
11. Sací nožičky
12. Konektor pohonu

Náhradní díly nebo příslušenství

(Obr. 2 na straně 3)

13. Háček na těsto
14. Hnětač
15. Vaječný šlehač
16. Hnětač se silikonovým scrappereem

Ovládací panel

(Obr. 3 na straně 4)

17. Zobrazení času
18. Tlačítko nastavení času
19. Pomalé míchání (rychlost 1-4)
20. Normální míchání (rychlost 1-6)
21. Měkké míchání (rychlost 1-9)
22. Rychlé míchání (rychlost 1-11)
23. Tlačítko Pauza/Restart

Schéma zapojení

(Obr. 4 na straně 4)

- A. Hlavový spínač
- B. Relé
- C. Místková hromada
- D. PTC
- E. Motor
- F. Pomocné napájení 12V
- G. MCU
- H. Ovladač
- I. MOS
- J. Spínač detekce mísy
- K. Spínač detekce mísy
- L. Zobrazení

Rozložený diagram se seznamem dílů

(Obr. 5 na straně 5-7)

Č. dílu	Název dílu	Množství
1-1	Rukojeť	1
1-2	Blok lisu	1
1-3	Blok lisu	1
1-5	Podložka	2
1-6	Šroubovací sestava	2
1-4	Kryt	1
2	Šroub	17



3	Zadní kryt	1
4	Přední kryt	1
5	Uzemňovací vodič	1
6	Těsnění	7
7	Šroubovací sestava	9
8	Zadní dekorativní proužek	1
9	Zapojení	1
10	Uzemňovací vodič	1
11-1	Šroub	3
11-2	Panel displeje	1
11-3	Kryt obrazovky displeje	1
11-4	Nálepka	1
11-5	Kryt	1
11-6	Dekorační prstenec obrazovky displeje	1
12	Šroubovací sestava	8
13	Podložka	8
14	Součásti převodovky (včetně motoru a řemenu)	1
15	Těsnící kroužek	1
16	Podložka	6
17	Šroubovací sestava	4
18	Horní skořepina	1
19	Hřídel	1
20	Víko mísy	1
22	Podložka	2
23	Šroub	2
21	Sestava krytu	1
21-1	Držák spínače	1
21-2	Jaro	1
21-3	Přepínač nahoru	1
21-4	Spouštěč	1
21-5	Jednotné krytí	1
21-6	Šroub	2
24	Vodící lišta	1
25	Těsnící kroužek	1
26	Šroubovací sestava	2
27-1	Vodotěsný kryt	1
27-2	Šroub	2
27-3	Řídící deska	1
27-4	Spouštěč	1
27-5	Držák desky ovladače	1

28	Kryt kontrolky	1
29	Šroub	3
30-1	Šroub	3
30-2	Podšívka knoflíku	1
30-3	Ovladač	1
31	Zapojení	1
32	Čep	1
33	Blok levého limitu	1
34	Blok pravého limitu	1
35	Základna	1
36	Šroub	4
37	Držák mísy	1
38	Držák otočné hřídele	1
39	Torzní pružina	1
40	Hřídel	1
41	Držák haly	2
42	PCB haly	2
43	Šroub	1
44	Šroub	2
45	Kuličkové ložisko	2
46	Hřídel	1
47	Jaro	1
48	Tlačítko	1
49	Kroužek	1
50	Blok základního tlaku	2
51	Voděodolný plát	1
52	Šroub	1
53	Připojovací vedení	1
54	Šroub	1
55	Napájecí panel	1
56	Držák výkonové elektroniky	1
57	Napájecí kabel	1
58	Šroub	2
59	Odsavač par	1
60	Ventilátor	1
61	Přepínač	1
62	Spodní kryt	1
63	Noha	2
64	Noha	3
65-1	Hřídel	1
65-2	Matice	1



65-3	Kryt	1
65-4	Hák na těsto	1
66-1	Hřídel	1
66-2	Matice	1
66-3	Hnětač	1
67-1	Hřídel	1
67-2	Matice	1

67-3	Kryt	1
67-4	Sestava šlehače	1
68	Nerezová mísa	1
69-1	Hřídel	1
69-2	Matice	1
69-3	Hnětač	1

Provozní kombinace

Funkce	Provozní režim	Nástroj	Kapacita	Rychlost	Provozní doba
Univerzální těsto	Pomalé míchání	Háček na těsto	Maximálně 1000 g čtyři	1-3	1-5 minut
Měkké těsto na mouku	Pomalé míchání	Háček na těsto	Maximálně 1500 g čtyři	1-4	5-15 minut
Smíchejte lepkavé těstoviny, sirup, cukrovinky, brambory, oříšky, zeleninu a ovoce	Pomalé míchání	Hnětač	Maximálně 1 500 g	1-4	1-5 minut
Míchejte středně lepkavé těstoviny, sirupy jako sušenky, cukr a máslo	Normální míchání	Hnětač	Maximálně 1 500 g	1-6	1-5 minut
Smíchejte středně lepkavé těstoviny, sirupy jako sušenky, cukr a změkčené máslo	Normální míchání	Silikonový šlehač	Maximálně 1000 g	1-6	1-5 minut
Pro velké množství smetany, vaječného bílku, másla atd.	Měkké míchání	Vaječný šlehač	Krém: 1500mL Vejce, bílá: 700 g Změkčující máslo: 500 g	1-9	1-5 minut
Pro středně smetanu, vaječný bílek	Rychlé míchání	Vaječný šlehač	Krém: 1500mL Vejce, bílá: 700 g	1-11	1-5 minut

CZ

Bezpečnostní opatření

- Se spotřebičem smí manipulovat pouze osoby s vysokou kvalifikací, které dodržují bezpečnostní opatření popsána v této příručce.
- V případě otočení personálu by mělo být školení provedeno předem.
- Spotřebič je vybaven bezpečnostními zařízeními na nebezpečných místech. Doporučuje se však nedotýkat se čepele a pohyblivých součástí.
- Před zahájením údržby jej odpojte od napájení.
- Pečlivě vyhodnoťte zbytková rizika při odstraňování ochranných prostředků z důvodu čištění a údržby.
- Čištění a údržba vyžadují velkou koncentraci.
- Je naprosto nezbytné pravidelné ovládání napájecího kabelu. Roztřepení nebo poškozený kabel může uživatele vystavit velkému riziku úrazu elektrickým proudem.
- Pokud přístroj vykazuje anomálie, nepoužívejte jej ani se jej nepokoušejte opravit: obraťte se na dodavatele.
- Spotřebič nepoužívejte na mražené potraviny ani jiné výrobky než potraviny.
- Nenoste volné oděvy, jako je šátek, a dlouhé vlasy by měly být svázané a uchovávány mimo pohyblivé části.

případech:

- pokud se spotřebičem zacházelo neoprávněné osoby;
- pokud byly některé díly nahrazeny neoriginálními náhradními díly;
- pokud nejsou přesně dodržovány pokyny uvedené v této příručce;
- pokud řezačka nebyla vyčištěna a namazána správnými produkty.

Nainstalovaný bezpečnostní systém

Mechanický bezpečnostní systém

Spotřebič je vybaven dvěma bezpečnostními spínači. Stroj se spouští pouze se všemi bezpečnostními spínači ve správných polohách:

- Bezpečnostní spínač polohy misky: Stroj lze spustit, jakmile je miska umístěna ve správné poloze.
- Bezpečnostní spínač zvedání: Stroj lze spustit pouze tehdy, když je hlava míchadla uzamčena v provozní poloze.

I když jsou spotřebiče verze CE vybaveny elektrickou a mechanickou ochranou (když je spotřebič v provozu a pro údržbu a čištění), existují ZBYTKOVÁ RIZIKA, která nelze zcela odstranit; tato rizika jsou uvedena v této příručce v části **VAROVÁNÍ! / NEBEZPEČÍ! / UPOZORNĚNÍ!**. Pohyblivé části stroje mohou způsobit zranění.

Výrobce a/nebo prodávající nejsou odpovědní v následujících



Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
- Zkontrolujte, zda je přístroj v dobrém stavu a s veškerým příslušenstvím. V případě neúplného nebo poškozeného doručení prosím okamžitě kontaktujte dodavatele. V takovém případě prostředek nepoužívejte.
- Před použitím vyčistěte příslušenství a spotřebič (viz ==> Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
- Spotřebič položte na vodorovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, který je bezpečný proti stříkající vodě.
- Pokud chcete spotřebič uložit v budoucnu, uschovejte jeho obal.
- Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.

POZNÁMKA! Z důvodu zbytků z výroby může spotřebič během prvních několika použití vydávat lehký zápach. To je normální a neznamená to žádnou závadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že je spotřebič dobře větráný.

Instalace, montáž a demontáž

(Obr. 6 na straně 8)

POZNÁMKA: Výška háku byla dobře nastavena a nevyžaduje žádné další lidské nastavení.

1. Stiskněte tlačítko zvedání hlavy a zvedněte hlavu.
 2. Vyrovnajte hřídel požadovaného příslušenství s drážkou a vložte ji do konektoru pohonu.
 3. Tvrdě zatlačte hřídel příslušenství vzhůru nohama a otočte ji proti směru hodinových ručiček, pak se dobře zastavila ve spotřebiči.
 4. Umístěte mixovací nádobu na sedlo a zajistěte ji. Na míse je ikona, která by měla být zarovnána s ikonou pro odemknutí na základně.
[Odemčená poloha misky viz strana 8, obrázek 4A]
[uzamykací poloha misky viz strana 8, obrázek 4B]
- POZNÁMKA!** Obrázek 4B je JEDINÁ správná poloha pro zajištění mísy.

5. Stiskněte tlačítko zvedání hlavy a stáhněte hlavu dolů.
6. Vše je dobře nastaveno. Připojte k napájecímu zdroji a přístroj je připraven k použití.
7. Po použití vypněte napájení a odpojte spotřebič od napájení. Zvedněte skluz.
8. Uchopte držadla mísy a otočením proti směru hodinových ručiček je vyjměte ze sedla mísy.
9. Přidržte kryt příslušenství, zatlačte jej vzhůru nohama, otočte po směru hodinových ručiček a poté uvolněte z drážky.
10. Vyjměte příslušenství a vyčistěte jej.

Návod k obsluze

POZNÁMKA: Pokud je obtížné vyjmout nástavec nebo poškrábát mísu, použijte prosím stroj rychlostí 1 po dobu několika sekund, dokud se příslušenství nepřesune na přední stranu.

POZOR: Před použitím se ujistěte, že jsou hlava a nástavec dobře zajištěné. Tlačítko zvedání hlavy je zcela vyčnívající.

- Stiskněte hlavu, poté jednou rukou stiskněte tlačítko zvedání hlavy a druhou rukou zvedněte hlavu.
- Sestavte požadované příslušenství, mísu a kryt mísy (viz ==> Montáž nebo montáž a demontáž [krok 2 a 3]).
- Stiskněte tlačítko zvedání hlavy, táhněte zdviženou hlavu dolů, poté stiskněte dolů hlavu, když je tlačítko zcela vysunuto ven, potom je hlava dobře zajištěna.
- Nejprve stiskněte příslušné funkční tlačítko.
- Otočte knoflíkem na odpovídající rychlost. Je-li číslo na otoč-

ném knoflíku zarovnáno s ukazatelem rychlosti, udává se provozní rychlost. Pokud je zvolená rychlost vyšší než limit tlačítka funkce, skutečná provozní rychlost je nejvyšší rychlost tlačítka funkce. Otočíte-li otočným voličem přímo bez volby funkce, spotřebič přejde na výchozí funkci „Pomalé míchání“.

- Během provozu spotřebiče můžete použít funkci časovače k zaznamenání pracovní doby a nastavení odpočítávání času.
- Po volbě funkce a rychlosti začne časovač zaznamenávat čas a spotřebič se po 60 minutách automaticky zastaví. Spotřebič znovu spustíte otočením ovladače na rychlost 0 a opakováním postupu.
- Pro nastavení odpočítávání času (maximálně 60 minut): po zvolení funkce stiskněte tlačítko nastavení času - čas se zvýší/sníží o 30 sekund (stisknutí bez uvolnění, čas se změní rychleji); poté zvolte rychlost otáčením ovladače. Spotřebič se automaticky zastaví, když časovač zobrazí hodnotu 00:00.
- Chcete-li pozastavit probíhající proces, stiskněte tlačítko Pauza/Restart. Chcete-li pokračovat v provozu, stiskněte tlačítko znovu na 2 sekundy.

POZNÁMKA: Pokud během provozu spotřebiče potřebujete zkontrolovat stav těsta nebo jiných přísad, než se do něj dostanete, vypněte jej, vytáhněte napájecí kabel a poté zvedněte hlavu.

Provozní typy UPOZORNĚNÍ:

- Háč na těsto: používejte pouze pro hnětení těsta.
- Hnětač: Používá se k přípravě koláčů, sušenek, těsta, ledu, výplní, posypání a bramborové kaše.
- Šlehačí vajíčko: Pro vejce, smetanu, těsta, beztučné houby, pusinky, sýrové koláče, pěny, suflé.
- V pravidelných intervalech zastavte spotřebič a vyškrábejte směs z hnětače těsta.
- Složky se nejlépe smíchají, pokud nejprve vložíte tekutinu.
- Nepoužívejte vaječný šlehač na těžké směsi (např. krémování tuků a cukrových kostí), protože by mohlo dojít k poškození vaječné šlehačky.

Níže uvedená tabulka slouží pouze jako reference ohledně maximálního množství pro přípravu různých potravin. Existuje mnoho faktorů, které ovlivňují, jako je typ mouky, teplota vody atd.

Produkt	Příloha	Max. množství
Vejce bílá	Šípání	700 g
Bramborová kaše	Plochý šlehač	1 500 g
Meringue (množství vody)	Šípání	1 litr
Vafle nebo lívance	Plochý šlehač	2 litry
Šlehačka	Šípání	3 litry
Těsto na pizzu (střední, 50 % vody)	Háček na těsto, rychlost (1)	1 500 g
Těsto na pizzu (silné, 60 % vody)	Háček na těsto, rychlost (1)	2 000 g
Piškotový koláč	Šlehačka, rychlost (1)	1 000 g
Těsto na koláč	Plochý šlehač, rychlost (1)	1 500 g



Těsto na pečivo nebo na válečky (lehké/střední, 60 % vody)	Háček na těsto, rychlost (1)	Voda 500 g	mouka 800 g
--	------------------------------	------------	-------------

Čištění a údržba

- **POZOR!** Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od napájení a vychladněte.
- K čištění nepoužívejte vodní trysku ani parní čistič a netlačte spotřebič pod vodu, protože by se čeští namočily a mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud není spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, může to nepříznivě ovlivnit jeho životnost a způsobit nebezpečnou situaci.
- Zbytky potravin je třeba pravidelně čistit a odstraňovat ze spotřebiče. Pokud není spotřebič řádně vyčištěn, snižuje se jeho životnost a během používání může dojít k nebezpečnému stavu.

Čištění

- Očistěte ochlazený vnější povrch hadříkem nebo houbou mírně navlhčenou jemným mýdlovým roztokem.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.
- Zabráňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- Před čištěním vždy odstraňte všechny nástavce, jinak se uvíznou na hřídeli a později se obtížně odstraní.
- Vyčistěte vnitřek nádoby neabrazivním čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky obsahující chlór. K čištění nepoužívejte ocelovou vlnu, kovové náčiní ani žádné ostré nebo špičaté předměty. Nepoužívejte benzín ani rozpouštědla!
- Lze mýt v myčce nádobí pouze mixovací nádobu, hnětač těsta, hnětač a šlehač.
- Čištění spotřebiče se musí provádět alespoň jednou denně nebo častěji, pokud je to nutné.

Doporučený postup čištění:

Díly	Jak čistit	Frekvence
Mísa	Pomocí houby nebo vlhkého hadříku s jemným mýdlem a vodou důkladně opláchněte, vydezinfikujte a osušte.	Čištění po každém použití
Nástavce (hnětač těsta, hnětač a šlehač)	Umyjte rukou jemným mýdlem a vodou, opláchněte, vydezinfikujte a důkladně osušte.	Čištění po každém použití
Ochrana mísy	Ručně omyjte houbičkou nebo vlhkým hadříkem s jemným mýdlem a vodou, opláchněte, vydezinfikujte a důkladně osušte.	Čištění po každém použití
Vnější povrch	Otřete čistým vlhkým hadříkem s mýdlem a vodou, opláchněte, dezinfikujte a osušte. Nepoužívejte vodní trysku.	Dvakrát týdně

Planetový hřídel	Otřete čistým vlhkým hadříkem s mýdlem a vodou, opláchněte, dezinfikujte a osušte.	Čištění po každém použití
------------------	--	---------------------------

Údržba

- Pravidelně kontrolujte provoz spotřebiče, abyste zabránili vážným nehodám.
- Pokud vidíte, že spotřebič nefunguje správně nebo že se vyskytl problém, přestaňte jej používat, vypněte jej a kontaktujte dodavatele.
- Veškerá údržba, instalace a opravy musí být prováděny specializovanými a autorizovanými technikami nebo doporučenými výrobcem.

Přeprava a skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že byl spotřebič odpojen od zdroje napájení a zcela vychladl.
- Spotřebič skladujte na chladném, čistém a suchém místě.
- Nikdy na spotřebič nepokládejte těžké předměty, protože by se tím mohl poškodit.
- Když je spotřebič v provozu, nepřemisťujte jej. Při přemisťování odpojte spotřebič od napájení a držte jej na dně.

Odstraňování problémů

Pokud spotřebič nefunguje správně, zkontrolujte prosím, zda je roztok v níže uvedené tabulce. Pokud problém stále nemůžete vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele služeb.

Problémy	Možná příčina	Možné řešení
Spotřebič se během provozu zastaví	Pracovní příslušenství je zaseknuté	Odpojte spotřebič ze zásuvky, zkontrolujte, zda se v něm nenacházejí cizí předměty, a vyjměte jej. Poté spotřebič po ochlazení motoru znovu spusťte.
	Problém s motorem nebo PCBA	Kontaktujte dodavatele.
Spotřebič nemůže spustit provoz	Pracovní příslušenství je zaseknuté	Odpojte spotřebič ze zásuvky, zkontrolujte, zda není pracovní příslušenství zaseknuté těžkým těstem
	Spotřebič není správně připojen k hlavnímu napájení	Znovu zkontrolujte připojení napájení
	Problém s motorem nebo PCBA	Kontaktujte dodavatele.
Velký hluk během provozu	Pracovní příslušenství není dobře sestaveno	Odpojte spotřebič ze zásuvky a znovu zkontrolujte, zda je pracovní příslušenství dobře sestaveno
	Spotřebič není umístěn na rovném pracovním povrchu	Spotřebič položte na rovnou pracovní plochu
	Vnitřní části jsou rozbité	Kontaktujte dodavatele.

CZ



Identifikace kódu chyby

Chybový kód	Možná příčina	Možné řešení
E01	Motorová hala praskla	Kontaktujte dodavatele.
E03	Problém s ventilátorem motoru	
E04	Motor nižší než 300 ot/min	
E07	Míchací mísa chybí nebo se hala rozbila nebo není mísa uzamčena ve správné poloze	

Záruka

Jakákoliv závada ovlivňující funkci spotřebiče, která se objeví do jednoho roku od zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že byl spotřebič používán a udržován v souladu s pokyny a že nebyl žádným způsobem zneužit ani zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič reklamován v rámci záruky, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o zakoupení (např. doklad o zakoupení). V souladu s našimi zásadami neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění změnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

HU

Likvidace a prostředí



Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností zlikvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, získáte od místní společnosti pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nenesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a HENDI készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alább ismertetett biztonsági előírásokra.

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésének megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
- ⚠ VESZÉLY! ÁRAMÚTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt.
- SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és a vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektro-

mos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.

- FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a botlásveszélyt.
- FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról vagy tárolásról.
- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozókat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes következtetéseket okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárggyal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzataból, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.
- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízgázgár használható.
- Hagyon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használat közben szellőzhessen.



- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.
- **FIGYELEM!** Porkibocsátás veszélye áll fenn, ha a lisztet a keverőtálba töltik. A következő módszerek minimalizálják a porkibocsátást:
 1. A tasakos termékek gondos kezelése azáltal, hogy minimálisan csökkentik a kiöntéshöz használt tálapal feletti magasságot.
 2. Használjon tálfelelet, hogy minimalizálja a liszt kijutását lehetővé tevő nyílásokat.
 3. Először öntse bele a vizet, majd a lisztet a keverőtálba.

Speciális biztonsági utasítások

- Ne működtesse a készüléket terhelés nélkül a túlmelegedés megelőzése érdekében.
- **VIGYÁZAT!** MINDIG kapcsolja ki a gépet, és válassza le a tápellátást, mielőtt bármilyen motoralkatrészt megérintene.
- **FIGYELEM!** Ne kísérelje meg megkerülni a biztonsági reteszelt.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, annak szervizének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- Ne töltsön be túl sok hozzávalót az élelmiszerek túlfolyásának megelőzése érdekében.
- **FIGYELEM! NE EMELJE FEL A KÉSZÜLÉKET A FOGANTYÚNÁL FOVA.**
-  **FIGYELEM!** Működés közben ne tegye a kezét a nyílásba. Benyúlás előtt válassza le a hálózati áramellátást.
- **FIGYELEM!** MINDIG tartsa távol a kezét, hosszú haját és ruházatát a mozgó alkatrészekről.
- Ha univerzális tésztát vagy más kemény tésztát készít, ne használjon 1000 g-nál több lisztet, és kenyérliszthez legfeljebb 1500 g lisztet.
- Ha a maximális töltetnél többet gyúr, ne használja a készüléket 1 percnél hosszabb ideig, mivel ez károsíthatja a készülék alkatrészeit. A túlzott mennyiségű liszt túlsordulhat a tálban, a készülék kidobódhat a munkafelületről, károsíthatja az alkatrészeket, és akár személyi sérülést is okozhat.
- A különböző mennyiségű liszt a szükséges mennyiségű folyadéktól jelentősen eltér, és a tészta ragacsossága jelentősen befolyásolhatja a készülékre nehezedő töltetet. Javasoljuk, hogy tartsa megfigyelés alatt a készüléket, amíg a tésztát összekeveri. Ha azt hallja, hogy a készülék bizonyos nehézségekkel működik, kapcsolja ki, vegye ki a tészta felét, és folytassa külön-külön.
- Használat előtt helyezze a gép fröccsenésgátlóját és csúszdáját a keverőtál tetejére, és csak a csúszdán keresztül adjon hozzá lisztet, vizet vagy más összetevőket.

Rendeltetésszerű használat

- Ez a készülék kereskedelmi célokra, például éttermek, étkezdék, kórházak konyháiban és kereskedelmi vállalkozások, például pékségek, sütődék stb. számára készült, de nem használható élelmiszerek folyamatos tömeggyártására.
- A készüléket az élelmiszeriparban és üzletekben működtetett élelmiszerek keverésére, dagasztására és emulgeálására/törölésére tervezték. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó

nál felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelés

Ez a készülék I. védelmi osztályba tartozik, és védőföldeléshez kell csatlakoztatni. A földelés csökkenti az áramütés veszélyét azáltal, hogy az elektromos áramhoz elvezető vezetékét biztosítja. Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábellel, vagy földelt vezetékkel ellátott elektromos csatlakozásokkal rendelkezik. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Sebesség visszajelző
 - a. Ha a forgatógombon lévő szám a sebesség visszajelzőhöz van igazítva, az jelzi a működési sebességet, de a funkciógomb vezérlésével, ha a kiválasztott sebesség magasabb, mint a funkciógomb határértéke, akkor a tényleges működési sebesség a funkciógomb legnagyobb sebessége.
2. Ház
3. Gomb (sebességszabályozás)
4. BE/KI kapcsoló
5. Kezelőpanel
6. Nyél
7. Tál fröccsenésvédője
8. Tál
9. Fejemelő gomb
 - a. Emelés: Nyomja le a fejet, majd nyomja le és tartsa lenyomva ezt a gombot. Adj a fejét.
 - b. Lenyomás: Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, és tegye le a fejet, amíg a zár teljesen ki nem ugrik.
10. Ülés
11. Szívótalpak
12. Meghajtó csatlakozója

Pótalkatrészek vagy tartozékok

(2. ábra a 3. oldalon)

13. Tésztatartó horog
14. Verőgép
15. Tojás habverő
16. Keverőgép szilikon kaparóval

Kezelőpanel

(3. ábra a 4. oldalon)

17. Idő kijelzése
18. Időbeállítás gomb
19. Lassú keverés (1-4. sebesség)
20. Normál keverés (1-6. sebesség)
21. Lágú keverés (1-9. sebesség)
22. Gyors keverés (1-11. sebesség)
23. Szünet/Újrindítás gomb

Kapcsolási rajz

(4. ábra a 4. oldalon)

- A. Fejtámla fel kapcsoló
- B. Relé
- C. Hídhalom
- D. PTC
- E. Motor
- F. 12V-os kiegészítő tápegység
- G. MCU



- H. Gombkapcsoló
- I. MOS
- J. Tálérzékelő kapcsoló
- K. Tálérzékelő kapcsoló
- L. Kijelző

Robbantott diagram alkatrészlistával
(5. ábra az 5-7. oldalon)

Cikkszám	Alkatrész neve	Mennyiség
1-1	Nyel	1
1-2	Nyomja meg a blokkot	1
1-3	Nyomja meg a blokkot	1
1-5	Alátét	2
1-6	Csavar segg.	2
1-4	Burkolat	1
2	Csavar	17
3	Hátsó fedél	1
4	Elülső burkolat	1
5	Földelővezeték	1
6	Tömítés	7
7	Csavar segg.	9
8	Hátsó díszcsík	1
9	Huzalozás	1
10	Földelővezeték	1
11-1	Csavar	3
11-2	Megjelenítő panel	1
11-3	Képernyővédő megjelenítése	1
11-4	Matrica	1
11-5	Burkolat	1
11-6	Kijelző dekorációs gyűrű	1
12	Csavar segg.	8
13	Alátét	8
14	A hajtómű alkatrészei (beleértve a motort és a szíjat)	1
15	Tömítő gyűrű	1
16	Alátét	6
17	Csavar segg.	4
18	Felső burkolat	1
19	Tengely	1
20	Tál fedél	1
22	Alátét	2
23	Csavar	2
21	Fedél szerelvény	1
21-1	Kapcsolókonzol	1

21-2	Tavaszi	1
21-3	Fejtámla fel kapcsoló	1
21-4	Kioldó	1
21-5	Egység burkolata	1
21-6	Csavar	2
24	Vezetősin	1
25	Tömítő gyűrű	1
26	Csavar segg.	2
27-1	Vízálló fedél	1
27-2	Csavar	2
27-3	Vezérlőpanel	1
27-4	Kioldó	1
27-5	Gombpanel konzol	1
28	Jelzőfény-fedél	1
29	Csavar	3
30-1	Csavar	3
30-2	Gomb bélése	1
30-3	Gomb	1
31	Huzalozás	1
32	Tű	1
33	Bal oldali határérték blokk	1
34	Jobb oldali határérték blokk	1
35	Alap	1
36	Csavar	4
37	Táltartó	1
38	Forgó tengely tartó	1
39	Torzós rugó	1
40	Tengely	1
41	Hall konzol	2
42	Hall PCB	2
43	Csavar	1
44	Csavar	2
45	Golyóscsapágy	2
46	Tengely	1
47	Tavaszi	1
48	Gomb	1
49	Circlip	1
50	Alapnyomás blokkolása	2
51	Vízálló lap	1
52	Csavar	1
53	Csatlakozó vezeték	1



54	Csavar	1
55	Tápegység	1
56	Áramköri kártya konzolja	1
57	Tápkábel	1
58	Csavar	2
59	Szellőző napellenző	1
60	Ventilátor	1
61	Kapcsoló	1
62	Alsó fedél	1
63	Lábfej	2
64	Lábfej	3
65-1	Tengely	1
65-2	Anya	1

65-3	Burkolat	1
65-4	Tésztahorog	1
66-1	Tengely	1
66-2	Anya	1
66-3	Verőgép	1
67-1	Tengely	1
67-2	Anya	1
67-3	Burkolat	1
67-4	Keverő szerelvény	1
68	Rozsdamentes acél tál	1
69-1	Tengely	1
69-2	Anya	1
69-3	Verőgép	1

Működési kombinációk

Funkció	Üzem mód	Eszköz	Kapacitás	Sebesség	Működési idő
Minden célra alkalmas tészta	Lassú keverés	Tésztatartó horog	Legfeljebb 1000 g négy	1-3	1-5 perc
Kenyértiszt puha tészta	Lassú keverés	Tésztatartó horog	Legfeljebb 1500 g négy	1-4	5-15 perc
Keverje össze a ragadós tésztát, szirupot, kannákat, krumplit, diót, zöltségeket és gyümölcsöket	Lassú keverés	Verőgép	Legfeljebb 1500 g	1-4	1-5 menta
Keverje össze a közepesen ragadós tésztát, szirupokat, például süteményt, cukrot és vajat	Normál keverés	Verőgép	Legfeljebb 1500 g	1-6	1-5 menta
Keverje össze a közepesen ragadós tésztát, a szirupokat, például a süteményt, a cukrot és a lágyított vajat	Normál keverés	Szilikon keverő	Legfeljebb 1000 g	1-6	1-5 menta
Nagy mennyiségű tejszínhez, tojásfehérjéhez, vattához stb.	Lágy keverés	Tojás habverő	Krém: 1500mL Tojásfehér: 700 g Lágyító vaj: 500 g	1-9	1-5 menta
Mérsékelt krémhez, tojásfehérjéhez	Gyors keverés	Tojás habverő	Krém: 1500mL Tojásfehér: 700 g	1-11	1-5 menta

HU

Övintézkedések

- A készüléket kizárólag magasán képzett személyek kezelhetik, akik betartják a jelen kézikönyvben leírt biztonsági intézkedéseket.
- A személyzet rotációja esetén a képzést előzetesen biztosítani kell.
- A készülék veszélyes pontokon biztonsági eszközökkel van felszerelve. Javasoljuk azonban, hogy ne érintse meg a pengét és a mozgó alkatrészeket.
- A karbantartási műveletek megkezdése előtt válassza le az áramforrásról.
- Gondosan mérje fel a maradék kockázatokat a védőeszközök eltávolításakor tisztítás és karbantartás céljából.
- A tisztítás és karbantartás nagy koncentrációt igényel.
- Feltétlenül szükséges a tápkábel rendszeres ellenőrzése. Az elkopott vagy sérült vezeték nagy áramütésveszélynek tehető ki a felhasználókat.

- Ha a készülék rendellenességet mutat, ne használja vagy próbálja megjavítani: kérjük, forduljon a forgalmazóhoz.
- Ne használja a készüléket fagyasztott élelmiszerekhez vagy élelmiszereken kívüli egyéb termékekhez.
- Ne viseljen laza ruházatot, például sálát, stb., és a hosszú hajat kösse össze, és tartsa távol a mozgó alkatrészekről.

A gyártó és/vagy az eladó nem vállal felelősséget a következő esetekben:

- ha a készüléket illetéktelen személyek kezelik;
- ha egyes alkatrészeket nem eredeti pótalkatrészekre cseréltek;
- ha a kézikönyvben szereplő utasításokat nem tartják be pontosan;
- ha a vágót nem a megfelelő termékekkel tisztították meg és olajozták meg.



Biztonsági rendszer telepítve

Mechanikai biztonsági rendszer

A készülék 2 biztonsági kapcsolóval van felszerelve. A gépet csak akkor szabad elindítani, ha az összes biztonsági kapcsoló a megfelelő helyzetben van:

- Tál helyzet biztonsági kapcsoló: A gép akkor indítható el, ha a tál a megfelelő helyzetben van.
- Emelje fel a biztonsági kapcsolót: A gép csak akkor indítható el, ha a keverőfej üzemi helyzetben rögzítve van.

Annak ellenére, hogy a CE változatú készülékek elektromos és mechanikai védelemmel vannak ellátva (amikor a készülék üzemel, valamint karbantartási és tisztítási műveletekhez), továbbra is vannak MARADÉK KOCKÁZATOK, amelyeket nem lehet teljesen kiküszöbölni; ezeket a kockázatokat a jelen kézikönyv „VIGYÁZAT! / VESZÉLY! / FIGYELEM! ”. A gép mozgó alkatrészei sérüléseket okozhatnak.

Használat előtti előkészítés

- Távolítsa el az összes védőcsomagolást és csomagolást.
- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e, és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.
- Használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket (lásd ==> Tisztítás és karbantartás).
- Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.
- Helyezze a készüléket vízszintes, stabil és hőálló felületre, amely biztonságosan ellenáll a kiforrósodó víznek.
- Őrizze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.
- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra.

MEGJEGYZÉS! A gyártási maradványok miatt a készülék enyhé szagot bocsáthat ki az első néhány használat során. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt. Győződjön meg arról, hogy a készülék jól szellőzik.

Telepítés, összeszerelés és szétszerelés

(6. ábra a 8. oldalon)

MEGJEGYZÉS: A kampó magassága megfelelően be lett állítva, és nem igényel további emberi beállítást.

1. Nyomja le a fejemelő gombot, és emelje fel a fejet.
2. Igazítsa a kívánt tartozék tengelyét a horonyhoz, és helyezze a meghajtó csatlakozójába.
3. Nyomja fejjel felfelé a tartozék tengelyét, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, majd jól beakadt a készülékbe.
4. Helyezze a keverőtálat a csészeülésre, és rögzítse. Van egy ikon a tálon, amelyet az alapon lévő kioldó ikonhoz kell igazítani.

[A tál rezeselésének feloldási helye a 8. oldalon található, 4A kép]

[a tál lezárási pozíciója a 8. oldalon, a 4B képen látható]

MEGJEGYZÉS! A 4B kép az EGYETLEN helyes pozíció a tál lezárásához

5. Nyomja le a fejemelő gombot, és húzza le a fejet.
6. Minden megfelelően beállított. Csatlakoztassa a tápegységhez, és a gép használatra kész.
7. Használat után kapcsolja ki az áramellátást, és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Emelje fel a garatot.
8. Fogja meg a tál fogantyúit, és fordítsa el az óramutató já-

rásával ellentétes irányba, hogy levegye a tálaló üléséről.

9. Fogja meg a tartozék fedelét, nyomja fejjel felfelé, fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, majd engedje el a horonyból.
10. Távolítsa el a tartozékokat, és tisztítsa meg.

Üzemeltetési utasítások

MEGJEGYZÉS: Ha nehéz kivenni a feltétet, vagy megkarcolni a tálat, kérjük, működtesse a gépet az 1. sebességfokozattal néhány másodpercig, amíg a tartozék az elülső oldalra nem kerül.

FIGYELEM: Használat előtt győződjön meg arról, hogy a fej és a feltét megfelelően rögzítve van. A fejemelő gomb teljesen ki van emelve.

- Nyomja le a fejet, majd az egyik kezével nyomja meg a fejemelő gombot, a másik kezével pedig emelje fel a fejet.
 - Szerelje össze a kívánt tartozékokat, csészét és csészét a kiforrósodó fedéllel (lásd ==> Összeszerelés és szétszerelés [2. és 3. lépés]).
 - Nyomja meg a fejemelő gombot, húzza le a felemelt fejet, majd nyomja le a fejet, amikor a gomb teljesen kilökődik, majd a fej jól rögzül.
 - Először nyomja meg a megfelelő funkciógombot.
 - Forgassa a gombot a megfelelő sebességre. Ha a forgatógombon lévő szám a sebességjelzőhöz van igazítva, az a működési sebességet jelzi. Ha a kiválasztott sebesség magasabb, mint a funkciógomb határértéke, akkor a tényleges működési sebesség a funkciógomb legnagyobb sebessége. Ha a forgatógombot közvetlenül a Funkció kiválasztása nélkül forgatja el, a készülék alapértelmezés szerint a „Lassú keverés” funkciót használja.
 - A készülék üzemeltetése közben az időzítő funkció segítségével rögzítheti a működési időt és beállíthatja a visszaszámlálási időt.
 - A funkció kiválasztása és a sebesség kiválasztása után az időzítő elkezd rögzíteni az időt, a készülék 60 perc elteltével automatikusan leáll. A készülék ismételt elindításához forgassa el a gombot 0-s sebességre, és ismételje meg a folyamatot.
 - A visszaszámlálási idő (maximum 60 perc) beállításához: a funkció kiválasztása után nyomja meg az időbeállító gombot – az idő növelése/csökkentése 30 másodperccel (felengedés nélkül megnyomva az idő gyorsabban változik); majd a gomb elforgatásával válassza ki a sebességet. A készülék automatikusan leáll, ha az időzítő 00:00-t mutat.
 - A futó folyamat szüneteltetéséhez nyomja meg a Szünet/Újrarendítés gombot. A művelet folytatásához nyomja meg ismét a gombot 2 másodpercig.
- MEGJEGYZÉS:** Ha a készülék működése közben ellenőriznie kell a tézsza vagy más összetevők állapotát, mielőtt hozzáérne a működéshez, kérjük, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a tápkábelt, majd emelje fel a fejet.



Üzemeltetési tippek

FIGYELEM:

- Tésztahorog: csak tésztadagasztáshoz használható.
- Verőgép: Sütemények, kekszek, tészták, jegesedés, töltelkek, puffok és burgonyapüré készítéséhez.
- Tojás habverő: Tojás, tejszín, denevér, zsírtalan szivacs, habcsók, sajtorta, hab, soufflé esetén.
- Időnként állítsa le a készüléket, és kaparja le a keveréket a dagasztóhorról.
- Az összetevők akkor keverednek a legjobban, ha először a folyadékot juttatja a bőrbe.
- Ne használja a tojáshabot nehéz keverékekhez (pl. zsiradék és cukorkockák krémezéséhez), mivel ez károsíthatja a tojáshabot.

Az alábbi táblázat csak egy referencia a különböző ételek elkészítéséhez szükséges maximális mennyiségre vonatkozóan. Számos tényező befolyásolja például a liszt típusát, a víz hőmérsékletét stb.

Termék	Melléklet	Max. mennyiség
Tojásfehér	Habverő	700 g
Pépesített burgonya	Lapos keverőfej	1500 g
Fúzió (vízmennyiség)	Habverő	1 liter
Waffle vagy palacsinta tésztája	Lapos keverőfej	2 liter
Felvert tejszín	Habverő	3 liter
Pizzatészta (közepes, 50% víz)	Tésztahorog, sebesség (1)	1500 g
Pizzatészta (vastag, 60% víz)	Tésztahorog, sebesség (1)	2000 g
Spongyatorta	Keverő, sebesség (1)	1000 g
Tojásos tészta	Lapos keverő, sebesség (1)	1500 g
Kenyér vagy tésztatekerics (fény/közepes, 60% víz)	Tésztahorog, sebesség (1)	Víz 500 g Liszt, 800 g

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM!** Tárolás, tisztítás és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és hűtse le.
- Ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót a tisztításhoz, és ne nyomja a készüléket víz alá, mert az alkatrészek benedvesedhetnek, és áramütést okozhatnak.
- Ha a készüléket nem tartják megfelelő tisztaságú állapotban, az hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- Az ételmaradványokat rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítja meg megfelelően, az csökkenti annak élettartamát, és használat közben veszélyes állapotot okozhat.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a hűtött külső felületet enyhe szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.

- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Tisztítás előtt mindig távolítsa el az összes feltétet, különben beragad a tengelybe, és később nehéz lesz eltávolítani.
- Tisztítsa meg a tartály belsejét nem karcoló tisztítószerrel, és öblítse le tiszta vízzel.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, súrolószivacsokat vagy klórtartalmú tisztítószereket. A tisztításhoz ne használjon acélgöngyöt, fémeszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- Csak a keverőtál, a dagasztóhorg, a keverőpohár és a habverő tisztítható mosogatógépben.
- A készülék tisztítását naponta legalább egyszer vagy szükség esetén gyakrabban kell elvégezni.

Ajánlott tisztítási eljárás:

Alkatrészek	Tisztítás	Frekvencia
Tál	Enyhe szappanos vízzel átitatott szivaccsal vagy nedves ruhával öblítse le, fertőtlenítsen és alaposan szárítsa meg.	Minden használat után tisztítsa meg
Tartozékok (dagasztóhorg, keverő és habverő)	Kézzel mossa le enyhe szappannal és vízzel, öblítse le, fertőtlenítsen és alaposan szárítsa meg.	Minden használat után tisztítsa meg
Tálvédő	Kézzel, szivaccsal vagy nedves ruhával, enyhe szappannal és vízzel mossa le, öblítse le, fertőtlenítsen és alaposan szárítsa meg.	Minden használat után tisztítsa meg
Külső felület	Törölje le tiszta, nedves ruhával szappannal és vízzel, öblítse le, fertőtlenítsen és szárítsa meg. Ne használjon vízsugarat.	Hetente kétszer
Bolygóten-gely	Törölje le tiszta, nedves ruhával szappannal és vízzel, öblítse le, fertőtlenítsen és szárítsa meg.	Minden használat után tisztítsa meg

Karbantartás

- A súlyos balesetek megelőzése érdekében rendszeresen ellenőrizze a készülék működését.
- Ha azt látja, hogy a készülék nem működik megfelelően, vagy probléma van, ne használja tovább, kapcsolja ki, és forduljon a forgalmazóhoz.
- Minden karbantartási, telepítési és javítási munkát szakképzett és felhatalmazott technikusoknak kell elvégezniük, vagy a gyártónak kell javasolnia.

Szállítás és tárolás

- Tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék le lett választva a hálózatról, és teljesen lehűtt.
- A készüléket hűvös, tiszta és száraz helyen tárolja.
- Soha ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, mert ez károsíthatja azokat.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben. Mozgatás közben válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és tartsa alul.



Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatban a megoldást. Ha továbbra sem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a szállítóhoz/szolgáltatóhoz.

Problémák	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék működés közben leáll	A munkaképesség beragadt	Húzza ki a készüléket a konnektorból, és ellenőrizze, hogy nincs-e benne idegen anyag, és vegye ki. Ezután indítsa újra a készüléket a motor lehűlése után.
	Motor vagy PCBA probléma	Forduljon a szállítóhoz.
A készülék nem tudja elindítani a működést	A munkaképesség beragadt	Húzza ki a készüléket a konnektorból, és ellenőrizze, hogy a nehéz pépesedés nem ragadt-e el a munkavégzés során
	A készülék nincs megfelelően csatlakoztatva a hálózati áramforráshoz	Ellenőrizze újra a tápcsatlakozást
	Motor vagy PCBA probléma	Forduljon a szállítóhoz.
Nagy zaj működés közben	A munkateljesítmény nincs megfelelően összeszerelve	Húzza ki a készüléket, és ellenőrizze újra, hogy megfelelően össze van-e szerelve a munka
	A készüléket nem vízszintes munkafelületre helyezik	Helyezze a készüléket sík, vízszintes munkafelületre
	Belső részek törtek	Forduljon a szállítóhoz.

Hibakód azonosítása

Hibakód	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E01	Eltört a motorház	Forduljon a szállítóhoz.
E03	Motor ventilátor probléma	
E04	Motor 300 ford./perc alatt	
E07	A keverőtál hiányzik, vagy az előszoba eltört, vagy a keverőtál nincs a megfelelő helyzetben rögzítve	

Jótállás

A készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cseréire szorul, feltéve, hogy a készüléket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották, és semmilyen módon nem használták fel helytelenül vagy használták fel helytelenül. Az Ön törvényben biztosított jogait ez nem érinti. Ha a készülékre garanciális igény vonatkozik, adja meg, hogy hol és mikor vásárolta meg, és mellékelje a vásárlást igazoló bizonylatot (pl. nyugtát).

A folyamatos termékfejlesztésre vonatkozó irányelvünkkel összhangban fenntartjuk a jogot a csomagolás és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

Elvetés és környezet



A készülék üzemben kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezéseket a kijelölt gyűjtőhelyre szállítsa. Ennek a szabálynak a figyelmen kívül hagyása a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó hatályos

előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után. A hulladéktároló berendezések ártalmatlanításkori elkülönített gyűjtésén és újrahasznosításán segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az emberi egészségét és a környezetet védő módon kerül újrahasznosításra.

Ha többet szeretne megtudni arról, hogy hová lehet a hulladékot újrahasznosítani, forduljon a helyi hulladékgyűjtő vállalathoz. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget az újrahasznosításért, a kezelésért és az ökológiai hulladékkezelésért sem közvetlenül, sem pedig nyilvános rendszeren keresztül.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієnte!

Дякуємо, що придбали цей прилад HENDI. Уважно прочитайте цей посібник користувача, звертаючи особливу увагу на правила техніки безпеки, описані нижче, перед першим встановленням і використанням цього приладу.

Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильною експлуатацією та неправильним використанням.



НЕБЕЗПЕКА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ! Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Не занурюйте електричні частини приладу у воду або інші рідини. Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.

- НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричні з'єднання та шнур на наявність пошкоджень. У разі пошкодження від'єднайте прилад від джерела живлення. Будь-який ремонт має виконуватися лише постачальником або кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки або травм.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабель живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхнею нагрівання або небезпеки відключення.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у гнізді, прилад підключається до електромережі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш ніж від'єднувати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерелом живлення. Не використо-



вийте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожують життю.

- Під'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за вилку.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, їдальні або бару тощо.
- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з недостатнім досвідом і знаннями.
- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** При завантаженні борошна в чашу для змішування існує ризик утворення пилу. Наведені нижче методи мінімізують викид пилу:
 1. Ретельний поводження з упакованими продуктами, мінімізуючи висоту над основою чаші, з якої вони наливаються.
 2. Використовуйте кришку чаші, щоб звести до мінімуму отвори, через які може потрапити борошно.
 3. Спершу додайте воду, а потім борошно в чашу для змішування.

Спеціальні інструкції з безпеки

- Не використовуйте прилад без завантаження, щоб запобігти перегріванню.
- **УВАГА! ЗАВЖДИ** вимикайте машину та від'єднуйте її, перш ніж торкатися будь-яких моторних частин.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не намагайтеся обійти запобіжник.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісна служба або інші кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки.
- Не завантажуйте занадто багато інгредієнтів, щоб запобігти переливанню продуктів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! НЕ ПІДНИМАЙТЕ ПРИЛАД ЗА РУЧКУ.**
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не кладіть руки в отвір під час роботи. Від'єднайте основне джерело живлення перед входом у систему.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! ЗАВЖДИ** тримайте руки, довге волосся та одяг подалі від рухомих частин.
- При виготовленні універсального тіста або іншого твердого тіста не використовуйте борошно більше 1000 г і не більше 1500 г борошна для хлібського тіста.
- Якщо максимальне завантаження перевищує, не використовуйте прилад довше 1 хвилини, оскільки це може пошкодити частини приладу. Надмірна кількість борошна може спричинити переливання в миску, відкладення приладу з робочої поверхні, пошкодження деяких частин і навіть травмування.
- Різні порції борошна значно різняться залежно від кількості необхідної рідини, і липкість тіста може суттєво вплинути на навантаження, яке накладається на прилад. Рекомендується тримати прилад під наглядом під час змішування тіста. Якщо ви чуєте, що прилад працює з певними труднощами, вимкніть його, вийміть половину тіста і проводьте кожну половину окремо.
- Перед використанням помістіть щиток від розбризкування машини та жолобок зверху чаші для змішування та додайте борошно, воду або інші інгредієнти лише в жолоб.

UA

Призначення

- Цей прилад призначений для комерційного застосування, наприклад, у кухнях ресторанів, їдальні, лікарень і комерційних підприємствах, таких як пекарні, м'ясні лавні тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Прилад призначений для змішування, змішування та емульгування/збивання продуктів харчування, що працюють у харчовій промисловості та магазинах. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Установка заземлення

Цей прилад належить до класу захисту I і має бути під'єднаний до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провід для евакуації для електричного струму.

Цей прилад оснащений кабелем живлення з вилкою заземлення або електричними з'єднаннями з дротом заземлення. З'єднання повинні бути належним чином встановлені та заземлені.



Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3)

- 1. Індикатор швидкості
 - а. Коли число на поворотній ручці вирівняне відносно індикатора швидкості, це вказує на швидкість роботи, але з керуванням кнопкою функції, якщо обрана швидкість перевищує межу функціональної кнопки, фактична швидкість роботи — це найвища швидкість функціональної кнопки.
- 2. Житло
- 3. Ручка (швидке керування)
- 4. Перемикач ON/OFF
- 5. Панель керування
- 6. Ручка
- 7. Кришка бризок Боула
- 8. Чаша
- 9. Кнопка підняття голови
 - а. Піднімання: Натисніть на голівку, потім натисніть і утримуйте цю кнопку. Зняття голови.
 - б. Натискання вниз: Натисніть і утримуйте кнопку, опустіть голову, доки замок не буде повністю витягнуто назовні.
- 10. Сидіння чаші
- 11. Всмоктання ніжок
- 12. Роз'єм приводу

Запасні частини або аксесуари

(Рис. 2 на стор. 3)

- 13. Тістоподібний гак
- 14. Збивач
- 15. Яйце вінчик
- 16. Збивач із силіконовим шкребок

Панель керування

(Рис. 3 на стор. 4)

- 17. Відображення часу
- 18. Кнопка налаштування часу
- 19. Повільне перемішування (швидкість 1-4)
- 20. Звичайне перемішування (швидкість 1-6)
- 21. М'яке перемішування (Швидкість 1-9)
- 22. Швидке змішування (швидкість 1-11)
- 23. Кнопка паузи/перезапуску

Схема контуру

(Рис. 4 на стор. 4)

- A. Перемикач верхнього колонтитула
- B. Реле
- C. Кріплення моста
- D. РТС
- E. Двигун
- F. Допоміжне джерело живлення 12V
- G. MCU
- H. Перемикач
- I. MOS
- J. Перемикач виявлення чаші
- K. Перемикач виявлення чаші
- L. Дисплей

Діаграма з розробленим списком деталей

(Рис. 5 на стор. 5-7)

Номер частини	Назва частини	Кількість
1-1	Ручка	1
1-2	Натисніть блок	1
1-3	Натисніть блок	1
1-5	Пральна машина	2
1-6	Гвинти по осі	2
1-4	Кожух	1
2	Гвинт	17
3	Задня кришка	1
4	Передня кришка	1
5	Провід заземлення	1
6	Гакет	7
7	Гвинти по осі	9
8	Задня декоративна смужка	1
9	Проводка	1
10	Провід заземлення	1
11-1	Гвинт	3
11-2	Панель дисплея	1
11-3	Кришка екрана дисплея	1
11-4	Наклейка	1
11-5	Кожух	1
11-6	Декораційне кільце екрана дисплея	1
12	Гвинти по осі	8
13	Пральна машина	8
14	Компоненти коробок передач (включно з двигуном і ременем)	1
15	Герметичне кільце	1
16	Пральна машина	6
17	Гвинти по осі	4
18	Верхня оболонка	1
19	Тісто	1
20	Кришка чаші	1
22	Пральна машина	2
23	Гвинт	2
21	Вузол кришки	1
21-1	Комутаційна скоба	1
21-2	Весна	1
21-3	Перемикач верхнього колонтитула	1
21-4	Тригер	1



21-5	Об'єднане покриття	1
21-6	Гвинт	2
24	Направляюча рейка	1
25	Герметичне кільце	1
26	Гвинти по осі	2
27-1	Водонепроникна кришка	1
27-2	Гвинт	2
27-3	Панель керування	1
27-4	Тригер	1
27-5	Кронштейн плати ручки	1
28	Кришка індикатора	1
29	Гвинт	3
30-1	Гвинт	3
30-2	Підкладка ручки	1
30-3	Перемикач	1
31	Проводка	1
32	PIN-код	1
33	Блок лівої межі	1
34	Блок правої межі	1
35	Основа	1
36	Гвинт	4
37	Тримач чаші	1
38	Купка вала, що обертається	1
39	Весна торсіону	1
40	Тісто	1
41	Кронштейн залу	2
42	Зал РСВ	2
43	Гвинт	1
44	Гвинт	2
45	Підшипник для кульки	2
46	Тісто	1
47	Весна	1
48	Кнопка	1
49	Кришталеве покриття	1
50	Блок базового тиску	2
51	Водонепроникний лист	1
52	Гвинт	1
53	Під'єднувальна лінія	1
54	Гвинт	1
55	Панель живлення	1
56	Кронштейн блока живлення	1

57	Шнур живлення	1
58	Гвинт	2
59	Витяжка для вентиляції	1
60	Вентилятор	1
61	Переключити	1
62	Нижня кришка	1
63	Стопа	2
64	Стопа	3
65-1	Тісто	1
65-2	Горіх	1
65-3	Кожух	1
65-4	Тістове кріплення	1
66-1	Тісто	1
66-2	Горіх	1
66-3	Збивач	1
67-1	Тісто	1
67-2	Горіх	1
67-3	Кожух	1
67-4	Вузол збивача	1
68	Чаша з нержавіючої сталі	1
69-1	Тісто	1
69-2	Горіх	1
69-3	Збивач	1



Робочі комбінації

Функція	Режим роботи	Інструмент	Місткість	Швидкість	Час роботи
Тісто для всіх цілей	Повільне перемішування	Тістоподібний гак	Не більше 1000 г чотири	1-3	1-5 хвилин
Хлібне борошно, м'яке тісто	Повільне перемішування	Тістоподібний гак	Не більше 1500 г чотири	1-4	5-15 хвилин
Змішайте липку пасту, сироп, цукерки, картоплю, горіхи, овочі та фрукти	Повільне перемішування	Збивач	Не більше 1500 г	1-4	1-5 хвилин
Змішайте середньо-липку пасту, сиропи, як-от печиво, цукор і масло	Нормальне перемішування	Збивач	Не більше 1500 г	1-6	1-5 хвилин
Змішайте середньо-липку пасту, сиропи, як-от печиво, цукор і пом'якшене масло	Нормальне перемішування	Силиконовий збивач	Не більше 1000 г	1-6	1-5 хвилин
Для великої кількості крему, яєчного білка, масла тощо	М'яке перемішування	Яйце вінчик	Кремовий: 1500mL Яйце білий: 700 г Пом'якшувальне масло: 500 г	1-9	1-5 хвилин
Для крему середньої важкості, яєчного білка	Швидке змішування	Яйце вінчик	Кремовий: 1500mL Яйце білий: 700 г	1-11	1-5 хвилин

UA

Запобіжні заходи

- Прилад повинні експлуатувати лише висококваліфіковані фахівці, які дотримуються заходів безпеки, описаних у цьому посібнику.
- У разі ротації персоналу навчання слід провести заздалегідь.
- Прилад обладнано запобіжними пристроями в небезпечних місцях. Однак не рекомендується торкатися леза та рухомих компонентів.
- Перш ніж розпочинати операції з технічного обслуговування, від'єднайте його від джерела живлення.
- Ретельно оцінюйте залишкові ризики при вийманні захисних пристроїв для очищення та технічного обслуговування.
- Очищення та технічне обслуговування вимагають високої концентрації.
- Абсолютно необхідний регулярний контроль за кабелем живлення. Потертий або пошкоджений шнур може наражати користувачів на великий ризик ураження електричним струмом.
- Якщо пристрій показує аномалії, не використовуйте його та не намагайтеся відремонтувати його: зверніться до постачальника.
- Не використовуйте прилад для заморожених продуктів або продуктів, окрім продуктів.
- Не носіть вільний одяг, наприклад, шарф тощо, і довге волосся слід прив'язувати та тримати подалі від рухомих частин.

Виробник і/або продавець не несуть відповідальності в таких випадках:

- якщо прилад керував неавторизований персонал;
- якщо деякі деталі були замінені неоригінальними запасними частинами;
- якщо інструкції, що містяться в цьому посібнику, не виконуються належним чином;
- якщо різак не був очищений і змащений правильними продуктами.

Встановлена система безпеки

Система механічної безпеки

Прилад обладнано двома запобіжними вимикачами. Машина запускається лише з усіма запобіжними вимикачами у відповідних положеннях:

- Запобіжний вимикач положення чаші: Машину можна запустити після встановлення чаші у правильне положення.
- Запобіжний вимикач підйомного механізму: Машину можна запустити лише після фіксації головки змішувача в робочому положенні.

Незважаючи на те, що прилади SE-версії оснащені електричними та механічними засобами захисту (коли прилад працює, а також для технічного обслуговування та очищення), все ще існують ПОВТОРНІ РИЗИКИ, які неможливо повністю усунути; ці ризики наведені в цьому посібнику в розділі «ПОПЕРЕДЖЕННЯ! / НЕБЕЗПЕЧНО! / ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! ». Рухомі частини машини можуть спричинити травми.

Підготовка перед використанням

- Зніміть усі захисні упаковки та пакувальні матеріали.
- Переконайтеся, що пристрій у хорошому стані та з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкодженної доставки негайно зверніться до постачальника. У цьому випадку не використовуйте пристрій.
- Перед використанням почистіть аксесуари та прилад (див. => Очищення та догляд).
- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Поставте прилад на горизонтальну, стійку та жаростійку поверхню, безпечну для бризок води.
- Зберігайте упаковку, якщо ви плануєте зберігати ваш прилад у майбутньому.
- Зберігайте посібник користувача для подальшого використання.

ПРИМІТКА! Через виробничі залишки прилад може випуска-



ти легкий запах під час перших декількох застосувань. Це нормально і не вказує на будь-який дефект або небезпеку. Переконайтеся, що прилад добре провітрюється.

Установка або збірка та розбирання

(Рис. 6 на стор. 8)

ПРИМІТКА: Висота гака була добре відрегульована і не потребує подальшого регулювання роботи людини.

- 1. Натисніть кнопку підняття головки та підніміть головку.
- 2. Вирівняйте вал бажаного аксесура з пазом і вставте його в роз'єм приводу.
- 3. Притисніть вал аксесура догори дном і поверніть його проти годинникової стрілки, щоб він добре зупинився в приладі.
- 4. Поставте чашу для змішування на місце чаші та зафіксуйте її. На чаші є значок, який повинен бути вирівняний зі значком розблокування на основі.
(Розблокування положення чаші див. на стор. 8 мал. 4А)
(положення замка для чаші див. на стор. 8 мал. 4В)
ПРИМІТКА! Зображення 4В – це ТІЛЬКИ правильне положення для блокування чаші.
- 5. Натисніть кнопку підняття головки та потягніть її вниз.
- 6. Все добре встановлено. Під'єднайте до джерела живлення, і машина готова до використання.
- 7. Після використання вимкніть живлення та від'єднайте прилад від постачальника живлення. Підніміть жолоб.
- 8. Візьміться за ручки чаші та поверніть її проти годинникової стрілки, щоб зняти з автокрісла чаші.
- 9. Утримуйте кришку аксесура, натисніть на нього догори дном і поверніть за годинниковою стрілкою, потім відпустіть його з паза.
- 10. Змініть аксесуар і очистіть його.

Інструкції з експлуатації

ПРИМІТКА. Якщо важко виїняти насадку або подряпати чашу, керуйте машиною, використовуючи швидкість 1 протягом декількох секунд, поки аксесуар не переміститься в передню сторону.

УВАГА: Перед початком роботи переконайтеся, що голівка та насадка надійно заблоковані. Кнопка підняття голови повністю виступає.

- Натисніть на голівку вниз, потім натисніть одну руку на кнопку підняття голівки, а іншою — на голівку.
- Зберіть потрібний аксесуар, миску та захисну кришку чаші (див. == > Встановлення або складання та розбирання (кроки 2 та 3)).
- Натисніть кнопку підняття головки, потягніть підняту голівку вниз, потім натисніть на голівку вниз, коли кнопка буде повністю витягнута назовні, а голівка добре заблокована.
- Спочатку натисніть відповідну функціональну кнопку.
- Поверніть ручку до відповідної швидкості. Коли число на поворотній ручці вирівняне до індикатора швидкості, це вказує на швидкість роботи. Якщо обрана швидкість перевищує обмеження функціональної кнопки, фактична швидкість роботи — це найвища швидкість функціональної кнопки. Якщо повернути поворотну ручку безпосередньо без вибору функції, прилад за промочанням перейде в режим «Повільне перемішування».
- Під час роботи з приладом можна використовувати функцію таймера для запису часу роботи та часу налаштування зворотного відліку.

- Після вибору функції та вибору швидкості таймер починає записувати час, прилад автоматично припиняє роботу через 60 хвилин. Щоб знову запустити прилад, поверніть ручку до швидкості 0 і повторіть процес.
- Для налаштування часу зворотного відліку (максимум 60 хвилин): після вибору функції натисніть кнопку налаштування часу - збільшення/зменшення часу на 30 секунд (натисканням без відпускання час зміниться швидше); потім виберіть швидкість, повернувши ручку. Прилад автоматично припиняє роботу, коли таймер показує час 00:00.
- Щоб призупинити процес обробки, натисніть кнопку пауза/перезапустити. Щоб відновити роботу, натисніть кнопку ще раз і утримуйте протягом 2 секунд.
ПРИМІТКА. Під час роботи приладу, якщо вам потрібно перевірити вміст тіста або інших інгредієнтів, перш ніж ви зможете дістатися до нього, вимкніть прилад, витягніть шнур живлення, а потім підніміть голівку.

Поради з експлуатації

ПОДАЛЬШІ ДІЇ:

- Тістове крюк: використовуйте лише для перемішування тіста.
- Збивач: Використовується для виготовлення тортів, бісквітів, випічки, глазурування, начинок, затяжок і пюре.
- Яйце збивача: Для яєць, кремів, тіток, безжирних губок, безжирних мінгів, чізкейків, мусів, суфле.
- Через певні проміжки часу зупиняйте прилад і змивайте суміш з гака для тіста.
- Інгредієнти найкраще змішуються, якщо спочатку вкласти рідину.
- Не використовуйте збивач для яєць для важких сумішей (наприклад, кремові жири та цукрові кубики), оскільки це може призвести до пошкодження яєчного вінчика.

Нижче наведено лише посилання на максимальну кількість приготування різних продуктів. Існує багато факторів, таких як тип борошна, температура води тощо.

Продукт	Додаток	Максимальна кількість	
Яйце білого кольору	Збивач	700 г	
Картопляне пюре	Пласка мішалка	1500 г	
Меринг (кількість води)	Збивач	1 літр	
Вафлі або млинцеве тісто	Пласка мішалка	2 літри	
Збіти вершки	Збивач	3 літри	
Тісто для піци (середнє, 50% води)	Гачок для тіста, швидкість (1)	1500 г	
Тісто для піци (товсте, 60% води)	Гачок для тіста, швидкість (1)	2000 г	
Бісквіт	Збивач, швидкість (1)	1000 г	
Пиріг Тісто	Пласка мішалка, швидкість (1)	1500 г	
Хліб або рулетка (легкий/середній, 60% води)	Гачок для тіста, швидкість (1)	Вода 500 г	Флор 800 г



Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від джерела живлення та охолоджуйте його перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або парочисувач для очищення та не штовхайте прилад під воду, оскільки деталі можуть стати вологими, і це може призвести до ураження електричним струмом.
- Якщо прилад не зберігається в гарному стані чистоти, це може негативно вплинути на термін служби приладу та призвести до небезпечної ситуації.
- Залишки їжі слід регулярно чистити та видаляти з приладу. Якщо прилад не очищується належним чином, це скоротить його термін служби та може призвести до небезпечних умов під час використання.

Очищення

- Очистіть охолоджену зовнішню поверхню ганчіркою або губкою, злегка змоченою м'яким мильним розчином.
- З міркувань гігієни прилад слід очищувати до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Завжди знімайте всі насадки перед очищенням, інакше вони застрягнуть на валу і потім будуть важко зняти.
- Очистіть внутрішню частину контейнера неабразивним миючим засобом і промийте чистою водою.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Ніколи не використовуйте агресивні засоби для чищення, абразивні губки або засоби для чищення, що містять хлор. Не використовуйте для чищення сталеві мочалки, металеве приладдя або будь-які гострі чи загострені предмети. Не використовуйте бензин або розчинники!
- Можна мити в посудомийній машині лише чашу для змішування, гачок для тіста, збивач і віночок.
- Очищення приладу слід проводити принаймні один раз на день або частіше, якщо необхідно.

Рекомендована процедура очищення:

Частини	Як чистити	Частота
Чаша	За допомогою губки або вологої ганчірки з м'яким милом і водою промийте, продезінфікуйте та ретельно висушіть.	Очищуйте після кожного використання
Насадки (гачок для тіста, збивач і віночок)	Мийте вручну з використанням м'якого мила та води, промийте, дезінфікуйте та ретельно висушіть.	Очищуйте після кожного використання
Герметик чаші	Вимийте вручну губкою або вологою тканиною з м'яким милом і водою, промийте, продезінфікуйте та ретельно висушіть.	Очищуйте після кожного використання
Зовнішня поверхня	Протріть чистою вологою тканиною з милом і водою, промийте, дезінфікуйте та висушіть. Не використовуйте струмінь води.	Двічі на тиждень
Планетарне валове покриття	Протріть чистою вологою тканиною з милом і водою, промийте, дезінфікуйте та висушіть.	Очищуйте після кожного використання

Технічне обслуговування

- Регулярно перевіряйте роботу приладу, щоб уникнути серйозних нещасних випадків.
- Якщо ви помітили, що прилад не працює належним чином або виникла проблема, припиніть його використання, вимкніть його та зверніться до постачальника.
- Усі роботи з технічного обслуговування, монтажу та ремонту мають виконуватися спеціалізованими та уповноваженими фахівцями або рекомендованим виробником.

Транспортування та зберігання

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад від'єднано від джерела живлення та повністю охолоджено.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці.
- Ніколи не ставте на прилад важкі предмети, оскільки це може пошкодити його.
- Не переміщуйте прилад під час його роботи. Під час переміщення від'єднайте прилад від джерела живлення та тримайте його вниз.

Усунення несправностей

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до наведеної нижче таблиці для отримання рішення. Якщо ви все ще не можете вирішити проблему, зверніться до постачальника послуг/постачальника послуг.

Проблеми	Можлива причина	Можливе рішення
Прилад зупиняється під час роботи	Робоче підб'ядування застрягло	Від'єднайте прилад від мережі живлення та перевірте, чи немає в ньому якихось сторонніх речей, і вийміть його. Потім перезапустіть прилад після охолодження двигуна.
	Проблема з двигуном або РСВА	Зверніться до постачальника.
Прилад не може розпочати роботу	Робоче підб'ядування застрягло	Від'єднайте прилад від мережі живлення та перевірте, чи не застрягли робочі аксесуари на важкому тісті
	Прилад неправильно підключено до електромережі	Перевірте підключення до електромережі
	Проблема з двигуном або РСВА	Зверніться до постачальника.
Великий шум під час роботи	Робоче звернення не вдало зібрано	Відключіть прилад від мережі живлення та знову перевірте, чи добре зібрано робочу ємність
	Прилад не розміщується на рівній робочій поверхні	Поставте прилад на рівну робочу поверхню
	Внутрішні деталі зламані	Зверніться до постачальника.



Ідентифікація коду помилки

Код помилки	Можлива причина	Можливе рішення
E01	Моторний зал зламався	Зверніться до постачальника.
E03	Проблема з вентилятором двигуна	
E04	Мотор нижче 300 об/хв	
E07	Чаша для змішування відсутня або зламана чи чаша не зафіксована у правильному положенні	

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався та підтримувався відповідно до інструкцій, а також не був зловживаний або не був використаний неналежним чином. Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію). Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики виробу, упаковки та документації без попереднього повідомлення.

Утилізація та довкілля



При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покарано відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.

Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекинути відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!

Täname, et otsite selle HENDI seadme. Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Ohutusjuhised

- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud

ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.

- **⚡ OHT! ELEKTRILÖÖGI OHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- **ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET!** Kontrollige elektriühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustööd teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga pinnaga või komistusohtu.
- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendused. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.
- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavas pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpusi ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.
- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seade ja selle elektriühendused lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergestisüttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistusteta.



- **HOIATUS!** Kui jahu laaditakse segamiskausi, tekib tolmuheite oht. Järgmised meetodid vähendavad tolmu eraldumist:
 1. Sildistatud toodete hoolikas käitlemine, minimeerides kõrgust kausi aluse kohal, millest need valatakse.
 2. Kasutage kausi katet, et minimeerida avad, mille kaudu jahu võib välja pääseda.
 3. Esmalt lisage vesi ja seejärel lisage jahu segamiskausi.

Ohutusalsed erijuhised

- Ärge kasutage seadet ilma koormuseta, et vältida ülekuumenemist.
- **ETTEVAATUST!** Enne mootoriosade puudutamist lülitage masin ALATI välja ja lahutage toiteallikas.
- **HOIATUS!** Ärge üritage ületada ohutuspiiret.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isikud.
- Ärge laadige liiga palju koostisosi, et vältida toiduainete ülevoolu.
- **HOIATUS! ÄRGE TÖSTKE SEADET KÄEPIDEMEST.**
-  **HOIATUS!** Ärge pange käsi töö ajal avasse. Enne vooluvõrku jõudmist ühendage lahti peatoiteallikas.
- **HOIATUS!** Hoidke käed, pikad juuksed ja rõivad alati liikuvatest osadest eemal.
- Kui valmistate universaalset tainast või muud kõva tainast, ärge kasutage jahu rohkem kui 1000 g ja mitte rohkem kui 1500 g jahu leiva jahu taigna jaoks.
- Maksimaalse koormuse korral ärge kasutage seadet kauem kui 1 minut, kuna see võib seadme osi kahjustada. Liigne jahukogus võib põhjustada kausi ülevoolu, seadme prügilaidi tööpinnalt, kahjustada mõningaid osi ja isegi kehavigastusi.
- Erinevad jahupartiid erinevad märkimisväärselt vajaliku vedeliku koguse poolest ja taigna kleepuvus võib oluliselt mõjutada seadmele pandud koormust. Soovitav on hoida seadet taigna segamisel jälgimise all. Kui kuulete, et seade töötab raskustes, lülitage see välja, eemaldage pool tainast ja jätke iga poole eraldi.
- Enne kasutamist asetage masina pritsmekaitse ja tühjenduskanal segamiskausi peale ning lisage jahu, vesi või muud koostisosad ainult tühjenduskanali kaudu.

Ettenähtud kasutus

- See seade on mõeldud kasutamiseks kommertsrakendustes, näiteks restoranide, sööklate, haiglate ja äriettevõtete, näiteks pagariäride, lihukaupade jne köögis, kuid mitte toidu pidevaks massitootmiseks.
- Seade on ette nähtud toiduainetööstuses ja kauplustes kasutatavate toiduainete segamiseks, kudeerimiseks ja emulgeerimiseks/pühkimiseks. Mis tahes muu kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või kehavigastusi.
- Seadme mis tahes muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuisikuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduse paigaldamine

See seade on klassifitseeritud I kaitseklassi ja see peab olema ühendatud kaitsemaandusega. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolu jaoks väljapääsjuhet. See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maanduspistik, või elektrihendustega, millel on maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote peamised osad

(Joonis 1 lk 3)

1. Kiiruse indikaator
 - a. Kui pöördnupu number on joondatud kiiruse näidikuga, näitab see töökiirust, kuid funktsiooninupu juhtimisel, kui valitud kiirus on suurem kui funktsiooninupu piir, on tegelik töökiirus funktsiooninupu kõrgeim kiirus.
2. Korpus
3. Nupp (liikuv juhtimine)
4. SISSE/VÄLJA-lüliti
5. Juhtpaneel
6. Käepide
7. Bowl'i pritsmekate
8. Bowl
9. Pea tõstmise nupp
 - a. Tõstmine: Vajutage pea alla, seejärel vajutage ja hoidke seda nuppu all. Käsi peast välja.
 - b. Allavajutamine: Vajutage ja hoidke nuppu all, pange pea alla, kuni lukk on täielikult väljapoole väljutatud.
10. Bowl'i istekoht
11. Imemisjalad
12. Ajami konnektor

Varuosad või tarvikud

(Joonis 2 lk 3)

13. Kõva konks
14. Beater
15. Munaviskimine
16. Silikoonkraapiga peksja

Juhtpaneel

(Joonis 3 lk 4)

17. Aja kuvamine
18. Aja seadistamise nupp
19. Aeglane segamine (söövitatud 1-4)
20. Normaalse segamine (seep 1-6)
21. Pehme segamine (peed 1-9)
22. Kiire segamine (peed 1-11)
23. Paus/käivituspupp

Vooluringi diagramm

(Joonis 4 lk 4)

- A. Peatoe lüliti
- B. Relee
- C. Bridge kuhja
- D. PTC
- E. Mootor
- F. 12V täiendav toiteallikas
- G. MCU
- H. Nupu lüliti
- I. MOS
- J. Bowl'i tuvastuslüliti
- K. Bowl'i tuvastuslüliti
- L. Ekraan

Plahvatusdiagramm koos osa loendiga

(Joonis 5 lk 5-7)

Osa nr	Osa nimi	Kogus
1-1	Käepide	1



1-2	Pressiplokk	1
1-3	Pressiplokk	1
1-5	Pesumasin	2
1-6	Kruvi perse	2
1-4	Kate	1
2	Kruvi	17
3	Tagumine kate	1
4	Esikate	1
5	Maandusjuhe	1
6	Gasket	7
7	Kruvi perse	9
8	Tagumine dekoratiivne riba	1
9	Wiring	1
10	Maandusjuhe	1
11-1	Kruvi	3
11-2	Kuvapaneel	1
11-3	Ekraani kate	1
11-4	kleebis	1
11-5	Kate	1
11-6	Ekraani kaunistusrõngas	1
12	Kruvi perse	8
13	Pesumasin	8
14	Gearboxi komponendid (sh mootor ja rihm)	1
15	Tihendirõngas	1
16	Pesumasin	6
17	Kruvi perse	4
18	Ülemine kest	1
19	Võll	1
20	Bowli kaas	1
22	Pesumasin	2
23	Kruvi	2
21	Katte koost	1
21-1	Vahetage klamber	1
21-2	Kevad	1
21-3	Pea üles lüliti	1
21-4	Päästik	1
21-5	Ühtne kate	1
21-6	Kruvi	2
24	Juhtraud	1
25	Tihendirõngas	1

26	Kruvi perse	2
27-1	Veekindel kate	1
27-2	Kruvi	2
27-3	Juhtpaneel	1
27-4	Päästik	1
27-5	Nupuplaadi klamber	1
28	Indikaatoritulede kate	1
29	Kruvi	3
30-1	Kruvi	3
30-2	Nupu vooder	1
30-3	Nupp	1
31	Wiring	1
32	tiht	1
33	Vasakpoolne piirplokk	1
34	Parema piirangu plokk	1
35	Pöhi	1
36	Kruvi	4
37	Bowli hoidik	1
38	Pöörleva võlli klamber	1
39	Torsion kevad	1
40	Võll	1
41	Halli klamber	2
42	Hall PCB	2
43	Kruvi	1
44	Kruvi	2
45	Balli laager	2
46	Võll	1
47	Kevad	1
48	Nupp	1
49	Circlip	1
50	Pöhirõhu plokk	2
51	Veekindel leht	1
52	Kruvi	1
53	Ühendamisliin	1
54	Kruvi	1
55	Toitepaneel	1
56	Toiteplaadi klamber	1
57	Toitekaabel	1
58	Kruvi	2
59	Ventilatsioonikate	1
60	Ventilaator	1



61	Lüliti	1
62	Alumine kate	1
63	Jalg	2
64	Jalg	3
65-1	Võll	1
65-2	Pähkel	1
65-3	Kate	1
65-4	Kõva konks	1
66-1	Võll	1
66-2	Pähkel	1

66-3	Beater	1
67-1	Võll	1
67-2	Pähkel	1
67-3	Kate	1
67-4	Viski koost	1
68	Roostevabast terasest kauss	1
69-1	Võll	1
69-2	Pähkel	1
69-3	Beater	1

Töökombinatsioonid

Funktsioon	Töörežiim	Tööriist	Maht	Kiirus	Tööaeg
Kogu otstarbekas tainas	Aeglane segamine	Kõva konks	Mitte üle 1000 g	1-3	1-5 minutit
Leibjahu pehme tainas	Aeglane segamine	Kõva konks	Mitte üle 1500 g	1-4	5-15 minutit
Segage kleepuv pasta, siirup, kommid, kartulid, pähkliid, köögiviljad ja puuviljad	Aeglane segamine	Beater	Mitte üle 1500 g	1-4	1-5 minutit
Segage kleepuv pasta, siirupid nagu küpsis, suhkur ja või	Normaalne segamine	Beater	Mitte üle 1500 g	1-6	1-5 minutit
Segage kleepuv pasta, siirupid nagu küpsis, suhkur ja pehmenatud või	Normaalne segamine	Silikoonest peksja	Mitte üle 1000 g	1-6	1-5 minutit
Suure koguse kreemi, munavalge, või jms jaoks	Pehme segamine	Munaviskimine	Kreem: 1500mL Valge muna: 700 g Pehmendav või: 500 g	1-9	1-5 minutit
Möödukale kroomide, munavalge	Kiire segamine	Munaviskimine	Kreem: 1500mL Valge muna: 700 g	1-11	1-5 minutit

Ettevaatusabinõud

- Seadet tohivad käsitseda ainult kõrgelt kvalifitseeritud inimesed, kes järgivad käesolevas juhendis kirjeldatud ohutusmeetmeid.
- Personali pööramise korral tuleb eelnevalt läbi viia koolitus.
- Seade on varustatud turvaseadmetega ohtlikes kohtades. Siiski on soovitatav lõiketera ja liikuvaid komponente mitte puudutada.
- Enne hooldustööde alustamist ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Hinnake hoolikalt jääkriske, kui kaitsevad puhastamiseks ja hoolduseks eemaldatakse.
- Puhastamine ja hooldus nõuavad suurt kontsentratsiooni.
- On absoluutselt vajalik toitejuhtme regulaarne juhtimine. Viigane või kahjustatud juhe võib põhjustada kasutajatele suure elektrilöögi ohu.
- Kui seadmel esineb anomaaliaid, ärge seda kasutage ega proovige seda parandada: võtke ühendust tarnijaga.
- Ärge kasutage seadet külmutatud toiduainete ega muude toodete kui toidu valmistamiseks.
- Ärge kandke lahtisi kinnitusrõivaid nagu sall jne ning pikad

juuksed tuleb siduda ja hoida liikuvatest osadest eemal.

Tootja ja/või müüja ei vastuta järgmistel juhtudel:

- kui seadet on käsitsenud volitamata personal;
- kui mõned osad on asendatud mitteoriginaalsete varuosadega;
- kui selles juhendis sisalduvaid juhiseid ei järgita täpselt;
- kui lõikurit ei ole puhastatud ega õlitatud õigete toodetega.

Paigaldatud ohutussüsteem

Mehaaniline ohutussüsteem

Seade on varustatud 2 ohutuslülitiga. Masina käivitamine ainult siis, kui kõik ohutuslülitid on õiges asendis:

- Bowli asendi ohutuslüli: Masinat saab käivitada, kui kauss on õiges asendis.
- Tõsta turvalüli: Masinat saab käivitada ainult siis, kui mikseri pea on tööasendisse lukustatud.

Kuigi CE-versiooni seadmed on varustatud elektriliste ja mehaaniliste kaitsetega (seadme töö ning hooldus- ja puhastustoimingute ajal), on veel RESIDUAL TULEMUSED, mida ei saa



täielikult kõrvaldada; need riskid on määratletud selles juhendis jaotises „**HOIATUS! / OHT! / ETTEVAATUST!**”. Masina liikuvad osad võivad põhjustada vigastusi.

Ettevalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja mähkimine.
- Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebataieliku või kahjustatud kohaletoimetamise korral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sellisel juhul ärge seadet kasutage.
- Enne kasutamist puhastage tarvikud ja seade [vt => Puhastamine ja hooldus].
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on veepritsmete eest ohutu.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoida.
- Hoidke kasutusjuhendit edaspidiseks kasutamiseks.

MÄRKUS! Tootmisjääkide tõttu võib seade esimestel kasutustel tekitada kergert lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Paigaldamine või kokkupanek ja lahtivõtmine

[Joonis 6 lk 8]

MÄRKUS: Konksi kõrgus on hästi reguleeritud ja ei vaja täiendavat inimese kohandamist.

1. Vajutage pea tõstmise nuppu alla ja tõstke pea üles.
2. Joondage soovitud tarviku völli soonega ja asetage see aja-
mi konnektoris.
3. Lükake tarviku völli tugevalt tagurpidi ja keerake vastupäeva, seejärel on see korralikult seadmesse kinni jäänud.
4. Pange segamiskausi kausi istmele ja lukustage see. Kaussil on ikoon, mis peaks olema joondatud aluse avamisikooniga. (Kaussi lukustuse avamine vt lk 8 pilt 4A)
(kaussi lukustusasend vt lk 8 pilt 4B)

MÄRKUS! Pilt 4B on ainus õige asend kausi lukustamiseks.

5. Vajutage pea tõstmise nuppu alla ja tõmmake pea alla.
6. Kõik on hästi seatud. Ühendage toiteallikaga ja masin on kasutamiseks valmis.
7. Pärast kasutamist lülitage toide välja ja ühendage seade elektritarnija küljest lahti. Tõstke tühjenduskanal üles.
8. Hoidke kausi käepidemeid ja keerake vastupäeva, et see kausi istmelt eemaldada.
9. Hoidke tarviku kaant, lükake seda tagurpidi ja keerake päripäeva, seejärel vabastage soonest.
10. Eemaldage tarvik ja puhastage see.

Kasutusjuhend

MÄRKUS: Kui tarvikut on raske välja võtta või kaussi kriimustada, kasutage masinat mõne sekundi jooksul kiirusega 1, kuni tarvik liigub esiküljele.

TÄHELEPANU: Enne kasutamist veenduge, et pea ja adapter on korralikult lukustatud. Pea tõstmise nupp on täielikult välja sirutatud.

- Vajutage pea alla, seejärel vajutage ühe käega pea tõstmise nuppu ja tõstke teise käega pea üles.
- Paigaldage soovitud tarviku, kausi ja kausi pritsmekate [vt ==> Paigaldamine, kokkupanek ja lahtivõtmine (sammud 2 ja 3)].
- Vajutage pea tõstmise nuppu, tõmmake tõstetud pea alla, seejärel vajutage pea alla, kui nupp on täielikult väljapoole väljutatud, siis on pea korralikult lukustatud.
- Esmalt vajutage vastavat funktsiooninuppu.
- Keerake nupp vastavale kiirusele. Kui pöördnupu number on

joondatud kiiruse näidikuga, näitab see töökiirust. Kui valitud kiirus on suurem kui funktsiooninupu piir, on tegelik töökiirus funktsiooninupu kõrgeim kiirus. Kui pöörake pöördnuppu otse funktsiooni valimata, lülitub seade vaikimisi funktsioonile „Slow Mix”.

- Seadme kasutamise ajal saate kasutada taimerifunktsiooni tööaja ja määratud pöördloendusaja salvestamiseks.
- Pärast funktsiooni valimist ja kiiruse valimist hakkab taimer aega salvestama, seade lõpetab automaatselt töötamise 60 minuti pärast. Seadme uuesti käivitamiseks keerake nupp kiirusele 0 ja korrake toimingut.
- Pöördloenduse aja valimiseks (maksimaalselt 60 min): pärast funktsiooni valimist vajutage aja seadistamise nuppu – aja suurendamine/vähendamine 30 sekundi võrra (vajutades ilma vabastamata, muutub aeg kiiremini); seejärel valige kiirus, keerates nuppu. Seade lõpetab automaatselt töötamise, kui taimer kuvab 00:00.
- Tööprotsessi peatamiseks vajutage nuppu Paus/Käivitamine. Jätkamiseks vajutage nuppu uuesti 2 sekundit.

MÄRKUS: Seadme kasutamise ajal, kui teil on vaja kontrollida taigna või muude koostisosade olukorda, lülitage seade enne kasutamist välja, tõmmake toitejuhe välja ja tõstke pea üles.

Kasutusnõuanded

KÜSIMUSED:

- Köva konks: kasutage ainult taigna kudeerimiseks.
- Beater: Kasutatakse kookide, küpsiste, kondiitritoodete, tibu-
de, täidiste, mahvide ja kartulipuru valmistamiseks.
- Egg Whisk: Munadele, koorele, taignatele, rasvavabadele kásnadele, meringudele, juustukookidele, mousses’idele, souffles’ile.
- Katkestage seade intervallidega ja eemaldage segu taigna-
konksult.
- Koostisosad segunevad kõige paremini, kui paned vedeliku
kõigepealt.
- Ärge kasutage Egg Whiskit raskete segude (nt rasva ja suh-
rukuubikute) jaoks, kuna see võib munaviskit kahjustada.

Allpool olev tabel on vaid viide erineva toidu valmistamise mak-
simaalsele kogusele. On palju tegureid, mis mõjutavad näiteks
jahu tüüpi, vee temperatuuri jne.

Toode	Adapter	Max kogus
Munavalge	Visk	700 g
Purustatud kartul	Lame lõök	1500 g
Meringue (veerand)	Visk	1 liiter
Waffle või pannkook batter	Lame lõök	2 liitrit
Vahustatud kreem	Visk	3 liitrit
Pitsatainas (keskmine, 50% vett)	Tugev konks, kiirus (1)	1500 g
Pitsatainas (Pööritage, 60% vett)	Tugev konks, kiirus (1)	2000 g
Sponge-kook	Visk, kiirus (1)	1000 g
Pie Dough	Lameda lõök, kiirus (1)	1500 g



Leib või rullkõis (hele/keskmine, 60% vett)	Tugev konks, kiirus (1)	Vesi 500 g	Flour 800 g
---	-------------------------	---------------	----------------

Puhastamine ja hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne hoiustamist, puhastamist ja hooldamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti ja jahutage maha.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ning ärge lükake seadet vee alla, sest osad saavad märjaks ja tulemuseks võib olla elektrilöök.
- Kui seadet ei hoita heas puhtuses, võib see kahjustada seadme eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toidujääke tuleb regulaarselt puhastada ja seadmest eemaldada. Kui seadet ei puhastata korralikult, vähendab see selle eluiga ja võib kasutamise ajal põhjustada ohtlikke seisundeid.

Puhastamine

- Puhastage jahutatud välispinda lapi või käsnaga, mida on kergelt niisutatud pehmetoimelise seebilahusega.
- Hügieenilistel põhjustel tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee kokkupuudet elektriliste komponentidega.
- Enne puhastamist eemaldage alati kõik adapterid, vastasel juhul jääb see võlli kinni ja seda on hiljem raske eemaldada.
- Puhastage mahuti sisemust mitteabraseeriva pesuainega ja loputage puhta veega.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnasid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallist nõusid ega teravaid või teravaid esemeid. Ärge kasutage bensiini ega lahusteid!
- Ainult kaussi, taignakonksu, pesit ja viski segamine on nõudepesumasinas ohutu.
- Seadme puhastamine tuleb läbi viia vähemalt üks kord päevas või vajaduse korral sagedamini.

Soovitav puhastusprotseduur:

Osad	Kuidas puhastada	Sagedus
Bowl	Loputage, desinfitseerige ja kuivatage põhjalikult käsna või niiske lapiga õrnatoimelise seebi ja veega.	Puhastage pärast iga kasutuskorda
Adapterid (kuiv konks, peksmine ja visk)	Peske käsi õrnatoimelise seebi ja veega, loputage, desinfitseerige ja kuivatage põhjalikult.	Puhastage pärast iga kasutuskorda
Bowl'i kaitse	Peske käsitsi pehme seebi ja veega käsna või niiske lapiga, loputage, desinfitseerige ja kuivatage põhjalikult.	Puhastage pärast iga kasutuskorda
Väline pind	Pühkige seebi ja veega puhta niiske lapiga, loputage, desinfitseerige ja kuivatage. Ärge kasutage veejuga.	Kaks korda nädalas
Planetaarne völli	Pühkige seebi ja veega puhta niiske lapiga, loputage, desinfitseerige ja kuivatage.	Puhastage pärast iga kasutuskorda

Hooldus

- Kontrollige seadme tööd regulaarselt, et vältida tõsisaid õnnetusi.
- Kui näete, et seade ei tööta korralikult või esineb probleem, lõpetage selle kasutamine, lülitage see välja ja võtke ühendust tarnijaga.
- Kõik hooldus-, paigaldus- ja remonditööd peavad läbi viima spetsialiseerunud ja volitatud tehnikud või tootja poolt soovitatud.

Transport ja hoiustamine

- Enne hoiustamist veenduge alati, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, kuna see võib seda kahjustada.
- Ärge liigutage seadet töötamise ajal. Eemaldage seade liigutamisel vooluvõrgust ja hoidke seda all.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahust allolevast tabelist. Kui te ikka veel ei suuda probleemi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenuse osutajaga.

Probleemid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Seade seiskub töötamise ajal	Töötasu on kinni jäänud	Eemaldage seade vooluvõrgust ja kontrollige, kas see on võõras, ja võtke see välja. Seejärel taaskäivitage seade pärast mootori mahajahtumist.
	Mootori või PCBA probleem	Võtke ühendust tarnijaga.
Seade ei saa tööd alustada	Töötasu on kinni jäänud	Ühendage seade lahti ja kontrollige, kas töötav tarvik on tugeva taigaga kinni jäänud
	Seade ei ole õigesti põhitritega ühendatud	Kontrollige uuesti toiteühendust
	Mootori või PCBA probleem	Võtke ühendust tarnijaga.
Suur müra töö ajal	Töötasu ei ole hästi kokku pandud	Ühendage seade lahti ja kontrollige uuesti, kas kokkupandud töökord on hästi kokku pandud
	Seade ei ole paigutatud tasasele tööpinnale	Asetage seade tasasele tööpinnale
	Sisemised osad katki	Võtke ühendust tarnijaga.



Veakoodi tuvastamine

Veakood	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
E01	Mootorisal murdus	Võtte ühendust tarnijaga.
E03	Mootori ventilaatori probleem	
E04	Mootor alla 300 p/min	
E07	Segamiskauss puudub või hall murdus või kauss ei ole õiges asendis lukustatud	

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamisega, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhiste ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud või väärkasutatud. See ei mõjuta teie seadusest tulenevaid õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, siis märkige, kus see osteti, ja lisage ostutõend (nt kviiitung).

Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jätkame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni tehnilisi andmeid ette teatamata.

Kõrvaldamine ja keskkond



Seadme väljalülitamisel ei tohi seda kõrvaldada koos muude olmejätmetega. Selle asemel on teie kohustus visata jäätmed kogumispunkti. Selle reegli mittejärgimine võib olla kooskõlas jäätmete kõrvaldamist käsitlevate kohalduvate eeskirjadega sanaliseeritud. Teie seadmete jäätmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada loodusressursse ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.

Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu võite oma jäätmed ringlussevõtuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumissettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.

LATVISKI

Cienijamais klient,

Pateicamies, ka iegādājāties šo HENDI ierīci. Pirms ierīces pirmās uzstādīšanas un lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības noteikumiem, kas izklāstīti tālāk.

Drošības norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.
-  **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJĒT BOJĀTU IERĪCI!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- NEIZMANTOJĒT BOJĀTU IERĪCI!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegā-

dātājs vai kvalificēts speciālists.

- BRĪDINĀJUMS!** Novietojot ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaūšas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai pakļūšanas riska.
- BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnīs ir kontaktligzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktligzdai tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- Nepieskarieties kontaktakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.
- Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.
- Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamai kontaktligzdai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegies. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktligzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktakšu.
- Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.
- Neievietojiet ierīcē priekšmetus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.
- Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.
- Glabājiet ierīci un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierīces bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.
- Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sistēmu.
- Novietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Neenosdziet ierīci, ja tā darbojas.
- Novietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumturīgas un sausas virsmas.
- Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.
- Atstājiet vismaz 20 cm lielu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu ventilāciju lietošanas laikā.
- BRĪDINĀJUMS!** Nenoblokējiet ierīces ventilācijas atveres.
- BRĪDINĀJUMS!** Iepildot miltus maisīšanas traukā, pastāv putekļu emisijas risks. Tālāk norādītais metodes samazinās putekļu emisiju.

- Rūpīga rīkošanās ar maisāmiem produktiem, samazinot augstumu virs blādas pamatnes, no kuras tie tiek ielieti.
- Izmantojiet trauka vāku, lai samazinātu atveres, caur kurām var izplūst milti.



3. Vispirms pievienojiet ūdeni un pēc tam pievienojiet miltus maisīšanas traukā.

Īpašas drošības instrukcijas

- Nedarbini ierīci bez slodzes, lai novērstu pārkaršanu.
- **UZMANĪBU!** VIENMĒR izslēdziet iekārtu un atvienojiet strāvas padevi pirms pieskaršanās jebkurām motora daļām.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nemēģiniet apiet drošības bloķētāju.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējuma.
- Neievietojiet pārāk daudz sastāvdaļu, lai novērstu pārtikas produktu pārplūšanu.
- **BRĪDINĀJUMS! NECELIET IERĪCI AIZ ROKTURA.**
-  **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā nelieciet rokas atvērē. Atvienojiet galveno barošanas avotu, pirms sasniežat.
- **BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR turiet rokas, garus matus un apģērbus atstatu no kustīgajām daļām.
- Gatavojot universālo mīklu vai citu cietu mīklu, neizmantojiet miltus vairāk par 1000 g un ne vairāk kā 1500 g miltu maizes miltu mīklai.
- Ja mīcīt virs maksimālās veļas ielādes, nelietojiet ierīci ilgāk par 1 minūti, jo tas var izraisīt ierīces daļu bojājumus. Pārmērīgs miltu daudzums var izraisīt blādes pārplūdi, ierīces izkraušanu no darba virsmas, daļu bojājumus un pat traumas.
- Dažādas miltu partijas ievērojami atšķiras atkarībā no nepieciešamā šķidruma daudzuma, un mīklas lipīgums var ievērojami ietekmēt ierīci uzlikto slodzi. Mīklas sajaukšanas laikā ieteicams uzraudzīt ierīci. Ja dzirdat, ka ierīce darbojas ar zināmām grūtībām, izslēdziet to, izņemiet pusi mīklas un turpiniet katru pusi atsevišķi.
- Pirms lietošanas novietojiet mašīnas šļakatu aizsargu un tekni maisīšanas trauka augšpusē un pievienojiet tikai miltus, ūdeni vai citas sastāvdaļas caur tekni.

Paredzētais lietojums

- Šo ierīci ir paredzēts izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs un komerciālos uzņēmumos, piemēram, maiznīcās, gaļas ceptuvēs utt., bet ne nepārtrauktai pārtikas masveida ražošanai.
- Ierīce ir paredzēta pārtikas produktu sajaukšanai, mīcīšanai un emulģēšanai/smalcināšanai, kas tiek izmantoti pārtikas rūpniecībā un veikalos. Jebkāda cita lietošana var izraisīt ierīces bojājumus vai traumas.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem mērķiem ir uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir pilnībā atbildīgs par ierīces nepareizu lietošanu.

Zemējuma ierīkošana

Šī ierīce ir klasificēta kā I aizsardzības klase, un tai jābūt pieslēgtai aizsargzemējumam. Zemējums samazina elektriskās strāvas trieciena risku, nodrošinot elektriskās strāvas evakuācijas vadu.

Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas vadu ar zemējuma spraudni vai elektriskiem savienojumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.

Produkta galvenās daļas

(1. attēls 3. lappusē)

1. Ātruma indikators
 - a. Kad skaitlis uz grozāmās pogas ir izlīdzināts ar ātruma indikatoru, tas norāda darbības ātrumu, bet ar funkciju pogas vadību, ja izvēlētais ātrums ir lielāks par funkciju pogas ierobežojumu, faktiskais darbības ātrums ir lielākais funkciju pogas ātrums.
2. Korpusa
3. Poga [ātruma vadība]
4. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
5. Vadības panelis
6. Rokturis
7. Blādes šļakatu vāks
8. Trauks
9. Galvas pacelšanas poga
 - a. Pacelšana: Nospiediet uz leju galvu, pēc tam nospiediet un turiet šo pogu. Nododiet no galvas.
 - b. Nospiešana: Nospiediet un turiet pogu, nolieciet galvu uz leju, līdz fiksators ir pilnībā izstumts uz āru.
10. Blādes sēdekļi
11. Iesūkšanas kājiņas
12. Piedziņas savienotājs

Rezerves daļas un piederumi

(2. attēls 3. lpp.)

13. Mīklas āķis
14. Beater
15. Olu putotājs
16. Beater ar silikona skrāpi

Vadības panelis

(3. attēls 4. lappusē)

17. Laika displejs
18. Laika iestatīšanas taustiņš
19. Lēna sajaukšana (ātrums 1-4)
20. Normāla sajaukšana (ātrums 1-6)
21. Mīksta sajaukšana (ātrums 1-9)
22. Ātra sajaukšana (ātrums 1-11)
23. Poga Pausēt/Atsākt

Kontūra shēma

(4. attēls 4. lpp.)

- A. Uz augšu vērst slēdzis
- B. Relejs
- C. Tilta kaudze
- D. PTC
- E. Motors
- F. 12V papildu barošanas avots
- G. MCU
- H. Pārslēga slēdzis
- I. MOS
- J. Blādes noteikšanas slēdzis
- K. Blādes noteikšanas slēdzis
- L. Displejs



Exploded diagramma ar daļu sarakstu
(5. attēls 5.-7. lpp.)

Daļa Nr.	Daļas nosaukums	Daudzums
1-1	Rokturis	1
1-2	Nospiest bloku	1
1-3	Nospiest bloku	1
1-5	Paplāksne	2
1-6	Skrūves ass	2
1-4	pārklājums	1
2	Skrūve	17
3	Aizmugurējais pārsegs	1
4	Priekšējais pārsegs	1
5	Zemējuma vads	1
6	Blīve	7
7	Skrūves ass	9
8	Aizmugurējā dekoratīvā sloksne	1
9	Elektroinstalācija	1
10	Zemējuma vads	1
11-1	Skrūve	3
11-2	Displeja panelis	1
11-3	Displeja ekrāna vāks	1
11-4	Uzlīme	1
11-5	pārklājums	1
11-6	Displeja ekrāna apdare gredzens	1
12	Skrūves ass	8
13	Paplāksne	8
14	Ātrumkārbas komponenti (ieskaitot motoru un siksnu)	1
15	Blīvīgredzens	1
16	Paplāksne	6
17	Skrūves ass	4
18	Augšējā čaula	1
19	Vārpsta	1
20	Bļodas vāks	1
22	Paplāksne	2
23	Skrūve	2
21	Pārsega mezgls	1
21-1	Slēdža kronšteins	1
21-2	Pavasaris	1
21-3	Paceļamais slēdzis	1
21-4	Sprūds	1

21-5	Vienotais vāks	1
21-6	Skrūve	2
24	Vadotnes sliede	1
25	Blīvīgredzens	1
26	Skrūves ass	2
27-1	Ūdensnecaurīdīgs vāks	1
27-2	Skrūve	2
27-3	Vadības panelis	1
27-4	Sprūds	1
27-5	Pārslēga plates kronšteins	1
28	Indikatora gaismas pārsegs	1
29	Skrūve	3
30-1	Skrūve	3
30-2	Pārslēga odere	1
30-3	Poga	1
31	Elektroinstalācija	1
32	Tapa	1
33	Kreisās puses ierobežojuma bloks	1
34	Labās puses ierobežojuma bloks	1
35	Pamatne	1
36	Skrūve	4
37	Bļodas turētājs	1
38	Rotējošās vārpstas kronšteins	1
39	Griezuma atspere	1
40	Vārpsta	1
41	Zāles kronšteins	2
42	Zāles PCB	2
43	Skrūve	1
44	Skrūve	2
45	Lodīšu gultnis	2
46	Vārpsta	1
47	Pavasaris	1
48	Poga	1
49	Circlip	1
50	Bāzes spiediena bloks	2
51	Ūdensnecaurīdīga loksne	1
52	Skrūve	1
53	Savienojošā līnija	1
54	Skrūve	1
55	Barošanas panelis	1
56	Barošanas plates kronšteins	1

57	Strāvas vads	1
58	Skrūve	2
59	Ventilācijas pārsegs	1
60	Ventilators	1
61	Slēdzis	1
62	Apakšējais pārsegs	1
63	Pēda	2
64	Pēda	3
65-1	Vārpsta	1
65-2	Uzgrieznis	1
65-3	pārklājums	1
65-4	Mīklas āķis	1

66-1	Vārpsta	1
66-2	Uzgrieznis	1
66-3	Beater	1
67-1	Vārpsta	1
67-2	Uzgrieznis	1
67-3	pārklājums	1
67-4	Putotāja mezglis	1
68	Nerūšējošā tērauda bloda	1
69-1	Vārpsta	1
69-2	Uzgrieznis	1
69-3	Beater	1

Darbības kombinācijas

Funkcija	Darbības režīms	Rīks	Efektivitāte	Ātrums	Darbības laiks
Universāla mīkla	Lēna sajaukšana	Mīklas āķis	Ne vairāk kā 1000g četri	1-3	1-5 minūtes
Maizes miltu mīksta mīkla	Lēna sajaukšana	Mīklas āķis	Ne vairāk kā 1500g četri	1-4	5-15 minūtes
Sajauciet lipīgus makaronus, sīrupu, smiltis, kartupeļus, riekstus, dārzeņus un augļus	Lēna sajaukšana	Beater	Ne vairāk kā 1500 g	1-4	1-5 minūtes
Maisiet vidēji lipīgus makaronus, sīrupus, piemēram, cepumus, cukurus un sviestu	Normāla sajaukšana	Beater	Ne vairāk kā 1500 g	1-6	1-5 minūtes
Samaisiet vidēji lipīgus makaronus, sīrupus, piemēram, cepumus, cukurus un mīkstinātu sviestu	Normāla sajaukšana	Silikona putotājs	Ne vairāk kā 1000 g	1-6	1-5 minūtes
Lielam krējumam, olu baltumam, sviestam utt.	Maiga sajaukšana	Olu putotājs	Krēms: 1500mL Olu balts: 700g Mīkstinošs sviests: 500g	1-9	1-5 minūtes
Vidējam krējumam, olu baltumam	Ātra sajaukšana	Olu putotājs	Krēms: 1500mL Olu balts: 700g	1-11	1-5 minūtes

Piesardzības pasākumi

- Ar ierīci drīkst strādāt tikai augsti kvalificēti cilvēki, kuri ievēro šajā rokasgrāmatā aprakstītos drošības pasākumus.
- Personāla rotācijas gadījumā apmācība jāveic iepriekš.
- Ierīce ir aprīkota ar drošības ierīcēm bīstamās vietās. Tomēr nav ieteicams pieskarties asmenim un kustīgajām sastāvdaļām.
- Pirms apkopes darbu sākšanas atvienojiet to no barošanas avota.
- Rūpīgi novērtējiet atlikušos riskus, kad tīrīšanas un apkopes laikā tiek ņemtas aizsargierīces.
- Tīrīšanai un apkopei nepieciešama liela koncentrācija.
- Ir absolūti nepieciešama regulāra strāvas padeves vada kontrole. Nodītis vai bojāts vads var pakļaut lietotājus liela elektriskās strāvas trieciena riskam.

- Ja ierīce ir anomālijas, nelietojiet to vai nemēģiniet to salabot: lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
- Nelietojiet ierīci saldētai pārtikai vai citiem produktiem, izņemot pārtiku.
- Nevalkājiet valģu apģērbu, piemēram, šalli utt., un gariem matiem jābūt piesietiem un turētiem prom no kustīgajām daļām.

Ražotājs un/vai pārdevējs nav atbildīgi šādos gadījumos:

- ja ar ierīci strādājis nepiederošs personāls;
- ja dažas daļas ir nomainītas ar neoriģinālām rezerves daļām;
- ja šajā rokasgrāmatā sniegtie norādījumi netiek precīzi ievēroti;
- ja griezējs nav notīrīts un ieeļļots ar piemērotiem produktiem.



Drošības sistēma uzstādīta

Mehāniskā drošības sistēma

Ierīce ir aprīkota ar 2 drošības slēdžiem. Iekārtu drīkst iedarbināt tikai ar visiem drošības slēdžiem, kas atrodas pareizā pozīcijā:

- Bļodas pozīcijas drošības slēdzis: Mašīnu var iedarbināt, kad bļoda ir novietota pareizajā pozīcijā.
- Pacelšanas drošības slēdzis: Iekārtu var iedarbināt tikai tad, kad maisītāja galva ir nofiksēta darba pozīcijā.

Lai gan CE versijas ierīce ir aprīkota ar elektrisko un mehānisko aizsardzību (kad ierīce darbojas, kā arī apkopes un tīrīšanas darbībām), joprojām pastāv ATLIKUSĪE RISKI, kurus nevar pilnībā novērst; šie riski ir norādīti šajā rokasgrāmatā sadaļā „BRĪDINĀJUMS! / BĪSTAMI! / UZMANĪBU!“. Mašīnas kustīgās daļas var izraisīt traumas.

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiekpakojumu un iesaiņojumu.
 - Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Pilnīgas vai bojātas piegādes gadījumā, lūdz, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.
 - Pirms lietošanas notīriet piederumus un ierīci (skatiet ==> Tīrīšana un apkope).
 - Pārliedziniet, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
 - Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakātām.
 - Saglabājiet iepakojumu, ja plānojat turpmāk uzglabāt savu ierīci.
 - Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākai atsaucēi.
- PIEZĪME:** Ražošanas atlieku dēļ ierīce var izdalīt vieglu smaku pirmajās lietošanas reizēs. Tas ir normāli un neuzrāda nekādas defektus vai apdraudējumus. Pārliedziniet, ka ierīce ir labi ventilēta.

Uzstādīšana vai montāža un demontāža

(6. attēls 8. lpp.)

PIEZĪME: Āķa augstums ir labi noregulēts un neprasa turpmāku cilvēka pielāgošanu.

1. Nospiediet galvas pacelšanas pogu un paceliet galvu uz augšu.
2. Salāgojiet vēlamā piederuma vārpstu ar rievu un ievietojiet to piedziņas savienotājā.
3. Stingri piespiediet palīgierīces vārpstu otrādi un pagriežiet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, tad tā ir labi ievietota ierīcē.
4. Uzlieciet maisīšanas trauku uz bļodas sēdekļa un nofiksējiet to. Uz bļodas ir ikona, kas jāsasaka ar atbloķēšanas ikonu uz pamatnes.
[Atbloķējiet bļodas pozīciju, skatiet 8. lpp., 4A attēls]
[Bļodas bloķēšanas pozīcija ir norādīta 8. lpp., 4B attēls]
PIEZĪME: Attēls 4B ir TIKAI pareizā pozīcija, lai nofiksētu bļodu.
5. Nospiediet galvas pacelšanas pogu un pavelciet galvu uz leju.
6. Viss ir labi iestatīts. Pievienojiet barošanas avotam, un iekārta ir gatava lietošanai.
7. Pēc lietošanas izslēdziet strāvas padevi un atvienojiet ierīci no strāvas piegādātāja. Paceliet tehnī.
8. Turiet bļodas rokturus un pagriežiet pretēji pulksteņrādītāju

kustības virzienam, lai to izņemtu no bļodas sēdekļa.

9. Turiet piederuma vāku, bīdīt to otrādi un pagriežiet pulksteņrādītāju kustības virzienā, pēc tam atlaidiet no rievās.
10. Noņemiet piederumu un notīriet to.

Lietošanas norādījumi

PIEZĪME: Ja ir grūti izņemt palīgierīci vai saskrāpēt bļodu, lūdz, dažas sekundes darbiniet mašīnu, izmantojot ātrumu 1, līdz piederums pārvietojas uz priekšējo pusi.

UZMANĪBU: Pirms lietošanas pārliedziniet, ka galva ir palīgierīce ir labi nofiksēti. Galvas pacelšanas poga ir pilnībā izvirzīta.

- Nospiediet galvu uz leju, tad nospiediet galvas pacelšanas pogu ar vienu roku un paceliet galvu ar otru roku.
 - Samontējiet vajadzīgo piederumu, bļodu un bļodiņas šļakatu vāku (skatiet ==> Uzstādīšana vai montāža un demontāža (2. un 3. darbība)).
 - Nospiediet galvas pacelšanas pogu, pavelciet pacelto galvu uz leju, pēc tam nospiediet galvu uz leju, kad poga ir pilnībā izstumta uz āru, tad galva ir labi nofiksēta.
 - Vispirms nospiediet attiecīgo funkciju taustiņu.
 - Pagriežiet regulatoru līdz atbilstošajam ātrumam. Kad skaitlis uz grozāmās pogas ir izlīdzināts ar ātruma indikatoru, tas norāda darbības ātrumu. Ja izvēlētais ātrums ir lielāks par funkcijas pogas ierobežojumu, faktiskais darbības ātrums ir lielākais funkcijas pogas ātrums. Ja pagriežat regulatoru tieši, neizvēloties funkciju, ierīce pēc noklusējuma pārslēdzas uz funkciju "Lēna sajaukšana".
 - Ierīces darbības laikā varat izmantot taimera funkciju, lai reģistrētu darba laiku un iestatītu laika atskaiti.
 - Pēc funkcijas izvēles un ātruma izvēles taimeris sāk ierakstīt laiku, ierīce automātiski pārtrauc darboties pēc 60 minūtēm. Lai atkal ieslēgtu ierīci, pagriežiet regulatoru līdz ātrumam 0 un atkārtojiet procesu.
 - Laika atskaites laika iestatīšanai (maksimāli 60 min): pēc funkcijas izvēles nospiediet laika iestatīšanas pogu - laika palielināšana/samazināšana par 30 sekundēm (nospiežot neatlaizot, laiks mainīsies ātrāk); pēc tam izvēlieties ātrumu, pagriežot pārslēgu. Ierīce automātiski pārstāj darboties, kad taimeris rāda 00:00.
 - Lai apturētu darbības procesu, nospiediet pogu Pauze/Atsākt. Lai atsāktu darbību, vēlreiz nospiediet pogu 2 sekundes.
- PIEZĪME:** Ierīces darbības laikā, ja nepieciešams pārbaudīt mīklas vai citu sastāvdaļu stāvokli, pirms varat uzstākt tās darbību, lūdz, izslēdziet ierīci, izvelciet strāvas vadu un pēc tam paceliet galvu.

Lietošanas padomi

UZMANĪBU:

- Mīklas āķis: izmantojiet tikai mīklas mīcīšanai.
- Beater: Izmanto kūku, cepumu, konditorejas izstrādājumu, glazūras, pildījumu, kārtaiņu un kartupeļu biezeni pagatavošanai.
- Olu putotājs: Olām, krējumam, mīklai, sūkliem bez taukiem, meringues, siera kūkas, uzpūtenēm, suflēm.
- Ar pārtraukumiem apturiet ierīci un nokasiet maisījumu no mīklas āķa.
- Sastāvdaļas vislabāk sajauc, ja vispirms ievietojat šķidrumu.
- Neizmantojiet olu putotāju smagiem maisījumiem (piemēram, tauku un cukura kubiņu krēmēšanai), jo tas var izraisīt olu putošanas bojājumus.



Zemāk esošajā tabulā ir tikai atsauce uz maksimālo daudzumu, lai pagatavotu dažādu pārtiku. Ir daudzi faktori, kas ietekmē, piemēram, miltu veids, ūdens temperatūra utt.

Produkts	Pielikums	Maks. daudzums	
Olu balta	Putot	700 g	
Kartupeļu biezenis	Plakanais putotājs	1500 g	
Meringue (ūdens daudzums)	Putot	1 litrs	
Vafeļu vai pankūku mikla	Plakanais putotājs	2 litri	
Putukrējums	Putot	3 litri	
Pīcas mīkla (vidējs, 50% ūdens)	Mīklas āķis, ātrums (1)	1500 g	
Pīcas mīkla (biezs, 60% ūdens)	Mīklas āķis, ātrums (1)	2000 g	
Biskvītkūka	Putotājs, ātrums (1)	1000 g	
Mīklas pīrāgs	Plakanā lāpsta, ātrums (1)	1500 g	
Maize vai mīklas rullis (gaišs/ vidējs, 60% ūdens)	Mīklas āķis, ātrums (1)	Ūdens 500g	Milti 800g

Tīršana un apkope

- **UZMANĪBU!** Pirms ierīces uzglabāšanas, tīršanas un apkopes vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla un atdzesējiet.
- Tīršanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nestumiet ierīci zem ūdens, jo tās daļas var samīrkt un var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības stāvoklī, tas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un izraisīt bīstamu situāciju.
- Pārtikas atliekas regulāri jātīra un jāizņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi tīrīta, tā saīsina tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var radīt bīstamus apstākļus.

Tīršana

- Notīriet atdzesēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas nekad samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Higijēnas apsvērumu dēļ ierīce ir jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Pirms tīršanas vienmēr noņemiet visas palīgierīces, pretējā gadījumā tās iestrēgs uz vārpstas un vēlāk būs grūti izņemt.
- Izlīniet tvertnes iekšpusi ar neabrazīvu mazgāšanas līdzekli un noskalojiet ar tīru ūdeni.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.
- Nekad neizmantojiet agresīvus tīršanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai hloru saturošus tīršanas līdzekļus. Tīršanai neizmantojiet tērauda vati, metāla piederumus vai asus vai smailus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Trauku mazgājamajā mašīnā drīkst mazgāt tikai jaukšanas trauku, mīklas āķi, putotāju un putotāju.
- Ierīces tīršana jāveic vismaz reizi dienā vai biežāk, ja nepieciešams.

Ieteicamā tīršanas procedūra:

Daļas	Kā tīrīt	Biežums
Trauks	Izmantojot sūkli vai mitru drānu ar maigām ziepēm un ūdeni, rūpīgi noskalojiet, dezinficējiet un nosusiniet.	Notīriet pēc katras lietošanas
Stiprinājumi (Mīklas āķis, putotājs un putotājs)	Mazgājiet ar rokām, izmantojot maigas ziepes un ūdeni, noskalojiet, dezinficējiet un rūpīgi nosusiniet.	Notīriet pēc katras lietošanas
Bļodas aizsargs	Mazgājiet ar rokām, izmantojot sūkli vai mitru drānu ar maigām ziepēm un ūdeni, noskalojiet, dezinficējiet un rūpīgi nosusiniet.	Notīriet pēc katras lietošanas
Ārējā virsma	Noslaukiet ar tīru, mitru drānu, izmantojot ziepes un ūdeni, noskalojiet, dezinficējiet un nosusiniet. Neizmantojiet ūdens strūklu.	Divreiz nedēļā
Planetārā vārpsta	Noslaukiet ar tīru, mitru drānu, izmantojot ziepes un ūdeni, noskalojiet, dezinficējiet un nosusiniet.	Notīriet pēc katras lietošanas

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja redzat, ka ierīce nedarbojas pareizi vai radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet to un sazinieties ar piegādātāju.
- Visi apkopes, uzstādīšanas un remonta darbi jāveic speciālistiem un pilnvarotiem tehniķiem vai ražotāja ieteiktiem.

Transportēšana un uzglabāšana

- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisis.
- Glabājiet ierīci vēsā, tīrā un sausā vietā.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus, jo tas var to sabojāt.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas. Pārvietojot ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un turiet apakšā.

Problēmu novēršana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, pārbaudiet tālāk esošo tabulu, lai uzzinātu par risinājumu. Ja joprojām nevarat atrisināt problēmu, lūdzu, sazinieties ar piegādātāju/pakalpojumu sniedzēju.

Problēmas	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
Ierīces darbība apstājas darbības laikā	Darba pieradums ir iestrēdzis	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pārbaudiet, vai tajā nav svešķermeņu, un izņemiet to. Pēc motora atdzīšanas restartējiet ierīci.
	Motora vai PCBA problēma	Sazinieties ar piegādātāju.



Ierīce nevar sākt darbību	Darba pīeradums ir iestrēdzis	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pārbaidiet, vai darba pīederumi ir iestrēdzis ar smagu mīklu
	Ierīce nav pareizi pievienota galvenajai strāvai	Vēlreiz pārbaidiet strāvas savienojumu
	Motora vai PCBA problēma	Sazinieties ar piegādātāju.
Liels troksnis darbības laikā	Darba piemineklis nav labi samontēts	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un vēlreiz pārbaidiet, vai darbojas aksoriji, kas ir pareizi samontēti
	Ierīce nav novietota uz līdzenas darba virsmas	Novietojiet ierīci uz līdzenas darba virsmas
	Iekšējās daļas ir bojātas	Sazinieties ar piegādātāju.

Kļūdu koda identifikācija

Kļūdas kods	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
E01	Motociklu zāle salūza	
E03	Motora ventilatora problēma	
E04	Motors mazāks par 300 apgr./min	Sazinieties ar piegādātāju.
E07	Trūkst maisīšanas bļodas vai halles lauzā vai bļoda nav nofiksēta pareizā pozīcijā	

Garantija

Defektus, kas ietekmē ierīces funkcionalitāti un parādās gada laikā pēc tās iegādes, var novērst, tos salabojot vai nomainot bez maksas, ja ierīce tiek izmantota un uzturēta atbilstoši instrukcijām un nav izmantota nepareizi vai nepareizi. Jūsu likumīgās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierīces garantija tiek pieprasīta, norādiet, kur un kad ierīce tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piem., kvīti).

Saskaņā ar mūsu pastāvīgas produktu izstrādes politiku mēs paturam tiesības bez brīdinājuma mainīt produktu, iepakojumu un dokumentācijas specifikācijas.

Likvidēšana un vide



Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanas no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde iznīcināšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi.

Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atnest atkritumus pārstrādei, lūdz, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņē-

mas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LIETUVIŲ

Gerb. kliente,

Dēkojame, kad jīsigijote šj „HENDI” prietaisā. Prieš montuodami ir naudodami šj prietaisā pirmā kartā, atīdīzai perskai-tykite šj naudotojo vadovā, ypač atkreipdami dēmesj j toliāu pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijas

• Prietaisā naudokite tik pagal numatytā paskirtj, kaip aprašyta šīame vadove.

• Gamintojas neatsako už jokiā žalā, atsiradusiā dēl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.

• **⚡ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaiso. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.

• **NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite elektros jungtis ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jeigu prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekiejas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.

• **ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netyčia nesitrauktumėte, nenukentėty, nesusiliestų su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklupti.

• **ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.

• **ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.

• Prietaisąjunkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.

• Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.

• Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami ištraukite maitinimo jungtis. Nenaudokite prietaiso, kol jo nepatikrina sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus gyvybei.

• Prijunkite maitinimo šaltinį prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.

• Įsitinkinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laidu, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.

• Niekada nenešiotkite prietaiso už jo laidu.

• Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.

• Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.

• Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.

• Šj prietaisā turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.

• Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinį, jautinių ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.

• Šio prietaiso jokiū būdu negalima naudoti vaikams.

• Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamose vietose.



- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojai gali kilti pavojus saugai ir prietaisais gali būti sugadintas. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.
- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sprogių ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kurioje galima naudoti vandens srovę.
- Naudojimo metu palikite bent 20 cm plotą aplink prietaisą ventilacijai.
- **ISPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventiliacijos angas laikykite neužkimštas.
- **ISPĖJIMAS!** Į maišymo dubenį įdėjus miltų į maišymo dubenį, kyla dulkių išmetimo pavojus. Šie metodai sumažins dulkių išmetimą:
 1. Atsargiai elkitės su maišais, sumažindami aukštį virš dubens pagrindo, iš kurio jie pilami.
 2. Dubens dangtelius sumažinkite angas, per kurias gali iškėti miltų.
 3. Pirmiausia įpilkite vandens, tada į maišymo dubenį sudėkite miltus.

Specialios saugos instrukcijos

- Nenaudokite prietaiso be skalbinių, kad neperkaistumėte.
- **PERSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite mašiną ir atjunkite maitinimo šaltinį prieš liesdami bet kokias variklio dalis.
- **ISPĖJIMAS!** Nebandykite apeiti jokio apsauginio blokavimo.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Nekraukite per daug ingredientų, kad išvengtumėte maisto produktų perpildymo.
- **ISPĖJIMAS! NEKELKITE PRIETAISO UŽ RANKENOS.**
- **ISPĖJIMAS!** Operacijos metu nedėkite rankų į angą. Prieš įjungdami atjunkite pagrindinį maitinimo šaltinį.
- **ISPĖJIMAS!** Visada laikykite rankas, ilgus plaukus ir drabužius atokiai nuo judančių dalių.
- Gamindami universalią testą ar kitą kietą testą, nenaudokite miltų, didesnių nei 1000 g, ir ne daugiau kaip 1500 g miltų duonos miltų testai.
- Jeigu norite sumaišyti didžiausią skalbinių kiekį, nenaudokite prietaiso ilgiau nei 1 minutę, nes galite sugadinti prietaiso dalis. Pernelyg didelis miltų kiekis gali sukelti dubenėlio perpildymą, prietaiso sąvartynus nuo darbo paviršiaus, sugadinti kai kurias dalis ir net sužaloti.
- Skirtingos miltų partijos labai skiriasi reikiamo skysčio kiekiu, o testos lipnumas gali turėti pastebimą poveikį prietaisui tenkančiai apkrovai. Patartina stebėti prietaisą, kol testas maišoma. Jei girdite, kad prietaisas veikia su tam tikrais sunkumais, išjunkite jį, išimkite pusę testos ir eikite kiekvieną pusę atskirai.
- Prieš naudodami, uždėkite mašinos apsaugą nuo pusių ir la-

taką ant maišymo indo viršaus ir per lataką įpilkite tik miltų, vandens ar kitų ingredientų.

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslams, pavyzdžiui, restoranų, valgyklų, ligoninių ir komercinių įmonių, pvz., kepyklų, skerdyklų ir kt., virtuvėse, bet ne nuolatinei masinei maisto gamybai.
- Prietaisas skirtas maisto pramonės ir parduotuvių maisto produktams maišyti, minkyti ir emulsinti / plakti. Bet koks kitoks naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimui. Naudotojas yra išimtinai atsakingas už netinkamą prietaiso naudojimą.

Ižeminimo įrengimas

Šis prietaisas priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio įžeminimo. Įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, suteikiant elektros srovės išėjimo laidą. Šiame prietaise įrengtas maitinimo laidas su įžeminimo kištu ku arba elektros jungtimi su įžeminimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Greičio indikatorius
 - a. Kai skaičius ant sukamosios rankenėlės yra sulygiuotas su greičio indikatoriumi, jis nurodo važiavimo greitį, tačiau, valdant funkcijos mygtuką, jei pasirinktas greitis yra didesnis už funkcijos mygtuko ribą, faktinis veikimo greitis yra didžiausias funkcijos mygtuko greitis.
2. Korpusas
3. Rankenėlė (greičio valdiklis)
4. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklis
5. Valdymo skydelis
6. Rankena
7. Bowl pusių dangtelis
8. Boules
9. Galvos pakėlimo mygtukas
 - a. Pakėlimas: Paspauskite galvą, tada paspauskite ir palaikykite šį mygtuką. Ranka nuo galvos.
 - b. Nuspaudimas: Paspauskite ir palaikykite mygtuką, nuleiskite galvą, kol užraktas visiškai išsitrauks į išorę.
10. Dubens sėdynė
11. Siurbimo kojelės
12. Pavaros jungtis

Atsarginės dalys arba priedai

(2 pav., 3 psl.)

13. Nešlos kablys
14. Beatras
15. Kiaušinių švilpukas
16. Beatras su silikono grandikliu

Valdymo skydelis

(3 pav., 4 psl.)

17. Laiko rodis
18. Laiko nustatymo mygtukas
19. Lėtas maišymas (1–4 greitis)
20. Įprastas maišymas (1–6 greitis)



21. Minkštas maišymas (1–9 greitis)
22. Greitas maišymas (1–11 greitis)
23. Pristabdymo / paleidimo mygtukas

Grandinės diagrama

(4 pav., 4 pst.)

- A. Priekinis jungiklis
- B. Relės
- C. Tilto krūva
- D. PTC
- E. Variklis
- F. 12V pagalbinis maitinimo šaltinis
- G. MCU
- H. Rankenėlės jungiklis
- I. MOS
- J. Dubens aptikimo jungiklis
- K. Dubens aptikimo jungiklis
- L. Ekranas

Sprogusi diagrama su dalių sąrašu

(5 pav., 5-7 pst.)

Dalies Nr.	Dalies pavadinimas	Kiekis
1-1	Rankena	1
1-2	Spaudos blokas	1
1-3	Spaudos blokas	1
1-5	Plovimas	2
1-6	Varžtų užpakalis	2
1-4	dangtis	1
2	Varžtas	17
3	Galinis dangtis	1
4	Priekinis dangtelis	1
5	Ižeminimo laidas	1
6	Skrydis	7
7	Varžtų užpakalis	9
8	Galinė dekoratyvinė juostelė	1
9	Laidai	1
10	Ižeminimo laidas	1
11-1	Varžtas	3
11-2	Ekranas skydelis	1
11-3	Ekranas dangtis	1
11-4	Lipdukas	1
11-5	dangtis	1
11-6	Ekranas dekoravimo žiedas	1
12	Varžtų užpakalis	8
13	Plovimas	8
14	Pavarų dėžės komponentai (įskaitant variklį ir diržą)	1

15	Sandarinio žiedas	1
16	Plovimas	6
17	Varžtų užpakalis	4
18	Viršutinis apvalkalas	1
19	Velenas	1
20	Dubens dangtis	1
22	Plovimas	2
23	Varžtas	2
21	Dangtelio blokas	1
21-1	Jungiklių laikiklis	1
21-2	Pavasaris	1
21-3	Priekinis jungiklis	1
21-4	Paleidiklis	1
21-5	Vienyti dangtį	1
21-6	Varžtas	2
24	Kreipiamasis bėgelis	1
25	Sandarinio žiedas	1
26	Varžtų užpakalis	2
27-1	Vandeniui atsparus dangtelis	1
27-2	Varžtas	2
27-3	Valdymo plokštė	1
27-4	Paleidiklis	1
27-5	Rankenėlių plokštės laikiklis	1
28	Indikatoriaus lempučių dangtis	1
29	Varžtas	3
30-1	Varžtas	3
30-2	Rankenėlės pamušalas	1
30-3	Rankenėlė	1
31	Laidai	1
32	Smeigtukas	1
33	Kairiojo limito blokas	1
34	Dešiniojo limito blokas	1
35	Pagrindas	1
36	Varžtas	4
37	Dubens laikiklis	1
38	Sukamojo veleno laikiklis	1
39	Torsiono pavasaris	1
40	Velenas	1
41	Korpuso laikiklis	2
42	PCB salė	2
43	Varžtas	1

LT



44	Varžtas	2
45	Rutulinis guolis	2
46	Velenas	1
47	Pavasaris	1
48	Mygtukas	1
49	Apskritimas	1
50	Bazinio slėgio blokas	2
51	Vandeniui atsparus lakštas	1
52	Varžtas	1
53	Jungiamoji linija	1
54	Varžtas	1
55	Maitinimo skydelis	1
56	Galios plokštės laikiklis	1
57	Maitinimo laidas	1
58	Varžtas	2
59	Vėdinimo gaubtas	1
60	Ventiliatorius	1
61	Jungiklis	1

62	Apatinis dangtis	1
63	Pėdos	2
64	Pėdos	3
65-1	Velenas	1
65-2	Veržlė	1
65-3	dangtis	1
65-4	Netolos kablys	1
66-1	Velenas	1
66-2	Veržlė	1
66-3	Beatras	1
67-1	Velenas	1
67-2	Veržlė	1
67-3	dangtis	1
67-4	Suplakti surinkimą	1
68	Nerūdijančiojo plieno dubuo	1
69-1	Velenas	1
69-2	Veržlė	1
69-3	Beatras	1

Veikimo kombinacijos

Funkcija	Veikimo režimas	Įrankis	Pajėgumas	Greitis	Veikimo laikas
Visa paskirties tešla	Lėtas maišymas	Nešlos kablys	Ne daugiau kaip 1000 g 4	1-3	1-5 minutės
Duonos miltų minkšta tešla	Lėtas maišymas	Nešlos kablys	Ne daugiau kaip 1500 g 4	1-4	5-15 minučių
Sumaišykite lipnius makaronus, sirupą, saldainius, bulves, riešutus, daržoves ir vaisius	Lėtas maišymas	Beatras	Ne daugiau kaip 1500 g	1-4	1-5 min.
Makaronų sirupų, tokių kaip sausainiai, cukrus ir sviestas, mišinys	Įprastas maišymas	Beatras	Ne daugiau kaip 1500 g	1-6	1-5 min.
Makaronų, sirupų, tokių kaip sausainiai, cukrus ir suminkštintas sviestas, mišinys	Įprastas maišymas	Silikoninis plaktukas	Ne daugiau kaip 1000 g	1-6	1-5 min.
Didelis kiekis grietinės, kiaušinių baltos, butter ir tt	Minkštas maišymas	Kiaušinių švilpukas	Kremas: 1500mL Kiaušinių baltos: 700 g Minkštinamasis sviestas: 500 g	1-9	1-5 min.
Vidutinio sunkumo kremas, kiaušinių baltas	Greitas maišymas	Kiaušinių švilpukas	Kremas: 1500mL Kiaušinių baltos: 700 g	1-11	1-5 min.

Atsargumo priemonės

- Su prietaisu gali dirbti tik aukštos kvalifikacijos žmonės, kurie laikosi šiame vadove aprašytų saugos priemonių.
- Jeigu darbuotojai rotuojasi, turi būti rengiami iš anksto.
- Pavoje esančiose vietose prietaisais įrengti saugos įtaisai. Tačiau re-

komenduojama neliesti peilio ir judančių komponentų.

- Prieš pradėdami technines priežiūros darbus, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Atsargiai įvertinkite likusią riziką, kai išimamos apsauginės priemonės valymui ir priežiūrai.



- Valymas ir priežiūra reikalauja didelės koncentracijos.
- Būtina reguliariai valdyti maitinimo laidą. Sugedęs arba pažeistas laidas gali sukelti didelį elektros smūgio pavojų naudotojams.
- Jei prietaise yra anomalijų, nenaudokite jų arba nemėginkite jų taisyti: kreipkitės į tiekėją.
- Nenaudokite prietaiso šaldytiems maisto produktams ar kitiems produktams, išskyrus maistą.
- Nedėvėkite laisvų drabužių, tokių kaip šalikas, ir tt, o ilgi plaukai turi būti surišti ir laikyti atokiau nuo judančių dalių.

Gamintojas ir/ar pardavėjas neatsako šiais atvejais:

- jei prietaisą tvarkė neįgalioji darbuotoja;
- jei kai kurios dalys buvo pakeistos neoriginaliomis atsarginėmis dalimis;
- jei tiksliai nesilaikoma šiame vadove pateiktų instrukcijų;
- jei įploviklis nebuvo išvalytas ir alyvuotas tinkamais produktais.

Įdiegta saugos sistema

Mechaninė saugos sistema

Prietaise yra 2 apsauginiai jungikliai. Mašiną galima paleisti tik tada, kai visi saugos jungikliai yra tinkamose padėtyse:

- Dubens padėties saugos jungiklis: Mašiną galima paleisti, kai dubuo yra tinkamoje padėtyje.
- Kėlimo saugos jungiklis: Mašiną galima paleisti tik tada, kai maišytuvo galvutė yra užfiksuota darbinėje padėtyje.

Nors CE versijos prietaisuose yra elektros ir mechaninė apsauga (kai prietaisais veikia ir yra atliekamos techninės priežiūros ir valymo operacijos), vis dar yra RESIDUALIOS RIZIKOS, kurios negalima visiškai pašalinti; ši rizika nurodyta šiame vadove skyriuje „**ĮSPĖJIMAS! / PAVOJUS! / PERSPĖJIMAS!**“. Judančios mašinos dalys gali sužaloti.

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
- Patikrinkite, ar prietaisais yra geros būklės ir su visais priedais. Jei pristatymas nepilnas arba pažeistas, nedelsdami kreipkitės į tiekėją. Šiuo atveju nenaudokite prietaiso.
- Prieš naudodami, išvalykite priedus ir prietaisą (žr. ==> Valymas ir priežiūra).
- Patikrinkite, ar prietaisais visiškai sausas.
- Padėkite prietaisą ant horizontalaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, kuris yra saugus nuo vandens purslų.
- Jei ateityje ketinate laikyti prietaisą, laikykite pakuotę.
- Laikykite naudotojo vadovą, kad galėtumėte rasti būsimą nuorodą.

PASTABA! Dėl gamybos liėkany prietaisais gali skleistis lengva kvapa per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisais gerai vėdinamas.

Montavimas arba surinkimas ir išardymas

(6 pav., 8 psl.)

PASTABA: Kabelio aukštis buvo gerai sureguliuotas ir daugiau žmogaus reguliuoti nereikia.

1. Paspauskite galvos pakėlimo mygtuką ir pakelkite galvą.
2. Sulygiuokite norimo priedo veleną su grioveliu ir įdėkite jį į pavaros jungtį.
3. Paspauskite priedo veleną aukštyn ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, tada jis gerai užstrigo prietaise.

4. Uždėkite maišymo dubenį ant dubens sėdynės ir užfiksuokite. Dubenyje yra piktograma, kuri turi būti sulygiuota su atrakinimo piktograma ant pagrindo.
[Dubens atrakinimo padėtis pateikta 8 psl. 4A pav.]
[Dubens fiksavimo padėtis pateikta 8 psl. 4B pav.]
PASTABA! 4B paveikslas yra VIENINTELė teisinga padėtis dubeniui užrakininti
5. Paspauskite galvutės pakėlimo mygtuką ir patraukite galvą žemyn.
6. Viskas yra gerai suplanuota. Prijunkite prie maitinimo šaltinio ir mašina paruošta naudoti.
7. Po naudojimo išjunkite maitinimą ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo tiekėjo. Pakelkite lataką.
8. Laikykite dubens rankenas ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad nuimtumėte jas nuo dubens sėdynės.
9. Laikykite priedo dangtelį, stumkite jį aukštyn ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, tada atleiskite iš griovelio.
10. Išimkite priedą ir išvalykite jį.

Naudojimo instrukcijos

PASTABA. Jeigu priedą ištraukti arba subraižyti dubenį sunku, 1 greičiu keletą sekundžių naudokite mašiną, kol priedas pajudės į priekinę pusę.

DĖMESIO: Prieš naudodami įsitinkite, kad galvutė ir priedas gerai užfiksuoti. Galvos pakėlimo mygtukas yra visiškai išsikišęs.

- Paspauskite galvą žemyn, tada viena ranka paspauskite galvutės pakėlimo mygtuką ir kita ranka pakelkite galvą.
- Sumontuokite norimą priedą, dubenį ir indo purslų dangtelį (žr. ==> Montavimas arba surinkimas ir išardymas [2 ir 3 veiksmai]).
- Paspauskite galvutės pakėlimo mygtuką, patraukite pakeltą galvą žemyn, tada paspauskite galvą žemyn, kai mygtukas visiškai išstumiamas į šorę, tada galva yra gerai užfiksuota.
- Pirmiausia paspauskite atitinkamą reikiamą funkcijos mygtuką.
- Pasukite rankenėlę iki atitinkamo greičio. Kai skaičius ant sukamosios rankenėlės yra sulygiuotas su greičio indikatoriumi, jis nurodo važiavimo greitį. Jei pasirinktas greitis yra didesnis už funkcijos mygtuko ribą, faktinis veikimo greitis yra didžiausias funkcijos mygtuko greitis. Jeigu pasukate sukamąją rankenėlę tiesiogiai, nepasirinkę funkcijos, prietaisais pagal nutylėjimą įjungia funkciją „lėtas mišinys“.
- Prietaisai veikiant, galite naudoti laikmačio funkciją darbo laikui įrašyti ir nustatytam atgaliniam laikui skaičiavimui.
- Pasirinkus funkciją ir pasirinkus greitį, laikmatis pradeda įrašyti laiką, prietaisais automatiškai nustoja veikti po 60 minučių. Norėdami vėl paleisti prietaisą, pasukite rankenėlę 0 greičiui ir pakartokite procesą.
- Norėdami nustatyti atgalinės atskaitos laiką (ne daugiau kaip 60 min.): pasirinkę funkciją, paspauskite laiko nustatymo mygtuką – laiko padidėjimas / sumažėjimas 30 sekundžių (spaudimas neatleidžiant, laikas pasikeis greičiau); tada pasirinkite greitį sukdami rankenėlę. Prietaisais automatiškai nustoja veikti, kai laikmatis rodo 00:00.
- Norėdami pristabdyti vykdymo procesą, paspauskite pristabdymo / paledimo iš naujo mygtuką. Norėdami tęsti darbą, 2 sekundes dar kartą paspauskite mygtuką.

PASTABA. Prietaisui veikiant, jei reikia patikrinti tešlos ar kitų sudedamųjų dalių padėtį, prieš pradėdami naudoti, išjunkite prietaisą, ištraukite maitinimo laidą ir pakelkite galvą.

LT



Naudojimo patarimai

PRIEDĖLIAI:

- Dešros kablys: naudojamas tik tešlai minkyti.
- Beatras: Naudojamas pyragams, sausainiams, konditerijos gaminiams, apledėjimo, užpildų, pufų ir bulvių koše gaminti.
- Kiaušinių viskis: Kiaušiniams, kremams, baterijoms, beriebalėms kempinėms, meringoms, sūrio pyragams, putpelėms, sufliams.
- Kas kartą išjunkite prietaisą ir nugrandykite mišinį nuo tešlos kablo.
- Ingredientai geriausiai sumaišomi, jei pirmiausia įdėjote skystį.
- Nenaudokite kiaušinio viskio sunkiems mišiniams (pvz., riebalų ir cukraus kubelių kremavimui), nes tai gali pakenkti kiaušinio plakimui.

Žemiau esančioje lentelėje pateikiama tik nuoroda į didžiausią kiekį, skirtą skirtingam maistui gaminti. Yra daug veiksmų, turinčių įtakos, pavyzdžiui, mišnių tipas, vandens temperatūra ir tt

Produktas	Priedas	Maks. kiekis	
Baltas kiaušinis	Plaukimas	700 g	
Bulvių koše	Plokščias plaktuvas	1 500 g	
Meringue (vandens kiekis)	Plaukimas	1 litras	
Vaflių arba blynų tešla	Plokščias plaktuvas	2 litrai	
Suplaktas kremas	Plaukimas	3 litrai	
Pica tešla (vidutinis, 50 % vandens)	Sąnarių kablys, greitis (1)	1 500 g	
Pica tešla (stora, 60 % vandens)	Sąnarių kablys, greitis (1)	2 000 g	
Kempininis pyragas	Greitis, greitis (1)	1 000 g	
Pyragų tešla	Plokščias plaktuvas, greitis (1)	1 500 g	
Duona arba ritininis dušas (švieža / vidutinis, 60 % vandens)	Sąnarių kablys, greitis (1)	Van- duo 500 g	Plū- dės, 800 g

Valymas ir priežiūra

- **Dėmesys!** Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir atvesinkite prieš jį laikydami, valydami ir atlikdami techninę priežiūrą.
- Valydami nenaudokite vandens srovės arba garų valiklio ir nestumkite prietaiso po vandeniu, nes dalys sušlaps ir gali kilti elektros smūgis.
- Jeigu prietaisas nėra laikomas geros švaros būklės, tai gali neigiamai paveikti prietaiso veikimo trukmę ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučius reikia reguliariai valyti ir išimti iš prietaiso. Jeigu prietaisas nėra tinkamai išvalytas, jo naudojimo trukmė bus trumpesnė ir naudojimo metu gali kilti pavojinga būklė.

Valymas

- Ausintą išorinį paviršių valykite šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Higienos sumetimais prietaisą reikia valyti prieš ir po naudojimo.

- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektros komponentus.
- Prieš valydami visada išimkite visus priedus, priešingu atveju jis įstrigs ant veleno ir bus sunkiai pašalinamas.
- Išvalykite konteinerio vidų neabrazyviniu plovikliu ir nuplaukite švriu vandeniu.
- Niekada nenaudokite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvinių kempinių ar valymo priemonių, kurių sudėtyje yra chloro. Valymui nenaudokite plieno vilnos, metalinių indų ar aštrių ar smalių daiktų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!
- Galima plauti indaplovėje tik maišymo dubenį, tešlos kablį, plaktuvą ir plaktuvą.
- Prireikus prietaisą reikia valyti bent kartą per dieną arba dažniau.

Rekomenduojama valymo procedūra:

Dalys	Kaip valyti	Dažnis
Boulės	Naudodami kempinę arba drėgną šluostę su švelniu muilu ir vandeniu, kruopščiai nuplaukite, dezinfekuokite ir nusausinkite.	Išvalykite po kiekvieno naudojimo
Priedai [sausosios kablo, plaktuvo ir plaktuvo]	Rankų plovimas švelniu muilu ir vandeniu, skalavimas, dezinfekavimas ir džiovinimas.	Išvalykite po kiekvieno naudojimo
Dubens apsauga	Rankų plovimas kempine arba drėgna šluoste su švelniu muilu ir vandeniu, skalavimas, dezinfekavimas ir džiovinimas.	Išvalykite po kiekvieno naudojimo
Išorinis paviršius	Nuvalykite švriu drėgnu skudurėliu muilu ir vandeniu, nuplaukite, dezinfekuokite ir nusausinkite. Nenaudokite vandens srauto.	Du kartus per savaitę
Planetos kotas	Nuvalykite švriu drėgnu skudurėliu muilu ir vandeniu, nuplaukite, dezinfekuokite ir nusausinkite.	Išvalykite po kiekvieno naudojimo

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jeigu pastebite, kad prietaisas veikia netinkamai arba kyla problemų, nustokite jį naudoti, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į tiekėją.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti ir įgalioti technikai arba rekomenduoja gamintojas.

Transportavimas ir laikymas

- Prieš laikydami prietaisą, visada įsitinkite, kad jis buvo atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir visiškai atvesęs.
- Prietaisą laikykite vėsioje, švarioje ir sausoje vietoje.
- Niekada nedėkite ant prietaiso sunkių daiktų, nes jie gali jį sugadinti.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia. Judėdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir laikykite jį apačioje.



Trikčių šalinimas

Jeigu prietaisais veikia netinkamai, žr. toliau pateiktą tirpalo lentelę. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekėją / paslaugų teikėją.

Problemos	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisais sustoja veikimo metu	Darbinis akcentas įstrigo	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir patikrinkite, ar nėra pašalinių medžiagų, ir išimkite. Po to iš naujo paleiskite prietaisą, kai variklis atvės.
	Variklio arba PCBA problema	Susisiekitė su tiekėju.
Prietaisais negali pradėti veikti	Darbinis akcentas įstrigo	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir patikrinkite, ar darbinė padėkliukė užstrigo per suniuktą teslą
	Prietaisais netinkamai prijungtas prie pagrindinio maitinimo šaltinio	Dar kartą patikrinkite maitinimo jungtį
	Variklio arba PCBA problema	Susisiekitė su tiekėju.
Didelis triukšmas veikimo metu	Darbinis priedas nėra gerai surinktas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir patikrinkite, ar gerai surinktas darbinis priedas
	Prietaisais nedėdamas ant lygaus darbinio paviršiaus	Padėkite prietaisą ant lygaus darbinio paviršiaus
	Vidinės dalys sulaužytos	Susisiekitė su tiekėju.

Klaidos kodo identifikavimas

Klaidos kodas	Galima priežastis	Galimas sprendimas
E01	Sugedo automobilių salė	Susisiekitė su tiekėju.
E03	Variklio ventiliatoriaus problema	
E04	Variklis mažesnis nei 300 aps./min.	
E07	Trūksta maišymo indo, sugedo salė arba dubuo neužfiksuotas tinkamoje padėtyje	

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pataisant arba pakeičiant, jeigu prietaisais buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir juo nebuvo piktnaudžiaujama arba juo nebuvo piktnaudžiaujama. Jūsų įstatyminėms teisėms tai netaikoma. Jei prietaiso garantinė vertė yra ribota, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir pateikite pirkimo įrodymą (pvz., čekį). Laikydami savo nuolatinio gaminių kūrimo politikos, pasiūlydami teisę keisti gaminių, pakuočių ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka



Deaktivuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įrangą būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nu-

baustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdėrbimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad ji būtų perdėrbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdėrbti, susisiekitė su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdėrbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.

PORTUGUÊS

Caro Cliente,

Obrigado por adquirir este aparelho HENDI. Leia atentamente este manual do utilizador, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e utilizar este aparelho pela primeira vez.

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
-  **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho. Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- **NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.
- **AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação em segurança, se necessário, para evitar puxar acidentalmente, danificar-se, entrar em contacto com a superfície de aquecimento ou causar um perigo de tropeçar.
- **AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- **AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de o desligar da fonte de alimentação, limpeza, manutenção ou armazenamento.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada elétrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- Não toque na ficha/ligações elétricas com as mãos molhadas ou húmidas.
- Mantenha o aparelho e a ficha/ligações elétricas afastados de água e outros líquidos. Se o aparelho cair na água, retire imediatamente as ligações da fonte de alimentação. Não utilize o aparelho até que tenha sido verificado por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções irá causar riscos de vida.
- Ligue a fonte de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso para que possa desligar o aparelho imediatamente em caso de emergência.

PT



- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objectos afiados ou quentes e mantenha-o afastado de fogo aberto. Nunca puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada; em vez disso, puxe sempre pela ficha.
- Nunca transporte o aparelho pelo cabo.
- Nunca tente abrir a estrutura do aparelho sozinho.
- Não insira objetos na caixa do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
- Este aparelho deve ser operado por pessoal qualificado na cozinha do restaurante, cantinas ou pessoal do bar, etc.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento.
- Este aparelho não deve, em circunstância alguma, ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e as suas ligações eléctricas fora do alcance das crianças.
- Nunca utilize acessórios ou quaisquer outros dispositivos além dos fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, pode representar um risco de segurança para o utilizador e pode danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.
- **AVISO!** Existe o risco de emissões de pó quando a farinha é carregada no copo. Os seguintes métodos minimizarão a emissão de poeiras:
 1. Manuseamento cuidadoso dos produtos em saco minimizando a altura acima da base da taça a partir da qual são despejados.
 2. Utilize a tampa da taça para minimizar as aberturas através das quais pode sair farinha.
 3. Primeiro, adicione a água e, em seguida, adicione a farinha ao copo.

Instruções especiais de segurança

- Não utilize o aparelho sem carga para evitar sobreaquecimento.
- **ATENÇÃO!** Desligue SEMPRE a máquina e desligue a fonte de alimentação antes de tocar em quaisquer peças motorizadas.
- **AVISO!** Não tente ultrapassar qualquer bloqueio de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações equivalentes para evitar perigos.
- Não carregue demasiados ingredientes para evitar o transbordo dos produtos alimentares.
- **AVISO! NÃO LEVANTE O APARELHO PELA PEGA.**
-  **AVISO!** Não coloque as mãos na abertura durante o funcionamento. Desligue a fonte de alimentação principal antes de entrar.
- **AVISO!** Mantenha SEMPRE as mãos, o cabelo comprido e a roupa afastados das peças móveis.
- Quando preparar massa multiusos ou outra massa dura, não utilize mais de 1000 g de farinha e não mais de 1500 g de farinha para a massa de farinha de pão.
- Se amassar acima da carga máxima, não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto, pois pode danificar as peças do aparelho. Quantidades excessivas de farinha podem provocar o transbordo da taça, descargas do aparelho da superfície de trabalho, danos em algumas peças e até lesões pessoais.
- Diferentes lotes de farinha variam consideravelmente nas quantidades de líquido necessárias e a aderência da massa pode ter um efeito acentuado na carga imposta ao aparelho. Recomenda-se que mantenha o aparelho sob observação enquanto a massa estiver a ser misturada. Se ouvir que o aparelho funciona com alguma dificuldade, desligue-o, retire metade da massa e continue cada metade separadamente.
- Antes de utilizar, coloque a proteção contra salpicos e a calha na parte superior do copo e adicione farinha, água ou outros ingredientes apenas através da calha.

Utilização prevista

- Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, talhos, etc., mas não para produção contínua em massa de alimentos.
- O aparelho foi concebido para misturar, amassar e emulsionar/bater produtos alimentares operados na indústria alimentar e em lojas. Qualquer outra utilização pode provocar danos no aparelho ou lesões pessoais.
- A utilização do aparelho para qualquer outro fim será considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável pela utilização indevida do dispositivo.

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de protecção de classe I e tem de estar ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de ligação à terra. As ligações devem estar devidamente instaladas e ligadas à terra.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

- 1. Indicador de velocidade
 - a. Quando o número no botão rotativo está alinhado com o indicador de velocidade, indica a velocidade de funcionamento, mas com o controlo do botão de função, se a velocidade escolhida for superior ao limite do botão de função, a velocidade de funcionamento real é a velocidade de mais elevada do botão de função.
- 2. Alojamento
- 3. Botão [Controlo de velocidade]
- 4. Interruptor ON/OFF
- 5. Pannel de controlo
- 6. Pega
- 7. Cobertura contra salpicos da taça
- 8. Taça
- 9. Botão de elevação da cabeça
 - a. Levantamento: Prima a cabeça para baixo e, em seguida, prima e mantenha premido este botão. Entregue a cabeça.
 - b. Premir para baixo: Prima e mantenha premido o botão, coloque a cabeça para baixo até o bloqueio estar totalmente ejetado para fora.
- 10. Assento da taça
- 11. Pés de sucção
- 12. Conector do inversor

Peças sobressalentes ou acessórios

(Fig. 2 na página 3)

- 13. Gancho para massa
- 14. Batente
- 15. batedor de ovos
- 16. Batente com raspador de silicone

Painel de controlo

(Fig. 3 na página 4)

- 17. Visualização da hora
- 18. Botão de definição da hora
- 19. Mistura lenta (velocidade 1-4)
- 20. Mistura normal (velocidade 1-6)
- 21. Mistura suave (velocidade 1-9)
- 22. Mistura rápida (velocidade 1-11)
- 23. Botão Pausa/Reiniciar

Diagrama do circuito

(Fig. 4 na página 4)

- A. Interruptor de cabeça para cima
- B. Relé
- C. Pilha de ponte
- D. PTC
- E. Motor
- F. Fonte de alimentação auxiliar de 12V
- G. MCU
- H. Interruptor do botão
- I. MOS
- J. Interruptor de deteção da taça
- K. Interruptor de deteção da taça
- L. Ecrã

Diagrama explodido com lista de peças

(Fig. 5 na página 5-7)

N.º de peça	Nome da peça	Quantidade
1-1	Pega	1
1-2	Prima o bloco	1
1-3	Prima o bloco	1
1-5	Máquina de lavar	2
1-6	Parafusos	2
1-4	Cobertura	1
2	Parafuso	17
3	Cobertura traseira	1
4	Cobertura frontal	1
5	Fio de ligação à terra	1
6	Junta	7
7	Parafusos	9
8	Faixa decorativa traseira	1
9	Cablagem	1
10	Fio de ligação à terra	1
11-1	Parafuso	3
11-2	Painel de visualização	1
11-3	Tampa do ecrã do visor	1
11-4	Autocolante	1
11-5	Cobertura	1
11-6	Anel de decoração do ecrã do visor	1
12	Parafusos	8
13	Máquina de lavar	8
14	Componentes da caixa de velocidades (incluindo motor e correia)	1
15	Anel de vedação	1
16	Máquina de lavar	6
17	Parafusos	4
18	Cúpula superior	1
19	Eixo	1
20	Tampa da taça	1
22	Máquina de lavar	2
23	Parafuso	2
21	Conjunto da tampa	1
21-1	Suporte de interruptor	1
21-2	Primavera	1
21-3	Interruptor de cabeça para cima	1
21-4	Gatilho	1



21-5	Cobertura da unidade	1
21-6	Parafuso	2
24	Calha guia	1
25	Anel de vedação	1
26	Parafusos	2
27-1	Cobertura impermeável	1
27-2	Parafuso	2
27-3	Placa de controlo	1
27-4	Gatilho	1
27-5	Suporte da placa do botão	1
28	Tampa da luz indicadora	1
29	Parafuso	3
30-1	Parafuso	3
30-2	Forro dos botões	1
30-3	Botão	1
31	Cablagem	1
32	Pino	1
33	Bloco de limite esquerdo	1
34	Bloco de limite direito	1
35	Base	1
36	Parafuso	4
37	Suporte da taça	1
38	Suporte do eixo rotativo	1
39	Mola de torção	1
40	Eixo	1
41	Suporte Hall	2
42	PCB Hall	2
43	Parafuso	1
44	Parafuso	2
45	Rolamento de esferas	2
46	Eixo	1
47	Primavera	1
48	Botão	1
49	Circulação	1
50	Bloco de pressão base	2
51	Folha impermeável	1
52	Parafuso	1
53	Linha de ligação	1
54	Parafuso	1
55	Painel de alimentação	1
56	Suporte da placa de alimentação	1

57	Cabo de alimentação	1
58	Parafuso	2
59	Exaustor de ventilação	1
60	Ventoinha	1
61	Interruptor	1
62	Cobertura inferior	1
63	Pé	2
64	Pé	3
65-1	Eixo	1
65-2	Porca	1
65-3	Cobertura	1
65-4	Gancho para massa	1
66-1	Eixo	1
66-2	Porca	1
66-3	Batente	1
67-1	Eixo	1
67-2	Porca	1
67-3	Cobertura	1
67-4	Conjunto de batedores	1
68	Taça de aço inoxidável	1
69-1	Eixo	1
69-2	Porca	1
69-3	Batente	1

Combinações operacionais

Função	Modo de funcionamento	Ferramenta	Capacidade	Velocidade	Tempo de operação
Massa multiusos	Mistura lenta	Gancho para massa	Não mais do que 1000 g quatro	1-3	1-5 minutos
Massa macia de farinha de pão	Mistura lenta	Gancho para massa	Não mais do que 1500 g quatro	1-4	5-15 minutos
Misture massa pegajosa, xarope, doces, batata, frutos secos, vegetais e frutas	Mistura lenta	Batente	Não mais do que 1500 g	1-4	1-5 minutos
Misture a massa pegajosa a meio. Xaropes como bolachas, açúcar e manteiga	Mistura normal	Batente	Não mais do que 1500 g	1-6	1-5 minutos
Misture massas pegajosas, xaropes como bolachas, açúcar e manteiga amolecida	Mistura normal	Batedor de silicone	Não mais do que 1000 g	1-6	1-5 minutos
Para grandes quantidades de natas, claras de ovo, manteiga, etc.	Mistura suave	batedor de ovos	Creme: 1500mL Ovo branco: 700 g Manteiga suavizante: 500 g	1-9	1-5 minutos
Para creme moderado, clara de ovo	Mistura rápida	batedor de ovos	Creme: 1500mL Ovo branco: 700 g	1-11	1-5 minutos

Precauções

- O aparelho só deve ser manuseado por pessoas altamente qualificadas que sigam as medidas de segurança descritas neste manual.
- Em caso de rotação do pessoal, deve ser fornecida formação prévia.
- O aparelho está equipado com dispositivos de segurança em pontos perigosos. No entanto, recomenda-se que não toque na lâmina nem nos componentes móveis.
- Antes de iniciar as operações de manutenção, desligue-o da fonte de alimentação.
- Avalie cuidadosamente os riscos residuais quando os dispositivos de proteção forem removidos para limpeza e manutenção.
- A limpeza e a manutenção requerem uma grande concentração.
- É absolutamente necessário um controlo regular do cabo de alimentação. Um cabo desgastado ou danificado pode expor os utilizadores a um grande risco de choque elétrico.
- Se o dispositivo apresentar anomalias, não o utilize nem tente repará-lo: contacte o fornecedor.
- Não utilize o aparelho para alimentos congelados ou outros produtos além de alimentos.
- Não use roupas largas, como lenços, etc., e os cabelos compridos devem ser amarrados e afastados das peças móveis.

O fabricante e/ou o vendedor não são responsáveis nos seguintes casos:

- se o aparelho tiver sido manuseado por pessoal não autorizado;
- se algumas peças tiverem sido substituídas por peças sobressalentes não originais;
- se as instruções incluídas neste manual não forem seguidas com precisão;
- se o cortador não tiver sido limpo e lubrificado com os produtos certos.

Sistema de segurança instalado

Sistema de segurança mecânica

O aparelho está equipado com 2 interruptores de segurança. A máquina só deve ser ligada com todos os interruptores de segurança nas posições adequadas:

- Interruptor de segurança da posição da taça: A máquina pode ser ligada assim que a taça estiver posicionada na posição correta.
- Interruptor de segurança de elevação: A máquina só pode ser ligada quando a cabeça do misturador estiver bloqueada na posição de funcionamento.

Embora os aparelhos da versão CE sejam fornecidos com proteções elétricas e mecânicas (quando o aparelho está a funcionar e para operações de manutenção e limpeza), ainda existem RISCOS RESIDUAIS que não podem ser eliminados completamente; estes riscos são especificados neste manual em "AVISO! / PERIGO! / ATENÇÃO!". As peças móveis da máquina podem causar lesões.

Preparação antes da utilização

- Retire todas as embalagens e embalagens de protecção.
- Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, contacte imediatamente o fornecedor. Neste caso, não utilize o dispositivo.
- Limpe os acessórios e o aparelho antes da utilização (Consulte ==> Limpeza e manutenção).
- Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor que seja segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender guardar o seu aparelho no futuro.
- Guarde o manual do utilizador para referência futura.

NOTA! Devido a resíduos de fabrico, o aparelho pode emitir um

PT



odor ligeiro durante as primeiras utilizações. Isto é normal e não indica qualquer defeito ou perigo. Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.

Instalação ou montagem e desmontagem

(Fig. 6 na página 8)

ATENÇÃO: A altura do gancho foi bem ajustada e não requer qualquer ajuste humano adicional.

1. Pressione o botão de elevação da cabeça para baixo e levante a cabeça.
2. Alinhe o eixo do acessório pretendido com a ranhura e coloque-o no conector de accionamento.
3. Empurre com força o eixo do acessório para cima e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e, em seguida, fique bem encaixado no aparelho.
4. Coloque o copo no assento do copo e bloqueie-o. Existe um ícone na taça que deve ser alinhado com o ícone de desbloqueio na base.
(Posição de desbloqueio para a taça; consulte a página 8, imagem 4A)
(posição de bloqueio para a taça; consulte a página 8, imagem 4B)
NOTA: A imagem 4B é a ÚNICA posição correta para bloquear a taça
5. Pressione o botão de elevação da cabeça para baixo e puxe a cabeça para baixo.
6. Tudo está bem definido. Ligue à fonte de alimentação e a máquina está pronta para ser utilizada.
7. Após a utilização, desligue a alimentação e o aparelho do fornecedor de energia. Levante a calha.
8. Segure nas pegadas da taça e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar do assento da taça.
9. Segure a tampa do acessório, empurre-a para cima e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, liberte-a da ranhura.
10. Retire o acessório e limpe-o.

Instruções de funcionamento

NOTA: Se for difícil retirar o acessório ou riscar a taça, opere a máquina usando a velocidade 1 durante alguns segundos até que o acessório se mova para o lado frontal.

ATENÇÃO: Certifique-se de que a cabeça e o dispositivo de fixação estão bem bloqueados antes de o utilizar. O botão de elevação da cabeça está completamente saliente.

- Pressione a cabeça para baixo, depois pressione o botão de elevação da cabeça com uma mão e levante a cabeça com a outra mão.
- Monte o acessório pretendido, a taça e a tampa do reservatório (Consulte == > Instalação ou Montagem e Desmontagem [Passos 2 e 3]).
- Prima o botão de elevação da cabeça, puxe a cabeça levantada para baixo e, em seguida, prima a cabeça para baixo quando o botão estiver totalmente ejetado para fora e, em seguida, a cabeça estiver bem bloqueada.
- Primeiro, prima o botão de função correspondente necessário.
- Rode o botão para a velocidade correspondente. Quando o número no botão rotativo está alinhado com o indicador de velocidade, indica a velocidade de funcionamento. Se a velocidade escolhida for superior ao limite do botão de função, a velocidade de funcionamento real é a velocidade mais eleva-

da do botão de função. Se rodar o botão rotativo directamente sem escolher a Função, o aparelho assume a função "Mistura lenta".

- Durante o funcionamento do aparelho, pode utilizar a função de temporizador para registar o tempo de trabalho e para definir o tempo de contagem decrescente.
- Depois de seleccionar a função e seleccionar a velocidade, o temporizador começa a registar o tempo e o aparelho pára automaticamente após 60 minutos. Para voltar a ligar o aparelho, rode o botão para a velocidade 0 e repita o processo.
- Para definir o tempo de contagem decrescente (máximo de 60 min): depois de seleccionar a função, prima o botão de definição do tempo - aumento/diminuição do tempo em 30 segundos (pressionar sem soltar, o tempo muda mais rapidamente); em seguida, escolha a velocidade rodando o botão. O aparelho pára automaticamente quando o temporizador apresenta 00:00.
- Para pausar o processo em execução, prima o botão Pausa/Reiniciar. Para retomar o funcionamento, prima novamente o botão durante 2 segundos.
NOTA: Durante o funcionamento do aparelho, se precisar de verificar a situação da massa ou de outros ingredientes, antes de poder entrar em funcionamento, desligue o aparelho, retire o cabo de alimentação e, em seguida, levante a cabeça.

Sugestões de funcionamento

ATENÇÕES:

- Gancho para massa: utilize apenas para amassar massa.
- Batente: Utilizado para fazer bolos, bolachas, pastelaria, gelo, recheios, bafaradas e puré de batata.
- Batido de ovos: Para ovos, natas, massas, esponjas sem gordura, merengues, cheesecakes, mousses, soufflés.
- Em intervalos regulares, pare o aparelho e raspe a mistura do gancho para massa.
- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar o líquido em primeiro lugar.
- Não utilize o Whisk de Ovos para misturas pesadas (por exemplo, gordura cremosa e cubos de açúcar), pois isso pode resultar em danos no batedor de ovos.

Abaixo encontra-se apenas uma referência sobre a quantidade máxima para preparar os diferentes alimentos. Existem muitos factores que afectam o tipo de farinha, a temperatura da água, etc.

Produto	Anexo	Quantidade máx.
Branco ovo	Batido	700 g
Puré de batata	Batente plano	1500 g
Merengue (Qtde de água)	Batido	1 litro
Massa para waffle ou panquecas	Batente plano	2 litros
Crema batido	Batido	3 litros
Massa de pizza (média, 50% de água)	Gancho para massa, velocidade (1)	1500 g
Massa de pizza (espessa, 60% de água)	Gancho para massa, velocidade (1)	2000 g



Bolo de esponja	Batido, velocidade (1)	1000 g	
Massa para tartes	Batente plano, velocidade (1)	1500 g	
Pão ou massa em rolo (Luz/Média, 60% de água)	Gancho para massa, velocidade (1)	Água 500 g	Farinha 800g

Limpeza e manutenção

- **ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e arrefeça antes de armazenar, limpar e fazer a manutenção.
- Não utilize jacto de água ou produto de limpeza a vapor para limpar e não empurre o aparelho debaixo de água, uma vez que as peças ficarão molhadas e poderá resultar em choque eléctrico.
- Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, tal pode afectar adversamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Os resíduos de alimentos devem ser limpos regularmente e removidos do aparelho. Se o aparelho não for limpo correctamente, reduzirá a sua vida útil e pode resultar em condições perigosas durante a utilização.

Limpeza

- Limpe a superfície exterior arrefecida com um pano ou esponja ligeiramente humedecida com uma solução de sabão suave.
- Por motivos de higiene, o aparelho deve ser limpo antes e depois da utilização.
- Evite o contacto de água com os componentes eléctricos.
- Retire sempre todos os acessórios antes da limpeza, caso contrário ficarão presos na haste e difíceis de remover mais tarde.
- Limpe o interior do recipiente com um detergente não abrasivo e enxágue com água limpa.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou agentes de limpeza que contenham cloro. Não utilize palha-de-aço, utensílios metálicos ou objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!
- Apenas o copo, o gancho para massa, o batedor e o batedor podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A limpeza do aparelho deve ser realizada pelo menos uma vez por dia ou mais frequentemente, se necessário.

Procedimento de limpeza recomendado:

Peças	Como limpar	Frequência
Taça	Utilizando uma esponja ou um pano húmido com sabão suave e água, enxágue, higienize e seque bem.	Limpe após cada utilização
Acessórios (gancho, batedor e batedor para massa)	Lave à mão com sabão suave e água, enxágue, higienize e seque bem.	Limpe após cada utilização

Proteção da taça	Lave à mão com uma esponja ou pano húmido com sabão suave e água, enxágue, higienize e seque bem.	Limpe após cada utilização
Superfície exterior	Limpe com um pano húmido e limpo com água e sabão, enxágue, higienize e seque. Não utilize jato de água.	Duas vezes por semana
Eixo Planetário	Limpe com um pano húmido e limpo com água e sabão, enxágue, higienize e seque.	Limpe após cada utilização

Manutenção

- Verifique regularmente o funcionamento do aparelho para evitar acidentes graves.
- Se verificar que o aparelho não está a funcionar correctamente ou que existe um problema, pare de o utilizar, desligue-o e contacte o fornecedor.
- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados, ou recomendados pelo fabricante.

Transporte e armazenamento

- Antes de armazenar, certifique-se sempre de que o aparelho foi desligado da fonte de alimentação e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo. Se continuar a não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

Problemas	Causa possível	Solução possível
O aparelho pára durante o funcionamento	O acessório de trabalho está preso	Desligue o aparelho da tomada e verifique se existe algum material estranho e retire-o. Em seguida, reinicie o aparelho após o arrefecimento do motor.
	Problema do motor ou PCBA	Contacte o fornecedor.
O aparelho não consegue iniciar o funcionamento	O acessório de trabalho está preso	Desligue o aparelho e verifique se o acessório em funcionamento está preso por massa pesada
	O aparelho não está ligado correctamente à corrente eléctrica	Verifique novamente a ligação de alimentação
	Problema do motor ou PCBA	Contacte o fornecedor.

PT



Grande ruído durante a operação	O acessório de trabalho não está bem montado	Desligue o aparelho e volte a verificar se o acessório em funcionamento está bem montado
	O aparelho não está colocado numa superfície de trabalho plana	Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana
	Peças internas partidas	Contacte o fornecedor.

Identificação do código de erro

Código de erro	Causa possível	Solução possível
E01	Quebrou o hall do motor	Contacte o fornecedor.
E03	Problema da ventoinha do motor	
E04	Motor inferior a 300 RPM	
E07	Taça de mistura em falta ou o corredor quebrou ou a taça não está bloqueada na posição correta	

Garantia

Qualquer defeito que afete a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

ES

Eliminação e ambiente



Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado.

O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
-  ¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA! No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- ¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO! Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- ¡ADVERTENCIA! Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.
- ¡ADVERTENCIA! Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- ¡ADVERTENCIA! Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.
- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna



circunstancia.

- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.
- **¡ADVERTENCIA!** Existe el riesgo de emisiones de polvo cuando la harina se carga en el vaso mezclador. Los siguientes métodos minimizarán la emisión de polvo:
 1. Manipulación cuidadosa de los productos embolsados minimizando la altura por encima de la base del recipiente desde la que se vierten.
 2. Use la tapa del recipiente para minimizar las aberturas a través de las cuales puede escapar la harina.
 3. Primero añada el agua y luego la harina en el vaso.

Instrucciones especiales de seguridad

- No utilice el aparato sin carga para evitar el sobrecalentamiento.
- **¡PRECAUCIÓN!** Apague SIEMPRE la máquina y desconecte la fuente de alimentación antes de tocar cualquier pieza motorizada.
- **¡ADVERTENCIA!** No intente omitir ningún enclavamiento de seguridad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas para evitar riesgos.
- No cargue demasiados ingredientes para evitar el desbordamiento de los productos alimenticios.
- **¡ADVERTENCIA! NO LEVANTE EL APARATO POR EL ASA.**
-  **¡ADVERTENCIA!** No coloque las manos en la abertura durante el funcionamiento. Desconecte la fuente de alimentación principal antes de conectarla.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga SIEMPRE las manos, el cabello largo y la ropa lejos de las partes móviles.
- Al hacer masa multiusos u otra masa dura, no use más de 1000 g de harina ni más de 1500 g de harina para la masa de harina de pan.
- Si se amasa sobre la carga máxima, no utilice el aparato durante más de 1 minuto, ya que esto puede dañar las piezas del aparato. Una cantidad excesiva de harina puede provocar el desbordamiento del recipiente, la descarga del aparato de

la superficie de trabajo, daños en algunas piezas e incluso lesiones personales.

- Las diferentes tandas de harina varían considerablemente en las cantidades de líquido necesarias y la pegajosidad de la masa puede tener un efecto marcado en la carga impuesta al aparato. Se recomienda mantener el aparato bajo observación mientras se mezcla la masa. Si oye que el aparato funciona con alguna dificultad, apáguelo, retire la mitad de la masa y proceda cada mitad por separado.
- Antes de usarlo, coloque el protector contra salpicaduras y el conducto de la máquina en la parte superior del vaso mezclador y añada harina, agua u otros ingredientes solo a través del conducto.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, butcherías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- El aparato está diseñado para mezclar, amasar, emulsionar y batir productos alimenticios operados en la industria alimentaria y en tiendas. Cualquier otro uso puede provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como protección de clase I y debe conectarse a una toma de tierra protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de conexión a tierra o conexiones eléctricas con cable de conexión a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 3)

1. Indicador de velocidad
 - a. Cuando el número del mando giratorio está alineado con el indicador de velocidad, indica la velocidad de funcionamiento, pero con el control del botón de función, si la velocidad elegida es superior al límite del botón de función, la velocidad de funcionamiento real es la velocidad más alta del botón de función.
2. Carcasa
3. Perilla (control de velocidad)
4. Interruptor de encendido/apagado
5. Panel de control.
6. Mango
7. Cubierta para salpicaduras del recipiente
8. Cuenco
9. Botón de elevación del cabezal
 - a. Elevación: Presione hacia abajo el cabezal, luego presione y mantenga presionado este botón. Desprenda la cabeza.
 - b. Presionar hacia abajo: Mantenga pulsado el botón y baje el cabezal hasta que el bloqueo se expulse completamente hacia fuera.

ES



10. Asiento del bol
11. Patas de succión
12. Conector del variador

Piezas de repuesto o accesorios

(Fig. 2 en la página 3)

13. Gancho para masa
14. Batidora
15. Batidora de huevo
16. Batidora con rascador de silicona

Panel de control.

(Fig. 3 en la página 4)

17. Visualización de la hora
18. Botón de ajuste de tiempo
19. Mezcla lenta (velocidad 1-4)
20. Mezcla normal (velocidad 1-6)
21. Mezcla suave (velocidad 1-9)
22. Mezcla rápida (velocidad 1-11)
23. Botón de pausa/reinicio

Diagrama de circuito

(Fig. 4 en la página 4)

- A. Interruptor de cabecera
- B. Relé
- C. Pila de puente
- D. PTC
- E. Motor
- F. Fuente de alimentación auxiliar de 12V
- G. MCU
- H. Interruptor de perilla
- I. MOS
- J. Interruptor de detección de cubeta
- K. Interruptor de detección de cubeta
- L. Pantalla

Diagrama detallado con lista de piezas

(Fig. 5 de la página 5-7)

N.o de pieza	Nombre de la pieza	Cantidad
1-1	Mango	1
1-2	Bloque de prensa	1
1-3	Bloque de prensa	1
1-5	Arandela	2
1-6	Conjunto de tornillos	2
1-4	Cubierta	1
2	Tornillo	17
3	Cubierta trasera	1
4	Cubierta frontal	1
5	Cable de conexión a tierra	1
6	Junta	7
7	Conjunto de tornillos	9
8	Tira decorativa trasera	1

9	Cableado	1
10	Cable de conexión a tierra	1
11-1	Tornillo	3
11-2	Panel de visualización	1
11-3	Cubierta de pantalla de visualización	1
11-4	Pegatina	1
11-5	Cubierta	1
11-6	Anillo decorativo de pantalla de visualización	1
12	Conjunto de tornillos	8
13	Arandela	8
14	Componentes de la caja de cambios (incluidos el motor y la correa)	1
15	Anillo de sellado	1
16	Arandela	6
17	Conjunto de tornillos	4
18	Exterior superior	1
19	Eje	1
20	Tapa del recipiente	1
22	Arandela	2
23	Tornillo	2
21	Conjunto de cubierta	1
21-1	Soporte del interruptor	1
21-2	Primavera	1
21-3	Interruptor de elevación del cabezal	1
21-4	Desencadenante	1
21-5	Cubierta unida	1
21-6	Tornillo	2
24	Riel guía	1
25	Anillo de sellado	1
26	Conjunto de tornillos	2
27-1	Cubierta impermeable	1
27-2	Tornillo	2
27-3	Placa de control	1
27-4	Desencadenante	1
27-5	Soporte de la placa de mandos	1
28	Cubierta de la luz indicadora	1
29	Tornillo	3
30-1	Tornillo	3
30-2	Forro de la perilla	1
30-3	Perilla	1
31	Cableado	1



32	Pasador	1
33	Bloque de límite izquierdo	1
34	Bloque de límite derecho	1
35	Base	1
36	Tornillo	4
37	Soporte del recipiente	1
38	Soporte del eje giratorio	1
39	Muelle de torsión	1
40	Eje	1
41	Soporte Hall	2
42	PCB Hall	2
43	Tornillo	1
44	Tornillo	2
45	Cojinete de bolas	2
46	Eje	1
47	Primavera	1
48	Botón	1
49	Clip de la circunferencia	1
50	Bloque de presión base	2
51	Lámina impermeable	1
52	Tornillo	1
53	Línea de conexión	1
54	Tornillo	1
55	Panel de alimentación	1

56	Soporte de la placa de alimentación	1
57	Cable de alimentación	1
58	Tornillo	2
59	Capucha de ventilación	1
60	Ventilador	1
61	Interruptor	1
62	Cubierta inferior	1
63	Pie	2
64	Pie	3
65-1	Eje	1
65-2	Tuerca	1
65-3	Cubierta	1
65-4	Gancho para masa	1
66-1	Eje	1
66-2	Tuerca	1
66-3	Batidora	1
67-1	Eje	1
67-2	Tuerca	1
67-3	Cubierta	1
67-4	Conjunto de batido	1
68	Cuenca de acero inoxidable	1
69-1	Eje	1
69-2	Tuerca	1
69-3	Batidora	1

Combinaciones de funcionamiento

Función	Modo de funcionamiento	Herramienta	Capacidad	Velocidad	Tiempo de funcionamiento
Masa multiusos	Mezcla lenta	Gancho para masa	No más de 1000 g cuatro	1-3	1-5 minutos
Masa blanda de harina de pan	Mezcla lenta	Gancho para masa	No más de 1500 g cuatro	1-4	5-15 minutos
Mezclar pasta pegajosa, jarabe, caramelos, papa, frutos secos, verduras y frutas	Mezcla lenta	Batidora	No más de 1500 g	1-4	1-5 minutos
Mezclar pastas con consistencia media. Siropes como galletas, azúcar y mantequilla	Mezcla normal	Batidora	No más de 1500 g	1-6	1-5 minutos
Mezcla pastas de consistencia media, jarabes como galletas, azúcar y mantequilla ablandada	Mezcla normal	Batidor de silicona	No más de 1000 g	1-6	1-5 minutos
Para una gran cantidad de crema, clara de huevo, mantequilla, etc.	Mezcla suave	Batidora de huevo	Crema: 1500mL Clara de huevo: 700 g Mantequilla suave: 500 g	1-9	1-5 minutos
Para crema moderada, clara de huevo	Mezcla rápida	Batidora de huevo	Crema: 1500mL Clara de huevo: 700 g	1-11	1-5 minutos

ES



Precauciones

- El aparato solo debe ser manipulado por personal altamente cualificado que siga las medidas de seguridad descritas en este manual.
- En caso de rotación de personal, se debe proporcionar formación con antelación.
- El aparato está equipado con dispositivos de seguridad en puntos peligrosos. Sin embargo, se recomienda no tocar la hoja ni los componentes móviles.
- Antes de iniciar las operaciones de mantenimiento, desconecte la fuente de alimentación.
- Evalúe cuidadosamente los riesgos residuales cuando retire los dispositivos de protección para su limpieza y mantenimiento.
- La limpieza y el mantenimiento requieren una gran concentración.
- Es absolutamente necesario un control regular del cable de alimentación. Un cable deshilachado o dañado puede exponer a los usuarios a un gran riesgo de descarga eléctrica.
- Si el dispositivo muestra anomalías, no lo utilice ni intente repararlo; póngase en contacto con el proveedor.
- No utilice el aparato para alimentos congelados ni para otros productos que no sean alimentos.
- No use ropa holgada, como bufandas, etc., y el cabello largo debe atarse y mantenerse alejado de las partes móviles.

El fabricante y/o el vendedor no son responsables en los siguientes casos:

- si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado;
- si algunas piezas se han sustituido por piezas de repuesto no originales;
- si no se siguen con precisión las instrucciones incluidas en este manual;
- si el cortador no se ha limpiado y engrasado con los productos adecuados.

Sistema de seguridad instalado

Sistema de seguridad mecánica

El aparato está equipado con 2 interruptores de seguridad. La máquina solo se debe arrancar con todos los interruptores de seguridad en las posiciones adecuadas:

- Interruptor de seguridad de posición de la cubeta: La máquina puede arrancarse una vez que el recipiente está colocado en la posición correcta.
- Levante el interruptor de seguridad: La máquina solo se puede arrancar una vez que el cabezal del mezclador está bloqueado en la posición de funcionamiento.

Aunque los aparatos de la versión CE se suministran con protecciones eléctricas y mecánicas (cuando el aparato está en funcionamiento y para operaciones de mantenimiento y limpieza), todavía existen RIESGOS RESIDUALES que no se pueden eliminar por completo; estos riesgos se especifican en este manual en "ADVERTENCIA! / ¡PELIGRO! / ¡PRECAUCIÓN!". Las piezas móviles de la máquina pueden causar lesiones.

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y la envoltura.
- Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente.

mente. En este caso, no utilice el dispositivo.

- Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
- Guarde el manual del usuario para futuras consultas.

¡NOTA! Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Instalación o montaje y desmontaje

(Fig. 6 de la página 8)

NOTA: La altura del gancho se ha ajustado bien y no requiere ningún otro ajuste humano.

1. Presione el botón de elevación del cabezal y levante el cabezal.
 2. Alinee el eje del accesorio deseado con la ranura y colóquelo en el conector de accionamiento.
 3. Empuje con fuerza el eje del accesorio hacia arriba y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj; a continuación, estará bien atascado en el aparato.
 4. Coloque el vaso mezclador en el asiento del vaso y bloquéelo. Hay un icono en el recipiente que debe estar alineado con el icono de desbloqueo de la base.
(Desbloquee la posición del recipiente; consulte la imagen 4A de la página 8)
(posición de bloqueo del recipiente; consulte la imagen 4B de la página 8)
- ¡NOTA!** La imagen 4B es la ÚNICA posición correcta para bloquear el recipiente
5. Presione el botón de elevación del cabezal y tire hacia abajo del cabezal.
 6. Todo está bien ajustado. Conéctelo a la fuente de alimentación y la máquina estará lista para su uso.
 7. Después del uso, apague la alimentación y desconecte el aparato del proveedor de alimentación. Levante el conductor.
 8. Sujete las asas del recipiente y gírelas en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo del asiento del recipiente.
 9. Sostenga la cubierta del accesorio, empújelo hacia arriba y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, luego suéltelo de la ranura.
 10. Retire el accesorio y límpielo.

Instrucciones de funcionamiento

NOTA: Si es difícil retirar el accesorio o raya el recipiente, utilice la máquina a velocidad 1 durante unos segundos hasta que el accesorio se mueva hacia la parte delantera.

ATENCIÓN: Asegúrese de que el cabezal y el acoplamiento estén bien bloqueados antes de utilizarlos. El botón de elevación del cabezal sobresale completamente.

- Presione hacia abajo el cabezal, luego presione el botón de elevación del cabezal con una mano y eleve el cabezal con la otra mano.
- Monte el accesorio deseado, el recipiente y la cubierta de sal-

picaduras del recipiente (consulte == > Instalación o montaje y desmontaje (Pasos 2 y 3)).

- Pulse el botón de elevación del cabezal, tire del cabezal levantado hacia abajo y, a continuación, pulse hacia abajo el cabezal, cuando el botón se haya expulsado completamente hacia fuera, el cabezal estará bien bloqueado.
- En primer lugar, pulse el botón de función correspondiente necesario.
- Gire el mando a la velocidad correspondiente. Cuando el número del mando giratorio está alineado con el indicador de velocidad, indica la velocidad de funcionamiento. Si la velocidad elegida es superior al límite del botón de función, la velocidad de funcionamiento real es la velocidad más alta del botón de función. Si gira el mando giratorio directamente sin elegir la función , el aparato cambia de forma predeterminada a la función "Mezcla lenta".
- Durante el funcionamiento del aparato, puede utilizar la función de temporizador para registrar el tiempo de trabajo y para ajustar el tiempo de cuenta atrás.
- Después de seleccionar la función y elegir la velocidad, el temporizador empieza a registrar el tiempo y el aparato deja de funcionar automáticamente después de 60 minutos. Para volver a encender el aparato, gire el mando hasta la velocidad 0 y repita el proceso.
- Para ajustar el tiempo de cuenta atrás (máximo 60 min): después de seleccionar la función, pulse el botón de ajuste de tiempo - aumento/disminución de tiempo en 30 segundos (pulsando sin soltar, el tiempo cambiará más rápido); a continuación, seleccione la velocidad girando el mando. El aparato deja de funcionar automáticamente cuando el temporizador muestra 00:00.
- Para pausar el proceso en ejecución, pulse el botón Pausa/ Reiniciar. Para reanudar el funcionamiento, vuelva a pulsar el botón durante 2 segundos.

NOTA: Durante el funcionamiento del aparato, si necesita comprobar la situación de la masa u otros ingredientes, antes de poder entrar en funcionamiento, apague el aparato, tire del cable de alimentación y, a continuación, levante el cabezal.

Consejos de funcionamiento

ATENCIÓNES:

- Gancho para masa: úselo solo para amasar masa.
- Batidora: Se utiliza para hacer pasteles, galletas, pasteles, glaseados, rellenos, bocadillos y puré de patatas.
- Batido de huevo: Para huevos, nata, rebozados, esponjas sin grasa, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés.
- A intervalos, detenga el aparato y raspe la mezcla del gancho para masa.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se coloca primero el líquido.
- No utilice Egg Whisk para mezclas pesadas (p. ej., para enmascarar cubos de grasa y azúcar), ya que esto puede dañar la batidora de huevo.

La siguiente tabla es solo una referencia sobre la cantidad máxima para preparar los diferentes alimentos. Hay muchos factores que afectan, como el tipo de harina, la temperatura del agua, etc.

Producto	Adjunto	Cantidad máx.
Clara de huevo	Batido	700 g

Puré de patatas	Batidora plana	1500 g	
Merengue (cantidad de agua)	Batido	1 litro	
Rebozado de waffle o panqueque	Batidora plana	2 litros	
Crema batida	Batido	3 litros	
Masa de pizza (media, 50 % de agua)	Gancho para masa, velocidad (1)	1500 g	
Masa de pizza (gruesa, 60 % de agua)	Gancho para masa, velocidad (1)	2000 g	
Bizcocho	Batido, velocidad (1)	1000 g	
Masa de tarta	Batidora plana, velocidad (1)	1500 g	
Pan o rollo de masa (ligero/medio, 60 % de agua)	Gancho para masa, velocidad (1)	Agua 500 g	Harina 800 g

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríe antes de guardarlo, limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.
- No utilice chorros de agua ni limpiadores de vapor para la limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente a su vida útil y provocar una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben limpiarse y eliminarse regularmente del aparato. Si el aparato no se limpia correctamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecido con una solución jabonosa suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Retire siempre todos los acoplamientos antes de limpiarlos; de lo contrario, se atascará en el eje y será difícil retirarlo más tarde.
- Limpie el interior del recipiente con un detergente no abrasivo y enjuague con agua limpia.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- Solo el bol de mezcla, el gancho para masa, la batidora y la batidora son aptos para el lavavajillas.
- La limpieza del aparato debe realizarse al menos una vez al día o con más frecuencia, si es necesario.

ES



Procedimiento de limpieza recomendado:

Piezas	Cómo limpiar	Frecuencia
Cuenco	Con una esponja o un paño húmedo con agua y jabón suave, enjuague, desinfecte y seque bien.	Limpiar después de cada uso
Acoplamiento (gancho de masa, batidor y batidor)	Lavar a mano con agua y jabón suave, enjuagar, desinfectar y secar bien.	Limpiar después de cada uso
Protector del tazón	Lave a mano con una esponja o un paño húmedo con agua y jabón suave, enjuague, desinfecte y seque bien.	Limpiar después de cada uso
Superficie exterior	Limpiar con un paño limpio y húmedo con agua y jabón, enjuague, desinfecte y seque. No utilice chorro de agua.	Dos veces a la semana
Eje planetario	Limpiar con un paño limpio y húmedo con agua y jabón, enjuague, desinfecte y seque.	Limpiar después de cada uso

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar accidentes graves.
- Si ve que el aparato no funciona correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato se ha desconectado de la fuente de alimentación y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando lo mueva y manténgalo en la parte inferior.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

Problemas	Causa posible	Posible solución
El aparato se detiene durante el funcionamiento	El accesorio de trabajo está atascado	Desenchufe el aparato y compruebe si hay algún material extraño y retírelo. A continuación, reinicie el aparato después de enfriar el motor.
	Problema de motor o PCBA	Póngase en contacto con el proveedor.

El aparato no puede iniciar el funcionamiento	El accesorio de trabajo está atascado	Desenchufe el aparato y compruebe si el accesorio de trabajo está atascado por una masa pesada
	El aparato no está conectado correctamente a la alimentación principal	Vuelva a comprobar la conexión de alimentación
	Problema de motor o PCBA	Póngase en contacto con el proveedor.
Gran ruido durante el funcionamiento	El accesorio de trabajo no está bien montado	Desenchufe el aparato y vuelva a comprobar si el accesorio está bien montado
	El aparato no está colocado en una superficie de trabajo plana y nivelada	Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo plana y nivelada
	Piezas internas rotas	Póngase en contacto con el proveedor.

Identificación del código de error

Código de error	Causa posible	Posible solución
E01	El vestíbulo del motor se rompió	Póngase en contacto con el proveedor.
E03	Problema del ventilador del motor	
E04	Motor inferior a 300 RPM	
E07	Falta el recipiente de mezcla o el hall se rompió o el recipiente no se bloqueó en la posición correcta	

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. La recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y

garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič HENDI. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
-  **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaniu, poškodeniu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič VŽDY vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojkov mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.
- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy fahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nekladajte žiadne predmety.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.

- Tento spotrebič by nemali obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vhodnom, stabilnom, čistom, teplotne odolnom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.
- VAROVANIE!** Pri vkladaní múky do miešacej misy hrozí riziko vyžarovania prachu. Nasledujúce metódy minimalizujú emisie prachu:
 - Starostlivá manipulácia s vreckovými výrobkami minimalizovaním výšky nad základňou misy, z ktorej sa naliali.
 - Na minimalizáciu otvorov, cez ktoré môže uniknúť múka, použite kryt misy.
 - Najprv pridajte vodu a potom múku do misy na miešanie.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Spotrebič nepoužívajte bez náplne, aby nedošlo k prehriatiu.
- UPOZORNENIE!** Pred dotykom akýchkoľvek častí motora stroja VŽDY vypnite a odpojte od zdroja napájania.
- VAROVANIE!** Nepokúšajte sa obísť žiadne bezpečnostné blokovanie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nevkladajte príliš veľa prísad, aby ste zabránili pretečeniu potravín.
- VAROVANIE! SPOTREBIČ NEZDVÍHAJTE ZA RUKOVÄŤ.**
-  **VAROVANIE!** Počas prevádzky nekladajte ruky do otvoru. Pred nastúpením odpojte hlavný zdroj napájania.
- VAROVANIE!** Ruky, dlhé vlasy a oblečenie VŽDY držte mimo pohyblivých častí.
- Pri príprave viacúčelového cesta alebo iného tvrdého cesta nepoužívajte viac ako 1 000 g múky a najviac 1 500 g múky na cesto na chlieb.
- Ak chcete vymiesť maximálnu náplň, nepoužívajte spotrebič dlhšie ako 1 minútu, pretože by to mohlo spôsobiť poškodenie častí spotrebiča. Nadmerné množstvo múky môže spôsobiť pretečenie misy, vyhadzovanie spotrebiča z pracovného povrchu, poškodenie niektorých častí a dokonca aj zranenie osôb.
- Rôzne dávky múky sa značne líšia v požadovanom množstve

SK



tekutiny a lepiivosť cesta môže mať výrazný vplyv na dávku, ktorú spotrebič uloží. Počas miešania cesta sa odporúča, aby ste spotrebič udržiavali pod dohľadom. Ak budete počuť, že spotrebič funguje s určitými ťažkosťami, vypnite ho, vyberte polovicu cesta a každú polovicu vykonajte samostatne.

- Pred použitím umiestnite chránič proti špliechaniu stroja a žlab na vrch zmiešavacej misy a cez žlab pridajte iba múku, vodu alebo iné prísady.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekárne, mäsiarne atď., ale nie na nepretržitú hromadnú výrobu potravín.
- Spotrebič je určený na miešanie, miesenie a emulgáciu/šľahanie potravinárskych produktov prevádzkovaných v potravinárskom priemysle a obchodoch. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za zneužitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne použitie zariadenia.

Inštalácia uzemnenia

Tento spotrebič je klasifikovaný ako ochranná trieda I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje riziko zásahu elektrickým prúdom zabezpečením únikového drôtu pre elektrický prúd.

Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými pripojeniami s uzemňovacím vodičom. Pripojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti výrobku

(Obr. 1 na strane 3)

1. Ukazovateľ rýchlosti
 - a. Keď je číslo na otočnom ovládači zarovnané s indikátorom rýchlosti, indikuje prevádzkovú rýchlosť, ale s ovládaním funkčného tlačidla, ak je zvolená rýchlosť vyššia ako limit funkčného tlačidla, skutočná prevádzková rýchlosť je najvyššia rýchlosť funkčného tlačidla.
2. Puzdro
3. Otočný ovládač (Regulácia rýchlosti)
4. Vypínač ZAP/VYP
5. Ovládací panel
6. Rukoväť
7. Ostrekovací kryt misky
8. Misa
9. Tlačidlo zdvíhania hlavy
 - a. Zdvíhanie: Stlačte hlavu nadol, potom stlačte a podržte toto tlačidlo. Odovzdajte ho z hlavy.
 - b. Stlačenie: Stlačte a podržte tlačidlo, sklopte hlavu nadol, kým sa zámok úplne nevysunie von.
10. Sedadlo misky
11. Odsávacie nožičky
12. Konektor pohonu

Náhradné diely alebo príslušenstvo

(Obr. 2 na strane 3)

13. Háčik na cesto
14. Šľahač
15. Šľahanie vajíčka
16. Škrabka so silikónovým škrabkou

Ovládací panel

(Obr. 3 na strane 4)

17. Zobrazenie času
18. Tlačidlo nastavenia času
19. Pomalé miešanie (rýchlosť 1 – 4)
20. Normálne miešanie (rýchlosť 1 – 6)
21. Mäkké miešanie (Speed 1-9)
22. Rýchle miešanie (rýchlosť 1-11)
23. Tlačidlo pozastavenia/opätovného spustenia

Schéma okruhu

(Obr. 4 na strane 4)

- A. Spínač hlavy nahor
- B. Relé
- C. Bridge pilóta
- D. PTC
- E. Motor
- F. 12V prídavné napájanie
- G. MCU
- H. Spínač gombíka
- I. MOS
- J. Spínač detekcie misky
- K. Spínač detekcie misky
- L. Zobrazíť

Rozbuchnutá schéma so zoznamom dielov

(Obr. 5 na strane 5-7)

Č. dielu	Názov dielu	Množstvo
1-1	Rukoväť	1
1-2	Stlačte blok	1
1-3	Stlačte blok	1
1-5	Práčka	2
1-6	Skrutkový zadok	2
1-4	Kryt	1
2	Skrutka	17
3	Zadný kryt	1
4	Predný kryt	1
5	Uzemňovací vodič	1
6	Tesnenie	7
7	Skrutkový zadok	9
8	Zadný ozdobný pás	1
9	Zapojenie	1
10	Uzemňovací vodič	1
11-1	Skrutka	3
11-2	Panel displeja	1
11-3	Kryt obrazovky displeja	1
11-4	Nálepka	1
11-5	Kryt	1
11-6	Ozdobný krúžok obrazovky displeja	1



12	Skrutkový zadok	8
13	Práčka	8
14	Komponenty prevodovky (vrátane motora a remeňa)	1
15	Tesniaci krúžok	1
16	Práčka	6
17	Skrutkový zadok	4
18	Horný plášť	1
19	Hriadeľ	1
20	Veko misky	1
22	Práčka	2
23	Skrutka	2
21	Zostava krytu	1
21-1	Držiak spínača	1
21-2	Jar	1
21-3	Spínač Hlava nahor	1
21-4	Spúšťač	1
21-5	Kryt jednotky	1
21-6	Skrutka	2
24	Vodiaca koľajnica	1
25	Tesniaci krúžok	1
26	Skrutkový zadok	2
27-1	Vodotesný kryt	1
27-2	Skrutka	2
27-3	Riadiaca doska	1
27-4	Spúšťač	1
27-5	Držiak dosky otočného ovládača	1
28	Kryt kontrolky	1
29	Skrutka	3
30-1	Skrutka	3
30-2	Výstelka gombíka	1
30-3	Gombík	1
31	Zapojenie	1
32	Kolík	1
33	Ľavý limitný blok	1
34	Pravý limitný blok	1
35	Základňa	1
36	Skrutka	4
37	Držiak misky	1
38	Otáčajúca sa konzola hriadeľa	1
39	Torzná pružina	1

40	Hriadeľ	1
41	Držiak na halu	2
42	DPS haly	2
43	Skrutka	1
44	Skrutka	2
45	Guľôčkové ložisko	2
46	Hriadeľ	1
47	Jar	1
48	Tlačidlo	1
49	Okrúhla	1
50	Blok základného tlaku	2
51	Vodoodolná fólia	1
52	Skrutka	1
53	Spájacie vedenie	1
54	Skrutka	1
55	Napájací panel	1
56	Držiak na napájaciu dosku	1
57	Napájací kábel	1
58	Skrutka	2
59	Vetrací kryt	1
60	Ventilátor	1
61	Prepnúť	1
62	Spodný kryt	1
63	Noha	2
64	Noha	3
65-1	Hriadeľ	1
65-2	Matica	1
65-3	Kryt	1
65-4	Hák na cesto	1
66-1	Hriadeľ	1
66-2	Matica	1
66-3	Šľahač	1
67-1	Hriadeľ	1
67-2	Matica	1
67-3	Kryt	1
67-4	Zostava šľahača	1
68	Misa z nehrdzavejúcej ocele	1
69-1	Hriadeľ	1
69-2	Matica	1
69-3	Šľahač	1



Prevádzkové kombinácie

Funkcia	Prevádzko- vý režim	Nástroj	Kapacita	Rýchlosť	Čas prevádzky
Univerzálne cesto	Pomalé miešanie	Háčik na cesto	Nie viac ako 1000 g štyri	1-3	1 – 5 minút
Múčne cesto na chlieb	Pomalé miešanie	Háčik na cesto	Najviac 1500 g štyri	1-4	5 – 15 minút
Zmiešajte lepkavé cestoviny, sirup, cuk- rky, zemiaky, orechy, zeleninu a ovocie	Pomalé miešanie	Šľahač	Nie viac ako 1 500 g	1-4	1 – 5 minút
Zmiešajte stredne lepkavé cestoviny, sirupy, ako sú sušen- ky, cukor a maslo	Normálne miešanie	Šľahač	Nie viac ako 1 500 g	1-6	1 – 5 minút
Zmiešajte stredne lepkavé cestoviny, sirupy, ako sú sušienky, cukor a zmäkčené maslo	Normálne miešanie	Silikónový šľahač	Nie viac ako 1000 g	1-6	1 – 5 minút
Na veľké množstvo smotaný, vaječného bielka, butteru atď.	Mäkké miešanie	Šľahanie vajíčka	Krém: 1500mL Biele vajíčka: 700 g Zmäčkovacie maslo: 500 g	1-9	1 – 5 minút
Na stredne silný smotan, vaječné bielko	Rýchle miešanie	Šľahanie vajíčka	Krém: 1500mL Biele vajíčka: 700 g	1-11	1 – 5 minút

Bezpečnostné opatrenia

- So spotrebičom smú manipulovať iba vysokokvalifikované osoby, ktoré dodržiavajú bezpečnostné opatrenia opísané v tejto príručke.
- V prípade rotácie personálu je potrebné školenie poskytnúť vopred.
- Spotrebič je na nebezpečných miestach vybavený bezpečnostnými zariadeniami. Odporúča sa však, aby ste sa nedotýkali čepele a pohyblivých komponentov.
- Pred začatím údržby ju odpojte od zdroja napájania.
- Pri odstraňovaní ochranných pomôcok z dôvodu čistenia a údržby starostlivo zhodnoťte zvyškové riziká.
- Čistenie a údržba si vyžadujú skvelú koncentráciu.
- Je absolútne nevyhnutné pravidelné ovládanie napájacieho kábla. Rozstrapkaný alebo poškodený kábel môže vystaviť používateľov veľkému riziku úrazu elektrickým prúdom.
- Ak sa na zariadení zobrazujú anomálie, nepoužívajte ho ani sa ho nepokúšajte opraviť: obráťte sa na dodávateľa.
- Spotrebič nepoužívajte na mrazené potraviny ani iné výrobky okrem potravín.
- Nenoste voľné oblečenie, ako je šatka atď. a dlhé vlasy by mali byť zaviazané a mali by byť v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí.

Výrobca a/alebo predajca nie sú zodpovední v nasledujúcich prípadoch:

- ak so spotrebičom manipulovali neoprávnené osoby;
- ak boli niektoré diely nahradené neoriginálnymi náhradnými dielmi;
- ak sa pokyny uvedené v tejto príručke nedodržia presne,
- ak fréza nebola vyčistená a naolejovaná správnymi produktmi.

Nainštalovaný bezpečnostný systém

Mechanický bezpečnostný systém

Spotrebič je vybavený 2 bezpečnostnými spínačmi. Stroj sa spúšťa len so všetkými bezpečnostnými spínačmi v správnej polohe:

- Bezpečnostný spínač polohy misky: Stroj sa dá spustiť po umiestnení misky do správnej polohy.
- Bezpečnostný spínač zdvíhania: Stroj je možné spustiť až po zaistení hlavy miešadla v prevádzkovej polohe.

Aj keď sú spotrebiče verzie CE vybavené elektrickou a mechanickou ochranou (keď je spotrebič v prevádzke a na údržbu a čistenie), stále existujú REZIDUÁLNE RIZIKÁ, ktoré nie je možné úplne odstrániť. Tieto riziká sú uvedené v tejto príručke v časti „VAROVANIE! / NEBEZPEČENSTVO! / UPOZORNENIE!“.

Pohyblivé časti stroja môžu spôsobiť zranenia.

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
- Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V takom prípade zariadenie nepoužívajte.
- Pred použitím príslušenstvo a spotrebič vyčistite (pozrite ==> Čistenie a údržba).
- Uistite sa, že je spotrebič úplne suchý.
- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Obal si uschovajte, ak plánujete spotrebič v budúcnosti uskladniť.
- Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.

POZNÁMKA! Z dôvodu zvyškov z výroby môže spotrebič počas prvých niekoľkých použití uvoľňovať mierny zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.

Inštalácia alebo montáž a demontáž

(Obr. 6 na strane 8)

POZNÁMKA: Výška háku bola dobre nastavená a nevyžaduje žiadne ďalšie ľudské nastavenie.

1. Stlačte tlačidlo zdvíhania hlavy a zdvihnite hlavu.
2. Zarovnaj te hriadeľ požadovaného príslušenstva s drážkou a vložte ho do konektora pohonu.
3. Hriadeľ príslušenstva zatlačte pevne hore nohami a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, potom je dobre zaseknutý v spotrebiči.
4. Nasadíte miešaciu misu na sedlo misky a zaistite ju. Na miske je ikona, ktorá by mala byť zarovnaná s ikonou odomknutia na základni.
[Odomyknutá poloha misky si pozrite na strane 8, obrázok 4A]
[Poloha zámku misky je uvedená na strane 8, obrázok 4B]
POZNÁMKA! Obrázok 4B je JEDINÁ správna poloha na uzamknutie misky
5. Stlačte tlačidlo na zdvihnutie hlavy a potiahnite ju nadol.
6. Všetko je dobre nastavené. Pripojte k zdroju napájania a stroj je pripravený na použitie.
7. Po použití vypnite napájanie a odpojte spotrebič od dodávateľa napájania. Zdvihnite žľab.
8. Uchopte rukoväť misky a otočením proti smeru hodinových ručičiek ju vyberte zo sedla misky.
9. Podržte kryt príslušenstva, zatlačte ho hore nohami, otočte ho v smere hodinových ručičiek a potom ho uvoľnite z drážky.
10. Vyberte príslušenstvo a vyčistite ho.

Prevádzkové pokyny

POZNÁMKA: Ak je ťažké vybrať nastaviteľ alebo poškriabať misku, stroj prevádzkujte pomocou rýchlosti 1 na niekoľko sekúnd, kým sa príslušenstvo nepohne na prednú stranu.

POZOR: Pred použitím skontrolujte, či je hlava a prídavné zariadenie riadne zaistené. Tlačidlo na zdvihnutie hlavy je úplne vyčnievajúce.

- Stlačte hlavu nadol, potom jednou rukou stlačte tlačidlo zdvíhania hlavy a druhou rukou zdvihnite hlavu.
- Zostavte požadované príslušenstvo, misku a kryt misky (pozrite == > Inštalácia alebo montáž a demontáž (krok 2 a 3)).
- Stlačte tlačidlo na zdvihnutie hlavy, potiahnite zdvihnutú hlavu nadol, potom zatlačte hlavu nadol, keď je tlačidlo úplne vysunuté von, potom je hlava dobre zaistená.
- Najprv stlačte príslušné funkčné tlačidlo.
- Otočte ovládač na príslušnú rýchlosť. Keď je číslo na otočnom ovládači zarovnané s indikátorom rýchlosti, indikuje prevádzkovú rýchlosť. Ak je zvolená rýchlosť vyššia ako limit funkčného tlačidla, skutočná prevádzková rýchlosť je najvyššia rýchlosť funkčného tlačidla. Ak otočíte otočný ovládač priamo bez výberu funkcie, spotrebič predvolene nastaví funkciu „Pomalé miešanie“.
- Počas prevádzky spotrebiča môžete použiť funkciu časovača na zaznamenávanie pracovného času a na nastavenie odpočítavania času.
- Po zvolení funkcie a nastavení rýchlosti začne časovač zaznamenávať čas a spotrebič po 60 minútach automaticky prestane fungovať. Ak chcete spotrebič znova spustiť, otočte ovládač na rýchlosť 0 a zopakujte postup.
- Pre nastavenie odpočítavania času (maximálne 60 minút): po nastavení funkcie stlačte tlačidlo nastavenia času – zvýšenie/zníženie času o 30 sekúnd [stlačenie bez uvoľnenia sa zmení

rýchlejšie], potom nastavte rýchlosť otočením ovládača. Spotrebič sa automaticky zastaví, keď časovač zobrazí 00:00.

- Pre pozastavenie prebiehajúceho procesu stlačte tlačidlo Prestávka/Reštart. Ak chcete pokračovať v činnosti, stlačte tlačidlo ešte raz na 2 sekundy.

POZNÁMKA: Ak počas prevádzky spotrebiča potrebujete skontrolovať stav cesta alebo iných prísad skôr, ako sa dostanete do prevádzky, vypnite spotrebič, vytiahnite napájací kábel a potom zdvihnite hlavu.

Prevádzkové tipy

ÚČASTI:

- Hák na cesto: používajte len na miesenie cesta.
- Šľahač: Používa sa na prípravu koláčov, sušienok, pečiva, námrazy, náplní, kúskov a zemiakov.
- Šľahanie na vajcia: Na vajcia, smotanu, cestoviny, beztučné špongiové, pusinky, syrové koláče, peny, suflé.
- Spotrebič v intervaloch zastavte a zoškrabte zmes z háku na cesto.
- Prísady sa najlepšie zmiešajú, ak do nich najprv vložíte tekutinu.
- Nepoužívajte šľahanie vajíčka na ťažké zmesi (napr. krémové tuky a kocky kukur), pretože to môže viesť k poškodeniu vaječného šľahača.

Nižšie uvedená tabuľka je len referenciou maximálneho množstva na prípravu rôznych potravín. Existuje mnoho faktorov, ktoré ovplyvňujú typ múky, teplotu vody atď.

Výrobok	Príloha	Max. množstvo
Biele vajcia	Šľahanie	700 g
Roztopené zemiaky	Plochý šľahač	1 500 g
Snehové pečivo (množstvo vody)	Šľahanie	1 liter
Vafle alebo palacinka	Plochý šľahač	2 litre
Šľahačka	Šľahanie	3 litre
Cesto na pizzu (stredné, 50 % voda)	Hák na cesto, rýchlosť (1)	1 500 g
Cesto na pizzu (hrúbka, 60 % voda)	Hák na cesto, rýchlosť (1)	2 000 g
Špongiový koláč	Šľahanie, rýchlosť (1)	1 000 g
Koláčový vestník	Plochý šľahač, rýchlosť (1)	1 500 g
Chlieb alebo valček (svetlý/stredný, 60 % voda)	Hák na cesto, rýchlosť (1)	Voda 500 g Múka 800 g

Čistenie a údržba

- **POZOR!** Pred uskladnením, čistením a údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Na čistenie nepoužívajte prúd vody ani parný čistič a netlačte spotrebič pod vodu, pretože diely sa namočia a môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič nie je v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a spôsobiť nebezpečnú situáciu.
- Zvyšky jedla by sa mali pravidelne čistiť a odstraňovať zo spotrebiča. Ak spotrebič nie je správne vyčistený, skráti jeho



životnosť a môže spôsobiť nebezpečné podmienky počas používania.

Čistenie

- Ochladený vonkajší povrch vyčistite handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- Pred čistením vždy odstráňte všetky nadstavce, inak sa zaseknú na hriadelí a neskôr sa ťažko odstraňujú.
- Vnútro nádoby vyčistite neabrazívnym čistiacim prostriedkom a opláchnite ju čistou vodou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani čistiace prostriedky s obsahom chlóru. Na čistenie nepoužívajte oceľovú vlnu, kovové pomôcky ani žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nepoužívajte benzín ani rozpúšťadlá!
- Umyváčku riadu možno umývať iba miešacou misou, hákom na cesto, šľahačom a metličkou na šľahanie.
- Čistenie spotrebiča sa musí vykonávať aspoň raz denne alebo častejšie, ak je to potrebné.

Odporúčany postup čistenia:

Diely	Ako čistiť	Frekvencia
Misa	Pomocou špongie alebo vlhkej handričky s jemným mydlom a vodou dôkladne opláchnite, vydezinfikujte a osušte.	Čistenie po každom použití
Nadstavce (háčik na cesto, šľahač a metlička)	Ručne umyte jemným mydlom a vodou, opláchnite, dezinfikujte a dôkladne osušte.	Čistenie po každom použití
Ochrana misky	Ručne umyte špongiou alebo vlhkou handričkou s jemným mydlom a vodou, opláchnite, dezinfikujte a dôkladne osušte.	Čistenie po každom použití
Vonkajší povrch	Utrite čistou vlhkou handričkou pomocou mydla a vody, opláchnite, dezinfikujte a vysušte. Nepoužívajte prúd vody.	Dvakrát týždenne
Planétový driel	Utrite čistou vlhkou handričkou pomocou mydla a vody, opláchnite, dezinfikujte a vysušte.	Čistenie po každom použití

Údržba

- Pravidelne kontrolujte činnosť spotrebiča, aby ste predišli vážnym nehodám.
- Ak zistíte, že spotrebič nefunguje správne alebo že sa vyskytol problém, prestaňte ho používať, vypnite ho a kontaktujte dodávateľa.
- Všetku údržbu, inštaláciu a opravy musia vykonávať špecializovaní a oprávnení technici alebo musí ich odporúčať výrobca.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy uistite, že spotrebič je odpojený od napájania a úplne vychladnutý.
- Spotrebič skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy nekladte na spotrebič ťažké predmety, pretože by sa mohli poškodiť.
- Spotrebič nepremiestňujte, keď je v prevádzke. Pri presúvaní odpojte spotrebič od napájania a podržte ho naspodku.

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, skontrolujte nižšie uvedenú tabuľku pre roztok. Ak problém stále nedokázate vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problémy	Možná príčina	Možné riešenie
Spotrebič sa počas prevádzky zastaví	Pracovná príslušenstvo je zaseknuté	Odpojte spotrebič od elektrickej siete a skontrolujte, či sa na ňom nenachádzajú cudzie predmety. Potom po ochladení motora spotrebič znovu zapnite.
	Problém s motorom alebo DPSA	Obráťte sa na dodávateľa.
Spotrebič sa nedá spustiť	Pracovná príslušenstvo je zaseknuté	Odpojte spotrebič od elektrickej siete a skontrolujte, či sa príslušenstvo na prácu zaseklo silným cestom
	Spotrebič nie je správne pripojený k sieťovému napájaniu	Znovu skontrolujte pripojenie napájania
	Problém s motorom alebo DPSA	Obráťte sa na dodávateľa.
Veľký hluk počas prevádzky	Pracovné príslušenstvo nie je dobre zostavené	Odpojte spotrebič od elektrickej siete a znova skontrolujte, či je pracovná pomôcka dobre zmontovaná
	Spotrebič nie je umiestnený na rovnom pracovnom povrchu	Spotrebič položte na rovný pracovný povrch
	Vnútorne časti sú zlomené	Obráťte sa na dodávateľa.

Identifikácia kódu chyby

Kód chyby	Možná príčina	Možné riešenie
E01	Zlomená motorová hala	Obráťte sa na dodávateľa.
E03	Problém s ventilátorom motora	
E04	Motor je nižší ako 300 ot./min.	
E07	Miešacia misa chýba alebo hala sa zlomila alebo misa nie je uzamknutá v správnej polohe	

Záruka

Všetky chyby ovplyvňujúce funkčnosť spotrebiča, ktoré sa objavajú do jedného roka po zakúpení, budú opravené bezplatnou opravou alebo výmenou za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a že nebol nijakým spôsobiť



bom zneužitý ani nesprávne použitý. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uveďte, kde a kedy bol zakúpený a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie). V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vyhradzujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie



Pri vyradovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vášho zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určenom zbernom mieste. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase jeho likvidácie pomôže chrániť prírodné zdroje a zabezpečiť, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať svoj odpad na recykláciu, získate od miestnej spoločnosti na zber odpadu. Výrobcovia a dovozci nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.

DANSK

Kære kunde

Tak, fordi du købte dette HENDI-apparat. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, og vær især opmærksom på de sikkerhedsbestemmelser, der er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruger dette apparat første gang.

Sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
- **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!** Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Nedsænk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra strømforsyningen. Reparationen må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmepladen eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilsæt kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningstilslutningerne. Brug ikke apparatet, før det er

blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.

- Tilsæt strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restaurants køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansesmæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må ikke bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningsystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til ventilation under brug.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindringer.
- **ADVARSEL!** Der er risiko for støvemissioner, når melet fyldes i røreskålen. Følgende metoder vil minimere støvemission: 1. Omhyggelig håndtering af posede produkter ved at minimere højden over skålbasen, hvorfra de hældes. 2. Brug skåldækslet til at minimere åbninger, hvorigennem mel kan slippe ud. 3. Tilsæt først vandet, og tilsæt derefter melet i røreskålen.

DK

Særlige sikkerhedsanvisninger

- Brug ikke apparatet uden fyldning for at undgå overophedning.
- **FORSIGTIG!** Sluk ALTID for maskinen, og afbryd strømforsyningen, før du rører ved nogen af motordelene.
- **ADVARSEL!** Rør aldrig ikke at omgå nogen sikkerhedsblokering.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Fyld ikke for mange ingredienser for at forhindre overløb af fødevarerne.
- **ADVARSEL! LØFT IKKE APPARATET I HÅNDETAGET.**
- **ADVARSEL!** Læg ikke hænderne i åbningen under drift. Afbryd hovedstrømforsyningen, før du når ind.



- **ADVARSEL!** Hold ALTID hænder, langt hår og tøj væk fra de bevægelige dele.
- Når du laver universaldej eller anden hård dej, må du ikke bruge mere end 1000 g og ikke mere end 1500 g mel til brødmeldej.
- Hvis apparatet æltes over maksimal fyldning, må det ikke bruges i mere end 1 minut, da dette kan beskadige apparatets dele. For store mængder mel kan medføre overløb i skålen, dump af apparatet fra arbejdsfladen, beskadigelse af nogle dele og endda personskaade.
- Ægskellige portioner med varierer betydeligt i de nødvendige mængder væske, og dejens klæbeevne kan have en markant effekt på den fyldning, der påføres apparatet. Du rådes til at holde apparatet under opsyn, mens dejen blandes. Hvis du hører, at apparatet virker med lidt besvær, skal du slukke det, fjerne halvdelen af dejen og fortsætte hver halvdel separat.
- Før brug skal du placere maskinens stænkskærm og slisken oven på røreskålen og kun tilsætte mel, vand eller andre ingredienser gennem slisken.

Tilsluttet brug

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt til kommercielle anvendelser, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, bagerier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Apparatet er designet til at blande, ælte og emulgere/piske fødevarer, der betjenes i fødevareindustrien og i butikkerne. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskaade.
- Brug af apparatet til andre formål anses for at være misbrug af apparatet. Brugeren er eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Installation af jordforbindelse

Dette apparat er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal tilsluttes en beskyttende jordforbindelse. Jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød ved at levere en flugtledning til den elektriske strøm.

Dette apparat er udstyret med en netledning med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Forbindelserne skal være korrekt installeret og jordforbundet.

Produktets hoveddele

(Fig. 1 på side 3)

1. Indikator for hastighed
 - a. Når tallet på drejeknappen er justeret til hastighedsindikatoren, angiver det kørselshastigheden, men med kontrol af funktionsknappen, hvis den valgte hastighed er højere end funktionsknappens grænse, er den faktiske driftshastighed den højeste funktionshastighedsknap.
2. Boliger
3. Knap (hastighedskontrol)
4. TÆND/SLUK-knap
5. Kontrolpanel
6. Håndtag
7. Skålens stænkdæksel
8. Skål
9. Knap til løfte af hoved
 - a. Løftning: Tryk hovedet ned, og tryk derefter på denne knap, og hold den nede. Tag hovedet af.

b. Tryk ned: Tryk på knappen, og hold den nede, og sæt hovedet ned, indtil låsen er skubbet helt ud.

10. Skålsæde
11. Sugefødder
12. Drevstik

Reserve dele eller tilbehør

(Fig. 2 på side 3)

13. Dej krog
14. Beater
15. Æggepiskeris
16. Piskeris med silikoneskraber

Kontrolpanel

(Fig. 3 på side 4)

17. Visning af klokkestået
18. Knap til indstilling af tid
19. Langsom blanding (hastighed 1-4)
20. Normal blanding (hastighed 1-6)
21. Blød blanding (hastighed 1-9)
22. Hurtig blanding (hastighed 1-11)
23. Knappen Pause/genstart

Diagram over kredsløb

(Fig. 4 på side 4)

- A. Hoved-op-kontakt
- B. Relæ
- C. Bro-bunke
- D. PTC
- E. Motor
- F. 12V ekstra strømforsyning
- G. MCU
- H. Knapkontakt
- I. MOS
- J. Kontakt til registrering af skål
- K. Kontakt til registrering af skål
- L. Display

Eksploderet diagram med reservedelsliste

(Fig. 5 på side 5-7)

Delnr.	Delnavn	Mængde
1-1	Håndtag	1
1-2	Tryk på blok	1
1-3	Tryk på blok	1
1-5	Vaskeapparat	2
1-6	Skrue	2
1-4	Dæksel	1
2	Skrue	17
3	Bageste dæksel	1
4	Forside	1
5	Jordledning	1
6	Pakning	7
7	Skrue	9

8	Bageste dekorative strimmel	1
9	Ledninger	1
10	Jordledning	1
11-1	Skrue	3
11-2	Displaypanel	1
11-3	Skærbilledets dæksel	1
11-4	Mærkat	1
11-5	Dæksel	1
11-6	Udsmykningsring på skærm	1
12	Skrue	8
13	Vaskeapparat	8
14	Gearkassekomponenter (inkl. motor og bælte)	1
15	Forseglsingsring	1
16	Vaskeapparat	6
17	Skrue	4
18	Øverste skal	1
19	Aksel	1
20	Låg til skål	1
22	Vaskeapparat	2
23	Skrue	2
21	Montering af dæksel	1
21-1	Skift beslag	1
21-2	Forår	1
21-3	Kontakt til hoved op	1
21-4	Udløser	1
21-5	Foren dækslet	1
21-6	Skrue	2
24	Styreskinne	1
25	Forseglsingsring	1
26	Skrue	2
27-1	Vandtæt dæksel	1
27-2	Skrue	2
27-3	Kontrolkort	1
27-4	Udløser	1
27-5	Knapkort beslag	1
28	Indikatorlysdæksel	1
29	Skrue	3
30-1	Skrue	3
30-2	Knapforing	1
30-3	Knap	1

31	Ledninger	1
32	Pin	1
33	Venstre grænseblok	1
34	Højre grænseblok	1
35	Base	1
36	Skrue	4
37	Skålholder	1
38	Roterende akselbeslag	1
39	Torsionsfjeder	1
40	Aksel	1
41	Hall-beslag	2
42	Hall PCB	2
43	Skrue	1
44	Skrue	2
45	Kugleleje	2
46	Aksel	1
47	Forår	1
48	Knap	1
49	Circlip	1
50	Basistrykblok	2
51	Vandtæt ark	1
52	Skrue	1
53	Tilslutningsledning	1
54	Skrue	1
55	Strømpanel	1
56	Strømkort beslag	1
57	Strømkabel	1
58	Skrue	2
59	Ventilationshætte	1
60	Blæser	1
61	Skift	1
62	Bunddæksel	1
63	Fod	2
64	Fod	3
65-1	Aksel	1
65-2	Nødde	1
65-3	Dæksel	1
65-4	Tørkrog	1
66-1	Aksel	1
66-2	Nødde	1
66-3	Beater	1



67-1	Aksel	1
67-2	Nødde	1
67-3	Dæksel	1
67-4	Pisk-samling	1

68	Skål af rustfrit stål	1
69-1	Aksel	1
69-2	Nødde	1
69-3	Beater	1

Driftskombinationer

Funktion	Driftstilstand	Værktøj	Kapacitet	Hastighed	Driftstid
Dejen til alle formål	Langsom blanding	Dej krog	Ikke mere end 1000 g fire	1-3	1-5 minutter
Brødmel blød dej	Langsom blanding	Dej krog	Ikke mere end 1500 g fire	1-4	5-15 minutter
Bland klæbrig pasta, sirup, dåser, kartofler, nødder, grøntsager og frugter	Langsom blanding	Beater	Ikke mere end 1500 g	1-4	1-5 minutter
Bland mellemklæbende pasta, sirupper som f.eks. kage, sukker og blødgjort smør	Normal blanding	Beater	Ikke mere end 1500 g	1-6	1-5 minutter
Bland mellemklæbende pasta, sirupper som f.eks. kage, sukker og blødgjort smør	Normal blanding	Silikonebeater	Ikke mere end 1000 g	1-6	1-5 minutter
Til store mængder fløde, æggehvide, smør osv.	Blød blanding	Æggespiskeris	Cremer: 1500mL Æggehvide: 700 g Blødgørende smør: 500 g	1-9	1-5 minutter
Til moderat fløde, æggehvide	Hurtig blanding	Æggespiskeris	Cremer: 1500mL Æggehvide: 700 g	1-11	1-5 minutter

Forholdsregler

- Apparatet må kun håndteres af højt kvalificerede personer, som følger de sikkerhedsforanstaltninger, der er beskrevet i denne vejledning.
- I tilfælde af rotation af personale skal der gives træning på forhånd.
- Apparatet er udstyret med sikkerhedsanordninger på farlige steder. Det anbefales dog ikke at berøre bladet og bevægelige komponenter.
- Før vedligeholdelsesdriften påbegyndes, skal den afbrydes fra strømforsyningen.
- Vurder omhyggeligt tilbageværende risici, når beskyttelsesanordninger fjernes med henblik på rengøring og vedligeholdelse.
- Rengøring og vedligeholdelse kræver stor koncentration.
- Er absolut nødvendigt med regelmæssig kontrol af elledningen. En flosset eller beskadiget ledning kan udsætte brugerne for stor risiko for elektrisk stød.
- Hvis enheden viser uregelmæssigheder, må den ikke bruges, og du skal ikke forsøge at reparere den: Kontakt leverandøren.
- Brug ikke apparatet til frosne madvarer eller andre produkter end madvarer.
- Bær ikke løstsiddende tøj som f.eks. tørklæde osv., og lang hår skal bindes og holdes væk fra de bevægelige dele.

Producenten og/eller sælgeren er ikke ansvarlige i følgende tilfælde:

- hvis apparatet er blevet håndteret af uautoriseret personale;

- hvis nogle dele er blevet udskiftet med ikke-originale reservedele;
- hvis instruktionerne i denne vejledning ikke følges præcist;
- hvis skæreren ikke er blevet rengjort og olieret med de rigtige produkter.

Sikkerhedssystem installeret

Mekanisk sikkerhedssystem

Apparatet er udstyret med 2 sikkerhedsafbrydere. Maskinen startes kun med alle sikkerhedskontakterne i de korrekte positioner:

- Sikkerhedskontakt til skålposition: Maskinen kan startes, når skålen er placeret i den korrekte position.
- Løft sikkerhedskontakten op: Maskinen kan kun startes op, når mixerhovedet er låst i driftsposition.

Selvom apparater i CE-versionen er forsynet med elektrisk og mekanisk beskyttelse (når apparatet er i drift og til vedligeholdelse og rengøring), er der stadig RESIDUELLE RISICI, der ikke kan elimineres fuldstændigt. Disse risici er angivet i denne vejledning under **"ADVARSEL! /FARE! / FORSIGTIG!"**. Maskinens bevægelige dele kan forårsage personskader.

Klædning før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering bedes du straks kontakte leverandøren. I dette tilfælde må enheden ikke anvendes.

- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se ==> Rengøring og vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmebestandig overflade, der er sikker mod vandstænk.
- Behold emballagen, hvis du vil opbevare dit apparat i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til fremtidig reference.

BEMÆRK! På grund af produktionsrester kan apparatet udsende en let lugt under de første få anvendelser. Dette er normalt og angiver ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Installation eller samling og adskillelse

(Fig. 6 på side 8)

BEMÆRK: Krogens højde er blevet godt justeret og kræver ikke yderligere menneskelig justering.

1. Tryk hovedløfteknappen ned, og løft hovedet op.
 2. Ret akslen på det ønskede tilbehør ind efter rillen, og sæt det i drevkonnektoren.
 3. Skub tilbehørets skaft hårdt på hovedet, og drej det mod uret, så det er godt gået i stå i apparatet.
 4. Sæt røreskålen på skålsædet, og lås den. Der er et ikon på skålen, som skal justeres med oplåsningsikonet på basen. (Lås skålens position op, se side 8 billede 4A) (låsposition for skålen henvises til side 8 billede 4B)
- BEMÆRK!** Billede 4B er den KUN korrekte position til at låse skålen
5. Tryk hovedløfteknappen ned, og træk hovedet ned.
 6. Alt er godt indstillet. Tilslut til strømforsyningen, og maskinen er klar til brug.
 7. Sluk for strømmen efter brug, og tag stikket ud af stikkontakten. Løft skakten op.
 8. Hold i skålens håndtag, og drej mod uret for at fjerne den fra skålsædet.
 9. Hold tilbehørets dæksel, skub det på hovedet, drej det med uret, og slip det derefter fra rillen.
 10. Fjern tilbehøret, og rengør det.

Betjeningsvejledning

BEMÆRK: Hvis det er svært at tage tilbehøret ud eller ridser skålen, skal maskinen betjenes ved hjælp af hastighed 1 i nogle få sekunder, indtil tilbehøret bevæger sig til forsiden.

BEMÆRKNING: Sørg for, at hovedet og tilbehøret er godt låst, før det betjenes. Hovedløfteknappen er helt fremspringende.

- Tryk hovedet ned, tryk derefter på løfteknappen til hovedet med den ene hånd, og løft hovedet med den anden hånd.
- Saml det ønskede tilbehør, skål og skåls sprøjtedæksel (se ==> Installation eller samling og adskillelse (trin 2 og 3)).
- Tryk på hovedløfteknappen, træk det løftede hoved ned, og tryk derefter ned på hovedet, når knappen er skubbet helt ud, hvorefter hovedet er godt låst.
- Tryk først på den relevante funktionsknap.
- Drej knappen til den tilsvarende hastighed. Når tallet på drejeknappen er justeret til hastighedsindikatoren, angiver det kørselshastigheden. Hvis den valgte hastighed er højere end funktionsknappens grænse, er den faktiske driftshastighed den højeste funktionshastigheds-knap. Hvis du drejer drejeknappen direkte uden at vælge -funktionen, går apparatet som standard til funktionen "Langsom blanding".
- Under betjening af apparatet kan du bruge timerfunktionen til at registrere arbejdstiden og indstille nedtællingstiden.

- Når du har valgt funktionen og valgt hastigheden, begynder timeren at registrere tiden, og apparatet stopper automatisk efter 60 minutter. For at starte apparatet igen skal du dreje knappen til hastighed 0 og gentage processen.
 - For at indstille nedtællingstiden (maks. 60 min.): Når du har valgt funktionen, skal du trykke på knappen til indstilling af tid - tiden øges/reduceres med 30 sekunder (ved at trykke uden at slippe ændres tiden hurtigere). Vælg derefter hastigheden ved at dreje knappen. Apparatet holder automatisk op med at køre, når timeren viser 00:00.
 - Tryk på knappen Pause/Genstart for at sætte kørselsprocessen på pause. Tryk på knappen igen i 2 sekunder for at genoptage driften.
- BEMÆRK:** Hvis du har brug for at kontrollere situationen for dejen eller andre ingredienser, før du kan komme ind til drift, skal du slukke for apparatet, trække elledningen ud og derefter løfte hovedet.

Betjeningsstips

BEMÆRKNINGER:

- Tørkrog: kun til æltning af dej.
- Beater: Bruges til at lave kager, kiks, bagværk, glasur, fyldninger, pust og kartoffelmos.
- Æg pisk: Til æg, fløde, dej, fedtløse svampe, marengs, cheesecakes, mousser, souffles.
- Stop apparatet med mellemrum, og skrab blandingen af dejkrogen.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis du lægger væsken i først.
- Brug ikke æggepisk til tunge blandinger (f.eks. flødefedt og sukkerterninger), da dette kan beskadige æggepiskeriset.

Nedenstående tabel er blot en reference om den maksimale mængde til fremstilling af de forskellige fødevarer. Der er mange faktorer, der påvirker, såsom typen af mel, vandtemperatur osv.

Produkt	Vedhæftning	Maks. antal	
Æggehvide	Pisk	700 g	
Mashed kartoffel	Fladt beater	1.500 g	
Meringue (antal vand)	Pisk	1 liter	
Vafler eller pandekagedej	Fladt beater	2 liter	
Pisket creme	Pisk	3 liter	
Pizzadej (medium, 50 % vand)	Tørkrog, hastighed (1)	1.500 g	
Pizzadej (tyk, 60 % vand)	Tørkrog, hastighed (1)	2.000 g	
Svampekage	Pisk, hastighed (1)	1.000 g	
Pie-dej	Fladt beater, hastighed (1)	1.500 g	
Brød eller rulledej (let/medium, 60 % vand)	Tørkrog, hastighed (1)	Vand 500 g	Mel 800 g

Rengøring og vedligeholdelse

- **BEMÆRKNING!** Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprensere til rengøring, og skub

DK



ikke apparatet under vandet, da delene bliver våde, og der kan opstå elektrisk stød.

- Hvis apparatet ikke holdes i en god renlighedstilstand, kan det påvirke apparatets levetid negativt og resultere i en farlig situation.
- Madrester skal regelmæssigt rengøres og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengøres korrekt, vil det reducere dets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.

Rengøring

- Rengør den afkølede udvendige overflade med en klud eller svamp, der er let fugtet med en mild sæbeopløsning.
- Af hygiejnehensyn skal apparatet rengøres før og efter brug.
- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Fjern altid alt tilbehør før rengøring, ellers sidder det fast på akslen og er svært at fjerne senere.
- Rengør indersiden af beholderen med et ikke-slibende rengøringsmiddel, og skyl med rent vand.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, slibesvampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståluld, metalredskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!
- Kun røreskål, dejkrog, piskeris og piskeris tåler opvaskemaskiner.
- Rengøring af apparatet skal udføres mindst én gang om dagen eller oftere, hvis det er nødvendigt.

Anbefalet rengøringsprocedure:

Dele	Sådan rengøres	Hyppighed
Skål	Skyl, desinficer og tør grundigt med en svamp eller fugtig klud med mild sæbe og vand.	Rengør efter hver brug
Tilbehør [dejkrog, piskeris og piskeris]	Vask i hånden med mild sæbe og vand, skyl, desinficer og tør grundigt.	Rengør efter hver brug
Skålskærm	Vask i hånden med en svamp eller fugtig klud med mild sæbe og vand, skyl, desinficer og tør grundigt.	Rengør efter hver brug
Ydre overflade	Aftør med en ren, fugtig klud med sæbe og vand, skyl, desinficer og tør. Brug ikke vandstråle.	To gange om ugen
Planetarisk skaft	Aftør med en ren, fugtig klud med sæbe og vand, skyl, desinficer og tør.	Rengør efter hver brug

Vedligeholdelse

- Kontrollér apparatets drift regelmæssigt for at forhindre alvorlige ulykker.
- Hvis du ser, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Alt vedligeholdelses-, installations- og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

Transport og opbevaring

- Før opbevaring skal du altid sørge for, at apparatet er blevet frakoblet strømforsyningen og helt kølet af.
- Opbevar apparatet på et køligt, rent og tørt sted.
- Anbring aldrig tunge genstande på apparatet, da det kan beskadige det.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i drift. Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når du flytter det, og hold det nede i bunden.

Fejlfinding

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal du tjekke nedenstående tabel for løsningen. Hvis du stadig ikke kan løse problemet, bedes du kontakte leverandøren/tjenesteudbyderen.

Problemer	Mulig årsag	Mulig løsning
Apparatet stopper under drift	Arbejdstilvæksten sidder fast	Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og kontrollér, om der er fremmedlegemer, og tag det ud. Genstart derefter apparatet, når motoren er kølet af.
	Motor- eller PC-BA-problem	Kontakt leverandøren.
Apparatet kan ikke starte driften	Arbejdstilvæksten sidder fast	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér, om arbejdstilbehøret sidder fast i tung dej
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt til hovedstrømforsyningen	Kontrollér strømforbindelsen igen
	Motor- eller PC-BA-problem	Kontakt leverandøren.
Stor støj under drift	Arbejdstilbehold er ikke godt samlet	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér igen, om arbejdet er godt samlet
	Apparatet er ikke placeret på en flad, plan arbejdsflade	Anbring apparatet på en flad, plan arbejdsflade
	Indvendige dele er ødelagte	Kontakt leverandøren.

Identifikation af fejlkode

Fejlkode	Mulig årsag	Mulig løsning
E01	Motorhallen knækkede	Kontakt leverandøren.
E03	Problem med motorblæser	
E04	Motor lavere end 300 o/min.	
E07	Blandingsskålen mangler, eller hallen knækkede, eller skålen ikke låst i den korrekte position	

Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktion, og som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret gratis, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i over-

enssimmäisellä kasseringillä ja jos se ei ole ollut mahdollista, on enssimmäinen kasseringi otettava pois käytöstä. Jos kasseringi on otettu pois käytöstä, on varmistettava, että kasseringi ei ole ollut käytössä. Jos kasseringi on otettu pois käytöstä, on varmistettava, että kasseringi ei ole ollut käytössä.

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø



Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudydstry ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudydstry på bortskaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän HENDI-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
- **VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!** Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen sähköisiä osia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
- **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA LAITETTA!** Tarkista sähköliittännät ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Vain toimittaja tai pätevä henkilö saa tehdä korjauksia vaaratilanteiden ja loukkaantumisten välttämiseksi.
- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reitä virtajohto tarvittaessa turvallisesti, jotta vältetään tahaton vetäminen, vaurioituminen, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara.
- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.
- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.
- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen merkinnoissa mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliittäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.

- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.
- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteesta.
- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.
- Älä koskaan kanna laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baareissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinväiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvista.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaaran voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjauksjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensini, sähkö, hiililiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuuralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laite ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.
- **VAROITUS!** Kun jauhot lisätään sekoituskuhoon, on olemassa pölypäästöjen vaara. Seuraavat menetelmät minimoivat pölypäästöt:
 1. Käsittele pussitettuja tuotteita huolellisesti minimoimalla korkeus sen kulhon pohjan yläpuolella, josta ne kaadetaan.
 2. Käytä kulhon kantaa minimoidaksesi aukot, joista jauhoja voi poistua.
 3. Lisää ensin vesi ja sitten jauhot kulhoon.

Erityiset turvallisuusohjeet

- Älä käytä laitetta ilman kuormaa ylikuumenemisen estämiseksi.
- **HUOMIO!** Sammuta AINA kone ja irrota virtalähde ennen moottoriosien koskettamista.
- **VAROITUS!** Älä yritä ohittaa mitään turvalukitusta.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Älä täytä liian paljon aineksia, jotta elintarvikkeet eivät vuoda yli.



VAROITUS! ÄLÄ NOSTA LAITETTA KAHVASTA.



VAROITUS! Älä laita käsiä aukkoon käytön aikana.

Irrota päävirtalähde ennen kuin otat yhteyttä.

- VAROITUS!** Pidä AINA kädet, pitkäät hiukset ja vaatteet kaukana liikkuvista osista.
- Kun valmistat monikäyttöistä taikinaa tai muuta kovaa taikinaa, käytä korkeintaan 1 000 g jauhoja ja korkeintaan 1 500 g jauhoja leipäjauhotaikinaan.
- Jos vaivaat maksimitäyttömäärää, älä käytä laitetta yli minuuttiin, sillä se voi vahingoittaa laitteen osia. Liiallinen jauhomäärä voi aiheuttaa kulhon ylivuodon, laitteen valumisen pois työtasolta, joidenkin osien vaurioitumisen ja jopa henkilövahinkoja.
- Erilaiset jauhoerät vaihtelevat huomattavasti tarvittavan nestemäärän mukaan, ja taikinan tahmeudella voi olla huomattava vaikutus laitteeseen kohdistuvaan kuormaan. On suositeltavaa pitää laitetta silmällä taikinan sekoittamisen aikana. Jos kuulet laitteen toimivan jonkin verran, kytke se pois päältä, poista puolet taikinasta ja jatka jokaista puolta erikseen.
- Aseta koneen roiske suoja ja kouru sekoituskulhon päälle ennen käyttöä ja lisää jauhot, vesi tai muut ainekset kourun läpi.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa soveluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcherien tuotteiden jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Laite on suunniteltu elintarviketöissä ja myymälöissä käytettävien elintarviketuotteiden sekoittamiseen, vaivaimiseen ja emulgointiin. Muu käyttö voi johtaa laitteen vaurioitumiseen tai henkilövahinkoihin.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjä on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu suojausluokan I laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohtimen.

Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

- Nopeuden merkkivalo
 - Kun kiertonupin numero on kohdistettu nopeusosoittimeen, se osoittaa käyntinopeuden, mutta toimintopainikkeen ohjauksella, jos valittu nopeus on suurempi kuin toimintopainikkeen raja, todellinen käyntinopeus on suurin toimintopainikkeen nopeus.
- Kotelo
- Nuppi (Nopeuden säätö)
- ON/OFF-kytkin
- Ohjauspaneeli
- Kahva
- Maljan roiske suoja
- Kulho
- Pään nostopainike
 - Nostaminen: Paina pää alas ja pidä sitten tätä painiketta

painettuna. Käsi pois päästä.

b. Painikkeen painaminen: Paina painiketta ja pidä sitä painettuna, laske pää alas, kunnes lukko on kokonaan ulkona.

10. Maljan istuin

11. Imujalat

12. Käytön liitin

Varaosat tai lisävarusteet

(Kuva 2 sivulla 3)

13. Taikinakoukku

14. Beater

15. Munavispila

16. Paahtimen silikoinen kaavin

Ohjauspaneeli

(Kuva 3 sivulla 4)

17. Ajan näyttö

18. Ajan asetuspainike

19. Hidas sekoitus (nopeus 1–4)

20. Normaali sekoitus (nopeus 1–6)

21. Pehmeä sekoitus (nopeus 1–9)

22. Nopea sekoitus (nopeus 1–11)

23. Tauko/uudelleenkäynnistys-painike

Piirikaavio

(Kuva 4 sivulla 4)

A. Pään nostokytkin

B. Rele

C. Sillan paalu

D. PTC

E. Moottori

F. 12V:n lisävirtalähde

G. MCU

H. Nupin kytkin

I. MOS

J. Maljan tunnistuskytkin

K. Maljan tunnistuskytkin

L. Näyttö

Räjähdekaavio ja osaluettelo

(Kuva 5 sivuilla 5-7)

Osan nro	Osan nimi	Määrä
1-1	Kahva	1
1-2	Paina lohkoa	1
1-3	Paina lohkoa	1
1-5	Aluslevy	2
1-6	Ruuvien pers	2
1-4	Kansi	1
2	Ruuvi	17
3	Takakansi	1
4	Etukansi	1
5	Maadoitusjohto	1



6	Tiiviste	7
7	Ruuvipers	9
8	Koristeellinen takanauha	1
9	Johdotus	1
10	Maadoitusjohto	1
11-1	Ruuvipaneeli	3
11-2	Näyttöpaneeli	1
11-3	Näytön suojaus	1
11-4	Tarra	1
11-5	Kansi	1
11-6	Näytön koristerengas	1
12	Ruuvipers	8
13	Aluslevy	8
14	Vaihdelaatikon osat (mukaan lukien moottori ja hihna)	1
15	Tiivisterengas	1
16	Aluslevy	6
17	Ruuvipers	4
18	Ylempi kuori	1
19	Akseli	1
20	Maljan kansi	1
22	Aluslevy	2
23	Ruuvipaneeli	2
21	Kannen kokoonpano	1
21-1	Kytkimen kiinnike	1
21-2	Kevät	1
21-3	Pää ylös -kytkin	1
21-4	Liipaisin	1
21-5	Yksikön kansi	1
21-6	Ruuvipaneeli	2
24	Ohjainkisko	1
25	Tiivisterengas	1
26	Ruuvipers	2
27-1	Vedenpitävä suojaus	1
27-2	Ruuvipaneeli	2
27-3	Ohjauskortti	1
27-4	Liipaisin	1
27-5	Nuppilevyn kiinnike	1
28	Merkkivalon suojaus	1
29	Ruuvipaneeli	3
30-1	Ruuvipaneeli	3

30-2	Nupin vuori	1
30-3	Nuppi	1
31	Johdotus	1
32	Nasta	1
33	Vasemman rajan lohko	1
34	Oikea rajalohko	1
35	Pohja	1
36	Ruuvipaneeli	4
37	Maljan pidike	1
38	Pyörivä akselikiinnike	1
39	Vääntöjousi	1
40	Akseli	1
41	Hallin kiinnike	2
42	Hallin piirilevy	2
43	Ruuvipaneeli	1
44	Ruuvipaneeli	2
45	Kuulalaakeri	2
46	Akseli	1
47	Kevät	1
48	Painike	1
49	Ympyrä	1
50	Peruspaineen lohko	2
51	Vedenpitävä arkki	1
52	Ruuvipaneeli	1
53	Liitäntäjohto	1
54	Ruuvipaneeli	1
55	Virtapaneeli	1
56	Virtalevyn kiinnike	1
57	Virtajohto	1
58	Ruuvipaneeli	2
59	Ilmanvaihtohuppu	1
60	Tuuletin	1
61	Kytkin	1
62	Alakansi	1
63	Jalka	2
64	Jalka	3
65-1	Akseli	1
65-2	Mutteri	1
65-3	Kansi	1
65-4	Taikinakoukku	1
66-1	Akseli	1



66-2	Mutteri	1
66-3	Beater	1
67-1	Akseli	1
67-2	Mutteri	1
67-3	Kansi	1

67-4	Vatsan kokoaminen	1
68	Ruostumaton teräskulho	1
69-1	Akseli	1
69-2	Mutteri	1
69-3	Beater	1

Käyttöjen yhdistelmät

Toiminto	Toimintatila	Työkalu	Kapasiteetti	Nopeus	Käyttöaika
Kaikenlainen taikina	Hidas sekoitus	Taikinakoukku	Enintään 1 000 g neljää	1-3	1-5 minuuttia
Leipäjuho, pehmeä taikina	Hidas sekoitus	Taikinakoukku	Enintään 1 500 g neljää	1-4	5-15 minuuttia
Sekoita tahmea pasta, siirappi, makeiset, peruna, pähkinät, vihannekset ja hedelmät.	Hidas sekoitus	Beater	Enintään 1 500 g	1-4	1-5 minuuttia
Sekoita keskipaksu pasta, siirappi, kuten keksi, sokeri ja voi.	Normaali sekoitus	Beater	Enintään 1 500 g	1-6	1-5 minuuttia
Sekoita keskipaksu pasta, siirappi, kuten keksi, sokeri ja pehmennetty voi.	Normaali sekoitus	Silikoninen vatkein	Enintään 1 000 g	1-6	1-5 minuuttia
Suurille määriille kermaa, munanvalkuaisista, leikkuria jne.	Pehmeä sekoitus	Munavispilä	Kerma: 1500mL Valkoinen kananmuna: 700 g Voin pehmentäminen: 500 g	1-9	1-5 minuuttia
Keskivahvalle kermalle, munanvalkuaiselle	Nopea sekoitus	Munavispilä	Kerma: 1500mL Valkoinen kananmuna: 700 g	1-11	1-5 minuuttia

Varotoimet

- Laitetta saavat käsitellä vain pätevät henkilöt, jotka noudattavat tässä oppaassa kuvattuja turvatoimia.
- Henkilöstön pyrittäminen tapauksessa koulutus on annettava etukäteen.
- Laitteessa on turvalaitteet vaarallisissa paikoissa. Terään ja liikkuviin osiin ei kuitenkaan kannata koskea.
- Irrota se virtalähteestä ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Arvioi jäännösriskit huolellisesti, kun suojalaitteet poistetaan puhdistusta ja huoltoa varten.
- Puhdistus ja huolto edellyttävät erinomaista keskittymistä.
- On ehdottoman välttämätöntä, että virtajohtoa ohjataan säännöllisesti. Kulunut tai vaurioitunut johto voi altistaa käyttäjät suurelle sähköiskuriskille.
- Jos laitteessa näkyy poikkeavuuksia, älä käytä sitä tai yritä korjata sitä: ota yhteyttä toimittajaan.
- Älä käytä laitetta pakasteruokiin tai muihin tuotteisiin kuin elintarvikkeisiin.
- Älä käytä löysyitä vaatteita, kuten huivia jne., ja pitkät hiukset on sidottava ja pidettävä kaukana liikkuvista osista.

Valmistaja ja/tai myyjä eivät ole vastuussa seuraavissa tapauksissa:

- valtuuttamattomat henkilöt ovat käsitelleet laitetta
- jos jotkin osat on korvattu muilla kuin alkuperäisillä varaosilla
- jos tässä oppaassa olevia ohjeita ei noudateta tarkasti
- jos leikkuria ei ole puhdistettu ja öljytty oikeilla tuotteilla.

Turvajärjestelmä asennettu

Mekaaninen turvajärjestelmä

Laitteessa on kaksi turvakytkintä. Kone voidaan käynnistää vain siten, että kaikki turvakytkimet ovat oikeassa asennossa:

- Kulhon asennon turvakytkin: Kone voidaan käynnistää, kun kulho on oikeassa asennossa.
- Noston turvakytkin: Kone voidaan käynnistää vasta, kun sekoittimen pää on lukittu käyttöasentoon.

Vaikka CE-versiolaitteissa on sähköinen ja mekaaninen suojaus (kun laite on käytössä ja huolto- ja puhdistustoimenpiteitä varten), on silti olemassa VESIMAISIA RISKEJÄ, joita ei voida täysin poistaa; nämä riskit on määritetty tässä oppaassa kohdassa VAROITUS! / VAARA! / HUOMIO!“. Koneen liikkuvat osat voivat aiheuttaa vammoja.

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että siinä on kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa laitetta ei saa käyttää.
- Puhdista lisävarusteet ja laite ennen käyttöä (katso ==> Puhdistus ja huolto).
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.
- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitettasi tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhempiä tarvetta varten.



HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi ensimmäisten käyttökertojen aikana lähteä kevyt tuoksu. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Asennus tai kokoaminen ja purkaminen

[Kuva 6 sivulla 8]

HUOMAUTUS: Koukun korkeus on säädetty hyvin, eikä sitä tarvitse säätää enempää ihmisillä.

1. Paina pään nostopainiketta ja nosta päätä.
 2. Kohdista halutun lisävarusteen akseli uraan ja aseta se käyttöliittimeen.
 3. Työnnä lisävarusteen vartta lujasti ylöspäin ja käännä sitä vastapäivään, minkä jälkeen se on hyvin pysähtynyt laitteeseen.
 4. Aseta sekoituskulho kulhon istukkaan ja lukitse se. Kulhossa on kuvake, jonka tulee olla kohdistettuna alustan vapautuskavkeen kanssa.
(Kulhon lukituksen avausasento on esitetty sivulla 8, kuva 4A)
(kulhon lukitusasento, katso sivu 8, kuva 4B)
- HUOMAUTUS!** Kuva 4B on AINOA oikea asento kulhon lukitsemiseksi
5. Paina pään nostopainiketta alas ja vedä päätä alas.
 6. Kaikki on hyvin valmista. Kytke laite virtalähteeseen ja laite on käyttövalmis.
 7. Katkaise virta käytön jälkeen ja irrota laite virtalähteestä. Nosta heittotorvi ylös.
 8. Pidä kiinni kulhon kahvoista ja käännä vastapäivään irrottaaksesi sen maljan istuimelta.
 9. Pidä kiinni lisävarusteen kannesta, työnnä sitä ylöspäin ja käännä sitä myötäpäivään, sitten irti urasta.
 10. Irrota lisävaruste ja puhdista se.

Käyttöohjeet

HUOMAUTUS: Jos lisälaitteen irrottaminen tai kulhon naarmuttaminen on vaikeaa, käytä konetta nopeudella 1 muutaman sekunnin ajan, kunnes lisävaruste siirtyy etupuoelle.

HUOMIO: Varmista ennen käyttöä, että pää ja lisälaite on lukittu hyvin. Pään nostopainike on täysin ulkona.

- Paina pää alas, paina sitten toisella kädellä pään nostopainiketta ja nosta pää toisella kädellä.
- Asenna haluamasi lisävaruste, kulho ja kulhon roiskesuoja (katso == > Asennus tai kokoonpano ja purkaminen (vaiheet 2 ja 3).
- Paina pään nostopainiketta, vedä nostettua päätä alas ja paina sitten päätä alas, kun painike on kokonaan ulkona, jolloin pää on hyvin lukittu.
- Paina ensin tarvittavaa toimintopainiketta.
- Käännä nuppi vastaavaan nopeuteen. Kun kiertonupin numero on kohdistettu nopeusosoittimeen, se osoittaa käyntinopeuden. Jos valittu nopeus on suurempi kuin toimintopainikkeen raja, todellinen käyntinopeus on suurin toimintopainikkeen nopeus. Jos kierrät väänintä suoraan valitsematta -toimintoa, laitteen oletusasetuksena on Hidas sekoitus -toiminto.
- Laitteen käytön aikana voit käyttää ajastinta työajan kirjaamiseen ja asetettuun ajanlaskentaan.
- Kun toiminto on valittu ja nopeus valittu, ajastin alkaa tallentaa aikaa, laite pysähtyy automaattisesti 60 minuutin kuluttua. Käynnistä laite uudelleen kääntämällä väännin nopeus-

teen 0 ja toista menettely.

- Kun haluat asettaa ajanlaskennan (enintään 60 min): kun olet valinnut toiminnon, paina aika-asetuspainiketta - lisää/ vähennä aikaa 30 sekunnilla (painaminen vapauttamatta, aika muuttuu nopeammin); valitse sitten nopeus kääntämällä nuppia. Laite pysähtyy automaattisesti, kun ajastin näyttää 00:00.
- Keskeytä käynnissä oleva prosessi painamalla tauko-/uudelleenkäynnistyspainiketta. Jatka käyttöä painamalla painiketta uudelleen 2 sekunnin ajan.

HUOMAUTUS: Jos taikinan tai muiden ainesten tilanne on tarkistettava laitteen käytön aikana ennen kuin niihin ylettyy, sammuta laite, vedä virtajohto ulos ja nosta pää ylös.

Vihjeitä käyttöön

HUOMIOT:

- Taikinakoukku: käytetään vain taikinan vaivaamiseen.
- Parempi: Käytetään kakkujen, keksien, leivonnaisten, jäätymisen, täytteiden, puvien ja perunamuusin valmistamiseen.
- Kananmunan vatkein: Munat, kerma, taikinat, rasvattomat sienet, marengit, juustokakut, vaahdot, kokokakaat.
- Pysäytä laite tietyin väliajoin ja raaputa seos taikinakoukusta.
- Ainesosat sekoittuvat parhaiten, jos laitat nesteen ensin.
- Älä käytä munavatkkaa raskaisiin seoksiin (esim. rasvan ja sokerikuutioiden vatkamiseen), sillä se voi vahingoittaa muovisipilää.

Alla olevassa taulukossa on vain viitteenä ruoan enimmäismäärä. Monet tekijät vaikuttavat, kuten jauhojen tyyppi, veden lämpötila jne.

Tuote	Liite	Enimmäismäärä	
Valkoinen kananmuna	Vatkain	700 g	
perunamuusi	Litettä vatkein	1 500 g	
Meringue (veden määrä)	Vatkain	1 litra	
Vohveli- tai pannukakutaikina	Litettä vatkein	2 litraa	
kermavaahto	Vatkain	3 litraa	
Pizzataikina (keskikokoinen, 50 % vettä)	Taikinakoukku, nopeus (1)	1 500 g	
Pizzataikina (paksu, 60 % vettä)	Taikinakoukku, nopeus (1)	2 000 g	
Sienikakku	Vatkain, nopeus (1)	1 000 g	
piirakkataikina	Tasainen vatkein, nopeus (1)	1 500 g	
Leipä- tai rullataikina (kevyt/keskikokoinen, 60 % vesi)	Taikinakoukku, nopeus (1)	Vesi 500 g	Kukka 800 g

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäähdytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä vesi- tai höyrypesuria puhdistukseen äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja aiheuttaa vaaratilanteen.



- Elintarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti ja poistettava laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.

Puhdistus

- Puhdista jäähdytetty ulkopinta mietoon saippuuliukseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasystä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Poista aina kaikki liitososat ennen puhdistusta, sillä muuten ne juuttuvat varteen ja niitä on vaikea irrottaa myöhemmin.
- Puhdista säiliön sisäpuoli hankaamattomalla pesuaineella ja huuhtelee puhtaalla vedellä.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooripitoisia puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai luottimia!
- Vain sekoituskulho, taikinakoukku, vatkin ja vispilä voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Laite on puhdistettava tarvittaessa vähintään kerran päivässä tai useammin.

Suosittelut puhdistusmenetelmä:

Osat	Puhdistaminen	Taajuus
Kulho	Huuhtelee, desinfioi ja kuivaa huolellisesti sienellä tai kostealla liinalla, jossa on mietoa saippuavettä.	Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen
Lisälaitteet (taikinakoukku, vatkin ja vispilä)	Pese käsin miedolla saippualla ja vedellä, huuhtelee, desinfioi ja kuivaa huolellisesti.	Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen
Maljan suojus	Pese käsin sienellä tai kostealla liinalla ja miedolla saippualla ja vedellä, huuhtelee, desinfioi ja kuivaa huolellisesti.	Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen
Ulkopinta	Pyhi puhtaalla, kostealla liinalla ja vedellä, huuhtelee, desinfioi ja kuivaa.	Kahdesti viikossa
Planeetan varsi	Pyhi puhtaalla, kostealla liinalla ja vedellä, huuhtelee, desinfioi ja kuivaa.	Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaa, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteys toimittajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikois- tunteiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelema.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtaläh-

teestä ja että se on täysin jäähtynyt.

- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtaläh-

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta tau-

Ongelmat	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laite pysähtyy käytön aikana	Työlisäosa on juuttunut kiinni	Kytke laite irti verkko- virrasta ja tarkista, onko siinä vieraita aineita. Käynnistä laite sitten uudelleen, kun moottori on jäähtynyt.
	Moottoriin tai PCBA- han liittyvä ongelma	Ota yhteyttä toimittajaan.
Laite ei voi aloittaa toimintaa	Työlisäosa on juuttunut kiinni	Kytke laite irti verkko- virrasta ja tarkista, onko työstön lisäaine juuttunut raskaaseen taikinaan
	Laitetta ei ole kyt- etty oikein verkko- virtaan	Tarkista virtaliitäntä uudelleen
Suuri melu käytön aikana	Moottoriin tai PCBA- han liittyvä ongelma	Ota yhteyttä toimittajaan.
	Työlisävarustusta ei ole koottu hyvin	Kytke laite irti verkkovir- rasta ja tarkista uudelleen, onko työskentelylisävarus- te hyvin koottu
	Laitetta ei ole asetettu tasaiselle työtasolle	Aseta laite tasaiselle työtasolle
	Sisäosat rikkou- tuneet	Ota yhteyttä toimittajaan.

Virhekoodin tunnistus

Virhekoodi	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
E01	Moottorihalli rikkoutui	Ota yhteyttä toimit- tajaan.
E03	Moottorin tuulettimen ongelma	
E04	Moottori alle 300 RPM	
E07	Sekoituskulho puuttuu tai sali on rikki tai kulhoa ei ole lukittu oikeaan asentoon	

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuo-



Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö



Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätelaitteistosi luovuttamalla se määrätylle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien jätteen hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja siitä, mihin jäte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsittelestä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

NORSK

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette HENDI-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis den er skadet, må du koble produktet fra strømforsyningen. Alle reparasjoner skal kun utføres av en leverandør eller kvalifisert person for å unngå fare eller skade.
- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmekraften eller forårsaker snubelfare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugg/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømmuttak slik

at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.

- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkkontakten. Trekk alltid i stedet.
 - Bær aldri apparatet etter ledningen.
 - Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
 - Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
 - La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
 - Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
 - Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
 - Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
 - Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
 - Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
 - Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
 - Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
 - Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
 - Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
 - Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
 - Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
 - La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
 - **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.
 - **ADVARSEL!** Det er fare for støvutslipp når melet lastes i blandedbollen. Følgende metoder vil minimere støvutslipp:
 1. Nøye håndtering av taggede produkter ved å minimere høyden over bollebasen de helles fra.
 2. Bruk bolledeksel for å minimere åpninger som mel kan unnslippe gjennom.
 3. Tiltett først vannet, og tilsett deretter melet i blandedbollen.
- ### Spesielle sikkerhetsinstruksjoner
- Ikke bruk produktet uten last for å unngå overoppheting.
 - **FORSIKTIG!** Slå ALLTID av maskinen og koble fra strømforsyningen før du berører noen motordeler.
 - **ADVARSEL!** Ikke forsøk å omgå noen sikkerhetssperre.
 - Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
 - Ikke fyll på for mye ingredienser for å hindre overløp av matvarene.
 - **ADVARSEL! IKKE LØFT APPARATET ETTER HÅNDTAKET.**
 -  **ADVARSEL!** Ikke legg hendene i åpningen under bruk. Koble fra hovedstrømforsyningen før du når inn.
 - **ADVARSEL!** Hold ALLTID hender, langt hår og klær unna de bevegelige delene.
 - Når du lager en allsidig deig eller annen hard deig, må du ikke bruke mel mer enn 1000 g og ikke mer enn 1500 g mel

NO



til brødmeldeg.

- Hvis du skal kna over maksimal belastning, må du ikke bruke produktet i mer enn 1 minutt, da dette kan forårsake skade på produktets deler. Overdreven mengde mel kan føre til overflyt av bollen, dumping av produktet fra arbeidsflaten, skade noen deler og til og med personskaade.
- Ulike partier med mel varierer betydelig i mengden væske som kreves, og deigens klebrighet kan ha en markert effekt på belastningen på produktet. Du anbefales å holde produktet under observasjon mens deigen blandes. Hvis du hører at produktet fungerer med litt problemer, slå det av, fjern halvparten av deigen og fortsett hver halvdel separat.
- Før bruk, plasser maskinens sprutbeskyttelse og sjakt på toppen av blande-bollen og tilsett mel, vann eller andre ingredienser kun gjennom sjakten.

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er ment for kommersiell bruk, for eksempel på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slakter osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Produktet er designet for å blande, kna og emulgere/smi matprodukter som drives i næringsmiddelindustrien og butikker. All annen bruk kan føre til skade på apparatet eller personskaade.
- Bruk av apparatet til andre formål skal anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal alene være ansvarlig for feil bruk av enheten.

Installasjon av jording

Dette apparatet er klassifisert som beskyttelsesklasse I og må kobles til en beskyttende jording. Jording reduserer risikoen for elektrisk støt ved å gi en rømningsledning for den elektriske strømmen.

Dette apparatet er utstyrt med en strømlledning med jordingsstøpsel eller elektriske koblinger med jordingsledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordnet.

Hoveddeler av produktet

(Fig. 1 på side 3)

1. Hastighetsindikator
 - a. Når tallet på dreieknappen er justert til hastighetsindikatoren, indikerer det kjørehastigheten, men med kontroll av funksjonsknappen, hvis den valgte hastigheten er høyere enn grensen for funksjonsknappen, er den faktiske driftshastigheten den høyeste hastigheten til funksjonsknappen.
2. Hus
3. Bryter (hastighetskontroll)
4. PÅ/AV-bryter
5. Kontrollpanel
6. Håndtak
7. Skålens sprutdeksel
8. Skål
9. Knapp for løfting av hode
 - a. Løfting: Trykk ned hodet, og trykk og hold denne knappen inne. Hånden av hodet.
 - b. Trykke ned: Trykk og hold knappen nede, sett hodet ned til låsen er helt utløst utover.
10. Skålsete
11. Sugeføtter

12. Drivkontakt

Reservedeler eller tilbehør

(Fig. 2 på side 3)

13. Tøff krok
14. Vifte
15. Eggvisp
16. Vifte med silikonskraper

Kontrollpanel

(Fig. 3 på side 4)

17. Tidsvisning
18. Knapp for tidsinnstilling
19. Langsom blanding (hastighet 1-4)
20. Normal blanding (hastighet 1-6)
21. Myk blanding (hastighet 1-9)
22. Rask blanding (hastighet 1-11)
23. Knapp for pause/omstart

Kretsdiagram

(Fig. 4 på side 4)

- A. Bryter for hode opp
- B. Relé
- C. Brohaug
- D. PTC
- E. Motor
- F. 12V hjelpestrømforsyning
- G. MCU
- H. Bryter
- I. MOS
- J. Bryter for skåldeteksjon
- K. Bryter for skåldeteksjon
- L. Skjerm

Eksplodert diagram med deleliste

(Fig. 5 på side 5-7)

Del nr.	Delenavn	Antall
1-1	Håndtak	1
1-2	Trykk på blokk	1
1-3	Trykk på blokk	1
1-5	Vaskemaskin	2
1-6	Skrue rumpe	2
1-4	Deksel	1
2	Skrue	17
3	Bakdekse	1
4	Frontdekse	1
5	Jordledning	1
6	Pakning	7
7	Skrue rumpe	9
8	Bakre dekorative striper	1
9	Kabling	1
10	Jordledning	1

11-1	Skrue	3
11-2	Skjermpanel	1
11-3	Vis skjermdeksel	1
11-4	Klistremerke	1
11-5	Deksel	1
11-6	Vis skjermdekorasjonsring	1
12	Skrue rumpe	8
13	Vaskemaskin	8
14	Girkassekomponenter (inkludert motor og belte)	1
15	Tetningsring	1
16	Vaskemaskin	6
17	Skrue rumpe	4
18	Øvre skall	1
19	Skaft	1
20	Skål lokk	1
22	Vaskemaskin	2
23	Skrue	2
21	Dekselenhet	1
21-1	Bryterbrakett	1
21-2	Vår	1
21-3	Hode opp-bryter	1
21-4	Utløser	1
21-5	Enhet dekning	1
21-6	Skrue	2
24	Føringsskinne	1
25	Tetningsring	1
26	Skrue rumpe	2
27-1	Vanntett deksel	1
27-2	Skrue	2
27-3	Kontrollkort	1
27-4	Utløser	1
27-5	Bryter bordbrakett	1
28	Indikatorlampedeksel	1
29	Skrue	3
30-1	Skrue	3
30-2	Knappefôr	1
30-3	Bryter	1
31	Kabling	1
32	Pin	1
33	Venstre grenseblokk	1

34	Høyre grenseblokk	1
35	Base	1
36	Skrue	4
37	Skåtholder	1
38	Roterende akselbrakett	1
39	Torsjon vår	1
40	Skaft	1
41	Hallbrakett	2
42	Hall PCB	2
43	Skrue	1
44	Skrue	2
45	Kulelager	2
46	Skaft	1
47	Vår	1
48	Knapp	1
49	Sirlip	1
50	Basetrykk blokk	2
51	Vanntett laken	1
52	Skrue	1
53	Tilkobling av ledning	1
54	Skrue	1
55	Strømpanel	1
56	Brakett for strømkort	1
57	Strømledning	1
58	Skrue	2
59	Ventilasjonschette	1
60	Vifte	1
61	Bryter	1
62	Nedre deksel	1
63	Fot	2
64	Fot	3
65-1	Skaft	1
65-2	Nøtte	1
65-3	Deksel	1
65-4	Grov krok	1
66-1	Skaft	1
66-2	Nøtte	1
66-3	Vifte	1
67-1	Skaft	1
67-2	Nøtte	1
67-3	Deksel	1



67-4	Visp-enhet	1
68	Skål i rustfritt stål	1
69-1	Skaft	1

69-2	Nøtte	1
69-3	Vifte	1

Driftskombinasjoner

Funksjon	Driftsmodus	Verktøy	Kapasitet	Hastighet	Driftstid
All-purpose deig	Langsom blanding	Tøff krok	Ikke mer enn 1000 g fire	1-3	1-5 minutter
Myk deig med brødmel	Langsom blanding	Tøff krok	Ikke mer enn 1500 g fire	1-4	5-15 minutter
Bland klebrig pasta, sirup, godteri, potet, nøtter, grønnsaker og frukt	Langsom blanding	Vifte	Ikke mer enn 1500 g	1-4	1-5 minutter
Bland mellomklebrig pasta, siruper som kjeks, sukker og smør	Normal blanding	Vifte	Ikke mer enn 1500 g	1-6	1-5 minutter
Bland mellomklebrig pasta, siruper som kjeks, sukker og myknet smør	Normal blanding	Silikonbeter	Ikke mer enn 1000 g	1-6	1-5 minutter
For store mengder krem, eggehvite, smør osv.	Myk blanding	Eggvisp	Krem: 1500mL Eggehvite: 700 g Mykgjørende smør: 500 g	1-9	1-5 minutter
For moderat krem-fløte, eggehvite	Rask blanding	Eggvisp	Krem: 1500mL Eggehvite: 700 g	1-11	1-5 minutter

Forholdsregler

- Apparatet skal kun håndteres av høyt kvalifiserte personer som følger sikkerhetstiltakene beskrevet i denne håndboken.
- Ved rotasjon av personell skal opplæring gis på forhånd.
- Produktet er utstyrt med sikkerhetsanordninger på farlige steder. Det anbefales imidlertid ikke å berøre bladet og bevegelige komponenter.
- Koble den fra strømforsyningen før du starter vedlikeholdsoperasjoner.
- Vurder restrisiko nøye når beskyttelsesanordninger fjernes for rengjøring og vedlikehold.
- Rengjøring og vedlikehold krever god konsentrasjon.
- Er absolutt nødvendig med regelmessig kontroll av strømledningen. En frynset eller skadet ledning kan utsette brukerne for stor risiko for elektrisk støt.
- Hvis enheten viser uregelmessigheter, må du ikke bruke den eller prøve å reparere den: Kontakt leverandøren.
- Ikke bruk apparatet til frossen mat eller andre produkter enn mat.
- Ikke bruk løstsittende klær som skjerf osv., og langt hår skal festes og holdes unna de bevegelige delene.

Produsenten og/eller selgeren er ikke ansvarlig i følgende tilfeller:

- hvis apparatet har blitt håndtert av uautorisert personell;
- hvis noen deler har blitt erstattet med ikke-originale reservedeler;
- hvis instruksjonene i denne håndboken ikke følges nøyaktig;
- hvis kutteren ikke har blitt rengjort og oljet med de riktige produktene.

Sikkerhetssystem installert

Mekanisk sikkerhetssystem

Produktet er utstyrt med 2 sikkerhetsbrytere. Maskinen startes kun med alle sikkerhetsbryterne i riktig posisjon:

- Sikkerhetsbryter for skålposisjon: Maskinen kan startes opp når bollen er plassert i riktig posisjon.
- Løft opp sikkerhetsbryteren: Maskinen kan bare startes opp når omrørerrhodet er låst i driftsposisjon.

Selv om CE-versjonsapparater er utstyrt med elektrisk og mekanisk beskyttelse (når apparatet er i drift og for vedlikehold og rengjøring), er det fortsatt RESIDUELLE RISIKOER som ikke kan elimineres fullstendig. Disse risikoene er spesifisert i denne håndboken under "ADVARSEL! / FARE! / FORSIKTIG!". De bevegelige delene på maskinen kan forårsake personskader.

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og med alt tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I dette tilfellet må du ikke bruke enheten.
- Rengjør tilbehøret og produktet før bruk (se ==> Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for at produktet er helt tørt.
- Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
- Oppbevar emballasjen hvis du har tenkt å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

MERK! På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt i løpet av de første bruksområdene. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventilert.

Installasjon eller montering og demontering



(Fig. 6 på side 8)

MERK: Høyden på kroken er godt justert og krever ingen ytterligere menneskelig justering.

1. Trykk ned hodeløfteknappen og løft opp hodet.
2. Rett inn akselen på ønsket tilbehør med sporet og sett det inn i drivkontakten.
3. Skyv tilbehørets skaft hardt opp og vri det mot klokken, da er det godt stanset inn i produktet.
4. Sett blandedbollen på bollesetet og lås den. Det er et ikon på bollen som skal være innrettet med opplåsingsikonet på bunnen.
(Låseposisjon for bollen, se side 8 bilde 4A)
(Låseposisjon for bollen se side 8 bilde 4B)
MERK! Bilde 4B er KUN riktig posisjon for å låse bollen
5. Trykk ned hodeløfteknappen og trekk ned hodet.
6. Alt er godt satt. Koble til strømforsyningen og maskinen er klar til bruk.
7. Slå av strømmen etter bruk og koble produktet fra strømleverandøren. Løft opp sjakten.
8. Hold håndtakene på bollen og vri mot klokken for å fjerne den fra bollesetet.
9. Hold dekselet på tilbehøret, skyv det opp og vri det med klokken og løsne det deretter fra sporet.
10. Fjern tilbehøret og rengjør det.

Bruksanvisning

MERK: Hvis det er vanskelig å ta ut koblingsstykket eller skrape bollen, må du bruke maskinen ved å bruke hastighet 1 i noen sekunder til tilbehøret beveger seg til forsiden.

OBS: Sørg for at hodet og koblingsstykket er godt låst før bruk. Hodeløftknappen er helt utstikket.

- Trykk ned hodet, trykk deretter på hodeløfteknappen med den ene hånden og løft hodet med den andre hånden.
- Monter ønsket tilbehør, bolle og bollens sprutdeksel (se == > Installasjon eller montering (trinn 2 og 3)).
- Trykk på hodeløfteknappen, trekk det løftede hodet ned og trykk deretter ned hodet, når knappen er helt utløst utover, er hodet godt låst.
- Trykk først på den tilsvarende funksjonsknappen som trengs.
- Drei bryteren til tilsvarende hastighet. Når tallet på dreieknappen er justert til hastighetsindikatoren, indikerer det kjørehastigheten. Hvis den valgte hastigheten er høyere enn grensen for funksjonsknappen, er den faktiske driftshastigheten den høyeste hastigheten til funksjonsknappen. Hvis du dreier dreiebryteren direkte uten å velge -funksjonen, går produktet som standard til funksjonen "Slow Mix".
- Under bruk av produktet kan du bruke tidsurfunksjonen til å registrere arbeidstiden og stille inn nedtellingstid.
- Når du har valgt funksjonen og valgt hastighet, begynner tidsuret å registrere tiden, produktet slutter automatisk å kjøre etter 60 minutter. For å starte produktet igjen, drei bryteren til hastighet 0 og gjenta prosessen.
- For å stille inn nedtellingstid (maksimum 60 min): etter at du har valgt funksjonen, trykk på tidsinnstillingsknappen - tidsøkning/reduksjon med 30 sekunder (trykk uten å slippe, tiden vil endres raskere); velg deretter hastigheten ved å dreie bryteren. Produktet slutter automatisk å gå når tidsuret viser 00:00.
- Trykk på Pause/Start på nytt-knappen for å sette kjøreplassen på pause. For å gjenoppta driften, trykk på knappen igjen i 2 sekunder.

MERK: Hvis du må kontrollere situasjonen til deig eller andre ingredienser under bruk av produktet, må du slå av produktet, trekke ut strømledningen og deretter løfte hodet før du kan komme i gang.

Driftstips

OPPMERKSOMHETER:

- Hostekrok: brukes kun til knaig av deig.
- Vifte: Brukes til å lage kaker, kjeks, bakverk, ising, fyll, puff og potetmos.
- Eggvisp: For egg, fløte, røre, fettfrie svamper, marengs, oste-kaker, mousser, souffles.
- Stopp produktet med jevne mellomrom og skrap blandingen av deigkroken.
- Ingrediensene blandes best hvis du setter væsken i først.
- Ikke bruk Egg Whisk for tunge blandinger (f.eks. kremfløte-fett og sukkerbiter), da dette kan føre til skade på eggvispen.

Tabellen nedenfor er bare en referanse om den maksimale mengden for å lage de forskjellige matvarene. Det er mange faktorer som påvirker for eksempel type mel, temperatur på vann, etc.

Produkt	Vedlegg	Maks. antall	
Egg hvit	Visp	700 g	
Masset potet	Flatt beater	1500 g	
Meringue (antall vann)	Visp	1 liter	
Vaffel eller pannekake røre	Flatt beater	2 liter	
Pyntet krem	Visp	3 liter	
Pizzadeig (medium, 50 % vann)	Hostekrok, hastighet (1)	1500 g	
Pizzadeig (tyk, 60 % vann)	Hostekrok, hastighet (1)	2000 g	
Svampekake	Visp, hastighet (1)	1000 g	
Pie Dough	Flatt slag, hastighet (1)	1500 g	
Brød eller valsedeig (lett/medium, 60 % vann)	Hostekrok, hastighet (1)	Vann 500 g	Blomster 800 g

Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprenser til rengjøring og ikke skyv apparatet under vann, da delene vil bli våte og elektrisk støt kan oppstå.
- Hvis produktet ikke holdes i god stand, kan dette påvirke produktets levetid negativt og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres riktig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpeoppløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter

NO



bruk.

- Unngå å vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Fjern alltid alle ansatser før rengjøring, ellers vil de sette seg fast på skaffet og være vanskelige å fjerne senere.
- Rengjør innviden av beholderen med et ikke-slipende rengjøringsmiddel og skylld med rent vann.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, slipende svamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk ståldull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Bare blandeblolte, deigkrok, vispe og visp tåler oppvaskmaskin.
- Rengjøring av apparatet må utføres minst én gang om dagen eller oftere, om nødvendig.

Anbefalt rengjøringsprosedyre:

Deler	Hvordan rengjøre	Frekvens
Skåll	Bruk en svamp eller fuktig klut med mild såpe og vann, skylld, desinfiser og tork grundig.	Rengjør etter hver bruk
Tilbehør (deigkrok, vispe og visp)	Håndvask med mild såpe og vann, skylld, desinfiser og tork grundig.	Rengjør etter hver bruk
Skållbeskyttelse	Håndvask med en svamp eller fuktig klut med mild såpe og vann, skylld, desinfiser og tork grundig.	Rengjør etter hver bruk
Ytre overflate	Tørk av med en ren, fuktig klut med såpe og vann, skylld, desinfiser og tork. Ikke bruk vannstråle.	To ganger i uken
Planetært skaff	Tørk av med en ren, fuktig klut med såpe og vann, skylld, desinfiser og tork.	Rengjør etter hver bruk

Vedlikehold

- Kontroller bruken av produktet regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at produktet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.

Transport og oppbevaring

- Før oppbevaring må du alltid sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen og fullstendig avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.
- Ikke flytt produktet mens det er i bruk. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger deg, og hold det nederst.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, sjekk tabellen nedenfor for løsningen. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, ta kontakt med leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problemer	Mulig årsak	Mulig løsning
Apparatet stopper under drift	Arbeidsledighet sitter fast	Koble fra apparatet og sjekk om det er fremmedlegemer og ta det ut. Start deretter produktet på nytt etter at motoren er avkjølt.
	Motor- eller PC-BA-problem	Kontakt leverandøren.
Apparatet kan ikke starte driften	Arbeidsledighet sitter fast	Koble fra apparatet og kontroller om arbeidstilbehøret sitter fast i tung deig
	Apparatet er ikke riktig koblet til hovedstrømmen	Kontroller strømtilkoblingen på nytt
	Motor- eller PC-BA-problem	Kontakt leverandøren.
Stor støy under drift	Arbeidstillegget er ikke godt montert	Koble fra apparatet og kontroller på nytt om arbeidsakessorier er godt montert
	Produktet er ikke plassert på en flat arbeidsflate	Plasser produktet på en flat, jevn arbeidsflate
	Interne deler ødelagt	Kontakt leverandøren.

Identifikasjon av feilkode

Feilkode	Mulig årsak	Mulig løsning
E01	Motorhallen brøt	Kontakt leverandøren.
E03	Problem med motorvifte	
E04	Motor lavere enn 300 o/min	
E07	Blandeblolte mangler eller hallen er ødelagt eller bollen ikke låst i riktig posisjon	

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluder kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.



Kassering og miljø



Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til

gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på kasserings-tidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave HENDI. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.

Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
-  **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!** Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- **NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!** Redno preverjajte električne priključke in kabel glede morebitnih poškodb. Ko je naprava poškodovana, jo odklopite iz napajanja. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljte, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo VEDNO izklopite.
- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Vtičja/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščen tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.
- Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Preprečite se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne

vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.

- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljeno osebo v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušnje in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje za uporabnika in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo originalne dele in dodatke.
- Naprave ne uporabljajte prek zunanega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogeljem itd.).
- Naprave ne pokrivajte med delovanjem.
- Ne postavljajte predmetov na vrh naprave.
- Naprave ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodoravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.
- **OPOZORILO!** Pri nalaganju moke v mešalno posodo obstaja nevarnost emisij prahu. Naslednje metode bodo zmanjšale emisije prahu:
 1. Previdno ravnanje z vrečami izdelkov z zmanjšanjem višine nad dnom posode, iz katere se vlijejo.
 2. Uporabite pokrov posode, da zmanjšate odprtine, skozi katere lahko moka uhaja.
 3. Najprej dodajte vodo in nato dodajte moko v mešalno posodo.

Posebna varnostna navodila

- Naprave ne uporabljajte brez tovora, da preprečite pregrevanje.
- **POZOR!** VEDNO izklopite stroj in odklopite napajanje, preden se dotaknete katerega koli motornega dela.
- **OPOZORILO!** Ne poskušajte obiti nobene varnostne zapore.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
- Ne nalagajte preveč sestavin, da preprečite prelivanje živil.
- **OPOZORILO! NE DVIGUJTE NAPRAVE Z ROČAJEM.**
-  **OPOZORILO!** Med delovanjem roke ne polagajte v odprtino. Pred vstopom odklopite glavni napajalnik.
- **OPOZORILO!** Vedno imejte roke, dolge lase in oblačila stran od premikajočih se delov.
- Pri izdelavi večnamenskega ali drugega trdega testa ne uporabljajte moko več kot 1000 g in ne več kot 1500 g moke za testo za krušno moko.



- Če napravo gnetite nad največjo količino perila, je ne uporabljajte več kot 1 minuto, saj lahko to poškoduje dele naprave. Prevelike količine moke lahko povzročijo prelivanje posode, odlaganje naprave z delovne površine, poškodbe nekaterih delov in celo telesne poškodbe.
- Različne serije moke se močno razlikujejo v količinah potrebne tekočine in lepljivosti testa lahko močno vpliva na obremenitev naprave. Priporočamo, da napravo med mešanjem testa opazujete. Če slišite, da naprava deluje z nekaj težavami, jo izklopite, odstranite polovico testa in nadaljujte vsako polovico posebej.
- Pred uporabo namestite zaščito pred brizganjem in žleb na vrh mešalne posode in dodajte moko, vodo ali druge sestavine samo skozi žleb.

Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo, na primer v kuhinjah restavracij, menz, bolnišnic in komercialnih podjetij, kot so pekarnice, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Naprava je zasnovana za mešanje, gnetenje in emulgiranje/pihanje živilskih izdelkov, ki delujejo v živilski industriji in trgovinah. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Uporaba naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena kot zaščita razreda I in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara z zagotavljanjem ubežne žice za električni tok.

Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vtičem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

- Indikator hitrosti
 - Ko je številka na vrtljivem gumbu poravnana z indikatorjem hitrosti, označuje obratovalno hitrost, toda z upravljanjem funkcijske tipke, če je izbrana hitrost višja od omejitve funkcijskega gumba, je dejanska hitrost delovanja najvišja hitrost funkcijskega gumba.
- Ohišje
- Gumb (nadzor hitrosti)
- Stikalo za VKLOP/IZKLOP
- Nadzorna plošča
- Ročaj
- Pokrov za brizganje posode
- Posoda
- Gumb za dvig glave
 - Dviganje: Pritisnite glavo navzdol, nato pritisnite in držite ta gumb. Roko proč od glave.
 - Pritisnite navzdol: Pritisnite in držite gumb, spustite glavo navzdol, dokler zaklep ni popolnoma izvržen navzven.
- Sedež posode
- Sesalne noge
- Pogonski priključek

Rezervni deli ali dodatki

(Slika 2 na strani 3)

- Prešita kljuka
- Bleščice
- Jajčna piščalka
- Beater s silikonskim strgalnikom

Nadzorna plošča

(Slika 3 na strani 4)

- Prikaz časa
- Tipka za nastavitev časa
- Počasno mešanje (hitrost 1-4)
- Normalno mešanje (hitrost 1-6)
- Mehko mešanje (hitrost 1-9)
- Hitro mešanje (hitrost 1-11)
- Gumb za premor/ponovni zagon

Diagram krogotoka

(Slika 4 na strani 4)

- Stikalo za dvig glave
- Polaganje
- Mostni kup
- PTC
- Motor
- 12V pomožno napajanje
- MCU
- Stikalo gumba
- MOS
- Stikalo za zaznavanje posode
- Stikalo za zaznavanje posode
- Prikaz

Exploded diagram s seznamom delov

(Slika 5 na strani 5-7)

Št. dela	Ime dela	Količina
1-1	Ročaj	1
1-2	Pritisnite blok	1
1-3	Pritisnite blok	1
1-5	Podložka	2
1-6	Vijačna rit	2
1-4	Pokrov	1
2	Vijak	17
3	Zadnji pokrov	1
4	Sprednji pokrov	1
5	Ozemljitvena žica	1
6	Košček	7
7	Vijačna rit	9
8	Zadnji dekorativni trak	1
9	Ožičenje	1
10	Ozemljitvena žica	1
11-1	Vijak	3



11-2	Zaslonska plošča	1
11-3	Pokrov zaslona	1
11-4	Nalepka	1
11-5	Pokrov	1
11-6	Obroč za dekoracijo zaslona	1
12	Vijačna rit	8
13	Podložka	8
14	Komponente menjalnika (vključno z motorjem in pasom)	1
15	Tesnilni obroč	1
16	Podložka	6
17	Vijačna rit	4
18	Zgornja lupina	1
19	Gred	1
20	Pokrov posode	1
22	Podložka	2
23	Vijak	2
21	Sklop pokrova	1
21-1	Nosilec stikala	1
21-2	Pomlad	1
21-3	Stikalo za dvig glave	1
21-4	Sprožilec	1
21-5	Pokrov enote	1
21-6	Vijak	2
24	Vodilna tirnica	1
25	Tesnilni obroč	1
26	Vijačna rit	2
27-1	Vodoodporen pokrov	1
27-2	Vijak	2
27-3	Nadzorna plošča	1
27-4	Sprožilec	1
27-5	Nosilec plošče z gumbom	1
28	Pokrov indikatorske lučke	1
29	Vijak	3
30-1	Vijak	3
30-2	Obloga gumba	1
30-3	Gumb	1
31	Ožičenje	1
32	Zatič	1
33	Levi mejni blok	1
34	Desni mejni blok	1

35	Podnožje	1
36	Vijak	4
37	Držalo posode	1
38	Vrtljivi nosilec gredi	1
39	Torzijska vzmet	1
40	Gred	1
41	Nosilec dvorane	2
42	Dvorana PCB	2
43	Vijak	1
44	Vijak	2
45	Kroglični ležaj	2
46	Gred	1
47	Pomlad	1
48	Gumb	1
49	Kroženje	1
50	Osnovni tlačni blok	2
51	Vodoodporen list	1
52	Vijak	1
53	Povezovalna linija	1
54	Vijak	1
55	Napajalna plošča	1
56	Nosilec napajalne plošče	1
57	Napajalni kabel	1
58	Vijak	2
59	Prezračevalna napa	1
60	Ventilator	1
61	Stikalo	1
62	Spodnji pokrov	1
63	Noga	2
64	Noga	3
65-1	Gred	1
65-2	Oreščki	1
65-3	Pokrov	1
65-4	Dough Hook	1
66-1	Gred	1
66-2	Oreščki	1
66-3	Bleščice	1
67-1	Gred	1
67-2	Oreščki	1
67-3	Pokrov	1
67-4	Sklop viskija	1



68	Posoda iz nerjavečega jekla	1
69-1	Gred	1

69-2	Oreščki	1
69-3	Bleščice	1

Kombinacije delovanja

Funkcija	Način delovanja	Orodje	Zmogljivost	Hitrost	Čas delovanja
Testo za vse namene	Počasno mešanje	Prešita kljuka	Ne več kot 1000 g	1-3	1-5 minut
Mehko testo iz krušne moke	Počasno mešanje	Prešita kljuka	Ne več kot 1500 g	1-4	5-15 minut
Zmešajte lepljive testenine, sirup, kadije, krompir, orehe, zelenjavo in sadje	Počasno mešanje	Bleščice	Ne več kot 1500 g	1-4	1-5 min
Zmešajte srednje lepljive testenine, sirupi, kot so piškoti, sladkor in maslo	Običajno mešanje	Bleščice	Ne več kot 1500 g	1-6	1-5 min
Mešajte srednje lepljive testenine, sirupe, kot so piškoti, sladkor in mehčano maslo	Običajno mešanje	Silikonski biser	Ne več kot 1000 g	1-6	1-5 min
Za veliko količino kreme, jajčnega beljaka, mesarja itd.	Mehko mešanje	Jajčna piščalka	Krema: 1500mL Jajčni beljak: 700 g Mehčalno maslo: 500 g	1-9	1-5 min
Za zmerno kremo, jajčni beljak	Hitro mešanje	Jajčna piščalka	Krema: 1500mL Jajčni beljak: 700 g	1-11	1-5 min

Previdnostni ukrepi

- Napravo smejo uporabljati samo visokokvalificirane osebe, ki upoštevajo varnostne ukrepe, opisane v tem priročniku.
- V primeru rotacije osebja je treba usposabljanje opraviti vnaprej.
- Naprava je opremljena z varnostnimi napravami na nevarnih mestih. Vendar pa je priporočljivo, da se ne dotaknete rezila in gibljivih komponent.
- Pred začetkom vzdrževanja ga odklopite iz napajanja.
- Previdno ocenite preostala tveganja, ko odstranite zaščitne pripomočke za čiščenje in vzdrževanje.
- Čiščenje in vzdrževanje zahtevata veliko koncentracijo.
- Je nujno potreben redni nadzor napajalnega kabla. Poškodovan ali poškodovan kabel lahko uporabnike izpostavi velikemu tveganju električnega udara.
- Če naprava kaže nepravilnosti, je ne uporabljajte ali poskusite popraviti: obrnite se na dobavitelja.
- Naprave ne uporabljajte za zamrzljena živila ali druge izdelke, razen za živila.
- Ne nosite ohlapnih oblačil, kot je šal, itd. In dolge lase je treba zvezati in jih držati stran od gibljivih delov.

Proizvajalec in/ali prodajalec nista odgovorna v naslednjih primerih:

- če je napravo upravljalo nepooblaščen osebje;
- če so bili nekateri deli zamenjani z neoriginalnimi nadomestnimi deli;
- če se navodila v tem priročniku ne upoštevajo natančno;
- če rezalnik ni bil očiščen in naoljen s praviimi izdelki.

Nameščen varnostni sistem

Mehanski varnostni sistem

Naprava je opremljena z dvema varnostnima stikaloma. Stroj lahko zažene samo z vsemi varnostnimi stikali v ustreznih položajih:

- Varnostno stikalo za položaj posode: Stroj lahko zaženete, ko je posoda nameščena v pravilnem položaju.
- Varnostno stikalo za dvig: Stroj lahko zaženete šele, ko je glava mešalnika zaklenjena v delovnem položaju.

Čeprav so naprave različice CE opremljene z električno in mehansko zaščito (ko naprava deluje ter za vzdrževanje in čiščenje), še vedno obstajajo RESIDUALNA TVEGANJA, ki jih ni mogoče popolnoma odpraviti; ta tveganja so navedena v tem priročniku v poglavju »**POZOR!** / **NEVARNOST!** / **POZOR!**«. Premikajoči se deli stroja lahko povzročijo poškodbe.

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovojo.
- Preverite, ali je naprava v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte ==> Čiščenje in vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Shranite embalažo, če nameravate napravo shraniti v prihodnosti.
- Shranite uporabniški priročnik za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov v proizvodnji lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na



kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prezračevana.

Namestitev ali sestavljanje in razstavljanje

(Slika 6 na strani 8)

OPOMBA: Višina kljuke je bila dobro nastavljena in ne zahteva nadaljnjega prilagajanja človeka.

1. Pritisnite gumb za dvig glave in dvignite glavo.
2. Poravnajte gred zelenega dodatka z utorom in ga vstavite v pogonski priključek.
3. Močno potisnite gred pripomočka na glavo in jo obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, nato pa je dobro zastal v napravo.
4. Mešalno posodo položite na sedež posode in jo zaklenite. Na posodi je ikona, ki mora biti poravnana z ikono za odklepanje na dnu.
(Odklenite položaj posode, glejte stran 8 slika 4A)
(zaporni položaj posode glejte sliko 4B na strani 8)
OPOMBA! Slika 4B je edini pravi položaj za zaklepanje posode
5. Pritisnite gumb za dvig glave in povlecite glavo navzdol.
6. Vse je dobro urejeno. Priključite na napajanje in stroj je pripravljen za uporabo.
7. Po uporabi izklopite napajanje in napravo odklopite od dobavitelja električne energije. Dvignite žleb.
8. Držite ročaje posode in jih obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da jih odstranite s sedeža posode.
9. Držite pokrov dodatka, ga potisnite na glavo in ga obrnite v smeri urinega kazalca, nato pa ga spustite iz utora.
10. Odstranite dodatno opremo in jo očistite.

Navodila za uporabo

OPOMBA: Če je priključek težko odstraniti ali opraskati posodo, stroj nekaj sekund upravljajte s hitrostjo 1, dokler se dodatna oprema ne premakne na sprednjo stran.

POZOR! Prepričajte se, da sta glava in priključek pred uporabo dobro zaklenjena. Gumb za dvig glave je popolnoma izbočen.

- Pritisnite glavo navzdol, nato z eno roko pritisnite gumb za dvig glave in z drugo roko dvignite glavo.
- Sestavite zeleno dodatno opremo, posodo in pokrov za brizganje posode (glejte == > Namestitev ali sestavljanje in razstavljanje [2. in 3. korak]).
- Pritisnite gumb za dvig glave, povlecite dvignjeno glavo navzdol, nato pa pritisnite glavo navzdol, ko je gumb popolnoma izvržen navzven, nato pa je glava dobro zaklenjena.
- Najprej pritisnite ustrezno funkcijsko tipko, ki jo potrebujete.
- Obrnite gumb na ustrezno hitrost. Ko je številka na vrtljivem gumbu poravnana z indikatorjem hitrosti, označuje obratovno hitrost. Če je izbrana hitrost višja od meje funkcijskega gumba, je dejanska obratovna hitrost najvišja hitrost funkcijskega gumba. Če vrtljivi gumb zavrtite neposredno, ne da bi izbrali funkcijo, naprava privzeto nastavi funkcijo »Počasi mešanje«.
- Med delovanjem naprave lahko uporabite funkcijo programske ure za beleženje delovnega časa in za nastavitve časa odštevanja.
- Po izbiri funkcije in hitrosti začne programska ura beležiti čas, naprava pa samodejno preneha delovati po 60 minutah. Za ponovni zagon naprave zavrtite gumb za hitrost 0 in ponovite postopek.
- Za nastavitve časa odštevanja (največ 60 minut): po izbiri

funkcije pritisnite gumb za nastavitve časa - čas se poveča/zmanjšanje za 30 sekund (pritisnite brez sprostitve, čas se hitreje spremeni); nato izberite hitrost z vrtljivim gumba. Naprava samodejno preneha delovati, ko se prikaže programska ura 00:00.

- Za prekinitev postopka delovanja pritisnite tipko premor/ponovni zagon. Za nadaljevanje delovanja ponovno pritisnite gumb za 2 sekundi.

OPOMBA: Med delovanjem naprave, če morate preveriti stanje testa ali drugih sestavin, preden lahko pridete na delo, izklopite napravo, izvlecite napajalni kabel in nato dvignite glavo.

Nasveti za uporabo

OPOZORILA:

- Dough Hook: uporabite samo za gnetenje testa.
- Beater: Uporablja se za izdelavo tort, piškotov, pecivo, zaledenitev, zalivke, puffs in pire krompir.
- Jajčni viski: Za jajca, smetano, batte, brezmaščobne gobice, meringue, sira, mousses, souffles.
- V presledkih ustavite napravo in zmes strgajte s kavlja za testo.
- Sestavine se najbolje mešajo, če najprej vstavite tekočino.
- Jajčnega viskija ne uporabljajte za težke mešanice (npr. kreme kocke maslobo in sladkorja), saj lahko to povzroči poškodbe jajčne piščalke.

Spodaj je le referenca o največji količini za izdelavo različnih živil. Obstaja veliko dejavnikov, ki vplivajo na vrsto moke, temperaturo vode itd.

Izdelek	Priključek	Največja količina	
Jajčni beljak	Viski	700 g	
Pire krompir	Ploski biser	1500 g	
Meringue (čit vode)	Viski	1 liter	
Palačinka ali palačinka	Ploski biser	2 litra	
Zgibana krema	Viski	3 litre	
Pizza testo (srednje, 50 % vode)	Prešita kljuka, hitrost [1]	1500 g	
Testo za pico (debeli, 60 % vode)	Prešita kljuka, hitrost [1]	2000 g	
Sponge torta	Viski, hitrost [1]	1000 g	
Pie Dough	Ploski biser, hitrost [1]	1500 g	
Kruh ali rola (svetlo/srednje, 60 % vode)	Prešita kljuka, hitrost [1]	Voda 500 g	Flour 800 g

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZOR!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno izključite iz napajanja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmocijo in lahko pride do električnega udara.
- Če naprava ni v dobrem stanju čistosti, lahko to negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarno stanje.
- Ostanke hrane je treba redno čistiti in odstranjevati iz naprave. Če naprava ni pravilno očiščena, bo skrajšala njeno življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.



Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Pred čiščenjem vedno odstranite vse priključke, sicer se bodo zagodili na gredi in jih bo kasneje težko odstraniti.
- Notranjost posode očistite z neabrazivnim detergentom in jo sperite s čisto vodo.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali konicastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil.
- Mešajte samo posodo, kljuko za testo, čašo in metlico, ki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Čiščenje naprave je treba izvesti vsaj enkrat na dan ali po potrebi pogosteje.

Priporočeni postopek čiščenja:

Deli	Kako očistiti	Frekvenca
Posoda	Z gobo ali vlažno krpo z blagim milom in vodo temeljito sperite, razkužite in osušite.	Čiščenje po vsaki uporabi
Priključki (čeljustna kljuka, biča in biča)	Ročno pranje z blagim milom in vodo, temeljito sperite, razkužite in osušite.	Čiščenje po vsaki uporabi
Zaščita posode	Ročno operite z gobico ali vlažno krpo z blagim milom in vodo, temeljito sperite, razkužite in osušite.	Čiščenje po vsaki uporabi
Zunanja površina	Obrišite s čisto vlažno krpo z milom in vodo, sperite, razkužite in posušite. Ne uporabljajte vodnega curka.	Dvakrat na teden
Planetarna gred	Obrišite s čisto vlažno krpo z milom in vodo, sperite, razkužite in posušite.	Čiščenje po vsaki uporabi

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.
- Če opazite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, jo prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna dela, instalacije in popravila morajo izvajati specializirani in pooblašeni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Napravo shranjujte na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Nikoli ne postavljajte težkih predmetov na napravo, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težave	Možni vzrok	Možna rešitev
Naprava se med delovanjem ustavi	Delovne afirmacije so obtičale	Izključite napravo in preverite, ali je tuja snov in jo vzemite ven. Nato ponovno zaženite napravo, ko se motor ohladi.
	Motor ali PCBA težava	Obrnite se na dobavitelja.
Naprava ne more začeti delovanja	Delovne afirmacije so obtičale	Izključite napravo in preverite, ali je delovna posoda obtičala zaradi težkega testa
	Naprava ni pravilno priključena na glavno napajanje	Ponovno preverite napajalni priključek
	Motor ali PCBA težava	Obrnite se na dobavitelja.
Velik hrup med delovanjem	Delovni pristop ni dobro sestavljen	Izključite napravo in ponovno preverite, ali je delovna naprava dobro sestavljena
	Naprava ni nameščena na na ravno delovno površino	Napravo postavite na ravno delovno površino
	Notranji deli zlomljeni	Obrnite se na dobavitelja.

Identifikacija kode napake

Koda napake	Možni vzrok	Možna rešitev
E01	Motorna dvorana se je zlomila	Obrnite se na dobavitelja.
E03	Težava z ventilatorjem motorja	
E04	Motor, nižji od 300 vrt./min	
E07	Manjka mešalna posoda ali zlom dvorane ali posoda ni zaklenjena v pravilnem položaju	

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).

Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje



Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvržete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in



reciklering av ert avfall. Om du inte vill ha en miljöanpassad produkt, kan du välja en produkt som inte är miljöanpassad. Om du vill ha en miljöanpassad produkt, kan du välja en produkt som är miljöanpassad.

Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.

SVENSKA

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från HENDI. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Säkerhetsinstruktioner

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
-  **FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- **ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- **WARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmeytan eller orsaka snubbelrisk.
- **WARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- **WARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Denna produkt ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk,

sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.

- Apparaten får under inga omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast originaldelar och tillbehör.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämna ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- **WARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.
- **WARNING!** Det finns risk för dammutsläpp när mjölet laddas i mixerskålen. Följande metoder minimerar dammutsläppen:
 1. Noggrann hantering av påsförpackade produkter genom att minimera höjden ovanför skålbasen från vilken de hälls.
 2. Använd skållocket för att minimera öppningar genom vilka mjöl kan komma ut.
 3. Tillsätt först vattnet och tillsätt sedan mjölet i mixerskålen.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- Använd inte produkten utan belastning för att förhindra överhettning.
- **FÖRSIKTIGHET!** Stäng ALLTID av maskinen och koppla bort strömförsörjningen innan du vidrör några motordelar.
- **WARNING!** Försök inte kringgå någon säkerhetsspär.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Ladda inte för mycket ingredienser för att förhindra att livsmedelsprodukterna svämmar över.
- **WARNING! LYFT INTE APPARATEN I HANDTAGET.**
-  **WARNING!** Placera inte händerna i öppningen under drift. Koppla bort huvudströmförsörjningen innan du når in.
- **WARNING!** Håll ALLTID händer, långt hår och kläder borta från rörliga delar.
- Använd inte mjöl mer än 1 000 g och inte mer än 1 500 g mjöl till brödmjöldeg när du gör allrounddeg eller annan hård deg.
- Om du vill knåda över maximal belastningska du inte använda produkten i mer än 1 minut eftersom det kan skada produktens delar. Överdrivna mängder mjöl kan leda till att skålen svämmar över, att produkten dumpas från arbetsytan, att vissa delar skadas och till och med personsador.
- Olika satser av mjöl varierar avsevärt i mängden vätska som krävs och degens klubbighet kan ha en markant effekt på belastningen på produkten. Du rekommenderas att hålla produkten under observation medan degen blandas. Om du hör

SE



att produkten fungerar med viss svårighet, stäng av den, ta bort hälften av degen och fortsätt varje halv separat.

- Före användning ska maskinens stänkskydd och ränna placeras ovanpå mixerskålen och mjöl, vatten eller andra ingredienser tillsätts endast genom rännan.

Avsedd användning

- Denna apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar, till exempel i kök av restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, butcheries etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.
- Produkten är avsedd för blandning, knådning och emulgering/whipping av livsmedelsprodukter som används i livsmedelsindustrin och butikerna. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personsador.
- Användning av produkten för något annat ändamål ska anses vara ett missbruk av produkten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Installation av jordning

Denna produkt är klassificerad som skyddsklass I och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en utrymningskabel för den elektriska strömmen.

Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordkontakt eller elektriska anslutningar med jordkabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Indikator för hastighet
 - a. När numret på vredet är inriktat mot hastighetsindikatorn indikerar det körhastigheten, men med kontroll av funktionsknappen, om den valda hastigheten är högre än funktionsknappens gräns, är den faktiska drifhastigheten den högsta hastigheten för funktionsknappen.
2. Bostäder
3. Vred (hastighetsreglage)
4. PÅ/AV-brytare
5. Kontrollpanel
6. Handtag
7. Skålens stänkskydd
8. Skål
9. Knapp för huvudlyft
 - a. Lyfta upp: Tryck ned huvudet och håll sedan in den här knappen. Handen från huvudet.
 - b. Trycker ned: Tryck och håll in knappen, sätt ner huvudet tills låset är helt utmatat.
10. Skålsäte
11. Sugfötter
12. Drivenhetskontakt

Reservdelar eller tillbehör

(Fig. 2 på sidan 3)

13. Degkrok
14. Vispa
15. Äggvisp
16. Vispa med silikonkrapa

Kontrollpanel

(Fig. 3 på sidan 4)

17. Tidsvisning
18. Knapp för tidsinställning
19. Långsam blandning (hastighet 1-4)
20. Normal blandning (hastighet 1-6)
21. Mjuk blandning (hastighet 1-9)
22. Snabb blandning (hastighet 1-11)
23. Knappen Pausa/starta om

Kretsschema

(Fig. 4 på sidan 4)

- A. Huvudströmbrytare
- B. Relä
- C. Bryggghög
- D. PTC
- E. Motor
- F. 12V extra strömförsörjning
- G. MCU
- H. Brytare för vred
- I. MOS
- J. Brytare för detektering av skål
- K. Brytare för detektering av skål
- L. Display

Sprängskiss med delista

(Fig. 5 på sidan 5-7)

Artikelnr.	Delens namn	Kvantitet
1-1	Handtag	1
1-2	Tryck på block	1
1-3	Tryck på block	1
1-5	Bricka	2
1-6	Skrubar	2
1-4	Skydd	1
2	Skruv	17
3	Bakre kåpa	1
4	Främre skydd	1
5	Jordledning	1
6	Packning	7
7	Skrubar	9
8	Dekorlist bak	1
9	Ledning	1
10	Jordledning	1
11-1	Skruv	3
11-2	Displaypanel	1
11-3	Visningsskärmens hölje	1
11-4	Klistermärke	1
11-5	Skydd	1
11-6	Inredningsring för displayskärm	1



12	Skrubar	8
13	Bricka	8
14	Växellåskomponenter (inklusive motor och rem)	1
15	Tättningsring	1
16	Bricka	6
17	Skrubar	4
18	Övre skal	1
19	Axel	1
20	Lock till skål	1
22	Bricka	2
23	Skruv	2
21	Montering av hölje	1
21-1	Växla fäste	1
21-2	Vår	1
21-3	Brytare för huvud upp	1
21-4	Utlösare	1
21-5	Enhetligt skydd	1
21-6	Skruv	2
24	Styrskena	1
25	Tättningsring	1
26	Skrubar	2
27-1	Vattentätt skydd	1
27-2	Skruv	2
27-3	Styrkort	1
27-4	Utlösare	1
27-5	Fäste för rattpanel	1
28	Lock till indikatorlampa	1
29	Skruv	3
30-1	Skruv	3
30-2	Vredets foder	1
30-3	Vred	1
31	Ledning	1
32	Stift	1
33	Vänster gränblock	1
34	Höger gränblock	1
35	Bas	1
36	Skruv	4
37	Hållare för skål	1
38	Roterande axelfäste	1
39	Vridfjäder	1

40	Axel	1
41	Hallfäste	2
42	Kretskort för hall	2
43	Skruv	1
44	Skruv	2
45	Kullager	2
46	Axel	1
47	Vår	1
48	Knapp	1
49	Ringband	1
50	Block för bastryck	2
51	Vattentätt ark	1
52	Skruv	1
53	Ansluter linje	1
54	Skruv	1
55	Strömpanel	1
56	Fäste till elektronikkort	1
57	Nätsladd	1
58	Skruv	2
59	Ventilationshuva	1
60	Fläkt	1
61	Brytare	1
62	Nedre skydd	1
63	Fot	2
64	Fot	3
65-1	Axel	1
65-2	Nött	1
65-3	Skydd	1
65-4	Degkrok	1
66-1	Axel	1
66-2	Nött	1
66-3	Vispa	1
67-1	Axel	1
67-2	Nött	1
67-3	Skydd	1
67-4	Vispenhet	1
68	Skål i rostfritt stål	1
69-1	Axel	1
69-2	Nött	1
69-3	Vispa	1



Rörelsekompositioner

Funktion	Driftläge	Verktyg	Kapacitet	Hastighet	Driftstid
Deg för alla ändamål	Långsam blandning	Degkrok	Inte mer än 1000 g fyra	1-3	1-5 minuter
Mjuk deg med brödmjöl	Långsam blandning	Degkrok	Inte mer än 1 500 g fyra	1-4	5-15 minuter
Blanda klabbig pasta, sirap, godis, potatis, nötter, grönsaker och frukt	Långsam blandning	Vispa	Inte mer än 1500 g	1-4	1-5 minuter
Blanda mellanklabbig pasta, sirap som kaka, socker och smör	Normal blandning	Vispa	Inte mer än 1500 g	1-6	1-5 minuter
Blanda mellanklabbig pasta, sirap som kaka, socker och mjukgjort smör	Normal blandning	Silikonslag	Inte mer än 1000 g	1-6	1-5 minuter
För stora mängder gräddde, äggvita, smör osv.	Mjuk blandning	Äggvisp	Kräm: 1500mL Äggvita: 700 g Mjukgörande smör: 500 g	1-9	1-5 minuter
För måttlig gräddde, äggvita	Snabb blandning	Äggvisp	Kräm: 1500mL Äggvita: 700 g	1-11	1-5 minuter

Försiktighetsåtgärder

- Produkten får endast hanteras av högkvalificerade personer som följer de säkerhetsåtgärder som beskrivs i denna handbok.
- Vid personalrotation ska utbildning tillhandahållas i förväg.
- Produkten är utrustad med säkerhetsanordningar vid farliga punkter. Det rekommenderas dock att inte vidröra bladet och rörliga komponenter.
- Innan underhåll påbörjas ska den kopplas bort från strömförsörjningen.
- Bedöm noggrant kvarvarande risker när skyddsanordningar tas bort för rengöring och underhåll.
- Rengöring och underhåll kräver stor koncentration.
- Det är absolut nödvändigt att regelbundet kontrollera nätsladden. En sliten eller skadad sladd kan utsätta användarna för stor risk för elektriska stötar.
- Om enheten uppvisar avvikelser ska du inte använda den eller försöka reparera den: kontakta leverantören.
- Använd inte apparaten för frysta livsmedel eller andra produkter än livsmedel.
- Bär inte löst sittande kläder som halsduk, etc. och långt hår ska knytas och hållas borta från de rörliga delarna.

Tillverkaren och/eller säljaren är inte ansvariga i följande fall:

- om produkten har hanterats av obehörig personal,
- om vissa delar har bytts ut mot icke-originalreservdelar,
- om instruktionerna i denna handbok inte följs exakt;
- om kniven inte har rengjorts och oljats med rätt produkter.

SE

Säkerhetssystem installerat

Mekaniskt säkerhetssystem

Produkten är utrustad med 2 säkerhetsbrytare. Maskinen startas endast med alla säkerhetsbrytare i rätt läge:

- Säkerhetsbrytare för skållposition: Maskinen kan startas när skållen har placerats i rätt läge.
- Lyft upp säkerhetsbrytaren: Maskinen kan endast startas när mixerhuvudet är låst i driftsläge.

Även om CE-versionsapparater är försedda med elektriska och mekaniska skydd (när apparaten är i drift och för underhåll och rengöring) finns det fortfarande RESIDUELLA RISKER som inte kan elimineras helt. Dessa risker specificeras i denna handbok under **WARNING! / FARA! / FÖRSIKTIGHET!**. Maskinens rörliga delar kan orsaka skador.

Förberedelse före användning

- Ta bort alla skyddsförpackningar och omslag.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör: Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se ==> Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.
- Behåll förpackningen om du tänker förvara din produkt i framtiden.
- Behåll användarhandboken för framtida referens.

OB! På grund av rester från tillverkningen kan produkten avge en lätt lukt under de första användningarna. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är väl ventilerad.

Installation eller montering och demontering

(Fig. 6 på sidan 8)

OB! Krokens höjd har justerats väl och kräver ingen ytterligare mänsklig justering.

1. Tryck ned huvudlyftknappen och lyft upp huvudet.
2. Rikta in axeln på önskat tillbehör med spåret och sätt in det i drivkontakten.
3. Tryck tillbehörets axel upp och ned hårt och vrid det moturs och stoppa sedan in det ordentligt i produkten.
4. Placera blandningsskålen på skålsätet och lås den. Det finns en ikon på skålen som ska vara i linje med upplåsningsikonen på basen.



(Lås upp skålens läge, se sidan 8, bild 4A)
(låsläge för skålen se sidan 8 bild 4B)

OBES! Bild 4B är den enda korrekta positionen för att låsa skålen

- Tryck ned huvudlyftknappen och dra ned huvudet.
- Allt är väl inställt. Anslut till strömförsörjningen så är maskinen klar att användas.
- Stäng av strömmen efter användning och koppla bort produkten från elleverantören. Lyft upp rännan.
- Håll i skålens handtag och vrid moturs för att ta bort den från skålsätet.
- Håll i tillbehörets lock, tryck det upp och ned och vrid det medurs och släpp sedan från spåret.
- Ta bort tillbehöret och rengör det.

Bruksanvisning

OBSERVERA: Om det är svårt att ta ut tillsatsen eller repa skålen, använd maskinen med hastighet 1 i några sekunder tills tillbehöret flyttas till framsidan.

OBSERVERA: Se till att huvudet och tillsatsen är ordentligt låsta före användning. Huvudlyftknappen är helt utskjuten.

- Tryck ner huvudet, tryck sedan på huvudlyftknappen med ena handen och lyft huvudet med den andra handen.
 - Montera önskat tillbehör, skål och skåls stänkskydd (se == > Installation eller Montering och demontering [steg 2 och 3]).
 - Tryck på knappen för huvudlyft, dra det lyfta huvudet nedåt och tryck sedan ned huvudet när knappen är helt utskjuten utåt. Sedan är huvudet väl låst.
 - Tryck först på motsvarande funktionsknapp som behövs.
 - Vrid vredet till motsvarande hastighet. När numret på vredet är inriktat mot hastighetsindikatorn indikerar det körhastigheten. Om den valda hastigheten är högre än funktionsknappens gräns är den faktiska drifhastigheten den högsta hastigheten för funktionsknappen. Om du vrider på vredet direkt utan att välja -funktionen ställs produkten in på funktionen "Slow Mix".
 - När produkten används kan du använda timerfunktionen för att registrera arbetstiden och för att ställa in nedräkningstiden.
 - När du har valt funktion och hastighet börjar timern registrera tiden och produkten stannar automatiskt efter 60 minuter. Starta produkten igen genom att vrida vredet till hastighet 0 och upprepa processen.
 - För inställning av nedräkningstid (maximalt 60 min): efter att ha valt funktionen, tryck på tidsinställningsknappen - tidsökning/-minskning med 30 sekunder (genom att trycka utan att släppa ändras tiden snabbare); välj sedan hastighet genom att vrida på vredet. Produkten stannar automatiskt när timern visar 00:00.
 - Tryck på knappen Pausa/starta om för att pausa processen. Tryck på knappen igen i 2 sekunder för att återuppta driften.
- OBSERVERA:** Om du behöver kontrollera degens eller andra ingrediensers situation innan du kan komma in för användning ska du stänga av produkten, dra ut nätsladden och sedan lyfta huvudet.

Tips för användning

UPPGIFTER:

- Degkrok: används endast för knådning av deg.
- Vispa: Används för att göra kakor, kex, bakverk, glasyr, fyllningar, puffar och potatismos.

- Äggvisp: För ägg, gräddor, smetar, fettfria svampar, marängar, cheesecakes, mousses, soufflar.
- Stanna produkten med några mellanrum och skrapa av blandningen från degkroken.
- Ingredienserna blandas bäst om du lägger vätskan i först.
- Använd inte äggvisp för tunga blandningar (t.ex. gräddning av fett och sockerbitar), eftersom detta kan leda till skador på äggvispen.

Nedanstående tabell är bara en referens om den maximala mängden för att göra de olika livsmedel. Det finns många faktorer som påverkar såsom typen av mjöl, vattentemperatur etc.

Produkt	Bilaga	Max. antal	
Äggvita	Vispa	700 g	
Mosad potatis	Platt slag	1 500 g	
Maräng (kvantitet vatten)	Vispa	1 liter	
Våffel- eller pannkaks-smet	Platt slag	2 liter	
Vispad gräddor	Vispa	3 liter	
Pizzadeg (medel, 50 % vatten)	Degkrok, hastighet (1)	1 500 g	
Pizzadeg (tjock, 60 % vatten)	Degkrok, hastighet (1)	2 000 g	
Svampkaka	Visp, hastighet (1)	1 000 g	
Pajdeg	Platt visp, hastighet (1)	1 500 g	
Bröd- eller rulldeg (lätt/medium, 60 % vatten)	Degkrok, hastighet (1)	Vatten 500 g	Mjöl 800 g

Rengöring och underhåll

- OBSERVERA!** Koppla alltid bort produkten från strömförsörjningen och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångtvätt för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna blir våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd negativt och leda till en farlig situation.
- Livsmedelsrester ska rengöras regelbundet och tas bort från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar den livslängden och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

- Rengör den kylida utvändiga ytan med en trasa eller svamp som fuktats något med en mild tvålösning.
- Av hygieniskäl bör produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Ta alltid bort alla tillbehör före rengöring, annars fastnar de på axeln och blir svåra att ta bort senare.
- Rengör behållarens insida med ett icke-slipande rengöringsmedel och skölj med rent vatten.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

SE



- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metallredskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Endast skål, degkrok, visp och visp kan diskas i diskmaskin.
- Rengöring av produkten måste utföras minst en gång om dagen eller oftare, om det behövs.

Rekommenderad rengöringsprocedur:

Delar	Hur man rengör	Frekvens
Skål	Skölj, desinficera och torka noggrant med en svamp eller fuktig trasa med mild tvål och vatten.	Rengör efter varje användning
Tillsatser (degkrok, visp och visp)	Handtvätta med mild tvål och vatten, skölj, desinficera och torka noggrant.	Rengör efter varje användning
Skålskydd	Handtvätta med en svamp eller fuktig trasa med mild tvål och vatten, skölj, desinficera och torka noggrant.	Rengör efter varje användning
Yttre yta	Torka av med en ren, fuktig trasa med tvål och vatten, skölj, desinficera och torka. Använd inte vattenstråle.	Två gånger i veckan
Planetaxel	Torka av med en ren, fuktig trasa med tvål och vatten, skölj, desinficera och torka.	Rengör efter varje användning

Underhåll

- Kontrollera att produkten fungerar regelbundet för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar korrekt eller att det finns ett problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhåll, installation och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker, eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och svalnat helt före förvaring.
- Förvara produkten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på produkten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten när den är i drift. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när den flyttas och håll den långt ner.

Felsökning

Om produkten inte fungerar korrekt, kontrollera nedanstående tabell för lösningen. Kontakta leverantören/tjänsteleverantören om du fortfarande inte kan lösa problemet.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Apparaten stannar under drift	Arbetsstillbehör har fastnat	Koppla ur apparaten och kontrollera om det finns främmande material och ta ut det. Starta sedan om produkten när motorn har svalnat.
	Motor- eller PCBA-problem	Kontakta leverantören.
Produkten kan inte starta drift	Arbetsstillbehör har fastnat	Koppla ur apparaten och kontrollera om arbetsstillbehör har fastnat i tung deg
	Apparaten är inte korrekt ansluten till huvudströmmen	Kontrollera strömanslutningen igen
	Motor- eller PCBA-problem	Kontakta leverantören.
Stort ljud under drift	Arbetsstillbehör är inte väl monterat	Koppla ur apparaten och kontrollera igen om arbetsstillbehör är väl monterade
	Produkten placeras inte på en plan arbetsyta	Placera produkten på en plan arbetsyta
	Interna delar trasiga	Kontakta leverantören.

Identifiering av felkod

Felkod	Möjlig orsak	Möjlig lösning
E01	Motorhallen gick sönder	Kontakta leverantören.
E03	Problem med motorfläkt	
E04	Motorn är lägre än 300 varv/min	
E07	Blandningsskålen saknas eller hallen går sönder eller skålen är inte låst i rätt läge	

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö



När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra

тill att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön. För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред HENDI. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
-  **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Не потапяйте електрическите части на уреда във вода или други течности. Никога не дръжте уреда под течаща вода.
- **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОВРЕДЕН УРЕД!** Проверявайте редовно електрическите връзки и кабела за повреда. Когато е повреден, изключете уреда от електрозахранването. Всички ремонти трябва да се извършват само от доставчик или квалифицирано лице, за да се избегне опасност или нараняване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или опасност от препъване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИАГИ изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.

- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се използва от деца.
- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Съществува риск от отделяне на прах, когато брашното се зареди в купата за смесване. Следните методи ще сведат до минимум емисиите на прах:
 1. Внимателна работа с продукти с пликосе, като се сведе до минимум височината над основата на купата, от която се излива.
 2. Използвайте капака на купата, за да сведете до минимум отворите, през които може да излезе брашно.
 3. Първо добавете водата и след това добавете брашното в купата за смесване.

Специални инструкции за безопасност

- Не работете с уреда без товар, за да предотвратите прегряване.
- **ВНИМАНИЕ!** ВИАГИ изключвайте машината и изключвайте електрозахранването, преди да докосвате движещите се части.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не се опитвайте да прескочите която и да е защитна блокировка.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Не зареждайте твърде много съставки, за да предотвратите преливане на хранителните продукти.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ ПОВДИГАЙТЕ УРЕДА ЗА ДРЪЖКАТА.**
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не поставяйте ръцете си в отвора по време на работа. Изключете основното захранване, преди да влезете.

BG



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИНАГИ дръжте ръцете, дългата коса и дрехите далеч от движещите се части.
- Когато приготвяте универсално тесто или друго твърдо тесто, не използвайте брашно повече от 1000 г и не повече от 1500 г брашно за тесто от брашно.
- Ако месите над максималното натоварване, не използвайте уреда за повече от 1 минута, тъй като това може да повреди частите на уреда. Прекомерното количество брашно може да доведе до преливане на купата, изхвърляне на уреда от работната повърхност, повреда на някои части и дори нараняване на хора.
- Различните партии брашно варират значително в необходимите количества течност и лепкавостта на тестото може да има забележим ефект върху натоварването, наложено на уреда. Съветваме Ви да държите уреда под наблюдение, докато тестото се смесва. Ако чуете, че уредът работи с известно затруднение, изключете го, извадете половината тесто и продължете всяка половина поотделно.
- Преди употреба поставете предпазителя за пръски и улея на машината върху купата за смесване и добавете брашно, вода или други съставки само през улея.

Предназначение

- Този уред е предназначен за търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столове, болници и търговски предприятия като пекарни, месари и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.
- Уредът е предназначен за смесване, месене и емулгиране/биене на хранителни продукти, използвани в хранително-вкусовата промишленост и магазините. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или до нараняване.
- Работата с уреда за всякакви други цели се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилна употреба на устройството.

Заземяваща инсталация

Този уред е класифициран като защитен клас I и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрически ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Индикатор за скорост
 - а. Когато номерът на въртящото се копче е подравнен с индикатора за скорост, той показва скоростта на движение, но с управлението на бутона за функция, ако избраната скорост е по-висока от границата на бутона за функция, действителната скорост на работа е най-високата скорост на бутона за функция.
2. Жилище
3. Копче (управление на скоростта)
4. Превключвател ВКЛ./ИЗКЛ.
5. Контролен панел
6. Дръжка
7. Капак за пръски на купата
8. Купа

9. Бутон за повдигане на главата
 - а. Повдигане: Натиснете надолу главата, след това натиснете и задръжте този бутон. Ръка от главата.
 - б. Натискането надолу: Натиснете и задръжте бутона, поставете главата надолу, докато ключалката се изтласка напълно навън.
10. Седалка на купата
11. Смукателни крачета
12. Конектор на задвижването

Резервни части или аксесоари

(Фиг. 2 на страница 3)

13. Кука за тесто
14. Бийтър
15. Яйчен бъркалка
16. Бояр със силиконова стъргалка

Контролен панел

(Фиг. 3 на страница 4)

17. Показване на времето
18. Бутон за настройка на времето
19. Бавно смесване (скорост 1-4)
20. Нормално смесване (скорост 1-6)
21. Меко смесване (скорост 1-9)
22. Бързо смесване (скорост 1-11)
23. Бутон за пауза/рестартиране

Схема на веригата

(Фиг. 4 на страница 4)

- A. Превключвател за главата нагоре
- B. Реле
- C. Мостова купчина
- D. РТС
- E. Мотор
- F. 12V спомагателно захранване
- G. MCU
- H. Превключвател на копчето
- I. MOS
- J. Превключвател за откриване на купа
- K. Превключвател за откриване на купа
- L. Дисплей

Експлозирана диаграма със списък с части

(Фиг. 5 на страница 5-7)

Част No	Име на част	Количество
1-1	Дръжка	1
1-2	Натиснете блок	1
1-3	Натиснете блок	1
1-5	Пералня	2
1-6	Винтов задник	2
1-4	Покритие	1
2	Винт	17
3	Заден капак	1
4	Преден капак	1



5	Заземителен проводник	1
6	Гаскет	7
7	Винтов задник	9
8	Задна декоративна лента	1
9	Окабеляване	1
10	Заземителен проводник	1
11-1	Винт	3
11-2	Дисплеен панел	1
11-3	Показване на капака на екрана	1
11-4	Стикер	1
11-5	Покритие	1
11-6	Ограничителен пръстен на екрана на дисплея	1
12	Винтов задник	8
13	Пералня	8
14	Компоненти на скоростната кутия (включително мотор и ремък)	1
15	Запечатващ пръстен	1
16	Пералня	6
17	Винтов задник	4
18	Горна черупка	1
19	Вал	1
20	Капак на купата	1
22	Пералня	2
23	Винт	2
21	Сглобка на капака	1
21-1	Превключвател на скобата	1
21-2	Пролетта	1
21-3	Превключвател за главата нагоре	1
21-4	Задействане	1
21-5	Обединяване на капака	1
21-6	Винт	2
24	Водеща релса	1
25	Запечатващ пръстен	1
26	Винтов задник	2
27-1	Водоустойчив капак	1
27-2	Винт	2
27-3	Табло за управление	1
27-4	Задействане	1
27-5	Скоба на дъската за копчета	1
28	Капак на индикаторната светлина	1
29	Винт	3

30-1	Винт	3
30-2	Подплата на копчето	1
30-3	Копче	1
31	Окабеляване	1
32	Щифт	1
33	Ляво ограничение на блок	1
34	Блок за десни граници	1
35	Основа	1
36	Винт	4
37	Държач за купа	1
38	Въртяща се скоба на вала	1
39	Торзионна пружина	1
40	Вал	1
41	Конзола на залата	2
42	PCB на залата	2
43	Винт	1
44	Винт	2
45	Сачмен лагер	2
46	Вал	1
47	Пролетта	1
48	Бутон	1
49	Цирклип	1
50	Блок за базово налягане	2
51	Водоустойчив лист	1
52	Винт	1
53	Свързваща линия	1
54	Винт	1
55	Захранващ панел	1
56	Скоба на таблото за захранване	1
57	Захранващ кабел	1
58	Винт	2
59	Вентилационна качулка	1
60	Вентилатор	1
61	Превключвател	1
62	Долен капак	1
63	Крак	2
64	Крак	3
65-1	Вал	1
65-2	Ястие	1
65-3	Покритие	1
65-4	Кука за тесто	1



66-1	Вал	1
66-2	Ястие	1
66-3	Бийтър	1
67-1	Вал	1
67-2	Ястие	1
67-3	Покритие	1

67-4	Сглобяване на уиски	1
68	Купа от неръждаема стомана	1
69-1	Вал	1
69-2	Ястие	1
69-3	Бийтър	1

Работни комбинации

Функция	Режим на работа	Инструмент	Капацитет	Скорост	Време на работа
Тесто за всички цели	Бавно смесване	Кука за тесто	Не повече от 1000 g четири	1-3	1-5 минути
Меко тесто от брашно за хляб	Бавно смесване	Кука за тесто	Не повече от 1500 g четири	1-4	5-15 минути
Смесете лепкави паста, сироп, бонбони, картофи, ядки, зеленчуци и плодове	Бавно смесване	Бийтър	Не повече от 1500 g	1-4	1-5 минути
Смесете средно лепкавите паста. сиропи като бисквитка, захар и масло	Нормално смесване	Бийтър	Не повече от 1500 g	1-6	1-5 минути
Смесване на средно лепкава паста, сиропи като бисквитка, захар и омекотено масло	Нормално смесване	Силиконов бикер	Не повече от 1000 g	1-6	1-5 минути
За голямо количество сметана, яйчен белтък, масло и др.	Меко смесване	Яйчен бъркалка	Крем: 1500mL Бяло яйце: 700 g Омекотяващо масло: 500 g	1-9	1-5 минути
За умерен крем, яйчен белтък	Бързо смесване	Яйчен бъркалка	Крем: 1500mL Бяло яйце: 700 g	1-11	1-5 минути

Предпазни мерки

- С уреда трябва да се борави само от висококвалифицирани хора, които следват мерките за безопасност, описани в това ръководство.
- В случай на ротация на персонала, трябва да се осигури предварително обучение.
- Уредът е оборудван с предпазни устройства в опасни точки. Въпреки това се препоръчва да не докосвате острието и движещите се компоненти.
- Преди да започнете операции по поддръжка, изключете уред от захранването.
- Внимателно оценете остатъчните рискове, когато защитните устройства се свалят за почистване и поддръжка.
- Почистването и поддръжката изискват голяма концентрация.
- Абсолютно необходимо е редовно управление на захранващия кабел. Разкъсан или повреден кабел може да изложи потребителите на голям риск от токов удар.
- Ако устройството показва аномалии, не го използвайте и не се опитвайте да го поправите: моля, свържете се с доставчика.
- Не използвайте уреда за замразени храни или други продукти, различни от храна.
- Не носете хлабаво облекло като шал и т.н., а дългата коса трябва да бъде вързана и да се пази от движещите се части.

Производителят и/или продавачът не носят отговорност в следните случаи:

- ако уредът е бил манипулиран от неупълномощен персонал;
- ако някои части са заменени с неоригинални резервни части;
- ако инструкциите, включени в това ръководство, не се спазват точно;
- ако режещият инструмент не е почистен и смазан с правилните продукти.

Инсталирана система за безопасност

Механична система за безопасност

Уредът е оборудван с 2 предпазни ключа. Машината се стартира само с всички предпазни превключватели, които са в правилните позиции:

- Предпазният превключвател за положение на купата: Машината може да се стартира, след като купата се позиционира в правилната позиция.
- Превключвател за безопасност при повдигане: Машината може да се стартира само след като главата на смесителя е заключена в работно положение.

Въпреки че на уредите с SE версия са предоставени електрически и механични защиты (когато уредът работи и за поддръжка и почистване), все още има ОСТАТЪЧНИ РИ-



СКОВЕ, които не могат да бъдат елиминирани напълно; тези рискове са посочени в това ръководство в „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! / ОПАСНО! / ВНИМАНИЕ!“. Движещите се части на машината могат да причинят наранявания.

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
 - Проверете дали устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
 - Почистете принадлежностите и уреда преди употреба (вижте ==> Почистяване и поддръжка).
 - Уверете се, че уредът е напълно сух.
 - Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
 - Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
 - Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.
- ЗАБЕЛЕЖКА!** Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Монтаж или сглобяване и разглобяване

(Фиг. 6 на страница 8)

ЗАБЕЛЕЖКА: Височината на купата е добре регулирана и не изисква по-нататъшно регулиране от човек.

1. Натиснете надолу бутон за повдигане на главата и повдигнете главата.
2. Подравнете вала на желания аксесоар с жлеба и го поставете в задвижващия конектор.
3. Натиснете силно вала на аксесоара нагоре и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, след което той е добре блокиран в уреда.
4. Поставете купата за смесване върху седалката на купата и я заключете. Върху купата има икона, която трябва да бъде подравнена с иконата за отключване в основата. (Отключете позицията за купата, вижте стр. 8, снимка 4А) [Позиция за заключване на купата вижте стр. 8, снимка 4В]

ЗАБЕЛЕЖКА! Снимка 4В е САМО правилната позиция за заключване на купата

5. Натиснете надолу бутон за повдигане на главата и дръпнете надолу главата.
6. Всичко е добре настроено. Свържете към електрозахранването и машината е готова за употреба.
7. След употреба изключете захранването и изключете уреда от доставчика на захранване. Повдигнете улея.
8. Хванете дръжките на купата и завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да я извадите от седалката на купата.
9. Задръжте капака на аксесоара, натиснете го нагоре и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, след което го освободете от жлеба.
10. Извадете аксесоара и го почистете.

Инструкции за работа

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е трудно да извадите приставката или да надраскате купата, моля, работете с машината, като използвате скорост 1 за няколко секунди, докато аксесоарът се пре-

мести на предната страна.

ВНИМАНИЕ: Уверете се, че главата и приставката са добре заключени преди работа. Бутонът за повдигане на главата е напълно изпъкнал.

- Натиснете надолу главата, след това натиснете бутона за повдигане на главата с едната ръка и повдигнете главата с другата ръка.
- Сглобете желания аксесоар, капак на купата и капака на купата (вижте == > Монтаж или монтаж и разглобяване (стъпки 2 и 3)).
- Натиснете бутон за повдигане на главата, издърпайте повдигнатата глава надолу, след това натиснете надолу главата, когато бутонът е напълно изваден навън, след това главата е добре заключена.
- Първо натиснете съответния функционален бутон.
- Завъртете копчето до съответната скорост. Когато номерът на въртящото се копче е подравнен с индикатора за скорост, той показва скоростта на движение. Ако избраната скорост е по-висока от границата на бутон за функция, действителната работна скорост е най-високата скорост на бутон за функция. Ако завъртите въртящото се копче директно, без да избирате функция, уредът по подразбиране е с функцията „Бавна смес“.
- По време на работа с уреда можете да използвате функцията на таймера за записване на работното време и за задаване на обратно броене.
- След като изберете функцията и изберете скоростта, таймерът започва да записва времето, уредът автоматично спира да работи след 60 минути. За да стартирате уреда отново, завъртете копчето на скорост 0 и повторете процеса.
- За настройка на времето за обратно броене (максимум 60 минути): след избиране на функцията натиснете бутона за настройка на времето - времето се увеличава/намалява с 30 секунди (натискане без освобождаване, времето ще се промени по-бързо); след това изберете скоростта, като завъртите копчето. Уредът автоматично спира да работи, когато таймерът покаже 00:00.
- За пауза на работния процес натиснете бутона Пауза/Рестартиране. За да възобновите работата, натиснете бутон отново за 2 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на работа на уреда, ако трябва да проверите състоянието на тестото или други съставки, преди да можете да се свържете с него за работа, моля, изключете уреда, извадете захранващия кабел и след това повдигнете главата.

Съвети за работа

ВНИМАНИЕ:

- Кука за тесто: използвайте само за месене на тесто.
- Бийър: Използва се за приготвяне на кекове, бисквити, сладкиши, лед, пълнения, дръпвания и картофено пюре.
- Яйчен шейк: За яйца, сметана, батерии, безмаслени гъби, скарриди, чийскейкове, музи, суфли.
- На интервали спрете уреда и изстържете сместа от купата за тесто.
- Съставките се смесват най-добре, ако първо поставите течността.
- Не използвайте Яйчен шейк за тежки смеси (напр. кремообразни мазнини и захарни кубчета), тъй като това може да доведе до повреда на яйчниковия бъркалка.



По-долу има само справка за максималното количество за приготвяне на различните храни. Има много фактори, които влияят, като например вида на брашното, температурата на водата и т.н.

Продукт	Приставка	Макс. количество	
Бяло яйце	Уиски	700 г	
Картофено пюре	Плоска битачка	1500 г	
Меринге (количество вода)	Уиски	1 литър	
Вафли или палачинки	Плоска битачка	2 литра	
Смачан крем	Уиски	3 литра	
Тесто за пица (средно, 50% вода)	Кука за тесто, скорост (1)	1500 г	
Тесто за пица (дебело, 60% вода)	Кука за тесто, скорост (1)	2000 г	
Гъбична торта	Уиски, скорост (1)	1000 г	
Пай тесто	Плоска бира, скорост (1)	1500 г	
Хляб или ролково тесто (светло/средно, 60% вода)	Кука за тесто, скорост (1)	Вода 500 г Цвета 800 г	

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрозахранването и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намокрят и може да се получи токов удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и отстраняват от уреда. Ако уредът не е почистен правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с мек сапунен разтвор.
- По хигиенни причини уредът трябва да се почисти преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Винаги отстранявайте всички приставки преди почистване, в противен случай те ще заседнат на вала и ще се усложнят по-късно.
- Почистете вътрешността на контейнера с неабразивен препарат и изплакнете с чиста вода.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!
- Само купата за смесване, куката за тесто, бъркалката и бъркалката са безопасни за съдомиялна машина.

- Почистването на уреда трябва да се извършва поне веднъж на ден или по-често, ако е необходимо.

Препоръчителна процедура за почистване:

Части	Как се почиства	Честота
Купа	Като използвате гъба или влажна кърпа с мек сапун и вода, изплакнете, дезинфекцирайте и подсушете добре.	Почиствайте след всяка употреба
Приставки (кука за тесто, бъркалка и бъркалка)	Измийте на ръка с мек сапун и вода, изплакнете, дезинфекцирайте и подсушете добре.	Почиствайте след всяка употреба
Предпазител на купата	Измийте на ръка с гъба или влажна кърпа с мек сапун и вода, изплакнете, дезинфекцирайте и подсушете добре.	Почиствайте след всяка употреба
Външна повърхност	Избършете с чиста влажна кърпа, като използвате сапун и вода, изплакнете, дезинфекцирайте и подсушете. Не използвайте водна струя.	Два пъти седмично
Планетарен вал	Избършете с чиста влажна кърпа, като използвате сапун и вода, изплакнете, дезинфекцирайте и подсушете.	Почиствайте след всяка употреба

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Всички дейности по поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и упълномощени техници или да се препоръчат от производителя.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е изключен от електрозахранването и е напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.
- Не местете уреда, докато работи. Изключете уреда от електрозахранването, когато се движите, и го задръжте в долната част.



Отстраняване на неизправности

Ако уредът не работи правилно, моля, проверете таблицата по-долу за разтвора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблеми	Възможна причина	Възможно решение
Уредът спира по време на работа	Работната акселерация е заседнала	Изключете уреда от контакта и проверете дали има чуждо вещество и го извадете. След това рестартирайте уреда след охлаждане на двигателя.
	Проблем с мотора или РСВА	Свържете се с доставчика.
Уредът не може да стартира работа	Работната акселерация е заседнала	Изключете уреда от контакта и проверете дали работният резервоар е заседнал при силна тесто
	Уредът не е свързан правилно към основното захранване	Проверете отново връзката за захранване
	Проблем с мотора или РСВА	Свържете се с доставчика.
Голям шум по време на работа	Работната аквариум не е добре сглобена	Изключете уреда от контакта и проверете отново дали работният аквариум е добре сглобен
	Уредът не е поставен на равна работна повърхност	Поставете уреда на равна работна повърхност
	Вънтрешните части са счупени	Свържете се с доставчика.

Идентификация на код за грешка

Код за грешка	Възможна причина	Възможно решение
E01	Моторната зала е счупена	Свържете се с доставчика.
E03	Проблем с вентилатора на двигателя	
E04	Двигател, по-нисък от 300 об./мин.	
E07	Купата за смесване липсва или залата е счупена, или купата не е заключена в правилно положение	

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка). В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда



При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Вашата отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Непазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гарантиране на рециклирането им по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.

За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносителите не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
-  **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!** Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВСЕГДА** выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.
- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.
- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду,



немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.

- Подключите источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.
- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплоустойчивой и сухой поверхности.

• Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.

• Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При загрузке муки в миксерную чашу существует риск выброса пыли. Следующие методы минимизируют выбросы пыли:

1. Аккуратное обращение с упакованными продуктами путем минимизации высоты над основанием чаши, из которой они выливаются.
2. Используйте крышку чаши, чтобы свести к минимуму отверстия, через которые может выходить мука.
3. Сначала добавьте воду, а затем муку в миксерную чашу.

Специальные инструкции по технике безопасности

- Не эксплуатируйте прибор без загрузки во избежание перегрева.
- **ОСТОРОЖНО! ВСЕГДА** выключайте машину и отсоединяйте источник питания, прежде чем прикасаться к каким-либо деталям двигателя.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не пытайтесь обойти предохранительную блокировку.

• Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его агентом по обслуживанию или лицами с аналогичной квалификацией во избежание опасности.

• Не загружайте слишком много ингредиентов, чтобы предотвратить переполнение пищевых продуктов.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ ПОДНИМАЙТЕ ПРИБОР ЗА РУЧКУ.**

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не кладите руки в отверстие во время работы. Перед подключением отсоедините главный источник питания.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВСЕГДА** держите руки, длинные волосы и одежду вдали от движущихся частей.

• При приготовлении универсального теста или другого твердого теста не используйте муку весом более 1000 г и не более 1500 г муки для хлебного теста.

• При перемешивании с максимальной загрузкой используйте прибор более 1 минуты, так как это может привести к повреждению частей прибора. Избыточное количество муки может привести к переполнению чаши, опрокидыванию прибора с рабочей поверхности, повреждению некоторых деталей и даже травмам.

• Различные партии муки значительно различаются в количестве требуемой жидкости, и липкость теста может оказывать заметное влияние на нагрузку, оказываемую на прибор. Рекомендуется держать прибор под наблюдением во время смешивания теста. Если вы слышите, что прибор работает с некоторыми трудностями, выключите его, извлеките половину теста и продолжайте по отдельности.

• Перед использованием установите брызговики машины и желоб на верхнюю часть миксерной чаши и добавьте муку, воду или другие ингредиенты только через желоб.

Целевое использование

• Данный прибор предназначен для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, булочки и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.

• Прибор предназначен для смешивания, замешивания и эмульгирования/взбивания пищевых продуктов, используемых в пищевой промышленности и магазинах. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.

• Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу защиты I и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода для электрического тока.



Данный прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

- 1. Индикатор скорости
 - а. Когда число на поворотной рукоятке выровнено с индикатором скорости, он указывает на рабочую скорость, но при управлении функциональной кнопкой, если выбранная скорость выше предела функциональной кнопки, фактическая рабочая скорость является самой высокой скоростью функциональной кнопки.
- 2. Корпус
- 3. Ручка (управление скоростью)
- 4. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ
- 5. Панель управления
- 6. Ручка
- 7. Крышка разбрызгивания чаши
- 8. Чаша
- 9. Кнопка подъема головки
 - а. Подъем: Нажмите на голову, затем нажмите и удерживайте эту кнопку. Отдайте голову.
 - б. Нажатие вниз: Нажмите и удерживайте кнопку, опустите голову до полного выталкивания замка наружу.
- 10. Седло чаши
- 11. Всасывающие ножи
- 12. Разъем привода

Запасные части или принадлежности

(Рис. 2 на стр. 3)

- 13. Крюк для теста
- 14. Биттер
- 15. Яичный венчик
- 16. Биттер с силиконовым скребком

Панель управления

(Рис. 3 на стр. 4)

- 17. Отображение времени
- 18. Кнопка настройки времени
- 19. Медленное смешивание (скорость 1-4)
- 20. Нормальное смешивание (скорость 1-6)
- 21. Мягкое смешивание (скорость 1-9)
- 22. Быстрое смешивание (скорость 1-11)
- 23. Кнопка паузы/перезапуска

Принципиальная схема

(Рис. 4 на стр. 4)

- A. Переключатель вверх
- B. Реле
- C. Мостовая свая
- D. РТС
- E. Двигатель
- F. Вспомогательный источник питания 12V
- G. MCU
- H. Переключатель ручки
- I. MOS
- J. Переключатель обнаружения чаши
- K. Переключатель обнаружения чаши
- L. Дисплей

Покомпонентная диаграмма с перечнем деталей

(Рис. 5 на стр. 5-7)

Номер детали	Название детали	Количество
1-1	Ручка	1
1-2	Нажать блок	1
1-3	Нажать блок	1
1-5	Шайба	2
1-6	Винт в сборе	2
1-4	Кожух	1
2	Винт	17
3	Задняя крышка	1
4	Передняя крышка	1
5	Провод заземления	1
6	Прокладка	7
7	Винт в сборе	9
8	Задняя декоративная полоска	1
9	Проводка	1
10	Провод заземления	1
11-1	Винт	3
11-2	Панель дисплея	1
11-3	Крышка экрана дисплея	1
11-4	Стикер	1
11-5	Кожух	1
11-6	Декоративное кольцо дисплея	1
12	Винт в сборе	8
13	Шайба	8
14	Компоненты редуктора (включая двигатель и ремень)	1
15	Уплотнительное кольцо	1
16	Шайба	6
17	Винт в сборе	4
18	Верхняя оболочка	1
19	Вал	1
20	Крышка чаши	1
22	Шайба	2
23	Винт	2
21	Крышка в сборе	1
21-1	Кронштейн переключателя	1
21-2	Весна	1
21-3	Переключатель вверх головы	1



21-4	Триггер	1
21-5	Обложка Unite	1
21-6	Винт	2
24	Направляющая	1
25	Уплотнительное кольцо	1
26	Винт в сборе	2
27-1	Водонепроницаемая крышка	1
27-2	Винт	2
27-3	Плата управления	1
27-4	Триггер	1
27-5	Кронштейн платы ручки	1
28	Крышка светового индикатора	1
29	Винт	3
30-1	Винт	3
30-2	Подкладка ручки	1
30-3	Ручка	1
31	Проводка	1
32	Штифт	1
33	Левый ограничительный блок	1
34	Правый ограничительный блок	1
35	Основание	1
36	Винт	4
37	Держатель чаши	1
38	Кронштейн вращающегося вала	1
39	Торсионная пружина	1
40	Вал	1
41	Кронштейн Холла	2
42	Печатная плата Холла	2
43	Винт	1
44	Винт	2
45	Шариковый подшипник	2
46	Вал	1
47	Весна	1
48	Кнопка	1
49	Зажим для круга	1
50	Блок базового давления	2
51	Водонепроницаемый лист	1
52	Винт	1
53	Соединительная линия	1
54	Винт	1
55	Панель питания	1

56	Кронштейн платы питания	1
57	Шнур питания	1
58	Винт	2
59	Вентиляционный капюшон	1
60	Вентилятор	1
61	Переключатель	1
62	Нижняя крышка	1
63	Нога	2
64	Нога	3
65-1	Вал	1
65-2	Гайка	1
65-3	Кожух	1
65-4	Крюк для теста	1
66-1	Вал	1
66-2	Гайка	1
66-3	Биттер	1
67-1	Вал	1
67-2	Гайка	1
67-3	Кожух	1
67-4	Сборка вешалки	1
68	Чаша из нержавеющей стали	1
69-1	Вал	1
69-2	Гайка	1
69-3	Биттер	1

Рабочие комбинации

Функция	Рабочий режим	Инструмент	Вместимость	Скорость	Время работы
Универсальное тесто	Медленное смешивание	Крюк для теста	Не более 1000 г четыре	1-3	1-5 минут
Мягкое тесто с хлебной мукой	Медленное смешивание	Крюк для теста	Не более 1500 г четыре	1-4	5-15 минут
Смешайте липкую пасту, сироп, конфеты, картофель, орехи, овощи и фрукты	Медленное смешивание	Биттер	Не более 1500 г	1-4	1-5 минут
Смешайте липкую пасту, сиропы, такие как печенье, сахар и масло	Нормальное смешивание	Биттер	Не более 1500 г	1-6	1-5 минут
Смешайте липкую пасту, сиропы, такие как печенье, сахар и размягченное масло	Нормальное смешивание	Силиконовый бисер	Не более 1000 г	1-6	1-5 минут
Для большого количества сливок, яичного белка, сливочного масла и т. д.	Мягкое смешивание	Яичный венчик	Крем: 1500mL Яичный белок: 700 г Смягчающее масло: 500 г	1-9	1-5 минут
Для крема умеренной степени: яичный белок	Быстрое смешивание	Яичный венчик	Крем: 1500mL Яичный белок: 700 г	1-11	1-5 минут

Меры предосторожности

- Обращение с прибором должно осуществляться только квалифицированными специалистами, которые соблюдают меры безопасности, описанные в данном руководстве.
- В случае ротации персонала необходимо заранее провести обучение.
- Прибор оснащен защитными устройствами в опасных местах. Однако рекомендуется не касаться лезвия и движущихся компонентов.
- Перед началом работ по техническому обслуживанию отключите его от источника питания.
- Тщательно оцените остаточные риски при снятии защитных устройств для очистки и технического обслуживания.
- Очистка и техническое обслуживание требуют высокой концентрации.
- Абсолютно необходимо регулярное управление шнуром питания. Изношенный или поврежденный шнур может подвергнуть пользователя большому риску поражения электрическим током.
- Если устройство показывает аномалии, не используйте его и не пытайтесь его отремонтировать: обратитесь к поставщику.
- Не используйте прибор для замороженных продуктов или любых других продуктов, кроме продуктов.
- Не носите свободную одежду, такую как шарф, и т. д., и длинные волосы должны быть завязаны и находиться вдали от движущихся частей.

Производитель и/или продавец не несет ответственности в следующих случаях:

- если с прибором работал неуполномоченный персонал;
- если некоторые детали были заменены на неоригинальные запасные части;
- если инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не соблюдаются точно;

- если режущий инструмент не был очищен и смазан подходящими продуктами.

Система безопасности установлена

Механическая система безопасности

Прибор оснащен 2 предохранительными выключателями. Машина запускается только при правильном положении всех предохранительных выключателей:

- Предохранительный выключатель положения чаши: Машину можно запустить после установки чаши в правильное положение.
- Предохранительный выключатель подъема: Запуск машины возможен только после блокировки смесительной головки в рабочем положении.

Несмотря на то, что приборы версии SE оснащены электрическими и механическими средствами защиты (при эксплуатации прибора, а также при проведении технического обслуживания и очистки), все равно существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которые невозможно полностью устранить; эти риски указаны в данном руководстве в разделе **«ОСТОРОЖНО! / ОПАСНО! / ОСТОРОЖНО!»**. Движущиеся части машины могут привести к травмам.

Подготовка перед использованием

- Снимите всю защитную упаковку и обертку.
- Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии и со всеми принадлежностями. В случае неполной или поврежденной доставки немедленно свяжитесь с поставщиком. В этом случае не используйте устройство.
- Перед использованием очистите принадлежности и прибор (см. ==> Очистка и техническое обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая защищена от брызг воды.



- Сохраните упаковку, если вы планируете хранить прибор в будущем.
- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Установка или сборка и разборка

(Рис. 6 на стр. 8)

ПРИМЕЧАНИЕ: Высота крюка была хорошо отрегулирована и не требует дальнейшей регулировки.

1. Нажмите кнопку подъема головы и поднимите голову.
2. Совместите вал нужной принадлежности с пазом и вставьте его в разъем привода.
3. Сильно надавите на вал аксессуара вверх дном и поверните его против часовой стрелки, после чего он хорошо застрял в приборе.
4. Установите миксерную чашу на седло миски и зафиксируйте ее. На чаше есть значок, который должен быть совмещен со значком разблокировки на основании.
(Разблокируйте положение чаши, см. рисунок 4А на стр. 8)
(положение блокировки чаши см. на стр. 8, рисунок 4В)

ПРИМЕЧАНИЕ! Рисунок 4В — это ЕДИНСТВЕННОЕ правильное положение для фиксации чаши

5. Нажмите кнопку подъема головы и потяните голову вниз.
6. Все хорошо настроено. Подключитесь к источнику питания, и машина будет готова к использованию.
7. После использования выключите питание и отключите прибор от источника питания. Поднимите желоб.
8. Удерживая ручки чаши, поверните ее против часовой стрелки, чтобы извлечь из седла чаши.
9. Удерживая крышку аксессуара, переверните ее вверх и поверните по часовой стрелке, а затем отпустите из канавки.
10. Снимите принадлежность и очистите ее.

Инструкции по эксплуатации

ПРИМЕЧАНИЕ: Если трудно снять навесное оборудование или поцарапать чашу, используйте скорость 1 в течение нескольких секунд, пока принадлежность не переместится в переднюю сторону.

ВНИМАНИЕ! Перед началом работы убедитесь, что головка и насадка надежно зафиксированы. Кнопка подъема головки полностью выдвинута.

- Нажмите на голову, затем одной рукой нажмите кнопку подъема головки, а другой рукой поднимите голову.
- Соберите необходимое вспомогательное оборудование, емкость и крышку разбрызгивателя емкости (см. == > Установка или сборка и разборка (Шаги 2 и 3)).
- Нажмите кнопку подъема головки, потяните поднятую головку вниз, затем нажмите на головку, когда кнопка будет полностью вытолкнута наружу, а затем головка будет надежно заблокирована.
- Сначала нажмите соответствующую функциональную кнопку.
- Поверните ручку на соответствующую скорость. Когда число на поворотной рукоятке выровнено с индикатором скорости, это указывает на рабочую скорость. Если выбранная

скорость выше предела функциональной кнопки, фактическая рабочая скорость является самой высокой скоростью функциональной кнопки. Если вращать поворотную ручку напрямую, не выбрав функцию, прибор по умолчанию переходит в режим «Медленное смешивание».

- Во время работы прибора можно использовать функцию таймера для записи рабочего времени и заданного времени обратного отсчета.
- После выбора функции и скорости таймер начинает записывать время, прибор автоматически прекращает работу через 60 минут. Чтобы снова запустить прибор, поверните ручку в положение 0 и повторите процесс.
- Для установки времени обратного отсчета (максимум 60 мин): после выбора функции нажмите кнопку установки времени — увеличение/уменьшение времени на 30 секунд (нажатие без отпускания, время изменится быстрее); затем выберите скорость, повернув ручку. Прибор автоматически перестает работать, когда на таймере отображается 00:00.
- Для приостановки текущего процесса нажмите кнопку Пауза/Перезапуск. Для возобновления работы нажмите кнопку еще раз и удерживайте ее в течение 2 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если во время работы прибора необходимо проверить состояние теста или других ингредиентов, прежде чем приступить к работе, выключите прибор, вытяните шнур питания, а затем поднимите головку.

Советы по эксплуатации

ПОСЕЩЕНИЯ:

- Крюк для теста: используется только для замешивания теста.
- Биттер: Используется для приготовления тортов, печенья, выпечки, льда, начинки, пуховиков и картофельного пюре.
- Яичный виски: Яйца, сливки, тесто, безжирные губки, меренги, чизкейки, муссы, суфли.
- Через определенные промежутки времени останавливайте прибор и соскребите смесь с крючка для теста.
- Ингредиенты смешиваются лучше всего, если сначала ввести жидкость.
- Не используйте яичный виск для приготовления тяжелых смесей (например, кубиков сливочного жира и сахара), так как это может привести к повреждению яичного виска.

В приведенной ниже таблице приводится только ссылка на максимальное количество для приготовления различных продуктов. Существует множество факторов, влияющих на муку, температуру воды и т. д.

Продукт	Вложение	Макс. количество
Яичный белок	Виски	700 г
Картофельное пюре	Плоское биение	1500 г
Меринго (количество воды)	Виски	1 литр
Вафельное или блинное тесто	Плоское биение	2 литра
Взбитые сливки	Виски	3 литра
Тесто для пиццы (среднее, 50 % воды)	Крюк для теста, скорость {1}	1500 г



Тесто для пиццы (густое, 60% воды)	Крюк для теста, скорость {1}	2000 г	
Губчатый торт	Виски, скорость {1}	1000 г	
Тесто для пирога	Плоский мешалка, скорость {1}	1500 г	
Хлеб или ролл-тесто (светлый/средний, 60 % воды)	Крюк для теста, скорость {1}	Вода 500 г	Мука 800 г

Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от источника питания и охлаждайте его.
- Не используйте водяной жиклер или пароочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намокнуть, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Остатки продуктов следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Очистка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Всегда снимайте все насадки перед очисткой, иначе они застрянут на валу и будут трудно сниматься позже.
- Очистите внутреннюю часть контейнера неабразивным моющим средством и промойте чистой водой.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические принадлежности или острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- Можно мыть в посудомоечной машине только миску для смешивания, крючок для теста, бисер и венчик.
- Чистку прибора следует проводить не реже одного раза в день или чаще, если это необходимо.

Рекомендуемая процедура очистки:

Детали	Как очищать	Частота
Чаша	Промойте, продезинфицируйте и тщательно высушите губкой или влажной тканью с мягким мылом.	Очищайте после каждого использования
Насадки (крючок для теста, бисер и венчик)	Вмойте руки водой с мягким мылом, промойте, продезинфицируйте и тщательно высушите.	Очищайте после каждого использования

Защитное ограждение чаши	Вмойте ручную губкой или влажной тканью с мягким мылом и водой, промойте, продезинфицируйте и тщательно высушите.	Очищайте после каждого использования
Наружная поверхность	Протрите чистой влажной тканью с мылом, промойте, продезинфицируйте и высушите. Не используйте водяной жиклер.	Два раза в неделю
Планетарный вал	Протрите чистой влажной тканью с мылом, промойте, продезинфицируйте и высушите.	Очищайте после каждого использования

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора во избежание серьезных несчастных случаев.
- Если вы видите, что прибор не работает должным образом или что возникла проблема, прекратите его использование, выключите его и обратитесь к поставщику.
- Все работы по техническому обслуживанию, монтажу и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может повредить его.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте рас-
твор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить
проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Пробле- мы	Возможная причина	Возможное решение
Прибор останавливается во время работы	Рабочая аккредити- ва застряла	Отключите прибор от сети электропитания, проверьте, нет ли посторонних включений, и извлеките его. После охлаждения двигателя перезапустите прибор.
	Проблема с двига- телем или РСВА	Обратитесь к поставщику.



Прибор не может начать работу	Рабочая аккредитива застряла	Отключите прибор от сети и проверьте, не застряла ли рабочая гарнизная вспышка сильной засохшей
	Прибор неправильно подключен к сети электропитания	Повторно проверьте подключение питания
	Проблема с двигателем или РСВА	Обратитесь к поставщику.
Большой шум во время работы	Рабочая аксессуар собрана ненадлежащим образом	Отключите прибор от сети и проверьте, правильно ли собрана рабочая гармошка
	Прибор не расположен на плоской рабочей поверхности	Поместите прибор на плоскую рабочую поверхность
	Внутренние детали сломаны	Обратитесь к поставщику.

оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологические утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.

Идентификация кода ошибки

Код ошибки	Возможная причина	Возможное решение
E01	Поломка автозала	Обратитесь к поставщику.
E03	Проблема с вентилятором двигателя	
E04	Мотор ниже 300 об/мин	
E07	Отсутствует чаша смешивания или сломался зал или чаша не зафиксирована в правильном положении	

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды



При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего





Tools for Chefs

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. Sânzieni FN, DE 305
507075, Ghimbav, Braşov, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

HENDI Horeca SL

Polígono Campollano, Calle B, 120
02007 Albacete, España
Tel: +34 967 486193
Email: espana@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1202, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>
www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.
DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
FR: Variations et fautes d'impression réservés.
IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.
CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.
UA: Помилки в друку та друку збережено.
EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.
LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.
PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.
ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.
SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.
DK: Ændringer, udskrivning og typeindstilling fejlt reserveret.
FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.
NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.
SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.
SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.
BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.
RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.