



HENDI

Tools for Chefs

PLANETARY MIXER

222829

GB: User manual	10	LV: Lietotāja rokasgrāmata	95
DE: Benutzerhandbuch	16	LT: Naudojimo instrukcija	101
NL: Gebruikershandleiding	23	PT: Manual do utilizador	107
PL: Instrukcja obsługi	29	ES: Manual del usuario	114
FR: Manuel de l'utilisateur	36	SK: Používateľská príručka	121
IT: Manuale utente	43	DK: Brugervejledning	127
RO: Manual de utilizare	50	FI: Käyttöopas	133
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	56	NO: Brukerhåndbok	139
HR: Korisnički priručnik	63	SI: Navodila za uporabo	145
CZ: Uživatelská příručka	69	SE: Användarhandbok	151
HU: Felhasználói kézikönyv	76	BG: Ръководство за потребителя	157
UA: Посібник користувача	82	RU: Руководство пользователя	164
EE: Kasutusjuhend	89		

PLANETARY MIXER **GB**

PLANETENRÜHRER **DE**

PLANEETMIXER **NL**

MIKSER PLANETARNY **PL**

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE **FR**

MISCELATORE PLANETARIO **IT**

MIXER PLANETAR **RO**

ΠΛΑΚΟΥΝΤΑ **GR**

MJEŠALICA PLANETARNOG
TIPA **HR**

PROFESIONÁLNÍ
PLANETÁRNÍ MIXÉR **CZ**

BOLYGÓKEVERŐ **HU**

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ **UA**

PLANETAARMIKSER **EE**

PLANETĀRAIS MIKSERIS **LV**

PLANETARINIS MAIŠYTUVAS **LT**

MISTURADOR PLANETÁRIO **PT**

MEZCLADOR PLANETARIO **ES**

PLANÉTOVÝ MIXÉR **SK**

PLANETAR BLANDER **DK**

PLANEETTASEKOITIN **FI**

PLANETARY MIXER **NO**

PLANETARNI MEŠALNIK **SI**

PLANETOMRÖRARE **SE**

ПЛАНЕТАРЕН МИКСЕР **BG**

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ **RU**



READ MANUAL

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 közelében.
 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.



INDOOR

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 приміщення.
 EE: Ainult sisetingsimustes kasutamiseks.

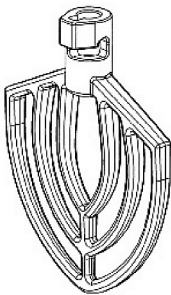
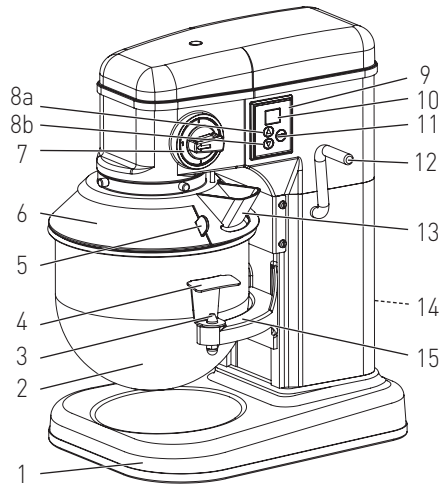
LV: Tikai lietošanai telpās.
 LT: Naudoti tik patalpoje.
 PT: Apenas para uso interno.
 ES: Sólo para uso en interiores.
 SK: Iba na vnútorné použitie.
 DK: Kun til indendørs brug.
 FI: Vain sisäkäyttöön.
 NO: Kun til innendørs bruk.
 SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
 SE: Endast för inomhusbruk.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



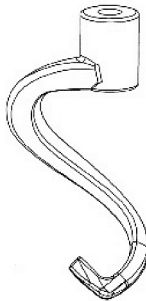
HEAVY

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 intelligenciával és gépi fordításokkal 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 maksliģā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
 LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas 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.

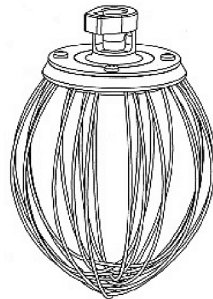




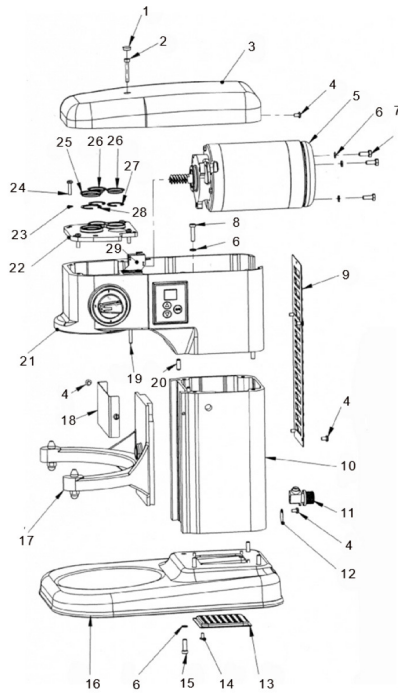
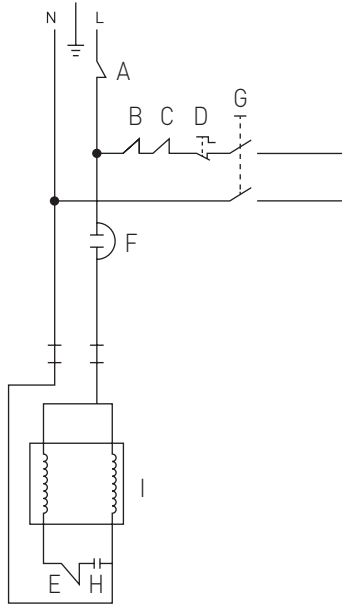
16

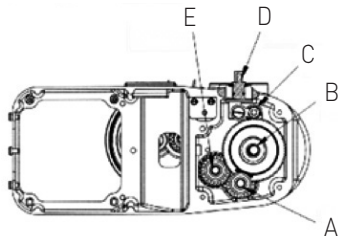
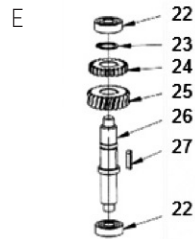
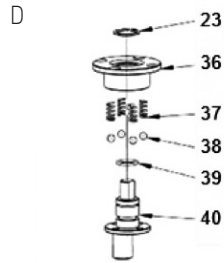
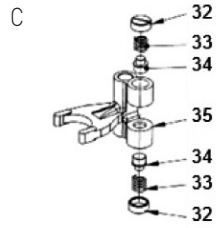
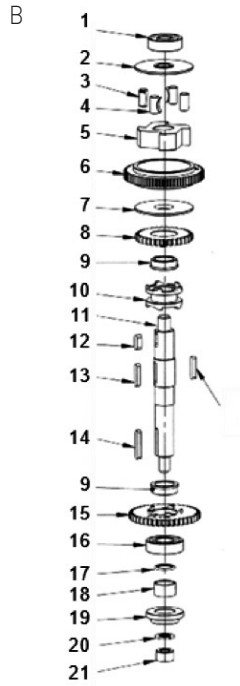
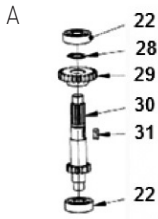


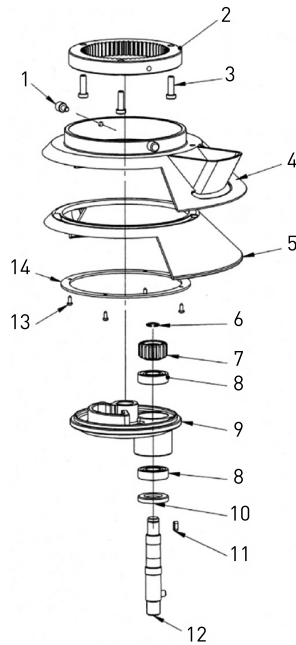
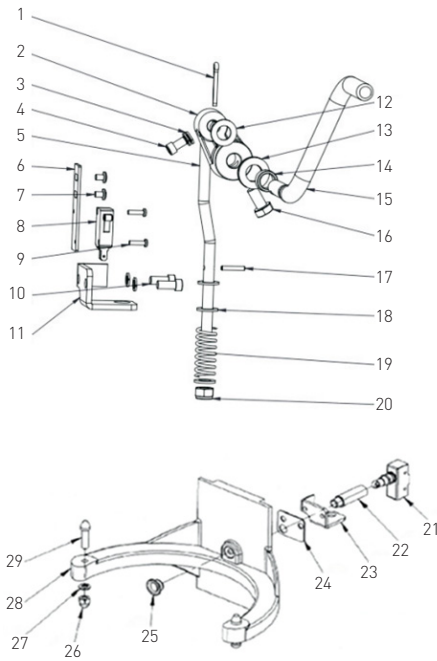
17



18









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: Technical specifications / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	222829
B	220 - 240V - 50Hz / 220 - 240V - 50Гц
C	650W/Bт
D	I
E	IPX1
F	7 litres (800g of flour + 500g of water)
G	Flat beater (250); Dough hook (128); Whisk (540)
H	< 70 dB (A)
I	334x431x(H)490mm
J	23kg / 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. ειδούς / HR: Broj stavke / CZ: Položka č. / HU: Cikkszám / UA: Номер елемента / EE: Artikli nr / LV: Vienums 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: Ονομαστική τάση και συχνότητα / HR: Nazivni napon i frekvencija / CZ: Jmenovitě napětí a frekvence / HU: Névleges feszültség és frekvencia / UA: Номінальна 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: Nimellisarännite 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: Nenneingangsleistung / NL: Nominaal ingangsvermogen / PL: Znamionowa moc wejściowa / FR: Puissance d'entrée nominale / IT: Potenza nominale in ingresso / RO: Putere nominală de intrare / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου / HR: Nazivna ulazna snaga / CZ: Jmenovitý vstupní výkon / HU: Névleges bemeneti teljesítmény / UA: Номінальна вхідна потужність / EE: Nimisisend võimsus / LV: Nominālā ieejas jauda / LT: Vardinė įėjimo galia / PT: Potência de entrada nominal / ES: Potencia de entrada nominal / SK: Menovitý vstupný výkon / DK: Nominel indgangseffekt / FI: Nimellistulotoho / NO: Nominell inngangseffekt / SI: Nazivna vhodna moč / SE: Märkinneffekt / BG: Номинална входяща мощност / RU: Номинальная входная мощность

D: GB: Protection class (Class) / DE: Schutzklasse (Klasse) / NL: Beschermingsklasse (klasse) / PL: Klasa ochrony (klasa) / FR: Classe de protection (classe) / IT: Classe di protezione (classe) / RO: Clasă de protecție (clasă) / GR: Κλάση προστασίας (κατηγορία) / HR: Klasa zaštite (klasa) / CZ: Třída ochrany (třída) / HU: Védelmi osztály (osztály) / UA: Клас захисту (клас) / EE: Kaitseklass (klass) / LV: Aizsardzības klase (klase) / LT: Apsaugos klasė (klase) / PT: Classe de proteção (classe) / ES: Clase de protección (clase) / SK: Trieda ochrany (trieda) / DK: Beskyttelsesklasse (klasse) / FI: Suojausluokka (luokka) / NO: Beskyttelsesklasse (klasse) / SI: Razred zaščite (razred) / SE: Skyddsklass (klass) / BG: Клас на защита (Клас) / RU: Класс защиты (класс)

E: GB: Waterproof protection rating / DE: Wasserdichtheitschutzklasse / NL: Beschermingsgraad tegen water / PL: Klasa wodoodporności / FR: Indice de protection étanche / IT: Grado di protezione impermeabile / RO: Clasificare protecție impermeabilă / GR: Βαθμός αδιάβροχης προστασίας / HR: Vodootporna zaštita / CZ: Odolnost proti vodě / HU: Vízálló védelmi besorolás / UA: Рейтинг водонепроникності / EE: Veekindluse kaitseaste / LV: Ūdensnecaurlaidības klase / LT: Apsaugos nuo vandens klasė



/ PT:Classificação de proteção à prova de água / ES:Grado de impermeabilidad / SK:Stupeň ochrany proti vode / DK:Vandtæt beskyttelsesklassificering / FI:Vedenpitävä suojausluokitus / NO:Vanntett beskyttelsesklassifisering / SI:Stopnja zaščite pred vdorom vode / SE:Vattentät skyddsklassning / BG:Клас на водоустойчивост / RU:Рейтинг водонепроницаемости

- F: GB: Capacity (800g of flour + 500g of water) / DE: Kapazität (800 g Mehl + 500 g Wasser) / NL: Capaciteit (800 g bloem + 500 g water) / PL: Pojemność (800 g mąki + 500 g wody) / FR: Capacité (800 g de farine + 500 g d'eau) / IT: Capacità (800 g di farina + 500 g di acqua) / RO: Capacitate (800 g făină + 500 g apă) / GR: Χωρητικότητα (800 g αλεύρι + 500 g νερό) / HR: Kapacitet (800 g brašna + 500 g vode) / CZ: Kapacita (800 g mouky + 500 g vody) / HU: Kapacitás (800 g liszt + 500 g víz) / UA: Місткість (800 г борошна + 500 г води) / EE: Mahutavus (800 g jahu + 500 g vett) / LV: Efektivitāte (800g miltu + 500g ūdens) / LT: Pajėgumas (800 g miltų + 500 g vandens) / PT: Capacidade (800 g de farinha + 500 g de água) / ES: Capacidad (800 g de harina + 500 g de agua) / SK: Kapacita (800 g múky + 500 g vody) / DK: Kapacitet (800 g mel + 500 g vand) / FI: Tilavuus (800 g jauhoja + 500 g vettä) / NO: Kapasitet (800 g mel + 500 g vann) / SI: Zmogljivost (800 g moke + 500 g vode) / SE: Kapacitet (800 g mjöl + 500 g vatten) / BG: Капацитет (800 г брашно + 500 г вода) / RU: Вместимость (800 г муки + 500 г воды)
- G: GB: Speed (approx. rpm) (Flat beater [250]; Dough hook [128]; Whisk [540]) / DE: Drehzahl (ca. U/min) (Flacher Beater [250]; Teighaken [128]; Schneebesen [540]) / NL: Snelheid (ongeveer tpm) (Vlakke klopper [250]; Deeghaak [128]; Klop [540]) / PL: Prędkość (około obr./min) (Płaski ubijacz [250]; haczyk na ciasto [128]; ubijanie [540]) / FR: Vitesse (env. tr/min) (Batteurplat [250]; Crochet à pâte [128]; Whisk [540]) / IT: Velocità (circa giri/min) (battitorepiatto [250]; gancio per impasto [128]; frusta [540]) / RO: Viteză (aprox. rpm) (Bătătorplat [250]; Cărlig pentru aluat [128]; Whisk [540]) / GR: Ταχύτητα (περίπου rpm) (Επίπεδος αναδευτήρας [250]; Αγκυροτήριό ζύμης [128]; Αναδευτήρας [540]) / HR: Brzina (približno o/min) (ravna pretvorba [250]; Gruba kuka [128]; Vučica [540]) / CZ: Rychlost (přibližně ot./min.) (Ploché šlehač [250]; Háček na těsto [128]; Šlehač [540]) / HU: Sebesség (kb. rpm) (Sík habverő [250]; Tésztahorog [128]; Keverő [540]) / UA: Швидка (прибл. об/хв) (Рівномірна мішалка [250]; гак для тіста [128]; збивач [540]) / EE: Kiirus (umbes p/min) (Lameda löök [250]; kare konks [128]; viski [540]) / LV: Ātrums (aptuveni aprg./min.) (Plakanais putotājs [250]; Miklas āķis [128]; Putotājs [540]) / LT: Greitis (maždaug aps./min.) (Platusis plaktuvas [250]; Kojos kablys [128]; Viskis [540]) / PT: Velocidade (aprox. rpm) (Batenteplano [250]; Gancho para massa [128]; Biscoito [540]) / ES: Velocidad (aprox. rpm) (batidoraplana [250]; gancho para masa [128]; batidor [540]) / SK: Rychlosť (približne ot./min.) (Ploché šľahač [250]; hák na cesto [128]; šľahač [540]) / DK: Hastighed (ca. omdr./min.) (Fladt piskeris [250]; tærkrog [128]; pisk [540]) / FI: N nopeus (noin rpm) (Litteä vatkain [250]; taikinakoukku [128]; vatkain [540]) / NO: Hastighet (ca. o/min) (Flatt beater [250]; deigkrok [128]; visp [540]) / SI: Hitrost (pribl. vrt./min) (Ploska kroglica [250]; kljuka za trdo kljuka [128]; viski [540]) / SE: Hastighet (ca rpm) (Platt visp [250]; degkrok [128]; visp [540]) / BG: скорост (приблизително об/мин) (Плоска битачка [250]; Кука за тесто [128]; Уиски [540]) / RU: Скорость (прибл. об/мин) (Плоский бисер [250]; крыюк для теста [128]; виски [540])
- H: GB: Noise level (approx. dB(A)) / DE: Rauschpegel (ca. dB(A)) / NL: Geluidsniveau (ca. dB(A)) / PL: Poziom hałas (ok. dB(A)) / FR: Niveau sonore (environ dB(A)) / IT: Livello di rumore (circa dB(A)) / RO: Nivel zgomot (aprox. dB(A)) / GR: Επίπεδο θορύβου (περίπου dB(A)) / HR: Razina šuma (približno dB(A)) / CZ: Hluková hladina (přibližně dB(A)) / HU: Zajszint (kb. dB(A)) / UA: рівень шуму (прибл. dB(A)) / EE: Müratase (ligikaudu dB(A)) / LV: trokšņa līmenis (aptuveni dB(A)) / LT: triukšmo lygis (maždaug dB(A)) / PT: Nivel de ruído (aprox. dB(A)) / ES: Nivel de ruido (aprox. dB(A)) / SK: Hladina hluku (približne dB(A)) / DK: Støjniveau (ca. dB(A)) / FI: melutaso (noin dB(A)) / NO: Støynivå (ca. dB(A)) / SI: Raven hrupa (pribl. dB(A)) / SE: Ljudnivå (ca dB(A)) / BG: Ниво на шума (приблиз. dB(A)) / RU: Уровень шума (прибл. об./мин.)
- I: GB: Dimensions / DE: Abmessungen / NL: Afmetingen / PL: Wymiary / FR: Dimensions / IT: Dimensioni / RO: Dimensiuni / GR: Διαστάσεις / HR: Dimenzije / CZ: Rozměry / HU: Méretek / UA: Розміри / EE: Mõõtməd / LV: Izmēri / LT: Matmenys / PT: Dimensões / ES: Dimensiones / SK: Rozměry / DK: Mål / FI: Mitat / NO: Mål / SI: Mere / SE: Mått / BG: Размери / RU: Размеры
- J: 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: Grynavis svoris / PT: Peso líquido / ES: Peso neto / SK: Čistá hmotnosť / DK: Nettovægt / FI: Nettopaino / NO: Nettovekt / 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 ennakoilmoitusta.
NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.
Sl: 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.

Special safety instructions

- This appliance is not intended for household use.
-  An equipotential bonding terminal is provided to allow cross bonding with other equipment.
- 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.**

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)

1. Base of the machine
2. Bowl
3. Guided pins (x2)
4. Bowl handles (x2)
5. Bowl guard handle
6. Bowl guard
7. Speed control knob
- 8a.Timer increase button
- 8b.Timer decrease button
9. Control panel
- 10.Display of timer
- 11.ON / OFF Switch
- 12.Lift up / Lower bowl lever
- 13.Built in ingredient chute
- 14.RESET button (at the rear)
- 15.Bowl cradle

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

Spare parts or accessories

(Fig.2 on page 3)

- 16.Flat beater
- 17.Dough hook
- 18.Whisk

Circuit diagram

(Fig.3 on page 4)

- A. Overload protection (Thermal cut-out)
- B. Bowl lift lever safety switch
- C. Bowl guard safety switch
- D. STOP switch
- E. ON switch
- F. Reactor
- G. Bowl position safety switch
- H. Capacitor
- I. Motor

Exploded diagram with part list

- The exploded drawing and part list consists of 4 main parts:

Main body of the machine (Fig.4 on page 4)

Part no.	Part name	Quantity
1	Screw cover	1
2	Top cover screw	1
3	Top cover	1
4	Screws M5x8	10
5	Motor assembly	1
6	Spring washer	7
7	Screws M6x16	3
8	Screws M6x20	4
9	Rear cover	1
10	Stand	1

11	Cable connector	1
12	Earth grounding	1
13	Ventilation holes cover	1
14	Screws M4x8	4
15	Screws M6x20	4
16	Base cover	1
17	Bowl cradle	1
18	Bowl slide cover	1
19	Connection bar	1
20	Pin 6x18	1
21	Top body	1
22	Bearing cover	1
23	Spring washer	4
24	Screws M5x20	6
25	Centre axle cover	1
26	Gear axle cover	2
27	Washer Ø26	2
28	Washer Ø32	2
29	Switch cover plate	1

Gear assembly (Fig.5 on page 5)

Part no.	Part name	Quantity
1	Bearing	1
2	Cover	1
3	Rollers	4
4	Springs	4
5	Engager	1
6	Gear ring	1
7	Dividing ring	1
8	Joint gear	1
9	Bearing ring	2
10	Joint	1
11	Centre axle	1
12	Key 5x14	1
13	Key 4x22	2
14	Key 4x28	1
15	Joint gear	1
16	Bearing	1
17	O' ring 16x1,8	1
18	Centre axle sleeve	1
19	Big joint gear sleeve	1
20	Spring ring Ø10	1



21	Nut (M10)	1
22	Bearing	4
23	Stop ring Ø16	2
24	Gear	1
25	Worm gear	1
26	Worm gear axle	1
27	Key 4x18	1
28	Spring ring Ø13	1
29	High speed gear	1
30	Gear axle	1
31	Key 4x10	1
32	Fork's nut	2
33	Fork's springs	2
34	Fork's small axles	2
35	Rigid support	1
36	Speed blocks	1
37	Springs	4
38	Steel ball	4
39	O-ring	1
40	Speed block axle	1
A	High speed gear axle assembly	1
B	Central axle assembly	1
C	Clutch fork assembly	1
D	Speed block assembly	1
E	Worm gear axle assembly	1

Bowl lifting assembly (Fig.6 on page 6)

Part no.	Part name	Quantity
1	Pin 3X16	1
2	Handle fixing unit	1
3	Spring washer 6	1
4	Screw M6x10	1
5	Lifting bar	1
6	Microswitch bracket	1
7	Screw M4x6	2
8	Microswitch	1
9	Screw M3x12	2
10	Screw M6x14	2
11	Lifting bar support plate	1
12	Flat washer 10	1
13	Flat washer 12	2
14	Sleeve	1

15	Handle	1
16	Screw M8x16	1
17	Elastic cylindrical (Pin 3X18)	1
18	Flat washer 8	3
19	Spring	1
20	Nut (M8)	1
21	Micro switch	1
22	Switch connector	1
23	Switch support	1
24	Switch rack	1
25	Cover knob	1
26	Nut	2
27	Spring washer	2
28	Bowl cradle arm	1
29	Guided pins	2

Bowl guard and turning axle (Fig.7 on page 6)

Part no.	Part name	Quantity
1	Insert	2
2	Inner gear	1
3	Screws M6x20	4
4	Bowl guard (outer)	1
5	Bowl guard (inner)	1
6	Spring washer Ø12	1
7	Planetary gear	1
8	Bearing	1
9	Turning plate	1
10	Oil seal ring	1
11	Pin 4x10	1
12	Mixing axle	1
13	Screws	4
14	Bowl guard ring	1

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 keep 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 3 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.
- Bowl guard safety switch: The machine can only be started up once the bowl guard is in the closed position.
- Lift up lever safety switch: The machine can only be started up once the lift up lever is located in the upwards 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.

Operating instructions

Special safety features

ATTENTION: This machine has the following 3 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.
- Bowl guard safety switch: The machine can only be started up once the bowl guard is in the closed position.
- Lift up lever safety switch: The machine can only be started up once the lift up lever is located in the upwards position.
- Do not wear loose fitting clothing such as scarf, etc and long hair should be tied up and keep away from the moving parts

To avoid serious personal injury:

- DO NOT operate the machine without reading the instruction manual.
- ALWAYS switch OFF the machine and unplug from electrical power supply before cleaning, maintenance, repair or changing any attachments.
- ALWAYS keep hands, hair and loose clothing away from the moving parts.

a) About the bowl guard

Note: When bowl guard is open or not properly closed in lock position, the machine will not operate.

1. To open the bowl guard, hold the bowl guard handle and rotate it clockwise. To close the bowl guard, hold the bowl guard handle and rotate it anti-clockwise.
2. When the bowl guard handle is lined up at the right side of the machine, the bowl guard is in the is in the rocked position and ready for operation.

b) Install the bowl to the machine

Note: Install the bowl BEFORE fixing the attachments. Use the supplied bowl only.

1. Lower the bowl by pulling the bowl lift-up lever downwards until it stops. So that the bowl cradle is in a lower position.
2. Place the bowl carefully and slowly using the bowl handles at 2 sides and
 - i) With the locking pin into the hole at the middle of the bowl cradle and
 - ii) Align with guided pins on 2 sides of the bowl cradle.

c) Install different attachments (Flat beater, Dough hook or Whisk) to the machine

Note: It is more convenient and easier to install the attachments prior to adding the ingredients into the bowl.

1. Rotate the bowl guard clockwise gently, so that it is in the open position.
2. **CAUTION!** Use excessive force to open or close the bowl guard may damage the safety lock micro switch. Be careful when open or close the bowl guard.
3. Slide the attachments (Flat beater, Dough hook or Whisk) slowly upwards onto the planetary shaft fitting the shaft pin through the slot in the attachments.
4. Rotate the attachments to secure it onto the planetary shaft.



d) Pouring and mixing ingredients

Note: Follow the table of Mixing ingredients capacity in this manual. Overloading will lead to overflow or damage to the machine.

IMPORTANT: Make sure the speed control lever is set at the position 1.

1. Add all the appropriate ingredients into the bowl.
2. Lift upwards the bowl lift lever until the bowl locks into the position.
3. Rotate the bowl guard anti-clockwise and locks into the position.

ATTENTION: The machine will not start if the bowl guard is open / not closed properly or the bowl is at the lower position.

e) Set the timer, speed & start up the machine

1. You can set the timer for the appropriate mixing time or operate without setting the timer.

i) Operation with timer set: Press timer increase button to increase the time or timer decrease button to decrease the time. Press the red ON/OFF button to confirm. Remaining time will be shown and dot blinks on the display. (Fig.8 on page 7).

ii) Operation without timer set: The machine will switch OFF automatically in 10 minutes as the default timer is 10 minutes.

Note:

- Maximum setting time is 60 minutes. Default time is 10 minutes.
- Press and hold timer increase button or timer decrease button for fast adjustment.

2. Then, select the appropriate speed by lifting or lowering the speed control lever. Three fixed speeds are available: 1 (Low), 2 (medium) and 3 (high).

Rotation speed	Type of ingredient
1 (Low)	Heavy: Mixing pizza, bread and pasta.
2 (Medium)	Medium: 2nd stage of mixing for donut dough, etc.
3 (High)	Light: Whipping cream, egg whites, meringue.

IMPORTANT: ALWAYS follow the recommended attachment used and speed setting according to the capacity table.

ATTENTION: Be careful about the risk of dust and flour escape when slitting of bags of ingredient into bowl. Wear protective mask or glasses if necessary.

3. After that, press the red (ON / OFF) button on the control panel to switch ON the machine. Press again to switch OFF the machine. The machine will rotate in clockwise direction.

4. **CAUTION!** ALWAYS STOP the machine BEFORE changing speeds. Failure to do so may damage the internal gear construction.

5. To change the speed during the operation:

- a) Press the red (ON / OFF) button on the control panel to switch OFF the machine.
- b) Change the speed by raising or lowering the speed control lever.
- c) Press the red (ON / OFF) button on the control panel to restart the machine.

RESET the safety cut-out (Hi-limiter or thermal cut-out)

(Fig.9 on page 7)

Please note that the RESET button is equipped with a protective cap to avoid overheat.

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Allow the appliance to completely cool down.
- Unscrew the protective cap of the RESET button.
- Press the RESET button of the Hi-limiter (thermal cut-out). You should hear a click sound.
- Screw back the protective cap on the RESET button.
- Connect to the power supply and you can use it again.

Operating tips

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.
- Always remove all the attachments before cleaning, otherwise it will become stuck on the shaft and difficult to remove later.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned be-



fore and after use.

- Avoid water contacting the electrical components.
- Clean the inside of container with a non-abrasive detergent and rinse with clean water.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- No parts are dishwasher safe.

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.
- Special care must be taken when moving or transporting the machine due to its heavy weight. With at least 2 persons or using a cart. Move the machine slowly, carefully, and never incline more than 45°.

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 causes	Possible solution
Machine do not start running	Bowl guard is not in properly closed position.	Rotate the bowl guard to the right until fully closed properly.
	Bowl is not raised to the proper location.	Raise the bowl to the correct position by using the level.
	The power plug is not connected properly.	Check to make sure the power plug is connected properly.
Machine stops during operation	Internal overload activates to prevent overheat.	Press OFF the button and then press RESET button at the back.
	Damage or broken transmission belt	Contact the supplier.
Machine sound too noisy	Machine is not placed on a horizontal surface.	Adjust the surface or move to another horizontal surface.
	Bowl is not placed correctly.	Make sure the bowl is placed into the bowl cradle correctly with the guided pins.
	Attachments not fitted properly.	Remove and install the attachments into position again.
	Bowl is overloaded.	Reduce ingredients capacity.
	Damaged or worn transmission belt.	Contact the supplier.
Planetary gear needs lack of lubricant.		
Attachments cannot install onto the planetary shaft easily	Lack of lubricant and / or cleaning of the planetary shaft required.	Wipe planetary shaft with a clean damp cloth and lubricate the shaft with mineral oil or grease.
Lift up / Lower bowl lever not operation easily	Lack of lubricant on the bowl slides.	Lubricate bowl slides with mineral oil or grease.

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 punishable 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.

Besondere Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
-  Eine Potentialausgleichsklemme ist vorgesehen, um eine Querverklebung mit anderen Geräten zu ermöglichen.
- 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, eine Sicherheitsverriegelung



lung zu umgehen.

- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte 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.**

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Gerät ist zum Mischen, Kneten und Emulgieren/Schleudern von Lebensmitteln in der Lebensmittelindustrie und in Geschäften bestimmt. Jede andere Verwendung kann zu einer Beschädigung des Geräts 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.

Installation der Erdung

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** klassifiziert und muss an eine Schutzerde angeschlossen werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Kabel 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. Boden der Maschine
2. Schüssel
3. Geführte Stifte (x2)
4. Schalengriffe (x2)
5. Schalenschutz-Griff
6. Schüssel-Schutz
7. Drehzahl-Drehknopf
- 8a. Timer-Erhöhungstaste
- 8b. Timer-Absenktaste
9. Kontrollpanel
10. Anzeige des Timers
11. EIN-/AUS-Schalter
12. Hebel der Schüssel anheben/absenken
13. Integrierter Zutatenschacht
14. RESET-Taste (hinten)
15. Schalen-Wiege

Bemerkung: Sofern nicht anders angegeben, gilt der Inhalt dieses Handbuchs für alle aufgeführten Artikel. Das Erscheinungsbild kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Ersatzteile oder Zubehör

(Abb. 2 auf Seite 3)

16. Flacher Beater
17. Teighaken
18. Whisk

Schaltplan

(Abb. 3 auf Seite 4)

- A. Überlastschutz (Thermischer Ausschnitt)
- B. Sicherheitsschalter für Schüsselhubhebel
- C. Schalen-Hut-Sicherheitsschalter
- D. STOPP-Schalter
- E. EIN-Schalter
- F. Reaktor
- G. Sicherheitsschalter für Schalenposition
- H. Kondensator
- I. Motor

Explosionszeichnung mit Teilleiste

- Die Explosionszeichnung und Teilleiste besteht aus 4 Hauptteilen:

Hauptteil der Maschine (Abb. 4 auf Seite 4)

Teile-Nr.	Name des Teils	Menge
1	Schrauben-Abdeckung	1
2	Schraube der oberen Abdeckung	1
3	Obere Abdeckung	1
4	Schrauben M5x8	10
5	Motor-Baugruppe	1
6	Federscheibe	7
7	Schrauben M6x16	3
8	Schrauben M6x20	4
9	Hintere Abdeckung	1
10	Ständer	1
11	Kabel-Steckverbinder	1
12	Erdung	1
13	Abdeckung der Belüftungslöcher	1
14	Schrauben M4x8	4
15	Schrauben M6x20	4
16	Basisabdeckung	1
17	Schalen-Wiege	1
18	Schalen-Schiebeabdeckung	1
19	Verbindungsleiste	1
20	Stift 6x18	1
21	Oberkörper	1
22	Lagerabdeckung	1
23	Federscheibe	4
24	Schrauben M5x20	6
25	Mittelachsenabdeckung	1
26	Abdeckung der Getriebeachse	2
27	Unterlegscheibe Ø26	2
28	Unterlegscheibe Ø32	2
29	Abdeckplatte wechseln	1



Zahnradbaugruppe (Abb. 5 auf Seite 5)

Teile-Nr.	Name des Teils	Menge
1	Lager	1
2	Abdeckung	1
3	Rollen	4
4	Federn	4
5	Engagierer	1
6	Zahnradring	1
7	Trennring	1
8	Gelenkgetriebe	1
9	Lagerring	2
10	Gelenk	1
11	Mittelachse	1
12	Schlüssel 5x14	1
13	Taste 4x22	2
14	Taste 4x28	1
15	Gelenkgetriebe	1
16	Lager	1
17	O'-Ring 16x1,8	1
18	Mittelachsenhülse	1
19	Große Gelenkgetriebehülse	1
20	Federring Ø10	1
21	Mutter (M10)	1
22	Lager	4
23	Anschlagring Ø16	2
24	Ausrüstung	1
25	Schneckengetriebe	1
26	Schneckengetriebe	1
27	Taste 4x18	1
28	Federring Ø13	1
29	Hochgeschwindigkeitsgetriebe	1
30	Getriebeachse	1
31	Schlüssel 4x10	1
32	Gabelmutter	2
33	Gabelfedern	2
34	Kleine Achsen der Gabel	2
35	Starre Unterstützung	1
36	Geschwindigkeitsblöcke	1
37	Federn	4
38	Stahlkugel	4
39	O-Ring	1

40	Drehzahlblock Achse	1
A	Hochgeschwindigkeitsgetriebe-Achsbaugruppe	1
B	Baugruppe Mittelachse	1
C	Kupplungsgabel-Baugruppe	1
D	Geschwindigkeitsblock-Baugruppe	1
E	Schneckengetriebe-Achsbaugruppe	1

Schüssel-Hebebaugruppe (Abb. 6 auf Seite 6)

Teile-Nr.	Name des Teils	Menge
1	Stift 3X16	1
2	Griff-Befestigungseinheit	1
3	Federscheibe 6	1
4	Schraube M6x10	1
5	Hebestange	1
6	Halterung für Mikroschalter	1
7	Schraube M4x6	2
8	Mikroschalter	1
9	Schraube M3x12	2
10	Schraube M6x14	2
11	Stützplatte für Hebestange	1
12	Flache Unterlegscheibe 10	1
13	Flache Unterlegscheibe 12	2
14	Ärmel	1
15	Griff	1
16	Schraube M8x16	1
17	Elastisch zylindrisch (Stift 3X18)	1
18	Unterlegscheibe 8	3
19	Frühling	1
20	Mutter (M8)	1
21	Mikroschalter	1
22	Schalter-Steckverbinder	1
23	Switch-Unterstützung	1
24	Rack wechseln	1
25	Deckelknopf	1
26	Mutter	2
27	Federscheibe	2
28	Schalen-Wiegearm	1
29	Geführte Stifte	2

Schüsselschutz und Drehachse (Abb. 7 auf Seite 6)

Teile-Nr.	Name des Teils	Menge
1	Einfügen	2
2	Innenzahnrad	1
3	Schrauben M6x20	4
4	Schüsselschutz (außen)	1
5	Schüsselschutz (innen)	1
6	Federscheibe Ø12	1
7	Planetengertriebe	1
8	Lager	1
9	Drehplatte	1
10	Öldichtungsring	1
11	Stift 4x10	1
12	Mischachse	1
13	Schrauben	4
14	Schalen-Schutzring	1

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 die Schutzvorrichtungen zur Reinigung und Wartung entfernt werden.
- Reinigung und Wartung erfordern eine hohe Konzentration.
- Es ist unbedingt notwendig, das Netzkabel regelmäßig zu kontrollieren. Ein ausgefranztes oder beschädigtes Kabel kann dem Benutzer ein hohes 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 gefrorene Lebensmittel oder andere Produkte als Lebensmittel.
- Tragen Sie keine locker sitzende Kleidung, wie z. B. Schal usw., und langes Haar sollte gebunden sein 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 Anweisungen in diesem Handbuch nicht genau befolgt werden;
- wenn der Schneider nicht mit den richtigen Produkten gereinigt und geölt wurde.

Sicherheitssystem installiert

Mechanisches Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit 3 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 die Schüssel in der richtigen Position positioniert ist.
- Sicherheitsschalter für Schalenschutz: Die Maschine kann erst in Betrieb genommen werden, wenn sich der Schüsselschutz in der geschlossenen Position befindet.
- Hebel-Sicherheitsschalter anheben: Die Maschine kann erst gestartet werden, wenn sich der Hubhebel in der Aufwärtsposition befindet.

Auch wenn Geräte der CE-Version mit elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen 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 wenden Sie sich bitte umgehend an 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.

Bedienungsanleitung

Besondere Sicherheitsmerkmale

ACHTUNG: Diese Maschine verfügt über die folgenden 3 Sicherheitsschalter. Die Maschine darf nur gestartet werden, wenn sich alle Sicherheitsschalter in der richtigen Position befinden.

- Sicherheitsschalter für Schalenposition: Die Maschine kann in Betrieb genommen werden, sobald sich die Schüssel in der richtigen Position befindet.
- Sicherheitsschalter für Schalenschutz: Die Maschine kann erst in Betrieb genommen werden, wenn sich der Schüsselschutz in der geschlossenen Position befindet.
- Hebel-Sicherheitsschalter anheben: Die Maschine kann erst gestartet werden, wenn sich der Hubhebel in der Aufwärtsposition befindet.
- Tragen Sie keine locker sitzende Kleidung wie Schal usw. und lange Haare sollten gebunden werden und von den beweglichen Teilen ferngehalten werden



Um schwere Verletzungen zu vermeiden:

- Die Maschine NICHT ohne Lesen der Bedienungsanleitung betreiben.
- Schalten Sie die Maschine IMMER AUS und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Anbaugeräte reinigen, warten, reparieren oder austauschen.
- Halten Sie Hände, Haare und lose Kleidung IMMER von den beweglichen Teilen fern.

a) Über den Schüsselschutz

Hinweis: Wenn der Schüsselschutz geöffnet oder in der Verriegelungsposition nicht richtig geschlossen ist, funktioniert die Maschine nicht.

1. Um den Schüsselschutz zu öffnen, halten Sie den Schüsselschutzgriff fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Um den Schüsselschutz zu schließen, halten Sie den Griff des Schüsselschutzes fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
2. Wenn der Schüsselschutzgriff an der rechten Seite der Maschine ausgerichtet ist, befindet sich der Schüsselschutz in der geschüttelten Position und ist betriebsbereit.

b) Die Schüssel an der Maschine installieren

Hinweis: Installieren Sie die Schüssel, BEVOR Sie die Aufsätze befestigen. Verwenden Sie nur die mitgelieferte Schüssel.

1. Senken Sie die Schüssel ab, indem Sie den Hubhebel der Schüssel nach unten ziehen, bis er stoppt. Damit sich die Schalenhalterung in einer niedrigeren Position befindet.
2. Stellen Sie die Schüssel vorsichtig und langsam mit den Schalen Griffen an 2 Seiten auf und
 - i) Mit dem Verriegelungsstift in das Loch in der Mitte der Schalenhalterung und
 - ii) Richten Sie sie mit den geführten Stiften auf 2 Seiten der Schalenhalterung aus.

c) Verschiedene Aufsätze (Flachschlager, Teigbaken oder Schneebeesen) an der Maschine installieren

Hinweis: Es ist bequemer und einfacher, die Aufsätze zu installieren, bevor die Zutaten in die Schüssel gegeben werden.

1. Drehen Sie den Schüsselschutz vorsichtig im Uhrzeigersinn, so dass er sich in der geöffneten Position befindet.
2. **VORSICHT!** Das Öffnen oder Schließen des Schüsselschutzes mit übermäßiger Kraft durchführen, um den Mikroschalter der Sicherheitsverriegelung zu beschädigen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Schüsselschutz öffnen oder schließen.
3. Die Aufsätze (Flachschlager, Teigbaken oder Schneebeesen) langsam nach oben auf die Planetenwelle schieben und den Wellenstift durch den Schlitz in den Aufsätzen stecken.
4. Drehen Sie die Aufsätze, um sie an der Planetenwelle zu befestigen.

d) Gießen und Mischen von Zutaten

Hinweis: Befolgen Sie die Tabelle der Kapazität der Mischzutaten in diesem Handbuch. Eine Überlastung führt zu Übertau oder Beschädigung der Maschine.

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregelungshebel auf Position 1 eingestellt ist.

1. Geben Sie alle geeigneten Zutaten in die Schüssel.
2. Heben Sie den Schüsselhebel nach oben, bis die Schüssel in der Position einrastet.
3. Drehen Sie den Schüsselschutz gegen den Uhrzeigersinn

und rastet in der Position ein.

ACHTUNG: Die Maschine startet nicht, wenn der Schüsselschutz offen/nicht richtig geschlossen ist oder sich die Schüssel in der unteren Position befindet.

e) Timer, Geschwindigkeit einstellen & Maschine in Betrieb nehmen

1. Sie können den Timer für die entsprechende Mischzeit einstellen oder ohne Einstellung des Timers arbeiten.
 - i) Betrieb mit Timer-Einstellung: Drücken Sie die Timer-Zunahmetaste, um die Zeit zu erhöhen, oder die Timer-Abnahmetaste, um die Zeit zu verringern. Drücken Sie zur Bestätigung die rote EIN/AUS-Taste. Die verbleibende Zeit wird angezeigt und der Punkt blinkt auf dem Display. [Abb. 8 auf Seite 7].
 - ii) Betrieb ohne Timer eingestellt: Die Maschine schaltet sich in 10 Minuten automatisch aus, da der Standard-Timer 10 Minuten beträgt.

Hinweis:

- Die maximale Einstellzeit beträgt 60 Minuten. Die Standardzeit beträgt 10 Minuten.
- Halten Sie die Timer-Zunahmetaste oder die Timer-Abnahmetaste gedrückt, um eine schnelle Einstellung zu ermöglichen.

2. Wählen Sie dann die geeignete Geschwindigkeit durch Anheben oder Absenken des Geschwindigkeitssteuerhebels. Es stehen drei feste Geschwindigkeiten zur Verfügung: 1 (Niedrig), 2 (Mittel) und 3 (Hoch).

Drehzahl	Art der Zutat
1 (Niedrig)	Schwer: Pizza, Brot und Pasta mischen.
2 (Mittel)	Mittel: 2. Stufe des Mischens für Donutteig usw.
3 (Hoch)	Licht: Pfeifcreme, Eiweiß, Meringue.

WICHTIG: STETS den empfohlenen Einsatz und die Geschwindigkeitseinstellung gemäß der Kapazitätstabelle befolgen.

ACHTUNG: Achten Sie beim Aufspalten von Beuteln mit Zutaten in die Schüssel auf das Risiko, dass Staub und Mehl entweichen. Bei Bedarf Schutzmaske oder Brille tragen.

3. Drücken Sie danach die rote Taste (EIN/AUS) auf dem Bedienfeld, um die Maschine EINzuschalten. Drücken Sie erneut, um die Maschine AUSzuschalten. Die Maschine dreht sich im Uhrzeigersinn.
4. **VORSICHT!** STETS die Maschine ANHALTEN, BEVOR die Geschwindigkeit geändert wird. Andernfalls kann die Innenzahnradkonstruktion beschädigt werden.
5. So ändern Sie die Geschwindigkeit während des Betriebs:
 - a) Drücken Sie die rote Taste (EIN/AUS) am Bedienfeld, um die Maschine AUSzuschalten.
 - b) Ändern Sie die Geschwindigkeit durch Anheben oder Absenken des Geschwindigkeitssteuerhebels.
 - c) Drücken Sie die rote Taste (EIN/AUS) am Bedienfeld, um die Maschine neu zu starten.



Sicherheitsabschaltung ZURÜCKSETZEN (Hi-Limiter oder Thermoabschaltung)

(Abb. 9 auf Seite 7)

Bitte beachten Sie, dass die RESET-Taste mit einer Schutzkappe ausgestattet ist, um Überhitzung zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Die Schutzkappe der RESET-Taste abschrauben.
- Drücken Sie die RESET-Taste des Hi-Limiters (thermischer Ausschmitt). Sie sollten ein Klickgeräusch hören.
- Schrauben Sie die Schutzkappe auf die RESET-Taste zurück.
- Schließen Sie das Netzteil an und Sie können es wieder verwenden.

Tipps zum Betrieb

Die folgende Tabelle enthält nur einen Hinweis auf die maximale Menge für die Herstellung der verschiedenen Lebensmittel. Es gibt viele Faktoren, die sich auf die Art des Mehls, die Wassertemperatur usw. auswirken.

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	Flachschlager, Geschwindigkeit (1)	1.500 g	
Brot- oder Rollteig (leicht/mittel, 60 % Wasser)	Teighaken, Geschwindigkeit (1)	Wasser 500 g	800 g Mehl

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 zum Reinigen keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger 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 Gerät 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.
- Entfernen Sie vor der Reinigung immer alle Aufsätze, da diese sonst auf der Welle stecken bleiben und später nur schwer entfernt werden können.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommt.
- 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.
- Keine Teile sind spülmaschinenfest.

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, Beater 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 müs-



sen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt oder vom Hersteller empfohlen werden.

DE

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 beim Bewegen von der Stromversorgung und halten Sie es unten.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Maschine aufgrund ihres hohen Gewichts bewegt oder transportiert wird. Mit mindestens 2 Personen oder mit einem Wagen. Bewegen Sie die Maschine langsam, vorsichtig und niemals um mehr als 45° geneigt.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, überprüfen Sie bitte die folgende Tabelle für die Lösung. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

Probleme	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Maschine startet nicht	Der Schüsselschutz ist nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Drehen Sie den Schüsselschutz nach rechts, bis er richtig geschlossen ist.
	Die Schüssel wird nicht an die richtige Stelle angehoben.	Heben Sie die Schüssel mit der waagerechten Position an.
	Der Netzstecker ist nicht richtig angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig angeschlossen ist.
Maschine stoppt während des Betriebs	Die interne Überlast wird aktiviert, um Überhitzung zu vermeiden.	Drücken Sie die Taste AUS und dann die Taste RESET auf der Rückseite.
	beschädigter oder gebrochener Getriebemotor	Wenden Sie sich an den Lieferanten.

Maschinengeräusch zu laut	Die Maschine wird nicht auf eine horizontale Oberfläche gestellt.	Passen Sie die Oberfläche an oder bewegen Sie sich zu einer anderen horizontalen Oberfläche.
	Die Schüssel ist nicht richtig platziert.	Stellen Sie sicher, dass die Schüssel mit den geführten Stiften korrekt in die Schalenhalterung eingesetzt ist.
	Die Aufsätze sind nicht richtig angebracht.	Die Aufsätze entfernen und wieder in Position bringen.
	Die Schüssel ist überlastet.	Reduzieren Sie die Kapazität der Zutaten.
	Beschädigter oder verschlissener Getriebemotor.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
	Planetengetriebe benötigen einen Mangel an Schmiermittel.	
Aufsätze können nicht einfach auf der Planetenwelle montiert werden	Mangelndes Schmiermittel und/oder Reinigung der Planetenwelle erforderlich.	Wischen Sie die Planetenwelle mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und schmieren Sie die Welle mit Mineralöl oder Fett.
Hebel der Schüssel anheben/absenken, nicht einfach zu bedienen	Mangelndes Schmiermittel auf den Schalenschiebern.	Schmieren Sie die Schüsselschieber mit Mineralöl oder Fett.

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 stop-

contact, 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 accessoires 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.

Speciale veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is niet bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
-  Er is een equipotentiaalverbindingssklem voorzien om cross bonding met andere apparatuur mogelijk te maken.
- 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 persoon 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.**



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 geïnclassificeerd 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. Basis van de machine
2. Kom
3. Geleide pennen (x2)
4. Handgrepen kom (x2)
5. Handgreep kombeschermer
6. Bakbeschermer
7. Knop voor snelheidsregeling
- 8a. Knop Timer verhogen
- 8b. Knop Timer verlagen
9. Bedieningspaneel
10. Weergave van timer
11. AAN/UIT-schakelaar
12. Til de hendel van de kom omhoog/omlaag
13. Ingebouwde ingrediëntentrichter
14. RESET-knop (aan de achterkant)
15. Bakhouder

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.

Reserveonderdelen of accessoires

(Afb. 2 op pagina 3)

16. Platte klopper
17. Deeghaak
18. Klop

Schema circuit

(Afb. 3 op pagina 4)

- A. Bescherming tegen overbelasting (thermische uitschakeling)
- B. Veiligheidsschakelaar hefhendel kom
- C. Veiligheidsschakelaar komwand
- D. STOP-schakelaar
- E. AAN-schakelaar
- F. Reactor

G. Veiligheidsschakelaar voor komstand

H. Condensator

I. Motor

Geëxplodeerd diagram met onderdelenlijst

- De geëxplodeerde tekening en onderdelenlijst bestaat uit 4 hoofdonderdelen:

Hoofddeeldeel van de machine (afb. 4 op pagina 4)

Onder-deelnr.	Naam onderdeel	Hoeveelheid
1	Schroef deksel	1
2	Schroef bovenste deksel	1
3	Bovenste afdekking	1
4	Schroeven M5x8	10
5	Motoreenheid	1
6	Veerring	7
7	Schroeven M6x16	3
8	Schroeven M6x20	4
9	Achterkap	1
10	Staand	1
11	Kabelconnector	1
12	Aarding	1
13	Afdekking ventilatiegaten	1
14	Schroeven M4x8	4
15	Schroeven M6x20	4
16	Basisafdekking	1
17	Bakhouder	1
18	Deksel komschuif	1
19	Verbindingsbalk	1
20	Pen 6x18	1
21	Bovenlichaam	1
22	Lagerdeksel	1
23	Veerring	4
24	Schroeven M5x20	6
25	Deksel middenas	1
26	Afdekking tandwielas	2
27	Sluitring Ø26	2
28	Sluitring Ø32	2
29	Dekplaat schakelaar	1

Tandwielconstructie (Afb. 5 op pagina 5)

Onder-deelnr.	Naam onderdeel	Hoeveel-heid
1	Lager	1
2	Afdekking	1
3	Rollen	4
4	Veren	4
5	Betrokkenheid	1
6	Versnellingsring	1
7	Verdeelring	1
8	Gezamenlijk vistuig	1
9	Lagerring	2
10	Gewricht	1
11	Middelste as	1
12	Steutel 5x14	1
13	Steutel 4x22	2
14	Steutel 4x28	1
15	Gezamenlijk vistuig	1
16	Lager	1
17	O' ring 16x1,8	1
18	Middelste asmof	1
19	Grote versnellingsbus	1
20	Veerring Ø10	1
21	Moer (M10)	1
22	Lager	4
23	Stopring Ø16	2
24	Tandwiel	1
25	Wormversnelling	1
26	Wormtandwielas	1
27	Steutel 4x18	1
28	Veerring Ø13	1
29	Hoge snelheid versnelling	1
30	Versnellingsas	1
31	Steutel 4x10	1
32	Vorkmoer	2
33	Veren van de vork	2
34	Kleine assen van de vork	2
35	Stijve ondersteuning	1
36	Snelheidsblokken	1
37	Veren	4
38	Stalen kogel	4

39	O-ring	1
40	Snelheidsblok as	1
A	Hogesnelheidstandwielaseenheid	1
B	Centrale aseenschap	1
C	Koppelingsvork	1
D	Snelheidsblok assemblage	1
E	Wormtandwielas assemblage	1

Bakhefinrichting (afb. 6 op pagina 6)

Onder-deelnr.	Naam onderdeel	Hoeveel-heid
1	Pen 3X16	1
2	Bevestigingseenheid handgreep	1
3	Veerring 6	1
4	Schroef M6x10	1
5	Hijsstang	1
6	Beugel microschakelaar	1
7	Schroef M4x6	2
8	Microschakelaar	1
9	Schroef M3x12	2
10	Schroef M6x14	2
11	Steunplaat hijsstang	1
12	Platte sluitring 10	1
13	Platte sluitring 12	2
14	Mouw	1
15	Handgreep	1
16	Schroef M8x16	1
17	Elastisch cilindrisch (Pin 3X18)	1
18	Platte sluitring 8	3
19	Lente	1
20	Moer (M8)	1
21	Microschakelaar	1
22	Schakelaar connector	1
23	Ondersteuning van switch	1
24	Schakelen van rek	1
25	Afdekkingsknop	1
26	Moer	2
27	Veerring	2
28	Arm met komhouder	1
29	Geleide pennen	2



Kombescherm en draaiaas (Afb. 7 op pagina 6)

Onder-deelnr.	Naam onderdeel	Hoeveel-heid
1	Invoegen	2
2	Binne-uitrusting	1
3	Schroeven M6x20	4
4	Bakbeschermer (buitenkant)	1
5	Bakbeschermer (binnenkant)	1
6	Veerring Ø12	1
7	Planetaire versnelling	1
8	Lager	1
9	Draaiplaat	1
10	Oliekeerring	1
11	Pen 4x10	1
12	Mengas	1
13	Schroeven	4
14	Beschermring kom	1

Vorzorgsmaatregelen

- Het apparaat mag alleen worden gehanteerd door hooggekwalficeerde 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 restrisico'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 3 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 kombeveiliging: De machine kan alleen worden opgestart als de kombescherm in de gesloten stand staat.
- Veiligheidsschakelaar hendel omhoog brengen: De machine kan alleen worden opgestart als de hefhendel in de opwaartse stand staat.

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.

Bedieningsinstructies

Speciale veiligheidsfuncties

LET OP: Deze machine heeft de volgende 3 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 kombeveiliging: De machine kan alleen worden opgestart als de kombescherm in de gesloten stand staat.
- Veiligheidsschakelaar hendel omhoog brengen: De machine kan alleen worden opgestart als de hefhendel in de opwaartse stand staat.
- Draag geen loszittende kleding zoals een sjaal, enz. en lang haar moet worden vastgebonden en uit de buurt van de bewegende delen blijven



Om ernstig persoonlijk letsel te voorkomen:

- Gebruik de machine NIET zonder de gebruiksaanwijzing te lezen.
- Schakel de machine ALTIJD UIT en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken reinigt, onderhoudt, repareert of vervangt.
- Houd handen, haar en losse kleding ALTIJD uit de buurt van de bewegende delen.

a) Over de komsbeschermer

Opmerking: Wanneer de komsbeschermer open of niet goed gesloten is in de vergrendelstand, werkt de machine niet.

1. Om de komsbeschermer te openen, houdt u de hendel van de komsbeschermer vast en draait u deze rechtsom. Om de komsbeschermer te sluiten, houdt u de hendel van de komsbeschermer vast en draait u deze linksom.
2. Wanneer de hendel van de komsbeschermer aan de rechterkant van de machine is uitgelijnd, staat de komsbeschermer in de geschudde stand en klaar voor gebruik.

b) Installeer de kom op de machine

Opmerking: Plaats de kom VOORDAT u de hulpstukken bevestigt. Gebruik alleen de meegeleverde kom.

1. Laat de kom zakken door de hefhendel van de kom naar beneden te trekken totdat deze stopt. Zodat de komhouder in een lagere positie staat.
2. Plaats de kom voorzichtig en langzaam met behulp van de komhendels aan 2 zijden en
 - i) Met de borgpen in het gat in het midden van de komhouder en
 - ii) Lijn uit met geleide pennen aan 2 zijden van de komhouder.

c) Installeer verschillende hulpstukken (platte klopper, deeghaak of garde) op de machine

Opmerking: Het is handiger en gemakkelijker om de hulpstukken te installeren voordat u de ingrediënten in de kom doet.

1. Draai de komsbeschermer voorzichtig rechtsom, zodat deze in de open stand staat.
2. **LET OP!** Gebruik overmatige kracht om de komsbeschermer te openen of te sluiten, kan de microscharnelaar van de veiligheidsvergrendeling beschadigen. Wees voorzichtig bij het openen of sluiten van de komsbeschermer.
3. Schuif de opzetstukken (platte klopper, deeghaak of beugel) langzaam omhoog op de planetaire as, waarbij u de aspen door de sleuf in de opzetstukken steekt.
4. Draai de opzetstukken om ze op de planetaire as vast te zetten.

d) Ingrediënten gieten en mengen

Opmerking: Volg de tabel met de capaciteit van de mengingrediënten in deze handleiding. Overbelasting leidt tot overloop of schade aan de machine.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat de snelheidsregelhendel in stand 1 staat.

1. Doe alle juiste ingrediënten in de kom.
2. Til de hefhendel van de kom omhoog totdat de kom in de stand vastklikt.
3. Draai de komsbeschermer linksom en vergrendel deze in de stand .

LET OP: De machine start niet als de komsbeschermer open/niet goed gesloten is of als de kom in de onderste stand staat.

e) Stel de timer, snelheid en start de machine in

1. U kunt de timer instellen voor de juiste mengtijd of bedienen zonder de timer in te stellen.
 - i) Werking met timer ingesteld: Druk op de knop timer verhogen om de tijd te verlengen of op de knop timer verlagen om de tijd te verkorten. Druk ter bevestiging op de rode AAN/UIT-knop. De resterende tijd wordt weergegeven en de stip knippert op het display. (Afb. 8 op pagina 7) .
 - ii) Werking zonder timer ingesteld: De machine schakelt over 10 minuten automatisch UIT, aangezien de standaardtimer 10 minuten is.

Opmerking:

 - De maximale insteltijd is 60 minuten. De standaardtijd is 10 minuten.
 - Houd de knop timer verhogen of de knop timer verlagen ingedrukt voor een snelle aanpassing.
2. Selecteer vervolgens de juiste snelheid door de snelheidsregelhendel omhoog of omlaag te brengen. Er zijn drie vaste snelheden beschikbaar: 1 (laag), 2 (middelhoog) en 3 (hoog).

Rotatiesnelheid	Soort ingrediënt
1 (laag)	Zwaar: Het mengen van pizza, brood en pasta.
2 (Medium)	Medium: 2e fase mengen voor donut deeg, etc.
3 (Hoog)	Licht: Klopp crème, eiwit, meringue.

BELANGRIJK: Volg ALTIJD het aanbevolen hulpstuk en de aanbevolen snelheidsinstelling volgens de capaciteitstabel.

LET OP: Wees voorzichtig met het risico dat stof en bloem ontsnappen wanneer u zakken met ingrediënt in de kom snijdt. Draag indien nodig een beschermend masker of een bril.

3. Druk daarna op de rode knop (AAN/UIT) op het bedieningspaneel om de machine AAN te zetten. Druk nogmaals op om de machine UIT te schakelen. De machine draait rechtsom.
4. **LET OP!** STOP ALTIJD de machine VOORDAT u van snelheid wisselt. Als u dit niet doet, kan de interne tandwielconstructie beschadigd raken.
5. De snelheid tijdens de werking wijzigen:
 - a) Druk op de rode knop (AAN/UIT) op het bedieningspaneel om de machine UIT te schakelen.
 - b) Wijzig de snelheid door de snelheidsregelaar omhoog of omlaag te brengen.
 - c) Druk op de rode knop (AAN/UIT) op het bedieningspaneel om de machine opnieuw te starten.

RESET de veiligheidsuitschakeling (Hi-limiter of thermische uitschakeling)

(Afb. 9 op pagina 7)

Houd er rekening mee dat de RESET-knop is uitgerust met een beschermkap om oververhitting te voorkomen.

- Koppel het apparaat los van de voeding.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Schroef de beschermkap van de RESET-knop los.
- Druk op de RESET-knop van de Hi-limiter (thermische uitschakeling). U hoort een klinkgeluid.
- Schroef de beschermkap terug op de RESET-knop.
- Sluit aan op de voeding en u kunt deze opnieuw gebruiken.



Tips voor het gebruik

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	1500 g	
Meringue (hoeveelheid water)	Klop	1 liter	
Wafel- of pannenkoekbeslag	Platte klopper	2 liter	
Geklopte crème	Klop	3 liter	
Pizzadeeg (medium, 50% water)	Deeghaak, snelheid (1)	1500 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)	1500 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 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.
- Verwijder altijd alle hulpstukken voordat u deze reinigt, anders blijft deze op de schacht vastzitten en is deze later moeilijk te verwijderen.
- Om redenen van hygiëne moet het apparaat voor en na gebruik worden gereinigd.
- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- 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.
- Geen enkel onderdeel is vaatwasmachinebestendig.

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 onderhoud-, 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.
- Vanwege het zware gewicht van de machine moet extra voorzichtig te werk worden gegaan bij het verplaatsen of vervoeren. Met ten minste 2 personen of met behulp van een karretje. Beweeg de machine langzaam, voorzichtig en neig nooit meer dan 45°.

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 oorzaken	Mogelijke oplossing
Machine start niet met draaien	De komscherm is niet goed gesloten.	Draai de komscherm naar rechts tot deze volledig goed gesloten is.
	De kom is niet op de juiste plaats gebracht.	Zet de kom in de juiste positie door het niveau te gebruiken.
Machine stopt tijdens bedrijf	De stekker is niet goed aangesloten.	Controleer of de stekker goed is aangesloten.
	Interne overbelasting wordt geactiveerd om oververhitting te voorkomen.	Druk op de knop UIT en druk vervolgens op de RESET-knop aan de achterkant.
Machinegeluid te luidrechtig	Beschadiging of gebroken transmissieriem	Neem contact op met de leverancier.
	De machine wordt niet op een horizontaal oppervlak geplaatst.	Pas het oppervlak aan of verplaats het naar een ander horizontaal oppervlak.
	De kom is niet correct geplaatst.	Zorg ervoor dat de kom correct in de komhouder wordt geplaatst met de geleide pennen.
	Hulpstukken niet goed gemonteerd.	Verwijder de opzetstukken en installeer ze weer op hun plaats.
	De kom is overbelast.	Verminder de capaciteit van ingrediënten.
	Beschadigde of versleten transmissieriem.	Neem contact op met de leverancier.
Planetaire tandwielen hebben een gebrek aan smeermiddel nodig.		
Hulpstukken kunnen niet gemakkelijk op de planetaire as worden geïnstalleerd	Gebrek aan smeermiddel en/of reiniging van de planetaire as is vereist.	Veeg de planetaire as af met een schone, vochtige doek en smeer de as met minerale olie of vet.
Til de hendel van de kom omhoog/omlaag, werkt niet gemakkelijk	Gebrek aan smeermiddel op de schaalglasjes.	Smeer de objectglasjes van de kom met minerale olie of vet.

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 aangegeven inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recyclen 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 podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/połączeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/połączenia 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 poziomej, 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.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego.
-  Zapewniony jest ekwipotencjalny zacisk połączeniowy umożliwiający łączenie krzyżowe z innym sprzętem.
- Nie używać urządzenia bez wsaду, aby zapobiec przegrzaniu.
- **PRZESTROGA!** ZAWSZE należy wyłączać maszynę i odłączyć zasilacz przed dotknięciem jakichkolwiek części silnika.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno próbować omijać żadnej blokady bezpieczeństwa.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi go wymienić producent, jego przedstawiciel serwisowy lub inna wykwalifikowana osoba.
- Nie ładować zbyt dużej ilości składników, aby zapobiec przepiętniu produktów spożywczych.
- **OSTRZEŻENIE!** NIE PODNOSIĆ URZĄDZENIA ZA UCHWYT.

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali i przedsiębiorstw komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone do mieszania, ugniatania i emulgowania/ubijania produktów spożywczych używanych w przemyśle spożywczym i sklepach. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu należy uznać za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

Instalacja uziemienia

To urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy I i musi być podłączone do uziemienia ochronnego. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym poprzez zapewnienie przewodu ewakuacyjnego do prądu elektrycznego. Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemiającą lub połączenia elektryczne z przewodem uziemiającym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Podstawa maszyn
2. Miska
3. Kołki z prowadnicą [x2]
4. Uchwyt miski [x2]
5. Uchwyt ostony miski
6. Ostona miski
7. Pokrętko regulacji prędkości
- 8a. Przycisk zwiększania timera
- 8b. Przycisk zmniejszania czasu
9. Panel sterowania
10. Wyświetlanie zegara
11. Przelącznik WŁ./WYŁ.
12. Podnieść / opuścić dzwignię miski
13. Wbudowany zsuwnia składników
14. Przycisk RESET (z tyłu)
15. Podstawa miski

Uwaga: Treść niniejszej instrukcji dotyczy wszystkich wymienionych pozycji, chyba że określono inaczej. Wygląd może różnić się od przedstawionych na ilustracjach.



Części zamienne lub akcesoria

(Rys. 2 na stronie 3)

16. Płaska brodawka
17. Haczyk na ciasto
18. Ubijanie

Schemat obwodu

(Rys. 3 na stronie 4)

- A. Zabezpieczenie przed przeciążeniem (wycięcie termiczne)
- B. Przetłącznik bezpieczeństwa dźwigni podnoszenia miski
- C. Przetłącznik bezpieczeństwa obudowy miski
- D. Przetłącznik STOP
- E. Przetłącznik WŁ.
- F. Dławik
- G. Przetłącznik bezpieczeństwa położenia miski
- H. Kondensator
- I. Silnik

Wykres rozstrzelony z listą części

- Rysunek rozstrzelony i lista części składają się z 4 głównych części:

Główny korpus urządzenia (rys. 4 na stronie 4)

Nr części	Nazwa części	Ilość
1	Pokrywa śruby	1
2	Śruba górnej pokrywy	1
3	Ostona górna	1
4	Śruby M5x8	10
5	Zespót silnika	1
6	Podkładka sprężynowa	7
7	Śruby M6x16	3
8	Śruby M6x20	4
9	Pokrywa tylna	1
10	Stojak	1
11	Złącze przewodu	1
12	Uziemienie	1
13	Pokrywa otworów wentylacyjnych	1
14	Śruby M4x8	4
15	Śruby M6x20	4
16	Pokrywa podstawy	1
17	Podstawa miski	1
18	Pokrywa ślizgu miski	1
19	Pasek potężeniowy	1
20	Pin 6x18	1
21	Górne ciało	1
22	Pokrywa łożyska	1
23	Podkładka sprężynowa	4

24	Śruby M5x20	6
25	Ostona osi środkowej	1
26	Pokrywa osi przekładni	2
27	Podkładka Ø26	2
28	Podkładka Ø32	2
29	Płyta pokrywy przetłącznika	1

Zespót kota zębatego (rys. 5 na stronie 5)

Nr części	Nazwa części	Ilość
1	Łożysko	1
2	Pokrywa	1
3	Watki	4
4	Wiosny	4
5	Angażujący	1
6	Pierścień zębaty	1
7	Pierścień dzieliący	1
8	Przekładnia przegubowa	1
9	Pierścień łożyska	2
10	Staw	1
11	Oś środkowa	1
12	Klucz 5x14	1
13	Klucz 4x22	2
14	Klucz 4x28	1
15	Przekładnia przegubowa	1
16	Łożysko	1
17	Pierścień O' 16x1,8	1
18	Tuleja osi środkowej	1
19	Tuleja dużych przekładni przegubowych	1
20	Pierścień sprężynowy Ø10	1
21	Nakrętka (M10)	1
22	Łożysko	4
23	Pierścień ustalający Ø16	2
24	Przekładnia	1
25	Przekładnia ślimakowa	1
26	Oś przekładni ślimakowej	1
27	Klucz 4x18	1
28	Pierścień sprężynowy Ø13	1
29	Przekładnia wysokoobrotowa	1
30	Oś przekładni	1
31	Klucz 4x10	1
32	Nakrętka widelca	2

PL



33	Sprężyny widelca	2
34	Mate osie widelca	2
35	Szytywne wsparcie	1
36	Bloki prędkości	1
37	Wiosny	4
38	Stalowa kulka	4
39	Pierścień uszczelniający	1
40	Oś bloku prędkości	1
A	Zespół osi koła zębatego dużej prędkości	1
B	Zespół osi centralnej	1
C	Zespół widelca sprzęgła	1
D	Zespół blokady prędkości	1
E	Zespół osi przekładni ślimakowej	1

Zespół podnoszenia miski (rys. 6 na stronie 6)

Nr części	Nazwa części	Ilość
1	Sworzeń 3X16	1
2	Zespół mocujący uchwyt	1
3	Podkładka sprężynowa 6	1
4	Śruba M6x10	1
5	Pręt podnoszący	1
6	Wspornik mikroprzetłacznika	1
7	Śruba M4x6	2
8	Mikroprzetłacznik	1
9	Śruba M3x12	2
10	Śruba M6x14	2
11	Płyta podporowa pręta podnoszącego	1
12	Podkładka płaska 10	1
13	Podkładka płaska 12	2
14	Tuleja	1
15	Uchwyt	1
16	Śruba M8x16	1
17	Elastyczne cylindryczne (wtyk 3X18)	1
18	Podkładka płaska 8	3
19	Wiosna	1
20	Nakrętka (M8)	1
21	Mikroprzetłacznik	1
22	Złącze przetłacznika	1
23	Wspornik przetłacznika	1
24	Stojak na przetłaczniki	1

25	Pokrętło pokrywy	1
26	Nakrętka	2
27	Podkładka sprężynowa	2
28	Ramię podstawy miski	1
29	Kotki z prowadnicą	2

Ostona miski i oś tokarska (rys. 7 na stronie 6)

Nr części	Nazwa części	Ilość
1	Wkładka	2
2	Przekładnia wewnętrzna	1
3	Śruby M6x20	4
4	Ostona miski (zewnątrzna)	1
5	Ostona miski (wewnętrzna)	1
6	Podkładka sprężynowa Ø12	1
7	Przekładnia planetarna	1
8	Łożysko	1
9	Płyta obrotowa	1
10	Pierścień uszczelniający oleju	1
11	Pin 4x10	1
12	Oś mieszająca	1
13	Śruby	4
14	Pierścień ostony miski	1

Środki ostrożności

- Z urządzeniem mogą obchodzić się wyłącznie osoby o wysokich kwalifikacjach, które stosują środki bezpieczeństwa opisane 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 zasilania.
- Należy dokładnie ocenić ryzyko resztkowe po usunięciu urządzeń ochronnych w celu ich czyszczenia i konserwacji.
- Czyszczenie i konserwacja wymagają dużej koncentracji.
- Jest to absolutnie konieczne, aby regularnie kontrolować przewód zasilający. Wystrzępiony lub uszkodzony przewód może narazić użytkownika na duże ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli urządzenie wykazuje nieprawidłowości, nie należy go używać ani próbować go naprawić: należy skontaktować się z dostawcą.
- Nie używać urządzenia do zamrożonych produktów spożywczych ani innych produktów.
- Nie nosić luźnej odzieży, takiej jak szal itp., a długie włosy powinny być związane i trzymać się z dala od ruchomych części.



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

- jeśli urządzenie było obsługiwane przez nieupoważnioną osobę;
- jeśli niektóre części zostały wymienione na nieoryginalne części zamienne;
- jeśli instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie są dokładnie przestrzegane;
- jeśli obcinak nie został wyczyszczony i naoilony odpowiednimi produktami.

Zainstalowany system bezpieczeństwa

Mechaniczny system bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w 3 wyłączniki bezpieczeństwa. Urządzenie należy uruchamiać wyłącznie przy wszystkich przełącznikach bezpieczeństwa w odpowiednich położeniach:

- Przełącznik bezpieczeństwa położenia miski: Urządzenie można uruchomić po ustawieniu miski we właściwym położeniu.
- Przełącznik bezpieczeństwa ostony miski: Urządzenie można uruchomić tylko wtedy, gdy ostona miski znajduje się w położeniu zamkniętym.
- Przełącznik bezpieczeństwa dźwigni podnoszącej: Maszynę można uruchomić tylko wtedy, gdy dźwignia podnosząca znajduje się w położeniu do góry.

Mimo że urządzenia w wersji CE są wyposażone w zabezpieczenia elektryczne i mechaniczne (gdy urządzenie pracuje oraz jest przeznaczone do konserwacji i czyszczenia), nadal istnieją POZOSTAŁE ZAGROZENIA, których nie można całkowicie wyeliminować; zagrożenia te są opisane w niniejszej instrukcji w punkcie „OSTRZEŻENIE! / NIEBEZPIECZEŃSTWO! / PRZESTROGA! ”. Ruchome części maszyny mogą spowodować obrażenia ciała.

Przygotowanie przed użyciem

- Usunąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy jest wyposażone we wszystkie akcesoria. W przypadku niepełnej 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.
- Ustawić 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.
- Należy zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA! Ze względu na pozostałości produkcyjne urządzenie może emitować lekki zapach podczas kilku pierwszych zastosowań. Jest to normalne i nie oznacza żadnych wad ani zagrożeń. Upewnić się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Instrukcja obsługi

Specjalne funkcje bezpieczeństwa

UWAGA: Maszyna posiada następujące 3 wyłączniki bezpieczeństwa. Urządzenie można uruchamiać tylko wtedy, gdy wszystkie wyłączniki bezpieczeństwa znajdują się we właściwych położeniach.

- Przełącznik bezpieczeństwa położenia miski: Urządzenie można uruchomić po ustawieniu miski we właściwym położeniu.
- Przełącznik bezpieczeństwa ostony miski: Urządzenie można uruchomić tylko wtedy, gdy ostona miski znajduje się w położeniu zamkniętym.
- Przełącznik bezpieczeństwa dźwigni podnoszącej: Maszynę można uruchomić tylko wtedy, gdy dźwignia podnosząca znajduje się w położeniu do góry.
- Nie nosić luźnej odzieży, takiej jak szal itp., a długie włosy powinny być zawiązane i trzymać się z dala od ruchomych części

Abij uniknąć poważnych obrażeń ciała:

- **NIE WOLNO** obsługiwać maszyny bez przeczytania instrukcji obsługi.
- **ZAWSZE** należy **WYŁĄCZYĆ** urządzenie i odłączyć je od zasilania przed czyszczeniem, konserwacją, naprawą lub wymianą jakichkolwiek nasadek.
- **ZAWSZE** należy trzymać ręce, włosy i luźne ubranie z dala od ruchomych części.

a) O ostonie miski

Uwaga: Gdy ostona miski jest otwarta lub nieprawidłowo zamknięta w pozycji zablokowanej, maszyna nie będzie działać.

1. Aby otworzyć ostonę miski, należy przytrzymać uchwyt ostony miski i obrócić go w prawo. Aby zamknąć ostonę miski, należy przytrzymać uchwyt ostony i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Gdy uchwyt ostony miski jest ustawiony po prawej stronie maszyny, ostona miski znajduje się w pozycji przechylonej i jest gotowa do pracy.

b) Zainstalować miskę w maszynie

Uwaga: Zainstalować miskę PRZED zamocowaniem nasadek. Używać wyłącznie dostarczonej miski.

1. Opuścić miskę, pociągając dźwignię podnoszenia miski w dół, aż się zatrzyma. tak, aby stacja dokująca miski znajdowała się w dolnym położeniu.
2. Umieścić miskę ostrożnie i powoli, używając uchwytów po obu stronach
 - i) Gdy sworzeń blokujący znajdzie się w otworze na środku podstawy miski i
 - ii) Wyrównać z kotkami prowadzącymi po obu stronach podstawy miski.

c) Zainstalować różne nasadki (płatki ubijacz, hak do ciasta lub krawiectwo) w maszynie

Uwaga: Łatwiej jest zamontować nasadki przed dodaniem składników do miski.

1. Delikatnie obrócić ostonę miski w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tak aby znalazła się w pozycji otwartej.
2. **PRZESTROGA!** Użycie nadmiernej siły podczas otwierania lub zamykania ostony miski może uszkodzić mikroprzełącznik blokady bezpieczeństwa. Zachować ostrożność podczas



- otwierania lub zamykania ostony miski.
3. Powoli wsunąć nasadki (piaster ptaski, hak do ciasta lub Whisk) w górę na wał planetarny, dopasowując sworzeń wału przez szczelinę w nasadkach.
 4. Obrócić nasadki, aby zamocować je na wale przekładni planetarnej.

d) Nalewanie i mieszanie składników

Uwaga: Postępować zgodnie z tabelą dotyczącą pojemności składników mieszających w niniejszej instrukcji. Przejście prowadzi do przepelnienia lub uszkodzenia maszyny.

WAŻNE: Upewnij się, że dźwignia regulacji prędkości jest ustawiona w pozycji 1.

1. Dodać do miski wszystkie odpowiednie składniki.
2. Podnieść dźwignię podnoszenia miski do góry, aż miska zablokuje się w odpowiednim położeniu.
3. Obrócić ostonę miski w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zablokować ją w odpowiednim położeniu.

UWAGA: Maszyna nie uruchomi się, jeśli ostona miski jest otwarta/niezamknięta prawidłowo lub miska znajduje się w dolnym położeniu.

e) Ustawić zegar, prędkość i uruchomić maszynę

1. Można ustawić zegar na odpowiedni czas mieszania lub pracować bez ustawiania zegara.

i) Obsługa z ustawionym zegarem: Naciśnąć przycisk zwiększania czasu, aby zwiększyć czas, lub przycisk zmniejszania czasu, aby go zmniejszyć. Naciśnąć czerwony przycisk WŁ./WYŁ., aby potwierdzić. Pozostały czas zostanie wyświetlony, a na wyświetlaczu zacznie migać kropka. [Rys. 8 na stronie 7].

ii) Operacja bez ustawionego timera: Urządzenie wyłączy się automatycznie w ciągu 10 minut, ponieważ domyślny czas to 10 minut.

Uwaga:

- Maksymalny czas wiązania wynosi 60 minut. Domyślny czas to 10 minut.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwiększania lub zmniejszania timera, aby szybko dostosować ustawienia.

2. Następnie należy wybrać odpowiednią prędkość, podnosząc lub opuszczając dźwignię regulacji prędkości. Dostępne są trzy stałe prędkości: 1 (niskie), 2 (średnie) i 3 (wysokie).

Prędkość obrotowa	Rodzaj składnika
1 (niskie)	Ciężkie: Mieszanie pizzy, chleba i makaronu.
2 (średni)	Średni: 2. etap mieszania ciasta pączkowego itp.
3 (wysokie)	Światło: Śmietana śmietana, białka jajek, beż.

WAŻNE: ZAWSZE należy przestrzegać zaleceń dotyczących używanej nasadki i ustawienia prędkości zgodnie z tabelą pojemności.

UWAGA: Podczas rozcinania worków ze składnikami w misce należy zachować ostrożność w przypadku ryzyka wycieku pyłu i mąki. W razie potrzeby nosić maskę ochronną lub okulary.

3. Następnie nacisnąć czerwony przycisk (WŁ./WYŁ.) na panelu sterowania, aby włączyć urządzenie. Naciśnąć ponownie, aby wyłączyć urządzenie. Maszyna obraca się w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

4. **PRZESTROGA!** ZAWSZE NALEŻY ZATRZYMAĆ maszynę PRZED zmianą prędkości. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia wewnętrznej konstrukcji przekładni.
5. Aby zmienić prędkość podczas pracy:
 - a) Naciśnąć czerwony przycisk (WŁ./WYŁ.) na panelu sterowania, aby wyłączyć urządzenie.
 - b) Zmienić prędkość, podnosząc lub opuszczając dźwignię regulacji prędkości.
 - c) Naciśnąć czerwony przycisk (WŁ./WYŁ.) na panelu sterowania, aby ponownie uruchomić urządzenie.

ZRESETUJ wyłącznik bezpieczeństwa (Hi-limiter lub wyłącznik termiczny)

(Rys. 9 na stronie 7)

Należy pamiętać, że przycisk RESET jest wyposażony w nasadkę ochronną, aby uniknąć przegrzania.

- Odtąć urządzenie od zasilania.
- Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Odkręcić nasadkę ochronną przycisku RESET.
- Naciśnąć przycisk RESET na ograniczniku Hi (wycięcie termiczne). Powinno być słyszalne kliknięcie.
- Odkręcić nasadkę ochronną na przycisku RESET.
- Podłączyć do źródła zasilania, aby użyć go ponownie.

Wskazówki dotyczące obsługi

Poniższa tabela zawiera tylko odniesienie do maksymalnej ilości do przygotowania różnych potraw. Istnieje wiele czynników wpływających na smak, takich jak rodzaj mąki, temperatura wody itp.

Produkt	Załącznik	Maks. ilość
Białe jajka	Ubijanie	700 g
purée ziemniaczane	Płaska brodawka	1500 g
Bezzwrot (ilość wody)	Ubijanie	1 litr
Baterię na gofry lub naleśniki	Płaska brodawka	2 litry
bita śmietana	Ubijanie	3 litry
Ciasto na pizzę (średnie, 50% wody)	Haczyk na ciasto, prędkość (1)	1500 g
Ciasto na pizzę (grube, 60% wody)	Haczyk na ciasto, prędkość (1)	2000 g
Ciasto gąbczaste	Ubijanie, prędkość (1)	1000 g
Ciasto piesowe	Płaski ubijacz, prędkość (1)	1500 g
Chleb lub ciasto rolkowe (lekkie/średnie, 60% wody)	Haczyk 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 ostygnąć.
- Nie używać strumienia wody ani myjki parowej do czyszczenia ani nie wpychać urządzenia pod wodę, ponieważ może to spowodować zamoczenie części i porażenie prądem.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczeństwo.



- Pozostałości żywności należy regularnie czyścić i usuwać z urządzenia. Jeśli urządzenie nie zostanie prawidłowo wy-czyszczzone, skróci to jego żywotność i może spowodować niebezpieczne warunki podczas użytkowania.

Czyszczenie

- Ochłodzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić ściereczką lub gąbką lekko zwilżoną łagodnym roztworem mydła.
- Przed czyszczeniem należy zawsze zdjąć wszystkie nasadki, w przeciwnym razie zakleszczy się on na wale i będzie trudny do zdjęcia później.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Wyczyścić wnętrze pojemnika za pomocą nieściernego deter-gentu i przepłukać czystą wodą.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Żadne części nie nadają się do mycia w zmywarce.

Zalecana procedura czyszczenia:

Części	Jak czyścić	Częstotliwość
Miska	Za pomocą gąbki lub wilgotnej ściereczki z łagodnym mydłem i wodą dokładnie splucz, zdezynfekuj i osusz.	Czyścić po każdym użyciu
Nasadki (hak, brokat i trzepaczka)	Umyj ręcznie wodą z łagodnym mydłem, dokładnie splucz, zdezynfekuj i osusz.	Czyścić po każdym użyciu
Ostona miski	Umyć ręcznie gąbką lub wilgotną ściereczką z łagodnym mydłem i wodą, wypłukać, zdezynfekować i dokładnie wysuszyć.	Czyścić po każdym użyciu
Powierzchnia zewnętrzna	Wytrzyj czystą wilgotną ściereczką, używając mydła i wody, splucz, zdezynfekuj i osusz. Nie używać strumienia wody.	Dwa razy w tygodniu
Wat przekładni planetarnej	Wytrzyj czystą wilgotną ściereczką, używając mydła i wody, splucz, zdezynfekuj i osusz.	Czyścić po każdym użyciu

Konserwacja

- Należy regularnie sprawdzać działanie urządzenia, aby uniknąć poważnych wypadków.
- Jeśli zauważysz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub wystąpił problem, przestań z niego korzystać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszystkie prace konserwacyjne, montażowe i naprawcze muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecane przez producenta.

Transport i przechowywanie

- Przed przechowywaniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie ochłodzone.

- Przechowywać urządzenie w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno umieszczać na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie przesuwać urządzenia, gdy jest ono włączone. Podczas przenoszenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania i przytrzymać je u dołu.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub transportu maszyny ze względu na jej dużą wagę. Z co najmniej 2 osobami lub korzystającymi z wózka. Przesuwać maszynę powoli, ostrożnie i nigdy nie nachylać jej pod kątem większym niż 45°.

PL

Rozwiązywanie problemów

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

Problemy	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązanie
Maszyna nie zaczyna działać	Ostona miski nie jest prawidłowo zamknięta.	Obrócić ostonę miski w prawo, aż do całkowitego zamknięcia.
	Miska nie jest podniesiona do odpowiedniego miejsc.	Podnieść miskę do odpowiedniej pozycji, używając odpowiedniego poziomu.
Maszyna zatrzymuje się podczas pracy	Wtyczka zasilania nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona.
	Włącza się wewnętrzne przeciążenie, aby zapobiec przegrzaniu.	Nacisnąć przycisk WYŁ., a następnie przycisk RESET z tyłu.
Zbyt głośny dźwięk maszyny	Uszkodzenie lub złamanie pasa transmisyjnego	Skontaktuj się z dostawcą.
	Maszyna nie jest umieszczona na poziomej powierzchni.	Wyregulować powierzchnię lub przenieść ją do innej poziomej powierzchni.
	Miska nie jest prawidłowo umieszczona.	Upewnić się, że miska została prawidłowo umieszczona w stacji bazowej miski z kółkami prowadzącymi.
	Nasadki nie są prawidłowo zamontowane.	Wyjąć i ponownie zamontować nasadki.
	Miska jest przeciążona.	Zmniejsz pojemność składników.
	Uszkodzony lub zużyty pas przekładni.	Skontaktuj się z dostawcą.
Przekładnia planetarna wymaga braku środka smarnego.		



Nasadki nie mogą być łatwo instalowane na wale planetarnym	Brak wymaganego środka smarnego i/lub czyszczenia watai przekładni planetarnej.	Przetrzeć wat planetarny czystą, wilgotną ściereczką i nasmarować wat olejem mineralnym lub smarem.
Podnie / Dolna dźwignia miski nie działa łatwo	Brak środka smarnego na szkiełkach miski.	Nasmarować szkiełka miski olejem mineralnym lub smarem.

FR

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 podanych 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!

Groź 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. Nieprzestrzeżenie 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 zutylozowane 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 trébuchement.
- **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.
- Branchez 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'uti-



lisation.

- 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.
- 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.

Instructions de sécurité spéciales

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage domestique.
-  Une borne de liaison équipotentielle est fournie pour permettre la liaison croisée avec d'autres équipements.
- 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 de la même manière 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.**

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 appartient à la 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 d'évacuation 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. Base de la machine
2. Bol
3. Goupilles guidées (x2)
4. Poignées de bol (x2)
5. Poignée de garde-bol
6. Protège-bol
7. Bouton de contrôle de la vitesse
- 8a. Bouton d'augmentation du minuteur
- 8b. Bouton de diminution du minuteur
9. Panneau de commande
10. Affichage du minuteur
11. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
12. Levage / Levier inférieur de la cuve
13. Chute d'ingrédients intégrée
14. Bouton RÉINITIALISER (à l'arrière)
15. Socle de bowl

Remarque : Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier par rapport aux illustrations affichées.

Pièces de rechange ou accessoires

(Fig. 2 à la page 3)

16. Batteur plat
17. Crochet à pâte
18. Whisk

Schéma du circuit

(Fig. 3 à la page 4)

- A. Protection contre les surcharges (découpe thermique)
- B. Interrupteur de sécurité du levier de levage du bol
- C. Interrupteur de sécurité de la coque du bol
- D. Interrupteur STOP
- E. Interrupteur ON
- F. Réacteur
- G. Interrupteur de sécurité de position du bol
- H. Condensateur
- I. Moteur

Diagramme éclaté avec liste de pièces

- Le dessin éclaté et la liste des pièces se composent de 4 pièces principales :



Corps principal de la machine (Fig. 4 à la page 4)

N° de pièce	Nom de la pièce	Quantité
1	Couvercle à vis	1
2	Vis du couvercle supérieur	1
3	Capot supérieur	1
4	Vis M5x8	10
5	Ensemble moteur	1
6	Rondelle à ressort	7
7	Vis M6x16	3
8	Vis M6x20	4
9	Couvercle arrière	1
10	Support	1
11	Connecteur de câble	1
12	Mise à la terre	1
13	Couvercle des orifices de ventilation	1
14	Vis M4x8	4
15	Vis M6x20	4
16	Couvercle de base	1
17	Socle de bowl	1
18	Couvercle coulissant du bol	1
19	Barre de connexion	1
20	Broche 6x18	1
21	Partie supérieure du corps	1
22	Couvercle de palier	1
23	Rondelle à ressort	4
24	Vis M5x20	6
25	Couvercle d'essieu central	1
26	Couvercle d'essieu d'engrenage	2
27	Rondelle Ø26	2
28	Rondelle Ø32	2
29	Plaque de protection de l'interrupteur	1

Ensemble d'engrenage (Fig. 5 à la page 5)

N° de pièce	Nom de la pièce	Quantité
1	Roulement	1
2	Couvercle	1
3	Rouleaux	4
4	Ressorts	4
5	Engageur	1
6	Anneau d'engrenage	1

7	Bague de séparation	1
8	Engrenage conjoint	1
9	Bague de roulement	2
10	Articulation	1
11	Axe central	1
12	Clé 5x14	1
13	Clé 4x22	2
14	Clé 4x28	1
15	Engrenage conjoint	1
16	Roulement	1
17	Joint torique 16x1,8	1
18	Manchon d'axe central	1
19	Manchon d'engrenage à grosse articulation	1
20	Anneau ressort Ø10	1
21	Écrou (M10)	1
22	Roulement	4
23	Bague d'arrêt Ø16	2
24	Engrenage	1
25	Engrenage à vis sans fin	1
26	Axe d'engrenage à vis sans fin	1
27	Clé 4x18	1
28	Anneau ressort Ø13	1
29	Engrenage à grande vitesse	1
30	Axe d'engrenage	1
31	Clé 4x10	1
32	Écrou de fourche	2
33	Ressorts de la fourche	2
34	Petits essieux de la fourche	2
35	Support rigide	1
36	Blocs de vitesse	1
37	Ressorts	4
38	Balle en acier	4
39	Joint torique	1
40	Axe du bloc de vitesse	1
A	Ensemble essieu d'engrenage à grande vitesse	1
B	Ensemble essieu central	1
C	Ensemble fourche d'embrayage	1
D	Bloc de vitesse	1
E	Ensemble essieu d'engrenage à vis sans fin	1



Ensemble de levage du bol (Fig. 6 à la page 6)

N° de pièce	Nom de la pièce	Quantité
1	Broche 3X16	1
2	Unité de fixation de la poignée	1
3	Rondelle à ressort 6	1
4	Vis M6x10	1
5	Barre de levage	1
6	Support de microcommutateur	1
7	Vis M4x6	2
8	Microcommutateur	1
9	Vis M3x12	2
10	Vis M6x14	2
11	Plaque de support de barre de levage	1
12	Rondelle plate 10	1
13	Rondelle plate 12	2
14	Manchon	1
15	Poignée	1
16	Vis M8x16	1
17	Élastique cylindrique (broche 3X18)	1
18	Rondelle plate 8	3
19	Printemps	1
20	Écrou (M8)	1
21	Micro-interrupteur	1
22	Connecteur du commutateur	1
23	Prise en charge des commutateurs	1
24	Rack de commutation	1
25	Bouton du couvercle	1
26	Écrou	2
27	Rondelle à ressort	2
28	Bras du berceau du bol	1
29	Broches guidées	2

Garde-bol et axe de rotation (Fig. 7, page 6)

N° de pièce	Nom de la pièce	Quantité
1	Insérer	2
2	Équipement intérieur	1
3	Vis M6x20	4
4	Protège-bol (extérieur)	1
5	Protège-bol (intérieur)	1
6	Rondelle ressort Ø12	1

7	Équipement planétaire	1
8	Roulement	1
9	Plaque de tournage	1
10	Bague d'étanchéité à l'huile	1
11	Broche 4x10	1
12	Axe de mélange	1
13	Vis	4
14	Anneau de protection du bol	1

FR

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 les 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 3 interrupteurs de sécurité. La machine ne peut être démarrée qu'avec tous les interrupteurs de sécurité aux bonnes positions :

- Interrupteur de sécurité de position du bol : La machine peut être démarrée une fois que le bol est positionné correctement.
- Interrupteur de sécurité du garde-bol : La machine ne peut être démarrée que lorsque le garde-bol est en position fermée.



- Interrupteur de sécurité du levier de levage : La machine ne peut être démarrée qu'une fois que le levier de relevage est placé vers le haut.

Même si les appareils de la version CE sont équipés de protections électriques et mécaniques (lorsque l'appareil est en fonctionnement 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.

Mode d'emploi

Caractéristiques de sécurité spéciales

ATTENTION : Cette machine possède les 3 interrupteurs de sécurité suivants. La machine ne doit être démarrée que lorsque 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 dans la bonne position.
- Interrupteur de sécurité du garde-bol : La machine ne peut être démarrée que lorsque le garde-bol est en position fermée.
- Interrupteur de sécurité du levier de levage : La machine ne peut être démarrée qu'une fois que le levier de relevage est placé vers le haut.
- Ne portez pas de vêtements amples tels qu'une écharpe, etc., et les cheveux longs doivent être attachés et éloignés des pièces mobiles

Pour éviter des blessures graves :

- NE PAS utiliser la machine sans avoir lu le manuel d'instructions.
- TOUJOURS éteindre la machine et débrancher l'alimentation électrique avant de nettoyer, d'entretenir, de réparer ou de changer les accessoires.
- TOUJOURS tenir les mains, les cheveux et les vêtements amples à l'écart des parties mobiles.

a) À propos du garde-bol

Remarque : Lorsque le garde-bol est ouvert ou mal fermé en position de verrouillage, la machine ne fonctionne pas.

1. Pour ouvrir le garde-bol, tenir la poignée de garde-bol et la tourner dans le sens horaire. Pour fermer le garde-bol, tenir la poignée de garde-bol et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Lorsque la poignée de garde-bol est alignée sur le côté droit de la machine, le garde-bol est en position basculée et prêt à fonctionner.

b) Installer le bol sur la machine

Remarque : Installer le bol AVANT de fixer les accessoires. Utilisez uniquement le bol fourni.

1. Abaisser le bol en tirant le levier de levage du bol vers le bas jusqu'à ce qu'il s'arrête. De sorte que le berceau du bol soit en position basse.
2. Placez le bol avec précaution et lentement en utilisant les poignées de bol sur les 2 côtés et
 - i) Avec la goupille de verrouillage dans le trou au milieu du berceau du bol et
 - ii) Aligner avec les broches guidées sur les 2 côtés du berceau du bol.

c) Installer différents accessoires (bateur plat, crochet à pâte ou fouet) sur la machine

Remarque : Il est plus pratique et plus facile d'installer les accessoires avant d'ajouter les ingrédients dans le bol.

1. Tourner doucement le garde-bol dans le sens des aiguilles d'une montre, de sorte qu'il soit en position ouverte.
2. **ATTENTION !** Utiliser une force excessive pour ouvrir ou fermer le garde-bol peut endommager le micro-interrupteur de verrouillage de sécurité. Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez le garde-bol.
3. Glisser lentement les embouts (bateur plat, crochet à pâte ou fouet) vers le haut sur l'arbre planétaire en installant la goupille d'arbre dans la fente des embouts.
4. Tourner les embouts pour les fixer sur l'arbre planétaire.

d) Verser et mélanger les ingrédients

Remarque : Suivre le tableau de la capacité de mélange des ingrédients de ce manuel. Une surcharge entraînera un débordement et endommagera la machine.

IMPORTANT : Assurez-vous que le levier de commande de vitesse est en position 1.

1. Ajouter tous les ingrédients appropriés dans le bol.
2. Soulever le levier de levage de la cuve jusqu'à ce que la cuve se verrouille en position.
3. Tourner le garde-bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le verrouiller en position.

ATTENTION : La machine ne démarre pas si le garde-bol est ouvert/non fermé correctement ou si le bol est en position basse.

e) Régler le minuteur, la vitesse et démarrer la machine

1. Vous pouvez régler le minuteur sur la durée de mélange appropriée ou le faire fonctionner sans régler le minuteur.
 - i) Fonctionnement avec minuterie réglée : Appuyez sur le bouton d'augmentation du minuteur pour augmenter la durée ou sur le bouton de diminution du minuteur pour diminuer la durée. Appuyez sur le bouton rouge



MARCHE/ARRÊT pour confirmer. Le temps restant s'affiche et le point clignote sur l'écran. (Fig. 8, page 7) .

- ii) Fonctionnement sans minuterie réglée : La machine s'éteint automatiquement en 10 minutes, car le minuteur par défaut est de 10 minutes.

Remarque :

- Le temps de réglage maximum est de 60 minutes. La durée par défaut est de 10 minutes.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'augmentation ou de diminution du minuteur pour un réglage rapide.

2. Ensuite, sélectionnez la vitesse appropriée en soulevant ou en abaissant le levier de commande de vitesse. Trois vitesses fixes sont disponibles : 1 (faible), 2 (moyen) et 3 (élevé).

Vitesse de rotation	Type d'ingrédient
1 (faible)	Lourd : Mélanger pizza, pain et pâtes.
2 (Moyen)	Milieu : 2ème étape de mélange pour pâte à donuts, etc.
3 (Élevé)	Lumière : Crème fouettée, blancs d'œufs, meringue.

IMPORTANT : TOUJOURS suivre l'embout recommandé et le réglage de la vitesse conformément au tableau de capacité.

ATTENTION : Faites attention au risque d'évacuation de la poussière et de la farine lors de la découpe des sacs d'ingrédients dans le bol. Porter un masque ou des lunettes de protection si nécessaire.

3. Ensuite, appuyez sur le bouton rouge (MARCHE/ARRÊT) du panneau de commande pour mettre la machine sous tension.

Appuyez à nouveau pour éteindre la machine. La machine tournera dans le sens horaire.

4. **ATTENTION** ! TOUJOURS ARRÊTER la machine AVANT de changer de vitesse. Le non-respect de cette consigne peut endommager la construction de l'engrenage interne.

5. Pour modifier la vitesse pendant l'opération :

- Appuyez sur le bouton rouge (MARCHE/ARRÊT) du panneau de commande pour éteindre la machine.
- Changez la vitesse en soulevant ou en abaissant le levier de commande de vitesse.
- Appuyez sur le bouton rouge (MARCHE/ARRÊT) du panneau de commande pour redémarrer la machine.

RÉINITIALISER la coupure de sécurité (Hi-limiteur ou coupure thermique)

(Fig. 9 à la page 7)

Veuillez noter que le bouton RESET est équipé d'un capuchon de protection pour éviter la surchauffe.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Dévissez le capuchon de protection du bouton RESET.
- Appuyez sur le bouton RESET du limiteur Hi (coupure thermique). Vous devriez entendre un clic.
- Revissez le capuchon de protection sur le bouton RESET.
- Connectez-vous à l'alimentation et vous pourrez l'utiliser à nouveau.

Conseils d'utilisation

Le tableau ci-dessous n'est qu'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 (Qté 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 (légere/moyenne, 60 % d'eau)	Crochet à pâte, vitesse (1)	Eau 500 g	Farine 800 g

FR

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 un choc électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à la durée de vie de l'appareil 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.
- Toujours retirer tous les embouts avant le nettoyage, sinon ils se bloqueront sur l'arbre et seront difficiles à retirer ultérieurement.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- Nettoyez l'intérieur du récipient avec un détergent non abrasif et rincez à l'eau claire.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.



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.
- Il convient de faire particulièrement attention lors du déplacement ou du transport de la machine en raison de son poids lourd. Déplacez la machine lentement, avec précaution et ne l'inclinez jamais à plus de 45°.

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	Causes possibles	Solution possible
La machine ne commence pas à fonctionner	Le garde-bol n'est pas correctement fermé.	Tourner le garde-bol vers la droite jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé correctement.
	Le bol n'est pas soulevé à l'emplacement approprié.	Soulevez le bol à la bonne position en utilisant le niveau.
	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée.	Vérifiez que la prise d'alimentation est correctement branchée.
La machine s'arrête pendant le fonctionnement	La surcharge interne s'active pour éviter la surchauffe.	Appuyez sur le bouton OFF, puis sur le bouton RESET à l'arrière.
	Courroie de transmission endommagée ou cassée	Contactez le fournisseur.
Son de la machine trop bruyant	La machine n'est pas placée sur une surface horizontale.	Ajustez la surface ou déplacez-la vers une autre surface horizontale.
	Le bol n'est pas placé correctement.	Assurez-vous que le bol est correctement placé dans le berceau du bol avec les broches guidées.
	Les embouts ne sont pas correctement installés.	Retirer et remettre les embouts en place.
	Le bol est surchargé.	Réduire la capacité des ingrédients.
	Courroie de transmission endommagée ou usée.	Contactez le fournisseur.
	L'engrenage planétaire a besoin d'un manque de lubrifiant.	
Les fixations ne peuvent pas s'installer facilement sur l'arbre planétaire	Manque de lubrifiant et/ou de nettoyage de l'arbre planétaire requis.	Essuyer l'arbre planétaire avec un chiffon propre et humide et lubrifier l'arbre avec de l'huile minérale ou de la graisse.
Le levier de levage/abaissement de la cuve ne fonctionne pas facilement	Manque de lubrifiant sur les lames du bol.	Lubrifier les lames du bol avec de l'huile minérale ou de la graisse.



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.

ITALIANO

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, instradare 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.

Istruzioni di sicurezza speciali

- Questo apparecchio non è destinato all'uso domestico.
-  Viene fornito un terminale di collegamento equipotenziale per consentire il collegamento incrociato con altre apparecchiature.
- 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 pericoli.
- Non caricare troppi ingredienti per evitare il traboccamento dei prodotti alimentari.
- **AVVERTENZA! NON SOLLEVARE L'APPARECCHIATURA DALLA MANIGLIA.**

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macherie, 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 dell'uso improprio del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questa apparecchiatura è classificata come classe di **protezione I** e deve essere collegata 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)

1. Base della macchina
2. Ciotola
3. Perni guidati (x2)
4. Maniglie della ciotola (x2)
5. Maniglia di protezione della vaschetta
6. Protezione della ciotola
7. Manopola di controllo della velocità
- 8a. Pulsante di aumento del timer
- 8b. Pulsante di riduzione timer
9. Pannello di controllo
10. Visualizzazione del timer
11. Interruttore ON/OFF
12. Leva della ciotola sollevata/inferiore

13. Scivolo ingredienti integrato

14. Pulsante RESET (sul retro)

15. Culla della ciotola

Nota: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli elementi elencati, salvo diversamente specificato. L'aspetto può variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Parti di ricambio o accessori

(Fig. 2 a pagina 3)

16. Battitore piatto
17. Gancio per impasto
18. Frusta

Diagramma del circuito

(Fig. 3 a pagina 4)

- A. Protezione da sovraccarico (interruttore termico)
- B. Interruttore di sicurezza della leva di sollevamento della vaschetta
- C. Interruttore di sicurezza huard della vaschetta
- D. Interruttore di ARRESTO
- E. Interruttore ON
- F. Reattore
- G. Interruttore di sicurezza posizione vaschetta
- H. Condensatore
- I. Motore

Diagramma esploso con elenco delle parti

- Il disegno esploso e l'elenco delle parti sono costituiti da 4 parti principali:

Corpo principale della macchina (Fig. 4 a pagina 4)

Codice	Nome parte	Quantità
1	Coperchio vite	1
2	Vite coperchio superiore	1
3	Coperchio superiore	1
4	Viti M5x8	10
5	Gruppo motore	1
6	Rondella a molla	7
7	Viti M6x16	3
8	Viti M6x20	4
9	Coperchio posteriore	1
10	Supporto	1
11	Connettore del cavo	1
12	Messa a terra	1
13	Copertura dei fori di ventilazione	1
14	Viti M4x8	4
15	Viti M6x20	4
16	Coperchio base	1
17	Culla della ciotola	1
18	Coperchio del vetrino della ciotola	1
19	Barra di connessione	1



20	Perno 6x18	1
21	Parte superiore del corpo	1
22	Coperchio del cuscinetto	1
23	Rondella a molla	4
24	Viti M5x20	6
25	Coperchio asse centrale	1
26	Coperchio asse ingranaggi	2
27	Rondella Ø26	2
28	Rondella Ø32	2
29	Piastra di copertura interruttore	1

Gruppo ingranaggi (Fig. 5 a pagina 5)

Codice	Nome parte	Quantità
1	Cuscinetto	1
2	Coperchio	1
3	Rulli	4
4	Molle	4
5	Coingolgitore	1
6	Anello ingranaggi	1
7	Anello divisorio	1
8	Ingranaggio giunto	1
9	Anello cuscinetto	2
10	Giunto	1
11	Asse centrale	1
12	Tasto 5x14	1
13	Tasto 4x22	2
14	Tasto 4x28	1
15	Ingranaggio giunto	1
16	Cuscinetto	1
17	Anello O' 16x1,8	1
18	Manicotto asse centrale	1
19	Manicotto per ingranaggi grande	1
20	Anello a molla Ø10	1
21	Dado (M10)	1
22	Cuscinetto	4
23	Anello di arresto Ø16	2
24	Ingranaggio	1
25	Ingranaggio vermi	1
26	Asse dell'ingranaggio del verme	1
27	Tasto 4x18	1
28	Anello a molla Ø13	1

29	Ingranaggio ad alta velocità	1
30	Asse ingranaggi	1
31	Tasto 4x10	1
32	Dado della forcella	2
33	Molle della forcella	2
34	Assi piccoli della forcella	2
35	Supporto rigido	1
36	Blocchi di velocità	1
37	Molle	4
38	Sfera in acciaio	4
39	O-ring	1
40	Asse blocco velocità	1
A	Gruppo asse ingranaggio ad alta velocità	1
B	Gruppo asse centrale	1
C	Gruppo forcella frizione	1
D	Gruppo blocco velocità	1
E	Gruppo asse ingranaggio verme	1

Gruppo di sollevamento della vaschetta (Fig. 6 a pagina 6)

Codice	Nome parte	Quantità
1	Perno 3X16	1
2	Unità di fissaggio della maniglia	1
3	Rondella a molla 6	1
4	Vite M6x10	1
5	Barra di sollevamento	1
6	Staffa microinterruttore	1
7	Vite M4x6	2
8	Microinterruttore	1
9	Vite M3x12	2
10	Vite M6x14	2
11	Piastra di supporto della barra di sollevamento	1
12	Rondella piatta 10	1
13	Rondella piatta 12	2
14	Manicotto	1
15	Impugnatura	1
16	Vite M8x16	1
17	Elastico cilindrico (pin 3X18)	1
18	Rondella piatta 8	3
19	Primavera	1
20	Dado (M8)	1



21	Microinterruttore	1
22	Connettore interruttore	1
23	Supporto interruttore	1
24	Rack di commutazione	1
25	Manopola del coperchio	1
26	Dado	2
27	Rondella a molla	2
28	Braccio della base della vaschetta	1
29	Perni guidati	2

Protezione della vaschetta e asse di rotazione (Fig. 7 a pagina 6)

Codice	Nome parte	Quantità
1	Inserto	2
2	Ingranaggio interno	1
3	Viti M6x20	4
4	Protezione della vaschetta (esterna)	1
5	Protezione della vaschetta (interno)	1
6	Rondella a molla Ø12	1
7	Ingranaggio planetario	1
8	Cuscinetto	1
9	Piastra di tornitura	1
10	Anello paraolio	1
11	Perno 4x10	1
12	Asse di miscelazione	1
13	Viti	4
14	Anello di protezione della vaschetta	1

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 in movimento.

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 3 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 della protezione della vaschetta: La macchina può essere avviata solo quando la protezione della vaschetta è in posizione chiusa.
- Interruttore di sicurezza leva di sollevamento: La macchina può essere avviata solo dopo che la leva di sollevamento si trova nella posizione verso l'alto.

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 "AVVERTENZA! / 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.



Istruzioni operative

Caratteristiche di sicurezza speciali

ATTENZIONE: Questa macchina dispone dei seguenti 3 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 della protezione della vaschetta: La macchina può essere avviata solo quando la protezione della vaschetta è in posizione chiusa.
- Interruttore di sicurezza leva di sollevamento: La macchina può essere avviata solo dopo che la leva di sollevamento si trova nella posizione verso l'alto.
- Non indossare indumenti larghi come sciarpa, ecc. e i capelli lunghi devono essere legati e tenuti lontani dalle parti mobili

Per evitare gravi lesioni personali:

- NON utilizzare la macchina senza aver letto il manuale di istruzioni.
- **SPEGNERE SEMPRE** la macchina e scollegare l'alimentazione elettrica prima di pulire, eseguire la manutenzione, riparare o sostituire qualsiasi accessorio.
- Tenere **SEMPRE** mani, capelli e indumenti larghi lontani dalle parti mobili.

a) Informazioni sulla protezione della ciotola

Nota: Quando la protezione della vaschetta è aperta o non è correttamente chiusa in posizione di blocco, la macchina non funziona.

1. Per aprire la protezione della vaschetta, tenere la maniglia della protezione della vaschetta e ruotarla in senso orario. Per chiudere la protezione della vaschetta, tenere la maniglia della protezione della vaschetta e ruotarla in senso antiorario.
2. Quando la maniglia della protezione della vaschetta è allineata sul lato destro della macchina, la protezione della vaschetta è in posizione oscillante e pronta per il funzionamento.

b) Installare la ciotola sulla macchina

Nota: Installare la ciotola PRIMA di fissare gli adattatori. Utilizzare solo la ciotola in dotazione.

1. Abbassare la ciotola tirando la leva di sollevamento verso il basso fino a quando non si arresta. In modo che la base della ciotola sia in posizione più bassa.
2. Posizionare la ciotola con attenzione e lentamente utilizzando le impugnature della ciotola su 2 lati e
 - i) Con il perno di bloccaggio nel foro al centro della base della ciotola e
 - ii) Allineare con i perni guidati sui 2 lati della base della ciotola.

c) Installare diversi accessori (battitore piatto, gancio per impasto o frusta) sulla macchina

Nota: È più comodo e facile installare gli accessori prima di aggiungere gli ingredienti nella ciotola.

1. Ruotare delicatamente la protezione della ciotola in senso orario, in modo che sia in posizione aperta.
2. **ATTENZIONE!** L'uso di una forza eccessiva per aprire o chiudere la protezione della vaschetta può danneggiare il mi-

crointerruttore di blocco di sicurezza. Fare attenzione quando si apre o si chiude la protezione della ciotola.

3. Far scorrere lentamente gli attacchi (battitore piatto, gancio per impastare o frusta) verso l'alto sull'albero planetario inserendo il perno dell'albero attraverso la fessura negli attacchi.
4. Ruotare i raccordi per fissarli all'albero planetario.

d) Versare e miscelare gli ingredienti

Nota: Seguire la tabella relativa alla capacità di miscelazione degli ingredienti in questo manuale. Il sovraccarico può causare traboccamento o danni alla macchina.

IMPORTANTE: Assicurarsi che la leva di comando della velocità sia impostata sulla posizione 1.

1. Aggiungere tutti gli ingredienti appropriati nella ciotola.
2. Sollevare la leva di sollevamento della ciotola fino a bloccarla in posizione.
3. Ruotare la protezione della ciotola in senso antiorario e bloccarla in posizione.

ATTENZIONE: La macchina non si avvia se la protezione della vaschetta è aperta/non chiusa correttamente o se la vaschetta si trova nella posizione inferiore.

e) Impostare il timer, la velocità e avviare la macchina

1. È possibile impostare il timer per il tempo di miscelazione appropriato o operare senza impostare il timer.

- i) Funzionamento con timer impostato: Premere il pulsante di aumento del timer per aumentare il tempo o il pulsante di riduzione del timer per diminuire il tempo. Premere il pulsante rosso ON/OFF per confermare. Verrà visualizzato il tempo rimanente e il punto lampeggia sul display. (Fig. 8 a pagina 7).
- ii) Funzionamento senza timer impostato: La macchina si spegnerà automaticamente in 10 minuti, poiché il timer predefinito è 10 minuti.

Nota:

- Il tempo massimo di impostazione è di 60 minuti. Il tempo predefinito è 10 minuti.
- Premere e tenere premuto il pulsante di aumento del timer o il pulsante di riduzione del timer per una regolazione rapida.

2. Quindi, selezionare la velocità appropriata sollevando o abbassando la leva di comando della velocità. Sono disponibili tre velocità fisse: 1 (bassa), 2 (media) e 3 (alta).

Velocità di rotazione	Tipo di ingrediente
1 (basso)	Pesante: Mescolare pizza, pane e pasta.
2 (medio)	Medio: 2° stadio di miscelazione per l'impasto di ciambella, ecc.
3 (Alto)	Luce: Panna montata, albumi d'uovo, meringa.

IMPORTANTE: Seguire SEMPRE l'attrezzo consigliato e l'impostazione della velocità in base alla tabella delle capacità.

ATTENZIONE: Prestare attenzione al rischio di fuoriuscita di polvere e farina quando si tagliano sacchetti di ingredienti nella ciotola. Indossare una mascherina o occhiali protettivi, se necessario.

3. Successivamente, premere il pulsante rosso (ON/OFF) sul pannello di controllo per accendere la macchina. Premere



nuovamente per spegnere la macchina. La macchina ruoterà in senso orario.

4. **ATTENZIONE! ARRESTARE SEMPRE** la macchina PRIMA di cambiare velocità. In caso contrario si potrebbe danneggiare la struttura interna dell'ingranaggio.
5. Per modificare la velocità durante l'operazione:
 - a) Premere il pulsante rosso (ON/OFF) sul pannello di controllo per spegnere la macchina.
 - b) Cambiare la velocità alzando o abbassando la leva di comando della velocità.
 - c) Premere il pulsante rosso (ON/OFF) sul pannello di controllo per riavviare la macchina.

IT

REIMPOSTARE l'interruttore di sicurezza (Hi-limiter o interruttore termico)

(Fig. 9 a pagina 7)

Tenere presente che il pulsante RESET è dotato di un cappuccio protettivo per evitare il surriscaldamento.

- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Svitare il cappuccio protettivo del pulsante RESET.
- Premere il pulsante RESET del limitatore alto (spegnimento termico). Dovresti sentire un clic.
- Riavvitare il cappuccio protettivo sul pulsante RESET.
- Collegarsi all'alimentatore e riutilizzarlo.

Suggerimenti per l'uso

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, ridurrà la sua durata e potrebbe causare condizioni pericolose durante l'uso.

Pulizia

- Pulire la superficie esterna raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumidita con una soluzione detergente delicata.
- Rimuovere sempre tutti i raccordi prima della pulizia, altrimenti si incasteranno sull'albero e saranno difficili da rimuovere in seguito.
- 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.
- 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.
- Nessuna parte può essere lavata in lavastoviglie.

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.
- Prestare particolare attenzione quando si sposta o si trasporta la macchina a causa del suo peso pesante. Con almeno 2 persone o utilizzando un carrello. Spostare la macchina lentamente, con attenzione e non inclinare mai più di 45°.

Risoluzione dei problemi

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

Problemi	Possibili cause	Possibile soluzione
La macchina non inizia a funzionare	La protezione della vaschetta non è in posizione correttamente chiusa.	Ruotare la protezione della ciotola verso destra fino a chiuderla completamente correttamente.
	La ciotola non viene sollevata nella posizione corretta.	Sollevare la ciotola nella posizione corretta utilizzando il livello.
	La spina di alimentazione non è collegata correttamente.	Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente.
La macchina si arresta durante il funzionamento	Il sovraccarico interno si attiva per evitare il surriscaldamento.	Premere OFF e quindi premere il pulsante RESET sul retro.
	Cinghia di trasmissione danneggiata o rotta	Contattare il fornitore.

Suono macchina troppo rumoroso	La macchina non è posizionata su una superficie orizzontale.	Regolare la superficie o spostarla su un'altra superficie orizzontale.
	La ciotola non è posizionata correttamente.	Assicurarsi che la ciotola sia posizionata correttamente nella base della ciotola con i perni guidati.
	I terminali non sono montati correttamente.	Rimuovere e installare nuovamente gli adattatori in posizione.
	La ciotola è sovraccarica.	Ridurre la capacità degli ingredienti.
	Cinghia di trasmissione danneggiata o usurata.	Contattare il fornitore.
Gli ingranaggi planetari necessitano di una mancanza di lubrificante.		
Gli attacchi non possono essere installati facilmente sull'albero planetario	Mancanza di lubrificante e/o pulizia dell'albero planetario necessaria.	Pulire l'albero planetario con un panno umido pulito e lubrificarlo con olio minerale o grasso.
Leva della ciotola sollevata/inferiore non funzionante facilmente	Mancanza di lubrificante sulle guide della ciotola.	Lubrificare i vetri della vaschetta con olio minerale o grasso.

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, contattate 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 conexiunile 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.

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- Acest aparat nu este destinat uzului casnic.
-  Este furnizat un terminal de legătură echipotentială pentru a permite legarea încrucișată cu alte echipamente.
- Nu utilizați aparatul fără sarcină pentru a preveni supraîncălzirea.
- **ATENȚIE!** Opriți 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 încărcați prea multe ingrediente pentru a preveni revărsarea alimentelor.
- **AVERTISMENT! NU RIDICAȚI APARATUL DE MÂNER.**

Utilizare prevăzută

- 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 la vătămarea corporală.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.



Instalarea împământării

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de **protecție I** și trebuie conectat la o împământare de protecție. Împământarea 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 împământare sau conexiuni electrice cu cablu de împământare. Conexiunile trebuie instalate și împământate corespunzător.

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 la pagina 3)

1. Baza mașinii
2. Bol
3. Pini ghidați (x2)
4. Mânerele bolului (x2)
5. Mâner protecție vas
6. Protecție vas
7. Buton de comandă a vitezei
- 8a. Buton mărirea cronometru
- 8b. Buton micșorarea cronometru
9. Panou de comandă
10. Afișarea cronometrului
11. Comutator PORNIT/OPRIT
12. Ridicați / Coborâți pârghia bolului
13. Jgheab integrat pentru ingrediente
14. Butonul RESETARE (în spate)
15. Suport bol

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor articolelor listate, cu excepția cazului în care se specifică altfel. Aspectul poate varia față de ilustrațiile prezentate.

Piese de schimb sau accesorii

(Fig. 2 de la pagina 3)

16. Bătător plat
17. Cârlig pentru aluat
18. Whisk

Diagramă circuit

(Fig. 3 de la pagina 4)

- A. Protecție la suprasarcină (decupaj termic)
- B. Comutator de siguranță pentru maneta de ridicare a bolului
- C. Comutator de siguranță pentru frământarea bolului
- D. Comutator STOP
- E. Comutator PORNIT
- F. Reactor
- G. Comutator de siguranță pentru poziția bolului
- H. Condensator
- I. Motor

Diagramă Explodată cu listă de piese

- Desenul explodat și lista de piese sunt formate din 4 părți principale:

Corpul principal al aparatului (Fig. 4 de la pagina 4)

Partea nr.	Nume piesă	Cantitate
1	Capac șurub	1
2	Șurub capac superior	1
3	Capac superior	1
4	Șuruburi M5x8	10
5	Ansamblu motor	1
6	Șaibă cu arc	7
7	Șuruburi M6x16	3
8	Șuruburi M6x20	4
9	Capac posterior	1
10	Stativ	1
11	Conector cablu	1
12	Împământare	1
13	Capac orificii de ventilație	1
14	Șuruburi M4x8	4
15	Șuruburi M6x20	4
16	Capac de bază	1
17	Suport bol	1
18	Capacul lamei bolului	1
19	Bară de conexiune	1
20	Pin 6x18	1
21	Partea superioară a corpului	1
22	Capac lagăr	1
23	Șaibă cu arc	4
24	Șuruburi M5x20	6
25	Capacul punții centrale	1
26	Capacul punții angrenajului	2
27	Șaibă Ø26	2
28	Șaibă Ø32	2
29	Placă capac comutator	1

Ansamblu angrenaj (Fig. 5 de la pagina 5)

Partea nr.	Nume piesă	Cantitate
1	Lagăr	1
2	Capac	1
3	Role	4
4	Primăvară	4
5	Engager	1
6	Inel angrenaj	1



7	Inel de separare	1
8	Angrenaj articulată	1
9	Inel de lagăr	2
10	Articulație	1
11	Puntea centrală	1
12	Cheie 5x14	1
13	Cheie 4x22	2
14	Cheie 4x28	1
15	Angrenaj articulată	1
16	Lagăr	1
17	Inel O' 16x1,8	1
18	Manșon punte centrală	1
19	Manșon angrenaj cu articulații mari	1
20	Inel cu arc Ø10	1
21	Piuliță (M10)	1
22	Lagăr	4
23	Inel de oprire Ø16	2
24	Treaptă de viteză	1
25	Roata dințată a viermilor	1
26	Punte de angrenaje Worm	1
27	Cheie 4x18	1
28	Inel cu arc Ø13	1
29	Treaptă de viteză ridicată	1
30	Ax angrenaj	1
31	Cheie 4x10	1
32	Piulița furcii	2
33	Arcurile furcii	2
34	Puntea mică a furcii	2
35	Asistență rigidă	1
36	Blocuri de viteză	1
37	Primăvară	4
38	Bilă din oțel	4
39	Garnitură inelară	1
40	Puntea blocului de viteză	1
A	Ansamblu ax de mare viteză pentru angrenaje	1
B	Ansamblul punții centrale	1
C	Ansamblu furcă ambreiaj	1
D	Asamblarea blocului de viteză	1
E	Ansamblu ax de angrenaje Worm	1

Ansamblul de ridicare a bolului (Fig. 6 de la pagina 6)

Partea nr.	Nume piesă	Cantitate
1	Pin 3X16	1
2	Unitate de fixare mâner	1
3	Șaibă cu arc 6	1
4	Șurub M6x10	1
5	Bară de ridicare	1
6	Suport microcomutator	1
7	Șurub M4x6	2
8	Microcomutator	1
9	Șurub M3x12	2
10	Șurub M6x14	2
11	Placă suport bară de ridicare	1
12	Șaibă plată 10	1
13	Șaibă plată 12	2
14	Manșon	1
15	Mâner	1
16	Șurub M8x16	1
17	cilindric elastic (Pin 3X18)	1
18	Șaibă plată 8	3
19	Primăvară	1
20	Piuliță (M8)	1
21	Micro-comutator	1
22	Conector de comutare	1
23	Suport de comutare	1
24	Raft de comutare	1
25	Buton pentru capac	1
26	Piuliță	2
27	Șaibă cu arc	2
28	Braț suport bol	1
29	Pini ghidați	2

Protecția bolului și axul de strunjire (Fig. 7 de la pagina 6)

Partea nr.	Nume piesă	Cantitate
1	Introducere	2
2	Treaptă interioară	1
3	Șuruburi M6x20	4
4	Protecție vas (exterior)	1
5	Protecție vas (interior)	1
6	Șaibă cu arc Ø12	1

7	Echipament planetar	1
8	Lațăr	1
9	Placă de strunjire	1
10	Inel de etanșare cu ulei	1
11	Pin 4x10	1
12	Punte de amestecare	1
13	Șuruburi	4
14	Inel de protecție bol	1

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.
- Evaluați 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 distrămat sau deteriorat poate expune utilizatorul la un risc ridicat de electrocutare.
- Dacă dispozitivul prezintă anomalii, nu îl utilizați sau încercați să îl reparați: contactați furnizorul.
- Nu utilizați aparatul pentru alimente congelate sau alte produse în afară de alimente.
- Nu purtați haine largi, cum ar fi eșarfa, iar părul lung trebuie legat și ținut la distanță de piesele 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 3 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.
- Comutator de siguranță pentru apărătoarea bolului: Mașina poate fi pornită numai după ce apărătoarea vasului este în poziția închisă.
- Comutatorul de siguranță al manetei de ridicare: Mașina poate fi pornită numai după ce maneta de ridicare este poziționată în sus.

Chiar dacă aparatele în versiunea CE sunt prevăzute cu protecții electrice și mecanice (atunci 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 secțiunea „**AVERTISMENTE!** / **PERICOL!** / **ATENȚIE!** ... Piesele 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.

GR

Instrucțiuni de utilizare

Caracteristici speciale de siguranță

ATENȚIE: Această mașină are următoarele 3 comutatoare de siguranță. Mașina va fi 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.
- Comutator de siguranță pentru apărătoarea bolului: Mașina poate fi pornită numai după ce apărătoarea vasului este în poziția închisă.
- Comutatorul de siguranță al manetei de ridicare: Mașina poate fi pornită numai după ce maneta de ridicare este poziționată în sus.
- Nu purtați haine largi, cum ar fi eșarfa etc., iar părul lung trebuie legat și ținut la distanță de părțile mobile

Pentru a evita vătămarea corporală gravă:

- NU utilizați mașina fără a citi manualul de instrucțiuni.
- **OPRIȚI ÎNTOTDEAUNA** mașina și deconectați-o de la sursa de alimentare electrică înainte de a curăța, întreține, repara sau schimba orice piese atașate.
- Țineți **ÎNTOTDEAUNA** mâinile, părul și îmbrăcămintea lejeră departe de părțile mobile.

a) Despre apărătoarea vasului

Notă: Când apărătoarea vasului este deschisă sau nu este închisă corect în poziția de blocare, mașina nu va funcționa.

1. Pentru a deschide apărătoarea vasului, țineți mânerul apărătoarei vasului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Pentru a închide apărătoarea vasului, țineți mânerul apărătoarei vasului și rotiți-l în sens antiorar.
2. Când mânerul apărătoarei pentru bol este aliniat în partea dreaptă a mașinii, apărătoarea pentru bol se află în poziția balansată și este gata de utilizare.



b) Montați bolul pe mașină

Notă: Instalați vasul ÎNAINTE de a fixa piesele atașate. Utilizați numai bolul furnizat.

1. Coborâți bolul trăgând în jos maneta de ridicare a bolului până când se oprește. Astfel încât suportul pentru bol să fie într-o poziție inferioară.
2. Puneți bolul cu grijă și încet, folosind mânerul bolului pe 2 laturi și
 - i) Cu știftul de blocare în orificiul din mijlocul suportului pentru bol și
 - ii) Aliniați cu știfturile ghidate de pe cele 2 laturi ale suportului pentru bol.

c) Instalați diferite piese atașate (bătător plat, cârlig pentru aluat sau Whisk) pe mașină

Notă: Este mai convenabil și mai ușor să instalați accesoriile înainte de a adăuga ingredientele în vas.

1. Rotiți ușor apărătoarea vasului în sensul acelor de ceasornic, astfel încât să fie în poziția deschis.
2. **ATENȚIE!** Utilizați o forță excesivă pentru a deschide sau închide protecția vasului, ceea ce poate deteriora micro-comutatorul încuietorii de siguranță. Aveți grijă când deschideți sau închideți apărătoarea vasului.
3. Glisați piesele atașate (bătător plat, cârlig pentru aluat sau Whisk) încet în sus pe axul planetar, fixând știftul axului prin fanta din piesele atașate.
4. Rotiți atașamentele pentru a le fixa pe axul planetar.

d) Ingrediente de turnat și amestecat

Notă: Urmați tabelul capacității ingredientelor de amestecare din acest manual. Supraîncărcarea va duce la supraîncărcarea sau deteriorarea mașinii.

IMPORTANT: Asigurați-vă că maneta de comandă a vitezei este setată în poziția 1.

1. Adăugați toate ingredientele adecvate în vas.
2. Ridicați maneta de ridicare a bolului până când bolul se fixează în poziție.
3. Rotiți apărătoarea vasului în sens antiorar și fixați-o în poziție.

ATENȚIE: Mașina nu va porni dacă apărătoarea vasului este deschisă/nu este închisă corect sau dacă bolul este în poziție inferioară.

e) Setări cronometrul, viteza și porniți mașina

1. Puteți seta cronometrul pentru timpul de amestecare corespunzător sau puteți opera fără a seta cronometrul.

- i) Operați cu temporizatorul setat: Apăsăți butonul de creștere a temporizatorului pentru a mări timpul sau butonul de scădere a temporizatorului pentru a micșora timpul. Apăsăți butonul roșu PORNIT/OPRIT pentru a confirma. Timpul rămas va fi afișat și punctul clipește pe afișaj. (Fig. 8 de la pagina 7).
- ii) Funcționare fără setarea cronometrului: Mașina se va opri automat în 10 minute, deoarece cronometrul implicit este de 10 minute.

Notă:

- Durata maximă de setare este de 60 de minute. Durata implicită este de 10 minute.
- Apăsăți și mențineți apăsat butonul de creștere a temporizatorului sau butonul de scădere a temporizatorului pentru reglare rapidă.

2. Apoi, selectați viteza corespunzătoare ridicând sau coborând maneta de control al vitezei. Sunt disponibile trei viteze fixe: 1 (Reducută), 2 (medie) și 3 (ridicată).

Viteză de rotație	Tip de ingredient
1 (Scăzut)	Greu: Amestecarea pizza, pâine și paste.
2 (mediu)	Mediu: etapa a 2-a de amestecare pentru aluat gogoșă etc.
3 (Ridicat)	Lumină: Cremă de imbracat, albușuri de ou, beze.

IMPORTANT: Respectați ÎNTOTDEAUNA piesa atașată recomandată utilizată și setarea de viteză conform tabelului de capacități.

ATENȚIE: Aveți grijă la riscul de scurgere a prafului și făinii atunci când tăiați pungi cu ingrediente în vas. Dacă este necesar, purtați mască sau ochelari de protecție.

3. După aceea, apăsați butonul roșu (PORNIT/OPRIT) de pe panoul de comandă pentru a PORNI mașina. Apăsăți din nou pentru a OPRI mașina. Mașina se va roti în sens orar.

4. **ATENȚIE!** OPRIȚI ÎNTOTDEAUNA mașina ÎNAINTE de a schimba vitezele. În caz contrar, este posibil să se deterioreze construcția angrenajului intern.

5. Pentru a modifica viteza în timpul funcționării:

- a) Apăsăți butonul roșu (PORNIT/OPRIT) de pe panoul de comandă pentru a OPRI mașina.
- b) Schimbați viteza prin ridicarea sau coborârea manetei de control al vitezei.
- c) Apăsăți butonul roșu (PORNIT/OPRIT) de pe panoul de comandă pentru a reporni mașina.

RESETAȚI decupajul de siguranță (limitator Hi sau decupaj termic)

(Fig. 9 de la pagina 7)

Rețineți că butonul RESET este echipat cu un capac de protecție pentru a evita supraîncălzirea.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet.
- Deșurubați capacul de protecție al butonului RESET.
- Apăsăți butonul RESET al limitatorului de înălțime ridicată (întrerupere termică). Ar trebui să auziți un clic.
- Înșurubați la loc capacul protector pe butonul RESET.
- Conectați la sursa de alimentare și o puteți utiliza din nou.

Sfaturi de funcționare

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 îmbogățită	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 cu pâine sau aluat cu rotile (ușoară/medie, 60% apă)	Cârlig pentru aluat, viteză (1)	Apă 500 g	Făină 800 g

Suprafață exterioară	Ștergeți cu o lavetă umedă curată folosind apă și săpun, clătiți, dezinfecțați și uscați. Nu utilizați jet de apă.	De două ori pe săptămână
Ax planetar	Ștergeți cu o lavetă umedă curată folosind apă și săpun, clătiți, dezinfecțați 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 atunci când îl mutați și țineți-l în partea de jos.
- Trebuie acordată o atenție specială deplasării sau transportului mașinii din cauza greutateii sale mari. Cu cel puțin 2 persoane sau folosind un cârucior. Deplasați mașina încet, cu atenție și nu înclinați niciodată mai mult de 45°.

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	Cauze posibile	Soluție posibilă
Mașina nu începe să funcționeze	Protecția bolului nu este în poziția închisă corespunzător.	Rotiți apărătoarea vasului spre dreapta până când este complet închisă corespunzător.
	Bolul nu este ridicat în locația corectă.	Ridicați bolul în poziția corectă folosind nivelul.
	Fișa de alimentare nu este conectată corespunzător.	Verificați pentru a vă asigura că ștecherul este conectat corect.
Mașina se oprește în timpul funcționării	Supraîncărcarea internă se activează pentru a preveni supraîncălzirea.	Apăsăți butonul OPRIT și apoi apăsați butonul RESETARE din spate.
	Curea de transmisie deteriorată sau ruptă	Contactați furnizorul.

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 umezit cu o soluție slabă de săpun.
- Scoateți întotdeauna toate piesele atașate înainte de curățare, în caz contrar se va bloca pe ax și va fi dificil de îndepărtat mai târziu.
- Din motive de igienă, aparatul trebuie curățat înainte și după utilizare.
- Evitați contactul cu apa al componentelor electrice.
- Curățați interiorul recipientului cu un detergent neabraziv și clătiți cu apă curată.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Nicio piesă nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Procedura de curățare recomandată:

Piese	Cum se curăță	Frecvență
Bol	Folosind un burete sau o cârpă umedă cu săpun delicat și apă, clătiți, dezinfecțați și uscați bine.	Curățați după fiecare utilizare
Accesorii (cârlig pentru aluat, bătător și tel)	Spălați manual cu apă și săpun delicat, clătiți, dezinfecțați și uscați bine.	Curățați după fiecare utilizare
Protecție vas	Spălați de mână cu un burete sau o cârpă umedă cu apă și săpun delicat, clătiți, dezinfecțați și uscați bine.	Curățați după fiecare utilizare



Sunetul mașinii este prea zgomotos	Mașina nu este amplasată pe o suprafață orizontală.	Reglați suprafața sau mutați-o pe o altă suprafață orizontală.
	Bolul nu este plasat corect.	Asigurați-vă că bolul este așezat corect în suportul pentru bol cu ajutorul știfturilor de ghidare.
	Piesele atașate nu sunt montate corespunzător.	Scoateți și instalați din nou piesele atașate în poziție.
	Bolul este supraîncărcat.	Reduceți capacitatea ingredientelor.
	Curea de transmisie deteriorată sau uzată.	Contactați furnizorul.
	Angrenajul planetar necesită lipsa de lubrifiant.	
Piesele atașate nu se pot instala cu ușurință pe axul planetar	Este necesară lipsa lubrifiantului și/sau curățarea axului planetar.	Ștergeți axul planetar cu o lavetă umedă curată și lubrifiați axul cu ulei mineral sau unsoare.
Ridicați/Coorbați părghia bolului nu funcționează ușor	Lipsa lubrifiantului pe lamele vasului.	Lubrificați lamelele vasului cu ulei mineral sau unsoare.

GR

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziția 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, specificați 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 deșeurii 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.

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 παραπατήματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φις είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανεργοποιείτε 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.
- Διατρείτε 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. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους ασφαλείας 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 αφιέρνετε 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 μαρκ 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 συσταίνονται 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.
- Μην 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 πίδακας 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.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για οικιακή χρήση.
-  Παρέχεται ένας ισοδυναμικός ακροδέκτης σύνδεσης που επιδέχεται τη διασταυρούμενη σύνδεση με άλλο εξοπλισμό.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς φορτίο για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απενεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ το μηχάνημα και αποσυνδέετε το τροφοδοτικό πριν αγγίξετε οποιαδήποτε εξαρτήματα του κινητήρα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε οποιαδήποτε ενδοασφάλεια ασφαλείας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή άτομα με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Μην φορτώνετε πάρα πολλά συστατικά για να αποτρέψετε την υπερχειλίση των τροφίμων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗΝ ΑΝΥΨΩΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΗ ΛΑΒΗ.**

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και εμπορικών επιχειρήσεων, 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 I** 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. Βάση του μηχανήματος
2. Μπολ
3. Καθοδηγούμενες ακίδες (x2)
4. Λαβή μπολ (x2)
5. Λαβή προστατευτικού μπολ
6. Προστατευτικό μπολ
7. Διακόπτης ελέγχου ταχύτητας
- 8a. Κομπι αύξησης χρονοδιακόπτη
- 8b. Κομπι μείωσης χρονοδιακόπτη
9. Πίνακας ελέγχου
10. Εμφάνιση χρονοδιακόπτη
11. Διακόπτης ON / OFF
12. Μοχλός ανύψωσης/χαμηλώματος μπολ
13. Ενσωματωμένη κοόνη συστατικών
14. Κομπι ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ (στο πίσω μέρος)
15. Βάση μπολ

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα στοιχεία που αναφέρονται, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες που εμφανίζονται.

Ανταλλακτικά ή εξαρτήματα

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

16. Επίπεδος αναδευτήρας
17. Άγκιστρο ζύμης
18. Χτύπημα

Διάγραμμα κυκλώματος

(Εικ. 3 στη σελίδα 4)

- A. Προστασία από υπερφόρτωση (Θερμική διακοπή)
- B. Διακόπτης ασφαλείας μοχλού ανύψωσης μπολ
- C. Διακόπτης ασφαλείας guard μπολ
- D. Διακόπτης ΔΙΑΚΟΠΗΣ
- E. Διακόπτης ON
- F. Αντιδραστήρας
- G. Διακόπτης ασφαλείας θέσης μπολ
- H. Πυκνωτής
- I. Κινητήρας

Αναπτυγμένο διάγραμμα με λίστα εξαρτημάτων

- Το αναπτυγμένο σχέδιο και η λίστα εξαρτημάτων αποτελείται από 4 κύρια μέρη:



Κύριο σώμα του μηχανήματος (Εικ. 4 στη σελίδα 4)

Αρ. εξαρτήματος	Όνομα εξαρτήματος	Ποσότητα
1	Κάλυμμα βίδας	1
2	Βίδα άνω καλύμματος	1
3	Επάνω κάλυμμα	1
4	Βίδες M5x8	10
5	Συγκρότημα κινητήρα	1
6	Ροδέλα ελατηρίου	7
7	Βίδες M6x16	3
8	Βίδες M6x20	4
9	Πίσω κάλυμμα	1
10	Βάση	1
11	Σύνδεσμος καλωδίου	1
12	Γειωμένη γείωση	1
13	Κάλυμμα οπών αερισμού	1
14	Βίδες M4x8	4
15	Βίδες M6x20	4
16	Κάλυμμα βάσης	1
17	Βάση μπολ	1
18	Κάλυμμα ολίσθησης μπολ	1
19	Ράβδος σύνδεσης	1
20	Πείρος 6x18	1
21	Επάνω μέρος του σώματος	1
22	Κάλυμμα ρουλεμάν	1
23	Ροδέλα ελατηρίου	4
24	Βίδες M5x20	6
25	Κάλυμμα κεντρικού άξονα	1
26	Κάλυμμα άξονα γραναζιών	2
27	Ροδέλα Ø26	2
28	Ροδέλα Ø32	2
29	Διακόπτης πλάκας καλύμματος	1

Συγκρότημα γραναζιών (Εικ. 5 στη σελίδα 5)

Αρ. εξαρτήματος	Όνομα εξαρτήματος	Ποσότητα
1	Ρουλεμάν	1
2	Κάλυμμα	1
3	Κύλινδροι	4
4	Ανοιξιάτικες	4
5	Εμπλεκόμενος	1

6	Δακτύλιος μετάδοσης κίνησης	1
7	Διαιρούμενος δακτύλιος	1
8	Κοινή σκέση	1
9	Δακτύλιος τριβέα	2
10	Άρθρωση	1
11	Κεντρικός άξονας	1
12	Κλειδί 5x14	1
13	Κλειδί 4x22	2
14	Κλειδί 4x28	1
15	Κοινή σκέση	1
16	Ρουλεμάν	1
17	Ο' ring 16x1,8	1
18	Χιτώνιο κεντρικού άξονα	1
19	Μεγάλο κοινό χιτώνιο γραναζιού	1
20	Δακτύλιος ελατηρίου Ø10	1
21	Παξιμάδι (M10)	1
22	Ρουλεμάν	4
23	Δακτύλιος διακοπής Ø16	2
24	Γρανάζι	1
25	Σκουλήκι	1
26	Άξονας γραναζιού σκουληκιού	1
27	Κλειδί 4x18	1
28	Δακτύλιος ελατηρίου Ø13	1
29	Υψηλή ταχύτητα	1
30	Άξονας γραναζιών	1
31	Κλειδί 4x10	1
32	Παξιμάδι της περόνης	2
33	Ανοιξιάτικα περονοφόρα	2
34	Μικροί άξονες της περόνης	2
35	Άκαμπτη υποστήριξη	1
36	Μπλοκ ταχύτητας	1
37	Ανοιξιάτικες	4
38	Χαλύβδινη σφαίρα	4
39	Δακτύλιος Ο	1
40	Άξονας μπλοκ ταχύτητας	1
A	Συγκρότημα άξονα γραναζιού υψηλής ταχύτητας	1
B	Συγκρότημα κεντρικού άξονα	1
Γ	Συγκρότημα πιρουνιού συμπλέκτη	1
Δ	Συγκρότημα μπλοκ ταχύτητας	1
Ε	Συγκρότημα άξονα γραναζιού τύπου worm	1



Συγκρότημα ανύψωσης μολ (Εικ. 6 στη σελίδα 6)

Αρ. εξαρτήματος	Όνομα εξαρτήματος	Ποσότητα
1	Πείρος 3X16	1
2	Μονάδα στερέωσης λαβής	1
3	Ροδέλα ελατηρίου 6	1
4	Βίδα M6x10	1
5	Ράβδος ανύψωσης	1
6	Βραχίονας μικροδιακόπτη	1
7	Βίδα M4x6	2
8	Μικροδιακόπτης	1
9	Βίδα M3x12	2
10	Βίδα M6x14	2
11	Πλάκα στήριξης ράβδου ανύψωσης	1
12	Επίπεδη ροδέλα 10	1
13	Επίπεδη ροδέλα 12	2
14	Χιτώνιο	1
15	Λαβή	1
16	Βίδα M8x16	1
17	Ελαστικό κυλινδρικό (Pin 3X18)	1
18	Επίπεδη ροδέλα 8	3
19	Ανοιξιάτικη	1
20	Παξιμάδι (M8)	1
21	Μικροδιακόπτης	1
22	Σύνδεσμος διακόπτη	1
23	Υποστήριξη διακόπτη	1
24	Εναλλαγή υποδοχέα	1
25	Διακόπτης καλύμματος	1
26	Παξιμάδι	2
27	Ροδέλα ελατηρίου	2
28	Βραχίονας βάσης μολ	1
29	Καθοδηγούμενες καρφίδες	2

Προστατευτικό μολ και άξονας περιστροφής (Εικ. 7 στη σελίδα 6)

Αρ. εξαρτήματος	Όνομα εξαρτήματος	Ποσότητα
1	Εισαγωγή	2
2	Εσωτερικός οδοντοτροχός	1
3	Βίδες M6x20	4
4	Προστατευτικό μολ (εξωτερικό)	1
5	Προστατευτικό μολ (εσωτερικό)	1

6	Ροδέλα ελατηρίων Ø12	1
7	Πλανητικός εξοπλισμός	1
8	Ρουλεμάν	1
9	Πλάκα στροφής	1
10	Δακτύλιος στεγανοποίησης λαδιού	1
11	Πείρος 4x10	1
12	Άξονας ανάμιξης	1
13	Βίδες	4
14	Δακτύλιος προστασίας μολ	1

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 του τροφοδοτικού. Ένα φθαρμένο ή κατεστραμμένο καλώδιο μπορεί να εκθέσει τους χρήστες σε μεγάλο κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Εάν η συσκευή παρουσιάζει ανωμαλίες, μην τη χρησιμοποιήσετε ή 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., ενώ τα μακριά μαλλιά πρέπει να είναι δεμένα και μακριά από τα κινούμενα μέρη.

Ο κατασκευαστής ή/και ο πωλητής δεν είναι υπεύθυνοι 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 κόφτης δεν έχει καθαριστεί και λιπανθεί με τα σωστά προϊόντα.

Εγκατεστημένο σύστημα ασφαλείας

Μηχανικό σύστημα ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει 3 διακόπτες ασφαλείας. Η εκκίνηση του μηχανήματος πρέπει να γίνεται μόνο με όλους τους διακόπτες ασφαλείας στις σωστές θέσεις:

- Διακόπτης ασφαλείας θέσης μολ: Το μηχανήμα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόλις το μολ τοποθετηθεί στη σωστή θέση.



- Διακόπτης ασφαλείας προφυλακτήρα μπολ: Το μχάνημα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν ο προφυλακτήρας του μπολ είναι στην κλειστή θέση.
- Διακόπτης ασφαλείας μοχλού ανύψωσης: Το μχάνημα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν ο μοχλός ανύψωσης βρίσκεται στην επάνω θέση.

Παρόλο που οι συσκευές με έκδοση CE διαθέτουν ηλεκτρικές και μηχανικές προστασίες (όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και για εργασίες συντήρησης και καθαρισμού), εξακολουθούν να υπάρχουν **ΔΙΑΜΟΝΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ** που δεν μπορούν να εξαιρεθούν 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 το περιτύλιγμα.
 - Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση και με όλα τα παρελκόμενα. Σε περίπτωση ατελούς 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 ασφαλής για παιταλιές 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.

Οδηγίες λειτουργίας

Ειδικά χαρακτηριστικά ασφαλείας

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτό το μχάνημα διαθέτει τους παρακάτω 3 διακόπτες ασφαλείας. Η εκκίνηση του μηχανήματος πρέπει να γίνεται μόνο με όλους τους διακόπτες ασφαλείας στις σωστές θέσεις.

- Διακόπτης ασφαλείας θέσης μπολ: Το μχάνημα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόλις το μπολ τοποθετηθεί στη σωστή θέση.
- Διακόπτης ασφαλείας προφυλακτήρα μπολ: Το μχάνημα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν ο προφυλακτήρας του μπολ είναι στην κλειστή θέση.
- Διακόπτης ασφαλείας μοχλού ανύψωσης: Το μχάνημα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν ο μοχλός ανύψωσης βρίσκεται στην επάνω θέση.
- Μην φοράτε φαρδιά ρούχα όπως κασκόλ, κ.λπ. και τα μακριά μαλλιά πρέπει να είναι δεμένα και να παραμένουν μακριά από τα κινούμενα μέρη

Για να αποφύγετε σοβαρές σωματικές βλάβες:

- ΜΗ λειτουργείτε το μχάνημα χωρίς να διαβάσετε το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Ανεργονοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ το μχάνημα και αποσυνδέετε το από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση, την επισκευή ή την αλλαγή οποιωνδήποτε εξαρτημάτων.

- Διατηρείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τα χέρια, τις τρίχες και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη.

a) Σχετικά με το προστατευτικό μπολ

Σημείωση: Όταν ο προφυλακτήρας του μπολ είναι ανοικτός ή δεν έχει κλείσει σωστά στη θέση ασφάλισης, το μχάνημα δεν θα λειτουργήσει.

1. Για να ανοίξετε το προστατευτικό του μπολ, κρατήστε τη λαβή του προστατευτικού του μπολ και περιστρέψτε την δεξιόστροφα. Για να κλείσετε το προστατευτικό μπολ, κρατήστε τη λαβή του προστατευτικού μπολ και περιστρέψτε την αριστερόστροφα.
2. Όταν η λαβή του προφυλακτήρα του μπολ είναι ευθυγραμμισμένη στη δεξιά πλευρά του μηχανήματος, ο προφυλακτήρας του μπολ βρίσκεται στη θέση βραχείας κίνησης και είναι έτοιμος για λειτουργία.

b) Τοποθετήστε το μπολ στο μχάνημα

Σημείωση: Τοποθετήστε το μπολ ΡΡΙΝ στερεώσετε τα προσαρτήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο μπολ.

1. Χαμηλώστε το μπολ τραβώντας το μοχλό ανύψωσης μπολ προς τα κάτω μέχρι να σταματήσει. Έτσι, η βάση του μπολ βρίσκεται σε χαμηλότερη θέση.
2. Τοποθετήστε το μπολ προσεκτικά και αργά, χρησιμοποιώντας τις λαβές του μπολ στις 2 πλευρές και
 - i) Με τον πείρο ασφάλισης μέσα στην οπή στο μέσο της βάσης του μπολ και
 - ii) Ευθυγραμμίστε με τους καθοδηγούμενους πείρους στις 2 πλευρές της βάσης του μπολ.

c) Εγκαταστήστε διαφορετικά προσαρτήματα (αναδευτήρας πλάκας, άγκιστρο ζύμης ή αναδευτήρας) στο μχάνημα

Σημείωση: Είναι πιο βολικό και πιο εύκολο να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα πριν προσθέσετε τα υλικά στο μπολ.

1. Περιστρέψτε απαλά το προστατευτικό του μπολ δεξιόστροφα, ώστε να είναι στην ανοικτή θέση.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η άσκηση υπερβολικής δύναμης για το άνοιγμα ή το κλείσιμο του προστατευτικού του μπολ μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον μικροδιακόπτη ασφάλισης. Προσέχετε όταν ανοίγετε ή κλείνετε το προστατευτικό του μπολ.
3. Σύρετε τα προσαρτήματα (αναδευτήρας πλάκας, άγκιστρο ζύμης ή αναδευτήρας) αργά προς τα πάνω, επάνω στον πλανητικό άξονα, τοποθετώντας τον πείρο του άξονα μέσα από τη σχισμή στα προσαρτήματα.
4. Περιστρέψτε τα προσαρτήματα για να τα ασφαλίσετε στον πλανητικό άξονα.

d) Απορρίπτετε και αναμιγνύετε τα συστατικά

Σημείωση: Ακολουθήστε τον πίνακα της χωρητικότητας των συστατικών ανάμειξης στο παρόν εγχειρίδιο. Η υπερφόρτωση θα οδηγήσει σε υπερχειλίωση ή ζημιά στο μχάνημα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι ο μοχλός ελέγχου ταχύτητας είναι ρυθμισμένος στη θέση 1.

1. Προσθέστε όλα τα κατάλληλα υλικά στο μπολ.
2. Ανασπώστε το μοχλό ανύψωσης μπολ μέχρι το μπολ να ασφαλίσει στη θέση του.
3. Περιστρέψτε το προστατευτικό μπολ αριστερόστροφα και ασφαλίστε το στη θέση του.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το μχάνημα δεν θα ξεκινήσει εάν ο προφυλακτήρας του μπολ είναι ανοικτός / δεν έχει κλείσει σωστά ή το μπολ βρίσκεται στην κάτω θέση.



ε) Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη, την ταχύτητα και την εκκίνηση του μηχανήματος

1. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για τον κατάλληλο χρόνο ανάμειξης ή να τον χρησιμοποιήσετε χωρίς να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.

i) Λειτουργία με ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κουμπί αύξησης του χρονοδιακόπτη για να αυξήσετε τον χρόνο ή το κουμπί μείωσης του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε τον χρόνο. Πατήστε το κόκκινο κουμπί ON/OFF για επιβεβαίωση. Ο υπολειπόμενος χρόνος θα εμφανιστεί και η κοκκίδα θα αναβοσβήνει στην οθόνη. [Εικ. 8 στη σελίδα 7].

ii) Λειτουργία χωρίς ρύθμιση χρονοδιακόπτη: Το μηχάνημα απενεργοποιείται αυτόματα σε 10 λεπτά καθώς ο προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης είναι 10 λεπτά. Σημείωση:

- Ο μέγιστος χρόνος ρύθμισης είναι 60 λεπτά. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί αύξησης του χρονοδιακόπτη ή το κουμπί μείωσης του χρονοδιακόπτη για γρήγορη ρύθμιση.

2. Στη συνέχεια, επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα ανασπώνοντας ή χαμηλώνοντας τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας. Διατίθενται τρεις σταθερές ταχύτητες: 1 (Χαμηλή), 2 (Μεσαία) και 3 (Υψηλή).

Ταχύτητα περιστροφής	Τύπος συστατικού
1 (Χαμηλή)	Βαρύ: Ανάμειξη πίτσας, ψωμιού και ζυμαρικών.
2 (Μεσαία)	Μέσο: 2ο στάδιο ανάμειξης για ζύμη ντόνατ, κ.λπ.
3 (Υψηλή)	Λυχνία: Κρέμα σαντιγί, ασπράδια αυγών, μαρέγκα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ακολουθείτε ΠΑΝΤΟΤΕ το συστατώμενο προσάρτημα που χρησιμοποιείται και τη ρύθμιση ταχύτητας σύμφωνα με τον πίνακα φόρτωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε προσεκτικοί σχετικά με τον κίνδυνο διαφυγής σκόνης και αλευριού όταν κόβετε σασκούλες με συστατικά στο μολ. Φοράτε προστατευτική μάσκα ή γυαλιά, εάν είναι απαραίτητα.

3. Μετά από αυτό, πατήστε το κόκκινο κουμπί (ON / OFF) στον πίνακα ελέγχου για να ενεργοποιήσετε το μηχάνημα. Πατήστε ξανά για να απενεργοποιήσετε το μηχάνημα. Το μηχάνημα θα περιστραφεί δεξιόστροφα.

4. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** ΝΑ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ το μηχάνημα ΠΡΙΝ αλλάξετε ταχύτητα. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εσωτερική κατασκευή των γραναζιών.

5. Για να αλλάξετε την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας:

- α) Πατήστε το κόκκινο κουμπί (ON / OFF) στον πίνακα ελέγχου για να απενεργοποιήσετε το μηχάνημα.
- β) Αλλάξτε την ταχύτητα ανυψώνοντας ή χαμηλώνοντας τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας.
- γ) Πατήστε το κόκκινο κουμπί (ON / OFF) στον πίνακα ελέγχου για επανεκκίνηση του μηχανήματος.

ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ της διακοπής ασφαλείας (Hi-limiter ή Θερμική διακοπή)

(Εικ. 9 στη σελίδα 7)

Λάβετε υπόψη ότι το κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ διαθέτει προστατευτικό καπάκι για την αποφυγή υπερθέρμανσης.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Αφίστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- Ξεβιδώστε το προστατευτικό καπάκι του κουμπιού ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ.
- Πατήστε το κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ του Hi-limiter (θερμική διακοπή). Θα πρέπει να ακούσετε έναν ήχο κλικ.
- Βιδώστε ξανά το προστατευτικό καπάκι στο κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ.
- Συνδέστε το στην παροχή ρεύματος και μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ξανά.

Συμβουλές λειτουργίας

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	Συνημμένο	Μέγιστη ποσότητα
Λευκό αυγό	Χτύπημα	700 g
Πατάτα	Επίπεδος αναδευτήρας	1.500 g
Μαρέγκα (Ποσότητα νερού)	Χτύπημα	1 λίτρο
Μπισκοπιές βάφλας ή τηγανίτες	Επίπεδος αναδευτήρας	2 λίτρα
Παγιδευμένη 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 σφουγγαρόκια	Χτύπημα, ταχύτητα [1]	1.000 g
Βράχος πίτσας	Επίπεδος αναδευτήρας, ταχύτητα [1]	1.500 g
Βήχας ψωμιού ή ρολού (Φωτεινό/Μεσαίο, 60% νερό)	Άγκιστρο ζύμης, ταχύτητα [1]	Νερό 500g Αλεύρι 800g

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύχετε πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε πιξάκι 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 τακτικά και να αφαιρούνται από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί



ωσωτά, θα μειώσει τη διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την κρύα εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγάρι ελαφρώς νοτισμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Αφαιρείτε πάντα όλα τα προσαρτήματα πριν από τον καθαρισμό, διαφορετικά θα κολλήσουν στον άξονα και θα είναι δύσκολο να αφαιρεθούν αργότερα.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του δοχείου με μη αποξεστικό απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Κανένα εξάρτημα δεν είναι ασφαλές για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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 ζιμης, ανασυμπύκνωσης και ανασυμπύκνωσης)	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 απουθενθεί 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.
- Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να γίνεται κατά τη μετακίνηση ή τη μεταφορά του μηχανήματος λόγω του βάρους του. Με τουλάχιστον 2 άτομα ή χρησιμοποιώντας τροχήλατο. Μετακινήστε το μηχάνημα αργά, προσεκτικά και ποτέ σε κλίση μεγαλύτερη από 45°.

Αντιμέτωπιση προβλημάτων

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

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Πιθανή λύση
Το μηχάνημα δεν ξεκινά να λειτουργεί	Ο προφυλακτήρας του μπολ δεν είναι σωστά κλειστός.	Περιοτρέψτε τον προφυλακτήρα του μπολ προς τα δεξιά μέχρι να κλεισει πλήρως σωστά.
	Το δοχείο δεν είναι ανωψωμένο στη σωστή θέση.	Ανωψώστε το μπολ στη σωστή θέση χρησιμοποιώντας το αλφάδι.
	Το φιλτράρισμα δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι το φιλτράρισμα προφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο.
Το μηχάνημα σταματά κατά τη λειτουργία	Η εσωτερική υπερφόρτωση ενεργοποιείται για την αποτροπή υπερθέρμανσης.	Πατήστε το κουμπί ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ στο πίσω μέρος.
	Ζημιά ή σπασμένος ιμάντας μετάδοσης κίνησης	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

Ο ήχος του μηχανήματος είναι πολύ θορυβώδης	Το μηχάνημα δεν τοποθετείται σε οριζόντια επιφάνεια.	Ρυθμίστε την επιφάνεια ή μετακινήστε την σε άλλη οριζόντια επιφάνεια.
	Το μολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το μολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη βάση του μολ με τους καθοδηγούμενους πείρους.
	Τα προσαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.	Αφαιρέστε και τοποθετήστε ξανά τα προσαρτήματα στη θέση τους.
	Το μολ είναι υπερφορτωμένο.	Μειώστε τη χωρητικότητα των συστατικών.
	Φθαρμένος ή φθαρμένος μίνας μεταδόσης κίνησης.	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
	Το πλανητικό γρανάτζι χρειάζεται έλλειψη λιπαντικού.	
Τα προσαρτήματα δεν μπορούν να εγκατασταθούν εύκολα στον πλανητικό άξονα	Απαιτείται έλλειψη λιπαντικού ή/και καθαρισμός του πλανητικού άξονα.	Σκουπίστε τον πλανητικό άξονα με ένα καθαρό, υγρό πανί και λιπάνετε τον άξονα με ορυκτέλαιο ή γράσο.
Ο μοχλός ανύψωσης/καμψιλάματος μολ δεν λειτουργεί εύκολα	Έλλειψη λιπαντικού στις αντικειμενοφόρες πλάκες του μολ.	Λιπάνετε τις αντικειμενοφόρες πλάκες του δοχείου με ορυκτέλαιο ή γράσο.

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 και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη). Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον

Κατά τον παροπλισμό 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 παραδίδοντάς 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 pročitajte ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve ugradnje 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, oštećenje, 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 ovlašten 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 fizič-


HR



kim, 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 grijači 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.

Posebne sigurnosne upute

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi u kućanstvu.
-  Isporučuje se ekvipotencijalni priključak za povezivanje kako bi se omogućilo unakrsno povezivanje s drugom opremom.
- Ne koristite uređaj bez tereta kako biste spriječili pregrijavanje.
- **OPREZ!** UVIJEK isključite stroj i iskopčajte napajanje prije dodirivanja bilo kakvih dijelova za motor.
- **UPOZORENJE!** Nemojte pokušavati 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! NE PODIŽITE UREĐAJ ZA RUČKU.**

Namjena

- Ovaj je uređaj namijenjen za komercijalne primjene, primjerice u kuhinjama restorana, kantinama, bolnicama i komercijalnim poduzećima kao što su pekare, butherije itd., ali ne i za neprekidnu masovnu proizvodnju hrane.
- Uređaj je namijenjen miješanju, kneadingu i emulgiranju 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 **klasa 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. Baza stroja
2. Bowla
3. Vodeni klinovi (x2)
4. Ručke posude (x2)
5. Ručka za zaštitu posude
6. Štitnik posude
7. Gumb za kontrolu brzine
- 8a. Gumb za povećanje tajmera
- 8b. Gumb za smanjenje tajmera
9. Upravljačka ploča
10. Prikaz tajmera
11. Prekidač za uključivanje/isključivanje
12. Podignite / spustite ručicu za zdjelu
13. Ugrađeno u koš za pražnjenje sastojaka
14. Tipka RESET (na stražnjoj strani)
15. Posuda za zdjelu

Napomena: Sadržaj ovog priručnika odnosi se na sve navedene stavke, osim ako nije drugačije navedeno. Izgled se može razlikovati od prikazanih ilustracija.

Rezervni dijelovi ili pribor

(Slika 2 na stranici 3)

16. Ravno kazalište
17. Gruba kuka
18. Whisk

Dijagram kruga

(Sl. 3 na stranici 4)

- A. Zaštita od preopterećenja (termalni prekid)
- B. Sigurnosni prekidač ručice za podizanje posude
- C. Sigurnosni prekidač posude
- D. Prekidač STOP
- E. Prekidač UKLJUČENO
- F. Reaktor
- G. Sigurnosni prekidač položaja posude
- H. Kapacitor
- I. Motor

Eksplodirani dijagram s popisom dijelova

- Eksplodirani crtež i popis dijelova sastoji se od 4 glavna dijela:

Glavno tijelo stroja (Sl. 4 na stranici 4)

Dio br.	Naziv dijela	Količina
1	Poklopac vijka	1
2	Vijak gornjeg poklopcu	1
3	Gornji poklopac	1
4	Vijci M5x8	10
5	Sklop motora	1
6	Opružna perilica	7
7	Vijci M6x16	3
8	Vijci M6x20	4
9	Stražnji poklopac	1
10	Stalak	1
11	Priključak kabela	1
12	Zemljino uzemljenje	1
13	Poklopac otvora za ventilaciju	1
14	Vijci M4x8	4
15	Vijci M6x20	4
16	Poklopac postolja	1
17	Posuda za zdjelu	1
18	Poklopac stalca posude	1
19	Priključna šipka	1
20	Pin 6x18	1
21	Gornji dio tijela	1
22	Poklopac ležaja	1
23	Opružna perilica	4
24	Vijci M5x20	6
25	Poklopac središnje osovine	1
26	Poklopac osovine mjenjača	2
27	Umetak Ø 26	2
28	Umetak Ø 32	2
29	Ploča poklopcu prekidača	1

Sklop zupčanika (Sl. 5 na stranici 5)

Dio br.	Naziv dijela	Količina
1	Ležaj	1
2	Poklopac	1
3	Kotačići	4
4	Proljeća	4
5	Angažiranje	1
6	Mjenjački prsten	1
7	Prsten za razdvajanje	1
8	Zajednička oprema	1

9	Prsten ležaja	2
10	Zajednički	1
11	Središnja osovina	1
12	Ključ 5x14	1
13	Ključ 4x22	2
14	Ključ 4x28	1
15	Zajednička oprema	1
16	Ležaj	1
17	O-prsten 16x1,8	1
18	Središnji rukavac osovine	1
19	Veliki rukavac zupčanika zgloba	1
20	Opružni prsten Ø 10	1
21	Matica (M10)	1
22	Ležaj	4
23	Zaustavite prsten Ø 16	2
24	Gear	1
25	Worm zupčanik	1
26	Osovina zupčanika u gorim uvjetima	1
27	Ključ 4x18	1
28	Opružni prsten Ø 13	1
29	Brzina velike brzine	1
30	Pogonska osovina	1
31	Ključ 4x10	1
32	Matica vilica	2
33	Proljeća vilica	2
34	Male osovine vilica	2
35	Kruta podrška	1
36	Blokovi brzine	1
37	Proljeća	4
38	Čelična kugla	4
39	O-prsten	1
40	Osovina bloka brzine	1
A	Sklop osovine zupčanika velike brzine	1
B	Sklop središnje osovine	1
C	Sklop vilice za spojke	1
D	Sklop bloka brzine	1
E	Sklop osovine zupčanika u gorim uvjetima	1



Sklop za podizanje posude (sl. 6 na stranici 6)

Dio br.	Naziv dijela	Količina
1	Pin 3X16	1
2	Jedinica za pričvršćivanje ručke	1
3	Opružna podloška 6	1
4	Vijak M6x10	1
5	Šipka za podizanje	1
6	Nosač sklopke Microswitch	1
7	Vijak M4x6	2
8	Microswitch	1
9	Vijak M3x12	2
10	Vijak M6x14	2
11	Potporna ploča šipke za podizanje	1
12	Ravna podloška 10	1
13	Ravna podloška 12	2
14	Rukavac	1
15	Ručka	1
16	Vijak M8x16	1
17	Elastična cilindrična (Pin 3X18)	1
18	Ravna podloška 8	3
19	Proljeće	1
20	Matica (M8)	1
21	Mikro sklopka	1
22	Priključak prekidača	1
23	Potpora prekidača	1
24	Promijeni stalak	1
25	Gumb poklopca	1
26	Matica	2
27	Opružna perilica	2
28	Poluga kotljevke posude	1
29	Vodeće igle	2

Štitnik posude i osovina za okretanje (sl. 7 na stranici 6)

Dio br.	Naziv dijela	Količina
1	Umetnite	2
2	Unutarnji zupčanik	1
3	Vijci M6x20	4
4	Zaštita posude (vanjska)	1
5	Zaštita posude (unutarnja)	1
6	Opružna podloška Ø 12	1
7	Planetarna oprema	1
8	Ležaj	1

9	Ploča za okretanje	1
10	Prsten brtve za ulje	1
11	Pin 4x10	1
12	Osovina za miješanje	1
13	Vijci	4
14	Zaštitni prsten posude	1

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 kada se zaštitni uređaji uklanjaju radi čišćenja i održavanja.
- Čišćenje i održavanje zahtijevaju veliku koncentraciju.
- Apsolutno je potrebna redovita kontrola kabela za napajanje. Oštećeni ili istrošeni 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 dijelovima;
- 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 3 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 zaštite posude: Stroj se može pokrenuti tek kada se štitnik posude nalazi u zatvorenom položaju.
- Sigurnosni prekidač ručice za podizanje: Stroj se može pokrenuti tek kada se ručica za podizanje nalazi u položaju prema gore.

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 pod „**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 budućnosti.
- 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.

Upute za uporabu

Posebne sigurnosne značajke

POZOR: Ovaj stroj ima sljedeća 3 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 zaštite posude: Stroj se može pokrenuti tek kada se štitnik posude nalazi u zatvorenom položaju.
- Sigurnosni prekidač ručice za podizanje: Stroj se može pokrenuti tek kada se ručica za podizanje nalazi u položaju prema gore.
- Nemojte nositi široku odjeću kao što su šalovi, itd. i dugu kosu treba vezati i držati podalje od pokretnih dijelova

Kako biste izbjegli ozbiljne tjelesne ozljede:

- NE rukujte strojem bez čitanja priručnika s uputama.
- UVIJEK isključite stroj i iskopčajte ga iz napajanja prije čišćenja, održavanja, popravka ili zamjene bilo kojeg priključka.
- Uvijek držite ruke, kosu i široku odjeću dalje od pokretnih dijelova.

a) O štitniku posude

Napomena: Kada je štitnik posude otvoren ili nije pravilno zatvoren u zaključanom položaju, stroj neće raditi.

1. Za otvaranje štitnika posude držite ručicu štitnika posude i okrenite je u smjeru kazaljke na satu. Za zatvaranje štitnika posude držite ručicu štitnika posude i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
2. Kada je ručica zaštite posude poravnana s desne strane stroja, štitnik posude nalazi se u ljuščakom položaju i spreman je za rad.

b) Ugradite posudu u stroj

Napomena: Postavite posudu PRIJE pričvršćivanja nastavaka. Koristite samo isporučenu posudu.

1. Spustite posudu povlačenjem ručice za podizanje posude prema dolje dok se ne zaustavi. Tako da je nosač posude u donjem položaju.
2. Stavite posudu pažljivo i polako koristeći ručke posude s 2 strane i
 - i) S klinom za zaključavanje u otvor na sredini držača posude i

- i) Poravnajte s vodenim klinovima na 2 strane držača posude.

c) Ugradite različite nastavke (gušterača, kuka ili Whisk) na stroj

Napomena: Lakše je i praktičnije ugraditi nastavke prije dodavanja sastojaka u zdjelu.

1. Lagano okrenite štitnik posude u smjeru kazaljke na satu, tako da bude u otvorenom položaju.
2. **OPREZI!** Za otvaranje ili zatvaranje štitnika posude koristite prekomjernu silu. To može oštetiti mikro prekidač sigurnosne blokade. Budite oprezni prilikom otvaranja ili zatvaranja štitnika posude.
3. Polagano gurnite nastavke (glavni tuljac, kucicu ili Whisk) prema gore na planetarnu osovinu koja postavlja zatik osovine kroz utor u nastavcima.
4. Okrenite nastavke kako biste ih pričvrstili na planetarnu osovinu.

d) Sastojci za izlivanje i miješanje

Napomena: Slijedite tablicu kapaciteta sastojaka za miješanje u ovom priručniku. Preopterećenje će dovesti do prelijevanja ili oštećenja stroja.

VAŽNO: Provjerite je li ručica za regulaciju brzine postavljena u položaj 1.

1. Dodajte sve odgovarajuće sastojke u zdjelu.
2. Podignite ručicu za podizanje posude prema gore dok se posuda ne zaključa u tom položaju.
3. Okrenite štitnik posude u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i zaključajte ga u tom položaju.

PAŽNJA: Stroj se neće pokrenuti ako je štitnik posude otvoren / nije pravilno zatvoren ili je posuda u donjem položaju.

e) Postavite tajmer, brzinu i pokrenite stroj

1. Tajmer možete postaviti za odgovarajuće vrijeme miješanja ili možete raditi bez postavljanja tajmera.

- i) Rad s postavljenim tajmerom: Pritisnite tipku za povećanje tajmera da biste povećali vrijeme ili gumb za smanjenje tajmera da biste skratili vrijeme. Za potvrdu pritisnite crvenu tipku za uključivanje/isključivanje. Prikazat će se preostalo vrijeme, a točka treperi na zaslonu. (Sl. 8 na stranici 7) .

- ii) Rad bez postavljanja tajmera: Stroj će se automatski isključiti za 10 minuta jer je zadani tajmer 10 minuta.

Napomena:

- Maksimalno vrijeme postavljanja je 60 minuta. Zadano vrijeme je 10 minuta.
- Pritisnite i držite gumb za povećanje tajmera ili gumb za smanjenje tajmera za brzo podešavanje.

2. Zatim odaberite odgovarajuću brzinu podizanjem ili spuštanjem ručice za kontrolu brzine. Dostupne su tri fiksne brzine: 1 (niska), 2 (srednja) i 3 (visoka).

Brzina rotacije	Vrsta sastojka
1 (niska)	Teško: Miješanje pizze, kruha i tjestenine.
2 (srednji)	Srednja: 2. faza miješanja tijesta za krafne itd.
3 (visoka)	Svjetlo: Krema za kupanje, jaje, meringue.

VAŽNO: UVIJEK slijedite preporučeni korišteni priključak i postavku brzine prema tablici kapaciteta.



PAŽNJA: Pazite na opasnost od istjecanja prašine i brašna prilikom punjenja vrećica sastojka u zdjelu. Po potrebi nosite zaštitnu masku ili naočale.

3. Nakon toga, pritisnite crveni gumb (ON / OFF) na upravljačkoj ploči za uključivanje stroja. Ponovno pritisnite za isključivanje stroja. Stroj će se okretati u smjeru kazaljke na satu.

4. **OPREZI!** UVIJEK ZAUSTAVITE stroj PRIJE promjene brzine. Ako to ne učinite, može doći do oštećenja unutarnje konstrukcije zupčanika.

5. Za promjenu brzine tijekom rada:

- Pritisnite crveni gumb (ON / OFF) na upravljačkoj ploči za isključivanje stroja.
- Promijenite brzinu podizanjem ili spuštanjem ručice za kontrolu brzine.
- Pritisnite crveni gumb (ON / OFF) na upravljačkoj ploči za ponovno pokretanje stroja.

RESET sigurnosne sklopke (Hi-limiter ili toplinski prekid)

(Sl. 9 na stranici 7)

Imajte na umu da je tipka RESET opremljena zaštitnom kapičicom kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

- Isključite uređaj iz napajanja.
- Pustite da se uređaj potpuno ohladi.
- Odvijte zaštitni poklopac tipke RESET.
- Pritisnite tipku RESET na Hi-limiteru (toplinski prekid). Trebali biste čuti zvuk klika.
- Zavijte zaštitni čep na gumb RESET.
- Spojite na napajanje i možete ga ponovno koristiti.

Savjeti za rad

U tablici u nastavku nalazi se samo referenca o maksimalnoj količini za izradu 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	
Torta od pjesme	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	Cvjeta 800 g

Čišćenje i održavanje

- PAŽNJA!** Uvijek isključite uređaj iz napajanja i ohladite ga prije skladištenja, čišćenja i održavanja.
- Za čišćenje nemojte koristiti 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 rezultirati opasnom situacijom.
- 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.
- Uvijek uklonite sve nastavke prije čišćenja, inače će se zaglaviti na osovini i teško će se kasnije ukloniti.
- Zbog higijene uređaj treba očistiti prije i nakon upotrebe.
- Izbjegavajte dodir vode s električnim komponentama.
- Očistite unutrašnjost spremnika neabrazivnim deterdžentom i isperite čistom vodom.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nijedan se dio ne može prati u perilici posuđa.

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.
- Posebno pazite prilikom pomicanja ili prijevoza stroja zbog njegove težine. S najmanje 2 osobe ili pomoću kolica. Pomičite stroj polako, pažljivo i nikada ne kosite više od 45°.

Rješavanje problema

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

Problemi	Mogući uzroci	Moguće rješenje
Stroj ne počinje s radom	Štitnik posude nije u ispravno zatvorenom položaju.	Okrenite štitnik posude uredno dok se potpuno ne zatvori pravilno.
	Kugla nije podignuta na odgovarajuće mjesto.	Podignite posudu u ispravan položaj pomoću razine.
	Utikač napajanja nije ispravno spojen.	Provjerite je li utikač ispravno priključen.
Stroj se zauzastavlja tijekom rada	Interno preopterećenje aktivira se kako bi se spriječilo pregrijavanje.	Pritisnite tipku OFF, a zatim pritisnite tipku RESET na stražnjoj strani.
	Oštećenje ili slomljeni transportni remen	Kontaktirajte dobavljača.
Zvuk stroja je previše bučan	Stroj nije postavljen na vodoravnu površinu.	Podesite površinu ili je pomaknite na drugu vodoravnu površinu.
	Posuda nije pravilno postavljena.	Provjerite je li posuda pravilno postavljena u nosač posude s vodenim klinovima.
	Priključci nisu pravilno postavljeni.	Ponovno skinite i postavite nastavke na mjesto.
	Bowl je preopterećen.	Smanjite kapacitet sastojaka.
	Oštećen ili istrošen remen mjenjača.	Kontaktirajte dobavljača.
Planetarna oprema zahtijeva nedostatak maziva.		

Nastavci se ne mogu lako ugraditi na planetarnu osovinu	Potrebni su nedostatak maziva i/ili čišćenje planetarne osovine.	Obrišite planetarnu osovinu čistom vlažnom krpom i podmažite osovinu mineralnim uljem ili mašću.
Podizanje / spuštanje posude ne radi lako	Nedostatak maziva na zdjelskim stakalcima.	Podmažite posude mineralnim uljem ili mašću.

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 zloporabljivan 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

Váženy zákazník,

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 neponožujte 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 umísťování spotřebiče vedte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytažení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zakopnutí.
- **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 vlhkýma 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 nekontroluje 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 chráňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vyjili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřeházejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládějte žádné předměty.
- Během používání nikdy duševnějte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměly obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby v nedostatku zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly 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.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte 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.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič není určen k použití v domácnosti.
-  K dispozici je ekvipotenciální připojovací svorka, která umožňuje křížové propojení s jiným zařízením.
- Spotřebič nepoužívejte bez náplně, aby se nepřehřál.
- **UPOZORNĚNÍ!** Než se dotknete jakýchkoli částí motoru, VŽDY vypněte stroj a odpojte napájení.
- **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.

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.
- Tento spotřebič je určen k míchání, hnětení a emulgaci/šlehaní 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. Základna stroje
2. Mísa
3. Vodicí kolíky (2x)
4. Rukojeti mísy (2x)
5. Rukojeť krytu mísy
6. Ochrana mísy
7. Ovladač rychlosti
- 8a. Tlačítko pro zvýšení časovače
- 8b. Tlačítko snížení časovače
9. Ovládací panel
10. Zobrazení časovače
11. Spínač ZAP/WYP
12. Zdvíhněte/sklopte páčku mísy
13. Vestavěný skluz na přísady
14. Tlačítko RESET (v zadní části)
15. Kolébka mísy

Poznámka: Obsah této příručky se vztahuje na všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od zobrazených ilustrací.



Náhradní díly nebo příslušenství

(Obr. 2 na straně 3)

16. Plochý šlehač
17. Háček na těsto
18. Šípání

Schéma zapojení

(Obr. 3 na straně 4)

- A. Ochrana proti přetížení (tepelná pojistka)
- B. Bezpečnostní spínač páky zvedání mísy
- C. Bezpečnostní spínač huardu misky
- D. Spínač STOP
- E. Spínač ZAP
- F. Dávkovač Reactor
- G. Bezpečnostní spínač polohy misky
- H. Kondenzátor
- I. Motor

Rozložený diagram se seznamem dílů

- Rozložený výkres a seznam dílů se skládá ze 4 hlavních částí:

Hlavní část stroje (obr. 4 na straně 4)

Č. dílu	Název dílu	Množství
1	Kryt šroubu	1
2	Šroub horního krytu	1
3	Horní kryt	1
4	Šrouby M5x8	10
5	Sestava motoru	1
6	Pružinová podložka	7
7	Šrouby M6x16	3
8	Šrouby M6x20	4
9	Zadní kryt	1
10	Stojan	1
11	Konektor kabelu	1
12	Uzemnění	1
13	Kryt ventilačních otvorů	1
14	Šrouby M4x8	4
15	Šrouby M6x20	4
16	Kryt základny	1
17	Kolébka mísy	1
18	Kryt posuvného prvku mísy	1
19	Spojovací lišta	1
20	Kolík 6x18	1
21	Horní část těla	1
22	Kryt ložiska	1
23	Pružinová podložka	4
24	Šrouby M5x20	6
25	Kryt středové nápravy	1

26	Kryt ozubené nápravy	2
27	Podložka Ø26	2
28	Podložka Ø32	2
29	Krycí deska spínače	1

Sestava převodu (obr. 5 na straně 5)

Č. dílu	Název dílu	Množství
1	Ložisko	1
2	Kryt	1
3	Válečky	4
4	Pružiny	4
5	Aktivátor	1
6	Převodový kroužek	1
7	Oddělovací kroužek	1
8	Společné vybavení	1
9	Ložiskový kroužek	2
10	Kloub	1
11	Středová náprava	1
12	Klíč 5x14	1
13	Klíč 4x22	2
14	Klíč 4x28	1
15	Společné vybavení	1
16	Ložisko	1
17	O' kroužek 16x1,8	1
18	Středová objímka nápravy	1
19	Velká spojovací objímka převodu	1
20	Pružinový kroužek Ø10	1
21	Matice [M10]	1
22	Ložisko	4
23	Dorazový kroužek Ø16	2
24	Ozubené kolo	1
25	Červový převod	1
26	Osa šnekového převodu	1
27	Klíč 4x18	1
28	Pružinový kroužek Ø13	1
29	Vysokorychlostní převod	1
30	Ozubená náprava	1
31	Klíč 4x10	1
32	Matice vidlice	2
33	Pružiny vidlic	2
34	Malé osy vidlic	2

CE



35	Pevná podpora	1
36	Bloky rychlosti	1
37	Pružiny	4
38	Ocelová kulička	4
39	O-kroužek	1
40	Osa bloku otáček	1
APLIKACE	Sestava vysokorychlostní ozubené nápravy	1
B	Sestava středové nápravy	1
C	Sestava vidlice spojky	1
D	Sestava bloku otáček	1
E	Sestava nápravy šnekového převodu	1

Sestava zvedání mísy (obr. 6 na straně 6)

Č. dílu	Název dílu	Množství
1	Kolík 3X16	1
2	Upevňovací jednotka rukojeti	1
3	Pružinová podložka 6	1
4	Šroub M6x10	1
5	Zvedací tyč	1
6	Držák mikrospínače	1
7	Šroub M4x6	2
8	Mikrospínač	1
9	Šroub M3x12	2
10	Šroub M6x14	2
11	Podpěrná deska zvedací tyče	1
12	Plochá podložka 10	1
13	Plochá podložka 12	2
14	Manžeta	1
15	Rukojeť	1
16	Šroub M8x16	1
17	Elastické válcové (kolík 3X18)	1
18	Plochá podložka 8	3
19	Jaro	1
20	Maticе (M8)	1
21	Mikrospínač	1
22	Přepínací konektor	1
23	Držák spínače	1
24	Přepínací stojan	1
25	Krycí knoflík	1
26	Maticе	2
27	Pružinová podložka	2

28	Rameno kolébky mísy	1
29	Naváděné kolíky	2

Kryt mísy a otočná náprava (obr. 7 na straně 6)

Č. dílu	Název dílu	Množství
1	Vložit	2
2	Vnitřní ozubené kolo	1
3	Šrouby M6x20	4
4	Ochrana mísy (vnější)	1
5	Kryt mísy (vnitřní)	1
6	Pružinová podložka Ø12	1
7	Planetové vybavení	1
8	Ložisko	1
9	Otočná deska	1
10	Kroužek olejového těsnění	1
11	Čep 4x10	1
12	Míchací náprava	1
13	Šrouby	4
14	Kroužek krytu mísy	1

Bezpečnostní opatření

- S přístrojem smí manipulovat pouze osoby s vysokou kvalifikací, které dodržují bezpečnostní opatření popsaná 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 ji 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. Roztřepený nebo poškozený kabel může uživatele vystavit velkému riziku úrazu elektrickým proudem.
- Pokud přístroj vykazuje anomálie, nepoužívejte jej ani se jej nepokoušejte opravit: kontaktujte prosím dodavatele.
- Spotřebič nepoužívejte pro mražené potraviny ani jiné výrobky než potraviny.
- Nenoste volné oděvy, jako je šátek atd., a dlouhé vlasy by měly být svázané a udržovány mimo pohyblivé části.

Výrobce a/nebo prodávající nejsou odpovědní v následujících případech:

- pokud se spotřebičem zacházelo neoprávněnými osobami;
- 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 třemi bezpečnostními spínači. Stroj se spouští pouze se všemi bezpečnostními spínači ve správných polohách:

- Bezpečnostní spínač polohy misky: Stroj lze spustit, jakmile je mísa umístěna ve správné poloze.
- Bezpečnostní spínač krytu mísy: Stroj lze spustit pouze tehdy, když je kryt mísy v zavřené poloze.
- Bezpečnostní spínač páky zvedání: Stroj lze spustit pouze tehdy, když je páka zvedání umístěna v horní 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 eliminovat; tato rizika jsou uvedena v této příručce v části „**VAROVÁNÍ! / NEBEZPEČÍ! / UPOZORNĚNÍ!**“. Pohyblivé části stroje mohou způsobit zranění.

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 větraný.

Návod k obsluze

Speciální bezpečnostní funkce

POZOR: Tento stroj má následující 3 bezpečnostní spínače.

Stroj se spouští pouze se všemi bezpečnostními spínači ve správných polohách.

- Bezpečnostní spínač polohy misky: Stroj lze spustit, jakmile je mísa umístěna ve správné poloze.
- Bezpečnostní spínač krytu mísy: Stroj lze spustit pouze tehdy, když je kryt mísy v zavřené poloze.
- Bezpečnostní spínač páky zvedání: Stroj lze spustit pouze tehdy, když je páka zvedání umístěna v horní poloze.
- Nenoste volné oděvy, jako je šátek atd., a dlouhé vlasy by měly být svázané a udržovány mimo pohyblivé části

Aby nedošlo k vážnému zranění:

- NEPROVOZUJTE stroj bez přečtení návodu k použití.
- Před čištěním, údržbou, opravou nebo výměnou jakýchkoli přídatných zařízení **VŽDY** vypněte stroj a odpojte jej od elektrické sítě.
- **VŽDY** udržujte ruce, vlasy a volné oděvy mimo dosah pohyblivých částí.

a) O krytu mísy

Poznámka: Když je kryt mísky otevřený nebo není správně zavřený v uzamčené poloze, stroj nebude fungovat.

1. Chcete-li otevřít kryt mísy, podržte držadlo krytu mísy a otočte jím po směru hodinových ručiček. Chcete-li zavřít kryt mísy, podržte držadlo krytu mísy a otočte jím proti směru hodinových ručiček.
2. Když je držadlo krytu mísy vyrovnáno na pravé straně stroje, je kryt mísy v kolébkové poloze a je připraven k provozu.

b) Nainstalujte misku do stroje

Poznámka: Nainstalujte misku PŘED upevněním nástavců. Používejte pouze dodanou misku.

1. Spusťte misku zatažením za páku zvedání mísy směrem dolů, dokud se nezastaví. Aby byla kolébka mísy v nižší poloze.
2. Umístěte misku opatrně a pomalu pomocí držadel misek na 2 stranách a
 - i) S pojistným kolíkem do otvoru uprostřed kolébky mísy a
 - ii) Vyrovnajte s vodicími kolíky na 2 stranách kolébky mísy.

c) Nainstalujte do stroje různé nástavce (plochý šlehač, hák na těsto nebo šlehač)

Poznámka: Před přidáním přísad do mísy je pohodlnější a snazší nainstalovat nástavce.

1. Opatrně otočte kryt mísy po směru hodinových ručiček, aby byl v otevřené poloze.
2. **UPOZORNĚNÍ!** Při otvírání nebo zavírání krytu mísy použijte nadměrnou sílu, může dojít k poškození mikrosplínače bezpečnostního zámku. Při otvírání nebo zavírání krytu mísy buďte opatrní.
3. Nástavce (plochý hnětač, hák na těsto nebo šlehač) pomalu nasuňte nahoru na planetární hřídel, která propojuje čep hřídele otvorem v nástavcích.
4. Otáčením nástavců je zajistěte na planetární hřídeli.

d) Nalévání a míchání přísad

Poznámka: Postupujte podle tabulky Objem míchacích přísad v této příručce. Přetížení povede k přetečení nebo poškození stroje.

DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že páka ovládání rychlosti je nastavena do polohy 1.

1. Přidejte do mísy všechny vhodné přísady.
2. Zvedněte páku zdvihu mísy směrem nahoru, dokud se mísa nezajistí ve své poloze.
3. Otočte kryt mísy proti směru hodinových ručiček a zajistěte jej ve své poloze.

POZOR: Stroj se nespustí, pokud je kryt mísy otevřený/nespřávně zavřený nebo je mísa ve spodní poloze.

e) Nastavení časovače, rychlosti a spuštění stroje

1. Časovač můžete nastavit na příslušný čas míchání nebo pracovat bez nastavení časovače.
 - i) Provoz s nastaveným časovačem: Stisknutím tlačítka pro zvýšení časovače zvýšíte čas nebo tlačítka pro snížení časovače čas snížíte. Potvrďte stisknutím červeného tlačítka ZAP/WYP. Zobrazí se zbývající čas a na displeji bliká tečka. (Obr. 8 na straně 7) .
 - ii) Provoz bez nastaveného časovače: Stroj se automaticky vypne za 10 minut, protože výchozí časovač je 10 minut. **Poznámka:**



- Maximální doba nastavení je 60 minut. Výchozí čas je 10 minut.
- Stiskněte a podržte tlačítko pro zvýšení nebo snížení časovače pro rychlé nastavení.

2. Poté zvolte vhodnou rychlost zvednutím nebo snížením páky ovládání rychlosti. K dispozici jsou tři pevné rychlosti: 1 (nízká), 2 (střední) a 3 (vysoká).

Rychlost otáčení	Typ přísady
1 (nízká)	Těžké: Směs pizzy, chleba a těstovin.
2 (střední)	Střední: 2. stupeň míchání těsta na koblíhy atd.
3 (vysoká)	Světlo: Šlehačka, vaječné bílky, pusinky.

DŮLEŽITÉ: VŽDY dodržujte doporučené příslušenství a nastavení rychlosti podle tabulky nosnosti.

POZOR: Dávejte pozor na riziko úniku prachu a mouky při narežávání sáčků s přísadou do mísy. V případě potřeby použijte ochrannou roušku nebo brýle.

3. Poté stiskněte červené tlačítko [ZAPNUTO/VYPNUTO] na ovládacím panelu a zapněte stroj. Opětovným stisknutím vypnete stroj. Stroj se bude otáčet ve směru hodinových ručiček.

4. **UPOZORNĚNÍ!** PŘED změnou rychlosti VŽDY ZASTAVTE stroj. Pokud tak neučiníte, může dojít k poškození konstrukce vnitřního převodu.

5. Změna rychlosti během operace:

- a) Stisknutím červeného tlačítka [ZAPNUTO/VYPNUTO] na ovládacím panelu vypnete stroj.
- b) Změňte rychlost zvýšením nebo snížením páky ovládání rychlosti.
- c) Stisknutím červeného tlačítka [ZAPNUTO/VYPNUTO] na ovládacím panelu restartujte stroj.

OBNOVTE bezpečnostní výřez (Hi-limiter nebo tepelný výřez)

(Obr. 9 na straně 7)

Upozorňujeme, že tlačítko RESET je vybaveno ochranným krytem, který zabraňuje přehřátí.

- Odpojte spotřebič od zdroje napájení.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Odšroubujte ochranný kryt tlačítka RESET.
- Stiskněte tlačítko RESET na horní omezovači (tepelná pojistka). Měli byste slyšet cvaknutí.
- Našroubujte ochranný kryt zpět na tlačítko RESET.
- Připojte k napájecímu zdroji a můžete jej znovu použít.

Provozní tipy

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

Vaře nebo lívaneč	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	Šlehač, rychlost (1)	1 000 g	
Těsto na koláč	Plochý šlehač, rychlost (1)	1 500 g	
Těsto na pečivo nebo rolování (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 části namočily a mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Není-li 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, zkrátí se jeho životnost a během používání může dojít k nebezpečnému stavu.

Čištění

- Očistěte ochlazený vnější povrch hadříkem nebo houbou mírně navlhčenou jemným mýdlovým roztokem.
- Před čištěním vždy odstraňte všechny nástavce, jinak se uvíznou na hřídeli a později se obtížně odstraní.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.
- Zabraňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- Vyčistěte vnitřek nádoby neabrazivním čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Žádné součásti nelze mýt v myčce nádobí.

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 výrobci.

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 mohli poškodit.
- Když je spotřebič v provozu, nepřemísťujte jej. Při přemísťování odpojte spotřebič od napájení a držte jej na dně.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat při přemísťování nebo přepravě stroje vzhledem k jeho vysoké hmotnosti. Nejméně se 2 osobami nebo s použitím vozíku. Pohybuje se strojem pomalu, opatrně a nikdy ne více než 45°.

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	Možné příčiny	Možné řešení
Stroj se nespustí	Kryt mísy není ve správně uzavřené poloze.	Otočte kryt mísy doprava, dokud není řádně uzavřen.
	Nádoba není zvednuta na správné místo.	Pomocí vodováhy zvedněte mísu do správné polohy.
	Napájecí zástrčka není správně připojena.	Zkontrolujte, zda je zástrčka správně připojena.
Stroj se během provozu zastaví	Vnitřní přetížení se aktivuje, aby se zabránilo přehřátí.	Stiskněte tlačítko VYPNUTO a poté stiskněte tlačítko RESET vřadu.
	Poškozený nebo rozbitý řemen převodovky	Kontaktujte dodavatele.

Příliš hluchý zvuk stroje	Stroj není umístěn na vodorovném povrchu.	Upravte povrch nebo jej přesuňte na jiný vodorovný povrch.
	Mísa není správně umístěna.	Ujistěte se, že je mísa správně umístěna v kolébce mísy pomocí naváděných kolíků.
	Nástavce nejsou správně namontovány.	Vyměňte a znovu nainstalujte nástavce na místo.
	Mísa je přetížená.	Snižte kapacitu ingrediencí.
	Poškozený nebo opotřebený řemen převodovky.	Kontaktujte dodavatele.
	Planetový převod potřebuje nedostatek maziva.	
Nástavce nelze snadno namontovat na planetární hřídel	Je vyžadováno nedostatečné mazivo a/nebo čištění planetární hřídele.	Otřete planetární hřídel čistým vlhkým hadříkem a namažte hřídel minerálním olejem nebo mazivem.
Zdvihněte/spusťte páčku mísy a nefunguje snadno	Nedostatek maziva na skluzech mísy.	Namažte skříčka mísy minerálním olejem nebo mazivem.

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.

Likvidace a prostředí



Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností likvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a přeprava 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.



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 rendeltetéseknek megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
- ⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS 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 elektromos 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/csatlakozásokat 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 kockázatokat okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vész helyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, 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 mellékelte 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, széntűzhegy 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 vízsugár használható.
- Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használat közben szellőzhessen.
- FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

- Ez a készülék nem háztartási használatra készült.
-  Egy ekvipotenciális kötési terminál áll rendelkezésre, amely lehetővé teszi a keresztkötetést más berendezésekkel.
- Ne működtesse a készüléket terhelés nélkül a túlmelegedés megelőzése érdekében.
- VIGYÁZAT!** MINDIG kapcsolja ki a gépet, és válassza le a tápellátást, mielőtt hozzáérne a motor alkatrészeihez.
- FIGYELEM!** Ne próbálja 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.
- FIGYELMEZTETÉS! NE EMELJE A KÉSZÜLÉKET A FO-GANTYÚNÁL FOGVA.**

Rendeltetésszerű használat

- Ez a készülék kereskedelmi célokra, például éttermek, étkezdék, kórházak konyháiban, valamint kereskedelmi vállalkozások, például pékségek, sütődék stb. esetén használható, de nem használható folyamatos tömegtermelésre.
- A készüléket az élelmiszeriparban és üzletekben használt élelmiszerek keverésére, gyúrására és emulgeálására/felverésére 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 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 vezetékkel biztosítja.



Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábelrel, vagy földelt vezetékkel ellátott elektromos csatlakozásokkal van ellátva. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. A gép alja
2. Tál
3. Vezetett csapok (x2)
4. Tálfogantyúk (2 db)
5. Tálvédő fogantyú
6. Tálvédő
7. Sebességszabályozó gomb
- 8a. Időzítő növelés gomb
- 8b. Időzítő csökkentés gomb
9. Kezelőpanel
10. Időzítő megjelenítése
11. BE/KI kapcsoló
12. Emelje fel / engedje le a tál karját
13. Beépített hozzávaló-csúszda
14. VISSZAÁLLÍTÁS gomb (hátsó)
15. Tálbölcső

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet az ábrán láthatótól.

Pótalkatrészek vagy tartozékok

(2. ábra a 3. oldalon)

16. Sík habverő
17. Tésztatartó horog
18. Habverő

Kapcsolási rajz

(3. ábra a 4. oldalon)

- Túlterhelés elleni védelem (hőkikapcsoló)
- Tálemelő kar biztonsági kapcsolója
- Tálkorlát biztonsági kapcsolója
- STOP kapcsoló
- BE kapcsoló
- Reaktor
- Tálhelyzet biztonsági kapcsoló
- Kondenzátor
- Motor

Robbantott diagram alkatrészlistával

- A robbantott rajz és alkatrészlista 4 fő részből áll:

A gép fő része (4. ábra a 4. oldalon)

Alkatrész sz.	Alkatrész neve	Mennyiség
1	Csavar burkolata	1
2	Felső takarócsavar	1
3	Felső burkolat	1
4	Csavarok M5x8	10
5	Motor szerelvény	1
6	Rugós alátét	7

7	Csavarok M6x16	3
8	Csavarok M6x20	4
9	Hátsó fedél	1
10	Állvány	1
11	Kábel csatlakozója	1
12	Földelés	1
13	Szellőzőnyílások fedele	1
14	Csavarok M4x8	4
15	Csavarok M6x20	4
16	Alapburkolat	1
17	Tálbölcső	1
18	Tál tárgylemez fedél	1
19	Csatlakozási sáv	1
20	Tű 6x18	1
21	Felsőtest	1
22	Csapágy fedél	1
23	Rugós alátét	4
24	Csavarok M5x20	6
25	Középső tengely burkolat	1
26	Hajtóműtengely-fedél	2
27	Ø26 alátét	2
28	Ø32 alátét	2
29	Kapcsoló fedőlemeze	1

Fogaskerék-szerelvény (5. ábra az 5. oldalon)

Alkatrész sz.	Alkatrész neve	Mennyiség
1	Csapágy	1
2	Burkolat	1
3	Görgők	4
4	Rugók	4
5	Bevonás	1
6	Fogaskerék	1
7	Osztógyűrű	1
8	Közös fogaskerék	1
9	Csapágy gyűrű	2
10	Ízület	1
11	Középső tengely	1
12	Kulcs 5x14	1
13	Kulcs 4x22	2
14	Kulcs 4x28	1
15	Közös fogaskerék	1



16	Csapágy	1
17	O-gyűrű 16x1,8	1
18	Középső tengelyhüvely	1
19	Nagyméretű illesztésű fogaskerék-hüvely	1
20	Rugógyűrű Ø10	1
21	Anya [M10]	1
22	Csapágy	4
23	Leállító gyűrű Ø16	2
24	Fogaskerék	1
25	Csigahajtás	1
26	Csigás hajtómű tengely	1
27	Kulcs 4x18	1
28	Rugógyűrű Ø13	1
29	Nagysebességű fokozat	1
30	Hajtómű tengely	1
31	Kulcs 4x10	1
32	Villás anya	2
33	A villák rugói	2
34	A villák kis tengelyei	2
35	Merev támogatás	1
36	Sebesség blokkok	1
37	Rugók	4
38	Acél golyó	4
39	O-gyűrű	1
40	Sebességblokk tengely	1
A	Nagysebességű hajtómű-tengely szerelvény	1
B	Középső tengely szerelvény	1
C	Tengelykapcsoló villa szerelvény	1
D	Sebességblokk szerelvény	1
E	Csigakerék-tengely szerelvény	1

Tátemelő szerelvény (6. ábra a 6. oldalon)

Alkatrész sz.	Alkatrész neve	Meny-nyiség
1	3X16 csap	1
2	Fogantyú rögzítő egység	1
3	Rugós alátét 6	1
4	M6x10 csavar	1
5	Emelőrúd	1
6	Mikrokapcsoló tartó	1
7	M4x6 csavar	2

8	Mikrokapcsoló	1
9	M3x12 csavar	2
10	M6x14 csavar	2
11	Emelőrúd tartólemeze	1
12	Lapos alátét 10	1
13	Lapos alátét 12	2
14	Hüvely	1
15	Nyél	1
16	M8x16 csavar	1
17	Rugalmas hengeres (3X18 tű)	1
18	Lapos alátét 8	3
19	Tavaszi	1
20	Anya [M8]	1
21	Mikrokapcsoló	1
22	Kapcsoló csatlakozója	1
23	Kapcsoló tartó	1
24	Tartó váltása	1
25	Fedőgomb	1
26	Anya	2
27	Rugós alátét	2
28	Táblölcső karja	1
29	Vezetett csapok	2

Tálvédő és forgótengely (7. ábra a 6. oldalon)

Alkatrész sz.	Alkatrész neve	Meny-nyiség
1	Beszúrás	2
2	Belső fogaskerék	1
3	Csavarok M6x20	4
4	Tálvédő (külső)	1
5	Tálvédő (belső)	1
6	Rugós alátét Ø12	1
7	Bolygós felszerelés	1
8	Csapágy	1
9	Forgótányér	1
10	Olajtömítés gyűrű	1
11	Tű 4x10	1
12	Keverő tengely	1
13	Csavarok	4
14	Tálvédő gyűrű	1



Övintézkedések

- A készüléket kizárólag magasan 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 áramútesveszélynek teheti ki a felhasználókat.
- Ha a készülék rendellenességet mutat, ne használja vagy próbálja megjavítani: kérjük, forduljon a szállítóhoz.
- Ne használja a készüléket fagyasztott élelmiszerekhez vagy más 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 személyzet kezelte;
- ha egyes alkatrészeket nem eredeti pótalkatrészekre cserélték;
- ha a kézikönyvben szereplő utasításokat nem tartják be pontosan;
- ha a vágót nem a megfelelő termékekkel tisztították meg és olajozták meg.

Biztonsági rendszer telepítése

Mechanikai biztonsági rendszer

A készülék 3 biztonsági kapcsolóval van felszerelve. A gép csak akkor indítható be, ha az összes biztonsági kapcsoló a megfelelő helyzetben van:

- Tálhelyzet biztonsági kapcsoló: A g?pet akkor lehet elind?tani, amikor a tál a megfelelő helyzetbe kerül.
- Tálvédő biztonsági kapcsolója: A g?pet csak akkor lehet elind?tani, ha a t?rcs?zv?ny z?rva van.
- Emelje fel a kar biztonsági kapcsolóját: A g?pet csak akkor lehet elind?tani, amikor az emel? kar felemelt helyzetben van.

Annak ellenére, hogy a CE változatú készülékek elektromos és mechanikai védelemmel vannak ellátva (amikor a készülék üzemel, valamint a karbantartási és tisztítási műveletekhez), továbbra is vannak **MARADÉK KOCKÁZATOK**, amelyeket nem lehet teljesen kiküszöbölni; ezeket a kockázatokat ebben a kézikönyvben a „**FIGYELMEZTETÉS! / 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 kiforrccsenő 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.

Üzemeltetési utasítások

Speciális biztonsági funkciók

FIGYELEM: Ez a gép a következő 3 biztonsági kapcsolóval rendelkezik. A gépet csak akkor szabad elindítani, ha az összes biztonsági kapcsoló a megfelelő pozícióban van.

- Tálhelyzet biztonsági kapcsoló: A g?pet akkor lehet elind?tani, amikor a tál a megfelelő helyzetben van.
- Tálvédő biztonsági kapcsolója: A g?pet csak akkor lehet elind?tani, ha a t?rcs?zv?ny z?rva van.
- Emelje fel a kar biztonsági kapcsolóját: A g?pet csak akkor lehet elind?tani, amikor az emel? kar felemelt helyzetben van.
- Ne viseljen laza ruházatot, például sálát, stb., és a hosszú hajat kösse össze, és tartsa távol a mozgó alkatrészekről

HU

A súlyos személyi sérülések elkerülése érdekében:

- NE üzemeltesse a gépet anélkül, hogy el ne olvasta volna a használati útmutatót.
- A tartozékok tisztítása, karbantartása, javítása vagy cseréje előtt **MINDIG** kapcsolja KI a gépet, és húzza ki az elektromos hálózatról.
- **MINDIG** tartsa távol kezeit, haját és laza ruházatát a mozgó alkatrészekről.

a) A tálvédőről

Megjegyzés: Ha a tál védőeleme nyitva van, vagy nincs megfelelően lezárva a zár pozícióban, a gép nem fog működni.

1. A tálvédő kinyitáshoz fogja meg a tálvédő fogantyúját, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba. A tálvédő bezárásához fogja meg a tálvédő fogantyúját, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Amikor a tálvédő fogantyúja a gép jobb oldalán van, a tálvédő lengő helyzetben van, és üzemkész.

b) Szerelje fel a tálát a gépre

Megjegyzés: A feltétek rögzítése **ELŐTT** szerelje fel a csészét. Csak a mellékelt tálát használja.

1. Engedje le a tálát úgy, hogy a tálemelő kart lefelé húzza, amíg meg nem áll. Úgy, hogy a tál bölcsoje alacsonyabb helyzetben legyen.
2. Óvatosan és lassan helyezze el a tálát a tál két oldalán található fogantyúk segítségével, és
 - i) A rögzítőcsapot a tál bölcsojének közepén lévő nyílásba helyezze
 - ii) Igazítsa a csésze bölcsojének két oldalán található vezetőcsapokhoz.



c) Szereljen fel különböző feltéteket (lapos keverő, dagasztóhorog vagy habverő) a gépre

Megjegyzés: Kényelmesebb és könnyebb a feltétek felszerelése, mielőtt az összetevőket a tálba helyezni.

1. Óvatosan forgassa el a tálvédőt az óramutató járásával megegyező irányba, hogy az nyitott helyzetben legyen.
2. **VIGYÁZAT!** Túl nagy erővel nyissa ki vagy zárja le a szűrőház védőelemét, ami károsíthatja a biztonsági zár mikrokapcsolóját. Legyen óvatos, amikor kinyitja vagy bezárja a tálvédőt.
3. Csúsztassa a feltéteket (lapos keverő, dagasztóhorog vagy habverő) lassan felfelé a bolygótengyelre, és illeszse be a tengelycsapot a feltéteken lévő nyíláson keresztül.
4. Forgassa el a feltéteket, hogy rögzítse azokat a bolygótengelelyhez.

d) Összetevők öntése és keverése

Megjegyzés: Kövesse a kézikönyvben a Keverőanyagok kapacitása c. táblázatot. A túlterhelés túlszorduláshoz vagy a gép károsodásához vezethet.

FONTOS: Győződjön meg róla, hogy a sebességszabályozó kar az 1. helyzetben van.

1. Tegye az összes megfelelő hozzávalót a tálba.
2. Emelje fel a csészeemelő kart, amíg a csésze a helyére nem rögzül.
3. Forgassa el a tálvédőt az óramutató járásával ellentétes irányba, és rögzítse a helyén.

FIGYELEM: A gép nem indul el, ha a tálvédő nyitva van / nincs megfelelően bezárva, vagy a tál alsó helyzetben van.

e) Állítsa be az időzítőt, a sebességet és a gép beindítását

1. Beállíthatja az időzítőt a megfelelő keverési időre, vagy az időzítő beállítása nélkül is működhet.

- i) Üzemeltetés időzítő beállítással: Nyomja meg az időzítő növelése gombot az idő növeléséhez, vagy az időzítő csökkentése gombot az idő csökkentéséhez. A megerősítéshez nyomja meg a piros BE/KI gombot. A hátralévő idő megjelenik, és a pont villog a kijelzőn. (8. ábra a 7. oldalon).

- ii) Üzemeltetés időzítő beállítása nélkül: A gép 10 perc múlva automatikusan kikapcsol, mivel az alapértelmezett időzítő 10 perc.

Megjegyzés:

- A maximális beállítási idő 60 perc. Az alapértelmezett idő 10 perc.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva az időzítő növelés gombját vagy az időzítő csökkentés gombját a gyors beállításhoz.

2. Ezután válassza ki a megfelelő sebességet a sebességszabályozó kar felemelésével vagy leengedésével. Három rögzített sebesség áll rendelkezésre: 1 (Alacsony), 2 (közepes) és 3 (magas).

Forgatási sebesség	Összetevő típusa
1 (alacsony)	Nehéz: Pizza, kenyér és tészta keverése.
2 (Közepes)	Közepes: a keverés 2. fázisa fánktésztahoz stb.
3 (magas)	Világítás: Píritós krém, tojásfehérje, habcsók.

FONTOS: MINDIG kövesse az ajánlott rátétet és sebességbeállítását a kapacitástáblázatnak megfelelően.

FIGYELEM: Ügyeljen arra, hogy a por és a liszt kiszivárogjon, amikor az összetevő tasakjait a tálba vájatolja. Szükség esetén viseljen védőmaszkot vagy szemüveget.

3. Ezután nyomja meg a piros (BE/KI) gombot a kezelőpanelen a gép bekapcsolásához. Nyomja meg újra a gép kikapcsolásához. A gép az óramutató járásával megegyező irányba forog.
4. **VIGYÁZAT!** A sebességváltás ELŐTT MINDIG ÁLLÍTSA LE a gépet. Ennek elmulasztása károsíthatja a belső fogaskerék szerkezetét.
5. A sebesség megváltoztatása működés közben:
 - a) Nyomja meg a piros (BE / KI) gombot a kezelőpanelen a gép kikapcsolásához.
 - b) Változtassa meg a sebességet a sebességszabályozó kar felemelésével vagy leengedésével.
 - c) Nyomja meg a piros (BE / KI) gombot a kezelőpanelen a gép újraindításához.

A biztonsági kikapcsolás VISSZAÁLLÍTÁSA (Hi-limiter vagy hőkioldó)

(9. ábra a 7. oldalon)

Felhívjuk figyelmét, hogy a RESET gomb védőkupakkal van ellátva a túlmelegedés elkerülése érdekében.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Csavarja le a RESET gomb védőkupakját.
- Nyomja meg a Hi-limiter RESET gombját (hőkivágás). Egy kattánó hangot kell hallania.
- Csavarja vissza a védőkupakot a RESET gombra.
- Csatlakoztassa a tápegységet, és újra használhatja.

Üzemeltetési tippek

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	Sík habverő	1500 g
Fúzió (vízmennyiség)	Habverő	1 liter
Waffle vagy palacsinta tésztaja	Sík habverő	2 liter
Felvert krém	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
Kenyer vagy tészta-tekerics (könnyű/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 áramütés érheti őket.
- Ha a készüléket nem tartják megfelelő tisztaságú állapotban, az hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet okozhat.
- 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

- A hűtőt külső felületet enyhe szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.
- Tisztítás előtt mindig távolítsa el az összes feltétet, különben beragad a tengelybe, és később nehéz lesz eltávolítani.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Tisztítsa meg a tartály belsejét nem sűrűlő hatású tisztítószerezrel, és öblítse le tiszta vízzel.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Egyetlen alkatrész sem tisztítható mosogatógépből.

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
Bolygótengegy	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 lett választva a hálózatról, és teljesen lehűlt.
- 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.
- Nagy súlya miatt különös gonddal kell eljárni a gép mozgásakor vagy szállításakor. Legalább 2 fővel vagy kocsival. Mozdassa a gépet lassan, óvatosan, és soha ne döntse meg 45°-nál nagyobb szögben.

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 okok	Lehetséges megoldás
A gép nem indul el	A tartályvédő nincs megfelelően lezárva.	Forgassa jobbra a tálvédőt, amíg megfelelően nem záródik.
	A tartály nincs a megfelelő helyre emelve.	Emelje fel a tálat a megfelelő helyzetbe a szintező használatával.
	A hálózati csatlakozódugó nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően van-e csatlakoztatva.
A gép működés közben leáll	A belső túlterhelés aktiválódik a túlmelegedés megelőzése érdekében.	Nyomja meg a KI gombot, majd nyomja meg a RESET gombot a hátoldalon.
	Sérült vagy törött hajtósíj	Forduljon a szállítóhoz.

HU



A gép hangja túl zajos	A gépet nem vízszintes felületre helyezik.	Állítsa be a felületet, vagy menjen másik vízszintes felületre.
	A tál elhelyezése nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a tál megfelelően van-e behelyezve a tál bőlcsőjébe a vezetett csapokkal.
	A feltétek nincsenek megfelelően felszerelve.	Távolítsa el és helyezze vissza a feltéteket a helyükre.
	A tál túlterhelt.	Csökkentse az összetevők kapacitását.
	Sérült vagy kopott hajtósíj.	Forduljon a szállítóhoz.
	A bolygókeréknek kenőanyag hiányára van szükségük.	
A feltétek nem szerelhetők könnyen a bolygóengelyre	A kenőanyag hiánya és/vagy a bolygóengely tisztítása szükséges.	Törölje le a bolygóengelyt tiszta, nedves ruhával, és kenje meg a tengelyt ásványi olajjal vagy zsírral.
A tál fel/le emelőkarja nem működik könnyen	Kenőanyag hiánya a tál csúszdáján.	Kenje meg a tál tárgylemezeit ásványi olajjal vagy zsírral.

UA

Jótállás

A készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cserére 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 termék, a csomagolás és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

Elvetés és környezet



A készülék üzemen 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 gyűjtése és újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az emberi egészséget és a környezetet védő módon kerül újrahasznosításra.

Ha többet szeretne megtudni arról, hogy hová lehet a hulladékokat 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 травми.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабель живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхню 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 використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризику, що загрожує 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.

Спеціальні інструкції з безпеки

- Цей прилад не призначений для використання в домашніх умовах.
-  Для забезпечення перехресного зв'язку з іншим обладнанням передбачено термінал еквіпотенційного зв'язку.
- 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 харчування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! НЕ ПІДНИМАЙТЕ ПРИЛАД ЗА РУЧКУ.**

Цільове використання

- Цей прилад призначений для комерційного застосування, наприклад, у кухнях ресторанів, їдальні, лікарнях і комерційних підприємствах, таких як пекарні, м'ясні лазні тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Прилад призначений для змішування, замішування 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 вважа-

ється 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 виходу 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. Основа машини
2. Чаша
3. Напрямні штифти (x2)
4. Ручки чаші (x2)
5. Ручка купона
6. Герметик чаші
7. Ручка керування швидкістю
- 8a. Кнопка збільшення таймера
- 8b. Кнопка зменшення таймера
9. Панель керування
10. Відображення таймера
11. Перемикач увімкнення/вимкнення
12. Підніміть / важіль нижньої чаші
13. Вбудований жолоб для інгредієнтів
14. Кнопка СКИНУТИ (ззаду)
15. Підставка для боул

Зауваження: Вміст цього посібника застосовується до всіх перелічених елементів, якщо не зазначено інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображених зображень.

Запасні частини або аксесуари

(Рис. 2 на стор. 3)

16. Пласка мішалка
17. Тістоподібний гак
18. Збивач

Схема контуру

(Рис. 3 на стор. 4)

- A. Захист від перевантаження (термальний виріз)
- B. Запобіжний вимикач важеля підйому чаші
- C. Запобіжний вимикач для бойкот
- D. Перемикач STOP
- E. Перемикач увімкнення
- F. Реактор
- G. Запобіжний вимикач положення чаші
- H. Здвігювач
- I. Двигун

Діаграма з розробленим списком деталей

- Покомпонентне креслення та перелік деталей складаються з 4 основних частин:



Основний корпус машини (Мал. 4 на стор. 4)

Номер частини	Назва частини	Кількість
1	Кришка, що закручується	1
2	Гвинт верхньої кришки	1
3	Верхня кришка	1
4	Гвинти М5х8	10
5	Блок двигуна	1
6	Весняна шайба	7
7	Гвинти М6х16	3
8	Гвинти М6х20	4
9	Задня кришка	1
10	Підставка	1
11	Кабельний з'єднувач	1
12	Заземлення землі	1
13	Кришка вентиляційних отворів	1
14	Гвинти М4х8	4
15	Гвинти М6х20	4
16	Базова кришка	1
17	Підставки для боул	1
18	Кришка предметного скельця	1
19	Панель підключення	1
20	Шпилька 6х18	1
21	Верхній корпус	1
22	Кришка підшипника	1
23	Весняна шайба	4
24	Гвинти М5х20	6
25	Кришка центральної осі	1
26	Кришка редукторної осі	2
27	Пральна машина Ø26	2
28	Пральна машина Ø32	2
29	Кришкова пластина вимикача	1

Судноприймач у зборі (рис. 5 на стор. 5)

Номер частини	Назва частини	Кількість
1	Підшипник	1
2	Кожух	1
3	Ролики	4
4	Весна	4
5	Залучення	1
6	Дзеркальне кільце	1

7	Кільце для розділення	1
8	Спільне спорядження	1
9	Підшипник	2
10	Суглоб	1
11	Центральна вісь	1
12	Ключ 5х14	1
13	Ключ 4х22	2
14	Ключ 4х28	1
15	Спільне спорядження	1
16	Підшипник	1
17	О'-кільце 16х1,8	1
18	Втулка центральної осі	1
19	Великий шестеренний рукав	1
20	Пружинне кільце Ø10	1
21	Горіх (М10)	1
22	Підшипник	4
23	Кільце зупинки Ø16	2
24	Гізерунок	1
25	Хробакове спорядження	1
26	Особова передача хробака	1
27	Ключ 4х18	1
28	Пружинне кільце Ø13	1
29	Високошвидкісне спорядження	1
30	Гомілокостопна моста	1
31	Ключ 4х10	1
32	Вилкоподібна гайка	2
33	Вилкові пружини	2
34	Невеликі мости вилкового фонду	2
35	Сувора підтримка	1
36	Блоки швидкості	1
37	Весна	4
38	Сталева кулька	4
39	Ущільнювальне кільце	1
40	Вісь блоку швидкості	1
A	Високошвидкісний вузол редукторної осі	1
B	Вузол центральної осі	1
C	Блок виделки зчеплення	1
D	Вузол блоку швидкості	1
E	Вузол хробаків	1

Підйомний вузол чаші (рис. 6 на стор. 6)

Номер частини	Назва частини	Кількість
1	Шпилька 3X16	1
2	Ручний блок кріплення	1
3	Весняна шайба 6	1
4	Гвинт М6х10	1
5	Підйомний смужку	1
6	Кронштейн мікроперемикача	1
7	Гвинт М4х6	2
8	Мікроперемикач	1
9	Гвинт М3х12	2
10	Гвинт М6х14	2
11	Опорна пластина підйомного штанги	1
12	Плоска шайба 10	1
13	Плоска шайба 12	2
14	Гільза	1
15	Ручка	1
16	Гвинт М8х16	1
17	Еластичний циліндричний (шпилька 3X18)	1
18	Плоска шайба 8	3
19	Весна	1
20	Горіх (М8)	1
21	Мікроперемикач	1
22	Переключити роз'єм	1
23	Змінити підтримку	1
24	Перемкнути штатив	1
25	Ручка кришки	1
26	Горіх	2
27	Весняна шайба	2
28	Маніпулятор коліски	1
29	Керовані штифти	2

Захисний огорож і поворотна вісь (Мал. 7 на стор. 6)

Номер частини	Назва частини	Кількість
1	Вставити	2
2	Внутрішнє спорядження	1
3	Гвинти М6х20	4
4	Отвір чаші (зовні)	1
5	Обмежувач чаші (внутрішній)	1

6	Весняна шайба Ø12	1
7	Планетарне спорядження	1
8	Підшипник	1
9	Обертання пластини	1
10	Кільце для нафти	1
11	Шпилька 4х10	1
12	Змішувальна вісь	1
13	Гвинти	4
14	Кільце захисного огорожі	1

Запобіжні заходи

- Прилад повинен 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 видаленні 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 наразити 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 одягайте нещільний одяг, такий як 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 дотримані точно;
- якщо різак не був очищений і змащений належними продуктами.

Встановлена система безпеки

Система механічної безпеки

Прилад оснащений 3 запобіжними вимикачами. Машина запускається лише з усіма запобіжними вимикачами у відповідних положеннях:

- Запобіжний вимикач положення чаші: Машину можна запустити після встановлення чаші в правильному положенні.



- Запобіжний вимикач для захисного огорожі: Машину можна запустити лише після того, як обмежувач для чаші знаходиться в закритому положенні.
- Запобіжний вимикач важеля підйому: Машину можна запустити, тільки якщо важіль підйому розташований у верхньому 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 не можна повністю усунути; ці ризики описані в цьому посібнику в розділі «ПОПЕРЕДЖЕННЯ! / НЕБЕЗПЕЧНО! / УВАГА! ». Рухомі частини машини можуть спричинити травми.

Підготовка перед використанням

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

Інструкції з експлуатації

Спеціальні функції безпеки

УВАГА: Ця машина має 3 запобіжні вимикачі. Машина запуститься лише з усіма запобіжними вимикачами у відповідних положеннях.

- Запобіжний вимикач положення чаші: Машину можна запустити після встановлення чаші у правильне положення.
- Запобіжний вимикач для захисного огорожі: Машину можна запустити лише після того, як обмежувач для чаші знаходиться в закритому положенні.
- Запобіжний вимикач важеля підйому: Машину можна запустити, тільки якщо важіль підйому розташований у верхньому положенні.
- Не носіть вільний одяг, наприклад, шарф тощо, і довге волосся слід прив'язувати та тримати подалі від рухомих частин

Щоб уникнути серйозних травм:

- НЕ вмикайте машину, не прочитавши інструкцію з експлуатації.
- ЗАВЖДИ вмикайте машину та відключайте її від електромережі перед чищенням, обслуговуванням, ремонтом або заміною будь-яких насадок.
- ЗАВЖДИ тримайте руки, волосся та ослаблений одяг подалі від рухомих частин.

а) Про охоронець чаші

Примітка: Коли запобіжник чаші відкритий або неправильно закритий у положенні блокування, машина не працюватиме.

1. Щоб відкрити кожух чаші, візьміться за ручку та поверніть її за годинниковою стрілкою. Щоб закрити кожух чаші, візьміться за ручку та поверніть її проти годинникової стрілки.
2. Коли ручка обмежувача для чаші вирівняна з правого боку машини, обмежувач для чаші знаходиться в погодженому положенні та готовий до роботи.

б) Встановіть чашу в машину

Примітка: Встановіть чашу, ПЕРШ НИЖ встановлювати насадки. Використовуйте лише чашу, що входить до комплекту.

1. Опустіть чашу, потягнувши важіль підйому чаші вниз до зупинки. Для того, щоб підставки чаші були в нижньому положенні.
2. Обережно та повільно встановіть чашу, використовуючи ручки чаші з 2 боків та
 - i) За допомогою стопорного штифта в отвір посередині коліски і
 - ii) Вирівняйте напрямні штифти з двох боків коліски чаші.

с) Встановіть в машину різні насадки (збивач, гак для тіста або збивач)

Примітка: Зручніше та легше встановлювати насадки перед додаванням інгредієнтів у чашу.

1. Обережно поверніть захисний механізм чаші за годинниковою стрілкою, щоб він знаходився у відкритому положенні.
2. **УВАГА!** Застосуйте надмірну силу, щоб відкрити або закрити захисний кожух чаші, може пошкодити мікроперемикач запобіжного замка. Будьте обережні, відкриваючи або закриваючи захисний кожух чаші.
3. Повільно просуньте насадки (збивач для плавання, гачок для тіста або збивач) вгору на планетарний вал, припасувавши штифт вала, через отвір у насадках.
4. Поверніть насадки, щоб закріпити їх на планетарному валу.

д) Заварювання та змішування інгредієнтів

Примітка: Дотримуйтеся таблиці місткості інгредієнтів для змішування, наведеної в цьому посібнику. Перевантаження призведе до перегрівання або пошкодження машини.

ВАЖЛИВО: Переконайтеся, що важіль регулювання швидкості встановлено в положення 1.

1. Додайте всі відповідні інгредієнти в чашу.
2. Підніміть важіль підйому чаші вгору, доки чаша не зафіксується в цьому положенні.
3. Поверніть захисний кожух чаші проти годинникової стрілки та зафіксуйте його в положенні.

УВАГА: Машина не запуститься, якщо захисний кожух чаші відкритий/не закритий належним чином або чаша знаходиться в нижньому положенні.

е) Встановіть таймер, швидкість і запуск машини

1. Таймер можна встановлювати на відповідний час змішування або працювати без налаштування таймера.
 - i) Робота з набором таймерів: Натисніть кнопку збільшення таймера, щоб збільшити час, або кнопку зменшення таймера, щоб зменшити час. Натисніть червону кнопку



УВІМК./ВИМК. для підтвердження. На дисплеї відобразиться час, що залишився, і почне блимати точка. (Рис. 8 на стор. 7).

- ii) Робота без набору таймера: Машина автоматично вимкнеться через 10 хвилин, оскільки таймер за замовчуванням становить 10 хвилин.

Примітка:

- Максимальний час налаштування становить 60 хвилин. Час за замовчуванням становить 10 хвилин.
- Натисніть і утримуйте кнопку збільшення таймера або кнопку зменшення таймера для швидкого регулювання.

2. Потім виберіть відповідну швидкість, піднявши або опустивши важіль керування швидкістю. Доступні три фіксовані швидкості: 1 (низький), 2 (середній) і 3 (високий).

Швидкість обертання	Тип інгредієнта
1 (Низький)	Важка: Змішування піци, хліба та пасти.
2 (середній)	Середовище: 2-й етап змішування тіста з горіха тощо.
3 (Висока)	Світло: Збивання вершків, яєчних білків, беже.

ВАЖЛИВО: ЗАВЖДИ дотримуйтеся рекомендованого налаштування насадки та швидкості відповідно до таблиці місткості.

УВАГА: Будьте обережні з ризиком утінання пилу та борошна під час прорізання мішків з інгредієнтом у миску. Одягайте захисну маску або окуляри, якщо це необхідно.

3. Після цього натисніть червону кнопку [УВІМК./ВИМК.] на панелі керування, щоб увімкнути машину. Натисніть ще раз, щоб вимкнути машину. Машина обертається за годинниковою стрілкою.

4. **УВАГА!** ЗАВЖДИ ЗУПИНІЯЙТЕ машину ПЕРЕД зміною швидкості. Якщо цього не зробити, це може призвести до пошкодження конструкції внутрішньої передачі.

5. Щоб змінити швидкість під час роботи:

- Натисніть червону кнопку [ВКЛ./ВИМК] на панелі керування, щоб вимкнути машину.
- Змініть швидкість, піднявши або опустивши важіль керування швидкістю.
- Натисніть червону кнопку [УВІМК./ВИМК] на панелі керування, щоб перезапустити машину.

СКИНУТИ запобіжний виріз (Ні-обмежувальний або тепловий виріз)

(Рис. 9 на стор. 7)

Зверніть увагу, що кнопка СКИНУТИ оснащена захисним ковпачком, щоб уникнути перегріву.

- Від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Дайте приладу повністю охолонути.
- Відкрутіть захисний ковпачок кнопки СКИДАННЯ.
- Натисніть кнопку СКИНУТИ на Високообмежувачі (термічний виріз). Ви повинні почути звук клацання.
- Закрутіть захисний ковпачок на кнопці СКИДАННЯ.
- Підключіть до джерела живлення, і ви зможете використовувати його знову.

Поради з експлуатації

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	
Мерінгу (кількість води)	Збивач	1 літр	
Вафлі або млинцеве тісто	Пласка мішалка	2 літри	
Збиті 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 пароочищувач 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 в яким мильним розчином.
- Завжди знімайте всі насадки перед очищенням, інакше вони застрягнуть на валу і згодом будуть важко зняти.
- З міркувань гігієни прилад слід чистити до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Очистіть внутрішню частину контейнера неабразивним миючим засобом і промийте чистою водою.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Жодні деталі не можна мити в посудомийній машині.



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, продезінфікуйте 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, продезінфікуйте та висушіть. Не використовуйте струмінь води.	Двічі на тиждень
Планетарне валове покриття	Протріть чистою вологою тканиною з милом і водою, промийте, продезінфікуйте 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 рекомендовани 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 обережно переміщуйте його вниз.
- Особливу увагу слід приділяти переміщенню або транспортуванню машини через її високу вагу, принаймні 2 особи або використання мобільної стійки. Повільно, обережно переміщуйте машину та ніколи не нахиляйте її більше ніж на 45°.

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	Можливі причини	Можливе рішення
Машини не починає працювати	Обмежувач чаші не знаходиться в правильно закритому положенні.	Поверніть захисний кожух чаші праворуч, доки він не закритесь належним чином.
	Чашу не піднято на належне місце.	Підніміть чашу в правильне положення за допомогою рівня.
	Вилка живлення не підключена належним чином.	Переконайтеся, що вилка живлення підключена належним чином.
Під час роботи машина зупиняється	Внутрішнє перевантаження активується для запобігання перегріву.	Натисніть кнопку ВИМКНУТИ, а потім натисніть кнопку СКИНУТИ на звороті.
	Пошкоджений або зламаний ремінь трансмісії	Зверніться до постачальника.
Занадто шумний звук машини	Машини не розташована на горизонтальній поверхні.	Відрегулюйте поверхню або перемістіть її на іншу горизонтальну поверхню.
	Чашу розміщено неправильно.	Переконайтеся, що чаша правильно встановлена в підставку чаші за допомогою напрямних штифтів.
	Насадки не встановлені належним чином.	Зніміть та знову встановіть насадки на місце.
	Чашу перевантажено.	Зменште місткість інгредієнтів.
	Пошкоджений або зношений ремінь безпеки.	Зверніться до постачальника.
Планетарне обладнання потребує нестачі мастила.		
На планетарний вал не можна легко встановити кріплення	Недостатня змащувальна речовина та/або очищення планетарного валу.	Протріть планетарний вал чистою вологою тканиною та змастіть вал мінеральним маслом або мастилом.
Підйом / Важіль нижньої чаші не працює	Нестача мастила на чаші ковзач.	Змащувальна чаша з мінеральним маслом або жиром.



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 національної 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 покаране 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.
- **OHUT! ELEKTRILÖÖGIOHT!** 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 toitejuht 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 kuuma pinnaga või komistusohtu.
- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.

- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahtutamist, 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 toiteühendus. 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 korpust 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 kaugjuhitmissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesti süttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuha.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistusteta.

Ohutusalased erijuhtumid

- See seade ei ole mõeldud koduseks kasutamiseks.
-  Pakutakse ekvipotentsiaalset sidumisterminali, mis vähendab ristisidumist teiste seadmetega.
- 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 kvalifikat-



siooniga isikud.

- Ärge laadige liiga palju koostisosi, et vältida toiduainete ülevoolu.
- **HOIATUS! ÄRGE TÖSTKE SEADET KÄEPIDEMEST.**

Ettenähtud kasutus

- See seade on mõeldud kasutamiseks kommertsrakendustes, näiteks restoranide, sööklate, haiglate ja äriettevõtete, näiteks pagariäride, lihukaupade jne köögis, kuid mitte toidu pidevaks masstootmiseks.
- Seade on ette nähtud toiduainetööstuses ja kauplustes kasutatavate toiduainete segamiseks, kudeerimiseks ja emulgeerimiseks/pühkimiseks. 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 tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolu jaoks väljapääsujuhet.

See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maanduspistik, või elektriuhendustega, millel on maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote peamised osad

(Joonis 1 lk 3)

1. Masina alus
2. Bowl
3. Juhitud tihvid (x2)
4. owl käepidemed (x2)
5. Bowli kaitse käepide
6. Bowli kaitse
7. Kiiruse juhtnupp
- 8a. Taimeri suurendamise nupp
- 8b. Taimeri vähendamise nupp
9. Juhtpaneel
10. Taimeri kuva
11. ON / OFF-lüliti
12. Tõstmine / alumine kausihoob
13. Sisseehitatud koostisosade tühjenduskanal
14. RESET-nupp (tagaküljel)
15. Bowli häll

Märkus: Selle juhendi sisu kehtib kõigile loetletud toodetele, kui pole märgitud teisiti. Välimus võib joonisel näidatud illustatsioonidest erineda.

Varuosad või tarvikud

(Joonis 2 lk 3)

16. Lame löök
17. Kõva konks
18. Visk

Vooluringi diagramm

(Joonis 3 lk 4)

- A. Ülekoormuse kaitse (Thermal cut-out)
- B. owl tõstehoova ohutuslüüti
- C. Bowl huard ohutuslüüti
- D. STOP-lüliti

- E. ON lüliti
- F. Reaktor
- G. Bowli asendi ohutuslüüti
- H. Capacitor
- I. Mootor

Plahvatusdiagramm koos osa loendiga

- Lõhkenud joonistus ja osade loend koosneb neljast põhiosast:

Masina põhikorpuse (joonis 4 lk 4)

Osa nr.	Osa nimi	Kogus
1	Kruvi kate	1
2	Ülemise katte kruvi	1
3	Ülemine kate	1
4	Kruvid M5x8	10
5	Mootori koost	1
6	Kevadpesur	7
7	Kruvid M6x16	3
8	Kruvid M6x20	4
9	Tagumine kate	1
10	Seiske	1
11	Kaabli konnektor	1
12	Maa maandus	1
13	Ventilatsioonivade kate	1
14	Kruvid M4x8	4
15	Kruvid M6x20	4
16	Aluskate	1
17	Bowl'i häll	1
18	Bowl slaidi kate	1
19	Ühenduse riba	1
20	tihvt 6x18	1
21	Ülemine keha	1
22	Laagri kate	1
23	Kevadpesur	4
24	Kruvid M5x20	6
25	Keskterlje kate	1
26	Ülekande telje kate	2
27	Pesumasin Ø26	2
28	Pesumasin Ø32	2
29	Vahetage katteplaat	1



Käigukoost (joon. 5 lk 5)

Osa nr.	Osa nimi	Kogus
1	Kandmine	1
2	Kate	1
3	Rullid	4
4	Kevaded	4
5	Kaasaja	1
6	Ülekande rõngas	1
7	Divideerimisrõngas	1
8	Ühine käik	1
9	Laagri rõngas	2
10	Ühine	1
11	Keskstelg	1
12	Võti 5x14	1
13	Võti 4x22	2
14	Võti 4x28	1
15	Ühine käik	1
16	Kandmine	1
17	O' rõngas 16x1,8	1
18	Keskstelje muhv	1
19	Suur liigese ülekandehülss	1
20	Kevadrõngas Ø10	1
21	Pähkel (M10)	1
22	Kandmine	4
23	Seiskamisrõngas Ø16	2
24	Käik	1
25	Halvem käik	1
26	Halvim ülekande telg	1
27	Võti 4x18	1
28	Kevadrõngas Ø13	1
29	Kiire käik	1
30	Ülekande telg	1
31	Võti 4x10	1
32	Kahvli mütter	2
33	Kahvli vedrud	2
34	Kahvli väikesed teljed	2
35	Rigid tugi	1
36	Kiirusplokid	1
37	Kevaded	4
38	Teraspall	4
39	O-rõngas	1

40	Kiirusploki telg	1
A A	Kiire käiguvahetustelje koost	1
B	Keskstelje koost	1
C	Clutchi kahvlikoost	1
D	Kiirusploki komplekt	1
E	Halvim käigutelje koost	1

Põrgu tõstekoost (joon. 6 lk 6)

Osa nr.	Osa nimi	Kogus
1	tihvt 3X16	1
2	Käepideme kinnitusseade	1
3	Kevadpesur 6	1
4	Kruvi M6x10	1
5	Tõstevarras	1
6	Microswitch-i klamber	1
7	Kruvi M4x6	2
8	Mikrolüliti	1
9	Kruvi M3x12	2
10	Kruvi M6x14	2
11	Tõstevarda tugi plaat	1
12	Lame seib 10	1
13	Lame seib 12	2
14	Ümbris	1
15	Käepide	1
16	Kruvi M8x16	1
17	Elastne silindriline (Pin 3X18)	1
18	Lame seib 8	3
19	Kevad	1
20	Pähkel (M8)	1
21	Mikrolüliti	1
22	Vahetage konnektor	1
23	Vaheta tugi	1
24	Vaheta rest	1
25	Katte nupp	1
26	Pähkel	2
27	Kevadpesur	2
28	Bowl'i hälli käsi	1
29	Juhitud tihvtid	2



Põrgukaitse ja pöördetelg (joonis 7 lk 6)

Osa nr.	Osa nimi	Kogus
1	Sisestage	2
2	Sisemine käik	1
3	Kruvid M6x20	4
4	Bowli kaitse (välis)	1
5	Bowli kaitse (sisemine)	1
6	Kevadpesur Ø12	1
7	Planetaarne käik	1
8	Kandmine	1
9	Plaadi pööramine	1
10	Õlitihendi rõngas	1
11	tihvt 4x10	1
12	telje segamine	1
13	Kruvid	4
14	Bowli kaitserõngas	1

Ettevaatusabinõud

- Seadet tohivad käsitseda ainult kõrgelt kvalifitseeritud inimesed, kes järgivad käesolevas juhendis kirjeldatud ohutusmeetmeid.
- Töötajate pööremise korral tuleb eelnevalt läbi viia koolitus.
- Seade on varustatud turvaseadmetega ohtlikes kohtades. Siiski on soovitatav mitte puudutada löiketera ja liikuvaid komponente.
- Enne hooldustööde alustamist ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Hinnake hoolikalt jääkriske, kui kaitseadmed puhastamiseks ja hooldamiseks eemaldatakse.
- Puhastamine ja hooldus nõuavad suurt kontsentratsiooni.
- On absoluutselt vajalik toitejuhtme regulaarne juhtimine. Viganne 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 töötajad;
- kui mõned osad on asendatud mitteoriginaalsete varuosadega;
- kui käesolevas juhendis sisalduvaid juhiseid ei järgita täpselt;
- kui löikurit ei ole puhastatud ega õlitatud õigete toodetega.

Paigaldatud ohutussüsteem

Mehaaniline ohutussüsteem

Seadmel on 3 ohutuslülitit. Masina käivitamine ainult siis, kui kõik ohutuslülitid on õiges asendis:

- Bowli asendi ohutuslülitit: Masinat saab käivitada, kui kauss on õiges asendis.

- Bowli kaitselülitit: Masinat saab käivitada alles siis, kui kausikaitse on suletud asendis.
- Tõstehoova ohutuslülitit: Masinat saab käivitada alles siis, kui tõstehoob on ülemises asendis.

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 kohaletõimetamise 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! Tootmisjäakide tõttu võib seade esimestel kasutustel tekitada kergelt lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kasutusjuhend

Spetsiaalsed ohutusfunktsioonid

TÄHELEPANU: Sellel masinal on järgmised 3 ohutuslülitit. Masina käivitamine toimub ainult siis, kui kõik ohutuslülitid on õiges asendis.

- Bowli asendi ohutuslülitit: Masinat saab käivitada, kui kauss on õiges asendis.
- Bowli kaitselülitit: Masinat saab käivitada alles siis, kui kausikaitse on suletud asendis.
- Tõstehoova ohutuslülitit: Masinat saab käivitada alles siis, kui tõstehoob on ülemises asendis.
- Ärge kandke lahtisi kinnitusrõivaid nagu sall jne ning pikad juuksed tuleb siduda ja liikuvatest osadest eemal hoida.

Tõsise kehavigastuste vältimiseks tehke järgmist.

- ÄRGE kasutage masinat ilma kasutusjuhendit lugemata.
- Enne adapterite puhastamist, hooldamist, parandamist või vahetamist lülitage masin alati VÄLJA ja lahutage vooluvõrgust.
- Hoidke käed, juuksed ja lahtised riided alati liikuvatest osadest eemal.

a) kausi kaitse kohta

Märkus: Kui kausikaitse on lukustatud asendis avatud või ei ole korralikult suletud, siis masin ei tööta.

1. Kausikaitse avamiseks hoidke kausikaitse käepidet ja keerake seda päripäeva. Kausikaitse sulgemiseks hoidke kausikaitse käepidet ja pöörake seda vastupäeva.
2. Kui kausikaitse käepide on vooderdatud masina paremale küljele, on kausikaitse okasasendis ja kasutusvalmis.



b) Paigaldage kauss masina külge

Märkus: Paigaldage kauss ENNE adapterite kinnitamist. Kasutage ainult kaasasolevat anumad.

1. Langetage kauss, tömmates kausi tõstehooba allapoole, kuni see peatub. Nii et kausikraan on alumises asendis.
2. Asetage kauss ettevaatlikult ja aeglaselt, kasutades kausi käepidemedid kahel küljel ja
 - i) Kui lukustustihvt jääb kausi hälli keskel olevasse auku ja
 - ii) Joondage kausi hälli kahel küljel olevate juhitud tihvtidega.

c) Paigaldage masinasse erinevad adapterid (Flat beater, Dough hook või Whisk)

Märkus: Enne koostisosade kaussi lisamist on adapterite paigaldamine mugavam ja lihtsam.

1. Keerake kausikaitset õrnalt päripäeva, nii et see oleks avatud asendis.
2. **ETTEVAATUST!** Kasutage kausikaitse avamiseks või sulgemiseks liigset jõudu, mis võib kahjustada kaitseeluk mikrolüliti. Olge kausikaitse avamisel või sulgemisel ettevaatlik.
3. Libistage lisatarvikud (Flat beater, Dough konks või Whisk) aeglaselt ülespoole, kasutades selleks varstihvti, kasutades adapterite pilu.
4. Keerake adaptereid, et kinnitada need planeedi võllile.

d) Koostisainete valamine ja segamine

Märkus: Järgige selles juhendis toodud koostisainete segamise tabelit. Ülekoormus põhjustab ülevoolu või masina kahjustusi.

TÄHTIS: Veenduge, et kiiruse juhthoob on asendis 1.

1. Lisage kaussi kõik sobivad koostisosad.
2. Tõstke kausi tõstehooba ülespoole, kuni kauss lukustub asendisse.
3. Pöörake kausikaitset vastupäeva ja lukustage see asendisse.

TÄHELEPANU: Masin ei käivitu, kui kausikaitse on avatud / ei ole korralikult suletud või anum on alumises asendis.

e) Seadistage taimer, kiirus ja käivitage masin

1. Saate määrata taimeri sobivaks segamisajaks või töötada ilma taimerit seadistamata.

i) Kasutamine taimeriga: Vajutage taimeri suurendamise nuppu aja suurendamiseks või taimeri vähendamise nuppu aja vähendamiseks. Kinnitamiseks vajutage punast SISSE/VÄLJA-nuppu. Kuvatakse järelejäänud aeg ja punkt vilgub ekraanil. (Joonis 8 lk 7).

ii) Kasutamine ilma taimerikomplektita: Masin lülitub automaatselt VÄLJA 10 minuti pärast, kui vaiketaimer on 10 minutit.

Märkus:

- Maksimaalne kõvastumisaeg on 60 minutit. Vaikeaeg on 10 minutit.
 - Vajutage ja hoidke taimeri suurendamise nuppu või taimeri vähendamise nuppu kiireks reguleerimiseks.
2. Seejärel valige sobiv kiirus, tõstes või langetades kiiruse juhthooba. Saadaval on kolm fikseeritud kiirust: 1 (madal), 2 (keskmine) ja 3 (kõrge).

Pöörlemiskiirus	Koostisaine tüüp
1 (madal)	Raske: Pitsa, leiva ja pasta segamine.
2 (keskmine)	Keskmine: sõõrikute taigna segamise 2. etapp jne.

3 (kõrge)	Valgus: Vahustamiskreem, munavalged, meringue.
-----------	--

TÄHTIS: Järgige alati soovitatud adapterit ja kiiruse seadistust vastavalt koormustabelile.

TÄHELEPANU: Olge ettevaatlik tolmuga ja jahu eest põgenemise ohu suhtes, kui koostisosa kotid on kausis. Vajadusel kandke kaitsemaski või -prille.

3. Pärast seda vajutage juhtpaneelil punast nuppu (ON / OFF), et masin SISSE lülitada. Vajutage uuesti, et masin VÄLJA lülitada. Masin pöörleb päripäeva.

4. **ETTEVAATUST!** Peatage masin ALATI enne kiiruse muutmist. Selle tegemata jätmine võib kahjustada sisemist käigukonstruksiooni.

5. Kiiruse muutmiseks töötamise ajal tehke järgmist.

- a) Masina VÄLJA lülitamiseks vajutage juhtpaneelil punast nuppu (SEES/VÄLJA).
- b) Muutke kiirust, tõstes või langetades kiiruse juhthooba.
- c) Masina taaskäivitamiseks vajutage juhtpaneelil punast nuppu (sisse/välja).

SEADGE ohutuse väljalõige (Hi-limiter või termiline väljalõige)

(Joonis 9 lk 7)

Pange tähele, et nupp RESET on varustatud kaitsekorgiga, et vältida ülekuumenemist.

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Laske seadmel täielikult maha jahtuda.
- Keerake lahti nupu RESET kaitsekork.
- Vajutage Hi-limiteri nuppu RESET (termiline väljalülitus). Peaksite kuulma klõpsatut heli.
- Keerake RESET-nupu kaitsekork tagasi.
- Ühendage toiteallikaga ja saate seda uuesti kasutada.

Kasutusnõuanded

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

Toode	Adapter	Max kogus
Munavalge	Visk	700 g
Purustatud kartul	Lame löök	1500 g
Meringue (veerand)	Visk	1 liiter
Waffle või pannkook batter	Lame löök	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	Lamedal löök, kiirus (1)	1500 g
Leib või rullkõis (hale/keskmine, 60% vett)	Tugev konks, kiirus (1)	Vesi 500 g Flour 800 g



Puhastamine ja hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne hoiustamist, puhastamist ja hooldamist eemaldage seade alati vooluvõrgust 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.
- Toidujäake 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 lapiga või käsnaga, mida on kergelt niisutatud pehmetoimelise seebilahusega.
- Enne puhastamist eemaldage alati kõik adapterid, vastasel juhul jääb see võllile kinni ja seda on hiljem raske eemaldada.
- Hügieenilistel põhjustel tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee kokkupuudet elektriliste komponentidega.
- Puhastage mahuti sisemust mitteabrasiiivse pesuainega ja loputage puhta veega.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ükski osa ei ole nõudepesumasinakindel.

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, pekmine ja visk)	Peske käsi õrnatoimelise seebi ja veega, loputage, desinfitseerige ja kuivatage põhjalikult.	Puhastage pärast iga kasutuskorda
Bowli 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 võll	Pühkige seebi ja veega puhta niiske lapiga, loputage, desinfitseerige ja kuivatage.	Puhastage pärast iga kasutuskorda

Hooldus

- Kontrollige seadme tööd regulaarselt, et vältida tõsisemaid 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 jahutanud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, kuna see võib seda kahjustada.
- Ärge liigutage seadet, kui see on töös. Kui seade liigub, eemaldage see vooluvõrgust ja hoidke seda all.
- Masina liigutamisel või transportimisel tuleb olla eriti ettevaatlik selle suure kaalu tõttu. Vähemalt 2 inimesega või oskukorviga. Liigutage masinat aeglaselt, ettevaatlikult ja ärge kunagi kallutage üle 45°.

Törkeotsing

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

Probleemid	Võimalikud põhjused	Võimalik lahendus
Masin ei hakka tööle	Bowli kaitse ei ole korralikult suletud asendis.	Pöörake kausikaitse paremale, kuni see on korralikult suletud.
	Bowl ei ole üles tõstetud õigesse kohta.	Tõstke kauss õigesse asendisse, kasutades selleks taset.
	Toitepistik ei ole korralikult ühendatud.	Kontrollige, kas toitepistik on korralikult ühendatud.
Masin peatub töötamise ajal	Sisemine ülekoormus aktiveerub, et vältida ülekuumenemist.	Vajutage nuppu VÄLJAS ja vajutage seejärel nuppu RESET tagaküljel.
	Kahjustatud või katkinud ülekanderihm	Võtke ühendust tarnijaga.
Masina heli on liiga müra-rikas	Masin ei ole paigutatud horisontaalsele pinnale.	Reguleerige pinda või liikuge teisele horisontaalsele pinnale.
	Bowl ei ole õigesti paigutatud.	Veenduge, et kauss oleks juhitud tihtvedega õigesti kausihälli asetatud.
	Adapterid ei ole korralikult paigaldatud.	Eemaldage ja paigaldage adapterid uuesti oma kohale.
	Bowl on ülekoormatud.	Vähendage koostisosade mahutavust.
	Kahjustatud või kulunud ülekanderihm.	Võtke ühendust tarnijaga.
Planeedi kõik vajab määrdeaine puudumist.		
Adaptereid ei saa lihtsalt planeedi võlli paigaldada	Vajalik on määrdeaine ja/või planeedi võlli puhastamise puudumine.	Pühkige planetaarne võll puhta niiske lapiga puhtaks ja määrige võlli mineraalõli või määrdega.



Töstmine / alumine kausihoob ei tööta kergesti	Lubrikandi puudumine kausi aluslaasidel.	Määrige kausi aluslaase mineraalõli või määrdega.
--	--	---

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamise, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhistele 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 kvitтинг).

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 sarnaseeritud. 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 jäätmekogumisettevõttega. 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. Neieņemiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrums. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remondarbus drīkst veikt tikai pierādīti kvalificēti speciālisti.
- BRĪDINĀJUMS!** Novietojiet ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai pakļūšanas riska.
- BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktlīdzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.

- BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīdzdai tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- Nepieskarieties kontaktakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slāpām vai mitrām rokām.
- Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātos 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 kontaktlīdzdai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdzdas. 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.
- Neovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Neovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas 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!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.

Īpašas drošības instrukcijas

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā.
- Tiek nodrošināts ekvivalents līmēšanas termināls, lai nodrošinātu savstarpēju savienošanu ar citām iekārtām.
- Nelietojiet 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 kvalificētam personām, lai izvairītos no apdraudējuma.



- Neievietojiet pārāk daudz sastāvdaļu, lai novērstu pārtikas produktu pārplūšanu.

• BRĪDINĀJUMS! NECELĪET IERĪCI AIZ ROKTURA.

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 emulgēšanai/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 savienotai ar aizsargzemējumu. Zemējums samazina strāvas trieciena risku, nodrošinot strāvas novadīšanas 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. lpp.)

1. Mašīnas pamatne
2. Trauks
3. Vadāmās tapas (x2)
4. Bļodas rokturi (x2)
5. Bļodas aizsarga rokturis
6. Bļodas aizsargs
7. Ātruma vadības regulators
- 8a. Taimera palielināšanas poga
- 8b. Taimera samazināšanas poga
9. Vadības panelis
10. Taimera displejs
11. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
12. Paceliet/nolieciet bļodas sviru
13. Iebūvēta sastāvdaļu izmetējtēkne
14. ATĪESTATĪŠANAS poga (aizmugurē)
15. Bļodas turētājs

Piezīme: Šīs rokasgrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja vien nav norādīts citādi. Izskats var atšķirties no attēlā redzamā.

Rezerves daļas un piederumi

(2. attēls 3. lpp.)

16. Plakanais putotājs
17. Mīklas āķis
18. Putot

Kontūra shēma

(3. attēls 4. lappusē)

- A. Aizsardzība pret pārslodzi (termiska izslēgšanās)
- B. Bļodas pacelšanas sviras drošības slēdzis
- C. Bļodas pazemes drošības slēdzis
- D. STOP slēdzis
- E. ON slēdzis

F. Reaktors

G. Bļodas pozīcijas drošības slēdzis

H. Kondensators

I. Motors

Exploded diagramma ar daļu sarakstu

- Izskaidrotais zīmējums un daļu saraksts sastāv no 4 galvenajām daļām:

Iekārtas galvenais korpus (4. att. 4. lpp.)

Daļa Nr.	Daļas nosaukums	Daudzums
1	Skrūves vāks	1
2	Augšējā pārsega skrūve	1
3	Augšējais vāks	1
4	Skrūves M5x8	10
5	Motora mezgls	1
6	Atsperaplāksne	7
7	Skrūves M6x16	3
8	Skrūves M6x20	4
9	Aizmugurējais pārsegs	1
10	Statīvs	1
11	Kabeļa savienotājs	1
12	Zemējuma iezemēšana	1
13	Ventilācijas atveru vāks	1
14	Skrūves M4x8	4
15	Skrūves M6x20	4
16	Pamatnes pārsegs	1
17	Bļodas turētājs	1
18	Bļodas slīdošais vāks	1
19	Savienojuma josla	1
20	Tapa 6x18	1
21	Virsbūve	1
22	Gultņa pārsegs	1
23	Atsperaplāksne	4
24	Skrūves M5x20	6
25	Centrālās ass pārsegs	1
26	Pārnesumkārbas vāks	2
27	Plāksne Ø26	2
28	Plāksne Ø32	2
29	Pārslēga pārsega plāksne	1



Reduktora bloks (5. attēls 5. lappusē)

Daļa Nr.	Daļas nosaukums	Daudzums
1	Gultnis	1
2	pārklājums	1
3	Rullīši	4
4	Atsperes	4
5	Iesaistītājs	1
6	Pārnesuma gredzens	1
7	Sadales gredzens	1
8	Locītavas zobrats	1
9	Gultņa gredzens	2
10	Locītava	1
11	Centrālā ass	1
12	Atslēga 5x14	1
13	Atslēga 4x22	2
14	Atslēga 4x28	1
15	Locītavas zobrats	1
16	Gultnis	1
17	O' gredzens 16x1,8	1
18	Vidējās ass uzmava	1
19	Liela savienojuma zobrata uzmava	1
20	Atsperes gredzens Ø10	1
21	Uzgrieznis (M10)	1
22	Gultnis	4
23	Apturēšanas gredzens Ø16	2
24	Pārnesums	1
25	Tārpu pārnesums	1
26	Tārpa pārnesumu ass	1
27	Atslēga 4x18	1
28	Atsperes gredzens Ø13	1
29	Ātrgaitas pārnesums	1
30	Pārnesuma ass	1
31	Atslēga 4x10	1
32	Dakšas uzgrieznis	2
33	Dakšas atsperes	2
34	Dakšas mazās assis	2
35	Stingrs atbalsts	1
36	Ātruma bloki	1
37	Atsperes	4
38	Tērauda lodīte	4

39	Blīvredzens	1
40	Ātruma bloka ass	1
A	Ātrgaitas pārnesumu ass montāža	1
B	Centrālās ass mezgls	1
C	Sajūga dakšu komplekts	1
D	Ātruma bloka montāža	1
E	Tārpu pārnesumu ass mezgls	1

Bļodas pacelšanas mezgls (6. att. 6. lpp.)

Daļa Nr.	Daļas nosaukums	Daudzums
1	Tapa 3X16	1
2	Roktura stiprinājuma bloks	1
3	Atsperpaplāksne 6	1
4	Skrūve M6x10	1
5	Pacelšanas stienis	1
6	Mikroslēdža kronšteins	1
7	Skrūve M4x6	2
8	Mikroslēdzis	1
9	Skrūve M3x12	2
10	Skrūve M6x14	2
11	Pacelšanas stieņa atbalsta plāksne	1
12	Plakana paplāksne 10	1
13	Plakana paplāksne 12	2
14	Apvalks	1
15	Rokturis	1
16	Skrūve M8x16	1
17	Elastīgs cilindrisks (Pin 3X18)	1
18	Plakana paplāksne 8	3
19	Pavasaris	1
20	Uzgrieznis (M8)	1
21	Mikro slēdzis	1
22	Slēdža savienotājs	1
23	Slēdža atbalsts	1
24	Slēdžu statīvs	1
25	Pārsega poga	1
26	Uzgrieznis	2
27	Atsperpaplāksne	2
28	Bļodas turētāja svira	1
29	Vadāmās tapas	2



Bļodas aizsargs un rotējošā ass [7. att. 6. lpp.]

Daļa Nr.	Daļas nosaukums	Daudzums
1	levietot	2
2	leکشējais pārneseums	1
3	Skrūves M6x20	4
4	Bļodas aizsargs (ārējais)	1
5	Bļodas aizsargs (iekšējais)	1
6	Atsperpaplāksne Ø12	1
7	Planetārais pārneseums	1
8	Gultnis	1
9	Rotējošā plāksne	1
10	Eļļas blīvgredzens	1
11	Tapa 4x10	1
12	Sajaukšanas ass	1
13	Skrūves	4
14	Bļodas aizsarggredzens	1

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 asmeņiem un kustīgajām sastāvdaļām.
- Pirms apkopes darbu sākšanas atvienojiet to 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. Nodilis vai bojāts vads var pakļaut lietotāju liela elektriskās strāvas trieciena riskam.
- Ja ierīcei ir anomālijas, nelietojiet to vai nemēģiniet to labot: lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
- Nelietojiet ierīci saldētiem produktiem vai citiem produktiem, izņemot pārtiku.
- Nevalkājiet vaļīgu apģērbu, piemēram, šalli utt., no gariem matiēm 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 3 drošības slēdzītiem. Mašīnu drīkst iedarbināt tikai ar visiem drošības slēdzītiem, kas atrodas pareizās pozīcijās:

- Bļodas pozīcijas drošības slēdzis: Mašīnu var iedarbināt, kad

bļoda ir novietota pareizā pozīcijā.

- Bļodas aizsarga drošības slēdzis: Mašīnu var iedarbināt tikai tad, kad bļodas aizsargs ir aizvērtā pozīcijā.
- Pacelšanas sviras drošības slēdzis: Mašīnu var iedarbināt tikai tad, kad pacelšanas svira atrodas pozīcijā uz augšu.

Lai gan CE versijas ierīces ir aprīkotas ar elektrisko un mehānisko aizsardzību (kad ierīce darbojas, kā arī apkopes un tīrīšanas darbībām), joprojām pastāv ATLIKUŠIE 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. Nepilnīgas vai bojātas piegādes gadījumā, lūdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.
- Pirms lietošanas notīriet piederumus un ierīci (skatiet ==> Tīrīšana un apkope).
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
- 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 nekādu defektu vai apdraudējumu. Pārļiecinieties, ka ierīce ir labi ventilēta.

Lietošanas norādījumi

Īpašas drošības funkcijas

UZMANĪBU: Šai mašīnai ir šādi 3 drošības slēdži. Mašīnu drīkst iedarbināt tikai ar visiem drošības slēdzītiem pareizā pozīcijā.

- Bļodas pozīcijas drošības slēdzis: Mašīnu var iedarbināt, kad bļoda ir novietota pareizajā pozīcijā.
- Bļodas aizsarga drošības slēdzis: Mašīnu var iedarbināt tikai tad, kad bļodas aizsargs ir aizvērtā pozīcijā.
- Pacelšanas sviras drošības slēdzis: Mašīnu var iedarbināt tikai tad, kad pacelšanas svira atrodas pozīcijā uz augšu.
- Nevalkājiet vaļīgu apģērbu, piemēram, šalli utt., no gariem matiēm jābūt piesietiem un turētiem prom no kustīgajām daļām

Lai izvairītos no nopietnām traumām:

- NESTRĀDĀJIET ar mašīnu, ja neesat izlasījis lietošanas pamācību.
- VIENMĒR IZSLĒDZIET iekārtu un atvienojiet to no elektrotīkla pirms tīrīšanas, apkopes, remonta vai jebkādu palīgierīču nomaiņas.
- VIENMĒR turiet rokas, matus un vaļīgu apģērbu atstatu no kustīgajām daļām.

a) Par trauka aizsargu

Piezīme: Kad bļodas aizsargs ir atvērts vai nav pareizi aizvērts bloķēšanas pozīcijā, mašīna nedarbosies.

1. Lai atvērtu trauka aizsargu, turiet trauka aizsarga rokturi un pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā. Lai aizvērtu trauka



aizsargu, turiet trauka aizsarga rokturi un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

2. Kad bļodas aizsarga rokturis ir novietots mašīnas labajā pusē, bļodas aizsargs ir sagāzātā stāvoklī un gatavs darbam.

b) Uzstādiet bļodu uz iekārtas

Piezīme: PIRMS piederumu nostiprināšanas uzstādiet bļodu. Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto bļodu.

1. Nolaidiet bļodu, pavelkot bļodas pacelšanas sviru uz leju, līdz tā apstājas. Lai bļodas turētājs būtu zemākā stāvoklī.
2. Uzmaniģi un lēni novietojiet bļodu, izmantojot bļodu rokturus 2 pusēs un
 - i) Ar fiksējošo tapu atverē bļodas turētāja vidū un
 - ii) Salāgojiet ar vadītām tapām bļodas turētāja 2 pusēs.

c) Uzstādiet mašīnai dažādus piederumus (plakanais putotājs, miklas āķis vai putotājs)

Piezīme: Pirms sastāvdaļu pievienošanas bļodā ir ērtāk un vieglāk uzstādīt piederumus.

1. Uzmaniģi pagrieziet trauka aizsargu pulksteņrādītāju kustības virzienā tā, lai tas atrastos atvērtā pozīcijā.
2. **UZMANĪBU!** Ar pārmērīgu spēku atveriet vai aizveriet trauka aizsargu, jo tas var sabojāt drošības slēdzene mikro slēdzi. Atverot vai aizverot trauka aizsargu, rīkojieties uzmanīgi.
3. Lēnām uzbidiet palīgierīces (plakanais putotājs, miklas āķis vai putotājs) uz planētas vārpstas, kas savieno vārpstas tapu, caur stiprinājumu spraugu.
4. Pagrieziet palīgierīces, lai tās nostiprinātu uz planētas vārpstas.

d) Sastāvdaļu liešana un sajaukšana

Piezīme: Ievērojiet sastāvdaļu sajaukšanas jaudas tabulu šajā rokasgrāmatā. Pārkraušana izraisīs pārpilnību vai mašīnas bojājumus.

SVARĪGI: Pārliecinieties, ka ātruma vadības svira ir iestatīta 1. pozīcijā.

1. Bļodā pievienojiet visas atbilstošās sastāvdaļas.
2. Paceliet tvertnes pacelšanas sviru uz augšu, līdz bļoda nokļūst sākotnējās pozīcijā.
3. Pagrieziet trauka aizsargu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un nofiksējiet vietā.

UZMANĪBU: Mašīna nesāks darboties, ja bļodas aizsargs ir atvērts/nav pareizi aizvērts vai bļoda ir apakšējā pozīcijā.

e) Iestatiet taimeris, ātrumu un iedarbiniet mašīnu

1. Jūs varat iestatīt taimeris atbilstošam maisīšanas laikam vai darbības, neiestatot taimeris.

- i) Darbība ar iestatītu taimeris: Nospiediet taimera palielināšanas pogu, lai palielinātu laiku vai taimera samazināšanas pogu, lai samazinātu laiku. Nospiediet sarkano ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai apstiprinātu izvēli. Displejā parādīsies atlikušais laiks un mirgos punkts. (8. attēls 7. lappusē).

- ii) Darbība bez iestatīta taimera: Mašīna automātiski izslēgsies pēc 10 minūtēm, jo noklusējuma taimeris ir 10 minūtes.

Piezīme:

- Maksimālais iestatīšanas laiks ir 60 minūtes. Noklusējuma laiks ir 10 minūtes.
- Nospiediet un turiet taimera palielināšanas pogu vai taimera samazināšanas pogu ātrai regulēšanai.

2. Pēc tam izvēlieties atbilstošu ātrumu, paceļot vai nolaižot ātruma vadības sviru. Ir pieejami trīs fiksēti ātrumi: 1 (zems), 2 (vidējs) un 3 (augsts).

Rotācijas ātrums	Sastāvdaļas veids
1 (zems)	Smags: Picas, maizes un makaronu sajaukšana.
2 (vidējs)	Vidējs: 2. sajaukšanas posms virtuļu miklai utt.
3 (augsts)	Gaisma: Putojošs krēms, olu baltumi, bezē.

SVARĪGI: VIENMĒR ievērojiet ieteikto uzskabi un ātruma iestatījumu atbilstoši celtspējas tabulai.

UZMANĪBU: Sagriežot sastāvdaļas maisījumus bļodā, uzmanieties no putekļu un miltu izkļūšanas riska. Ja nepieciešams, valkājiet aizsargmasku vai brillēs.

3. Pēc tam nospiediet sarkano (ON / OFF) pogu uz vadības paneļa, lai ieslēgtu mašīnu. Nospiediet vēlreiz, lai izslēgtu mašīnu. Mašīna rotēs pulksteņa rādītāja virzienā.

4. **UZMANĪBU!** VIENMĒR APSTĀDINIET iekārtu PIRMS ātruma maiņas. Pretējā gadījumā var tikt bojāta iekšējā zobrata konstrukcija.

5. Lai mainītu ātrumu darbības laikā:

- a) Nospiediet sarkano (ON / OFF) pogu uz vadības paneļa, lai izslēgtu mašīnu.
- b) Mainiet ātrumu, paceļot vai nolaižot ātruma vadības sviru.
- c) Nospiediet sarkano (ON / OFF) pogu uz vadības paneļa, lai restartētu iekārtu.

ATIESTATĪT drošības izgriezumu (Hi ierobežotājs vai termiskais izgriezums)

(9. attēls 7. lappusē)

Lūdzu, ņemiet vērā, ka poga RESET ir aprīkota ar aizsargvāciņu, lai izvairītos no pārkaršanas.

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Atskrūvējiet pogas ATIESTATĪT aizsargvāciņu.
- Nospiediet Hi-limitera pogu ATIESTATĪT (termiskā izgriešana). Jums vajadzētu dzirdēt klikšķa skaņu.
- Uzskrūvējiet atpakaļ aizsargvāciņu uz pogas ATIESTATĪT.
- Pievienojiet barošanas avotam, un jūs to varat izmantot vēlreiz.

Lietošanas padomi

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



Picas mikla (vidējs, 50% ūdens)	Miklas āķis, ātrums (1)	1500 g
Picas mikla (biezs, 60% ūdens)	Miklas āķis, ātrums (1)	2000 g
Biskvītkūka	Putotājs, ātrums (1)	1000 g
Kirā mikla	Plakanā lāpsta, ātrums (1)	1500 g
Maizes vai miklas rullis (gaišs/vidējs, 60% ūdens)	Miklas 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 tā 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 iztīrta, tā saīsinās tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var radīt bīstamus apstākļus.

Tīršana

- Notīriet atdzesēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas ne daudz samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Pirms tīršanas vienmēr noņemiet visas palīgierīces, pretējā gadījumā tās iestrēgs uz vārpstas un vēlāk būs grūti izņemt.
- Higijēnas apsvērumu dēļ ierīce ir jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Izīriet tvertnes iekšpusi ar neabrazīvu mazgāšanas līdzekli un noskalojiet ar tīru ūdeni.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķīdumos.
- Neviena daļa nav mazgājama trauku mazgājamā mašīnā.

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 (Miklas 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 atdzisusi.
- 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.
- Īpaša piesardzība jāievēro, pārvietojot vai transportējot mašīnu tā smagā svāra dēļ. Ar vismaz 2 personām vai izmantojot grozu. Pārvietojiet mašīnu lēnām, uzmanīgi un nekad nesverieties augstāk par 45°.

Problēmu novēršana

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

Problēmas	Iespējamie cēloņi	Iespējamais risinājums
Iekārta nesāk darboties	Trauka aizsargs nav pareizi aizvērtā stāvoklī.	Pagrieziet trauka aizsargu pa labi, līdz tas ir pareizi aizvērts.
	Trauks nav pacelts pareizajā vietā.	Paceliet bļodu pareizajā pozīcijā, izmantojot līmeni.
	Barošanas kontaktdakša nav pareizi pievienota.	Pārbaudiet, vai strāvas kontaktdakša ir pareizi pievienota.
Mašīna apstājas darbības laikā	Iekšējā pārslodze aktivizējas, lai novērstu pārkaršanu.	Nospiediet pogu OFF un pēc tam nospiediet pogu ATĪESTĀTĪT aizmugurē.
	Bojāta vai salauzta transmisijas siksnā	Sazinieties ar piegādātāju.



Gerb. kliente,

Dėkojame, kad įsigijote šį „HENDI“ prietaisą. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą, ypač atkreipdami dėmesį į toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.



PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS! Nebandykite patys taisyti prietaisą. 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 tiekėjas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netičia nesitrauktumėte, nenukentėtų, nesuliestų 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 nepatikrino 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 laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiokite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinį, jautimų ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokių būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojui gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite

Mašinos skaja ir pėrėk trokėš-paina	lekėrta nav novietota uz horizontėntalas virsmas.	Noregulėjiet virsmu vai pėrvietojiet uz citu horizontėltu virsmu.
	Trauks nav pareizi novietots.	Pėrtiecinieties, ka bėloda ir pareizi ievietota bėlodos turėtėjė ar vaditėjėm tapėm.
	Palėgierėces nav pareizi uzstėdėtās.	Izėnietim u uzstėdėiet palėgierėces atpaėl vietė.
	Trauks ir pėrslogots.	Samaziniet sastėvduėlų ietilpibu.
	Bojėta vai nodilusī transmīsijas siksna.	Sazinieties ar piegėdėtėjū.
	Planetėrėjam apėrkojumam ir nepiecieēams smėrvielas trėkums.	
Palėgierėces nevar viegli uzstėdėt uz planėtas vėrpstas	Nepiecieēama smėrvielas trėkums un/vai planėtas vėrpstas tīrīšana.	Noslaukiet planetėro vėrpstu ar tīru mitru drėnu u ieeļojiet vėrpstu ar minerāleļļu vai smėrvielu.
Pacelt/nolaist bėlodos sviru nav viegli	Smėrvielas trėkums uz bėlodos slīdkalniņiem.	Ieeļojiet bėlodos slaidus ar minerāleļļu vai smėrvielu.

Garantija

Defektus, kas ietekmē ierices 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., kvītī).

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



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.
- **ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventilacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti namuose.
-  Ekvitencinis jungiamasis terminalas yra įrengtas, kad būtų galima kryžminį sujungimą su kita įranga.
- Nenaudokite prietaiso be skalbinių, kad neperkaistumėte.
- **ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite mašiną ir atjunkite maitinimo šaltinį prieš liedsdami bet kokias variklio dalis.
- **ĮSPĖJIMAS!** 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.
- **ĮSPĖJIMAS!** NEKELKITE PRIETAISO UŽ RANKENOS.

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.

Įžeminimo 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 kištuku arba elektros jungtis su įžeminimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Mašinos pagrindas
2. Boulės
3. Kreipiamieji kaiščiai (x2)
4. Dubens rankenos (x2)
5. Dubens apsaugos rankena
6. Dubens apsauga
7. Greičio valdymo rankenėlė

8a. Laikmačio didinimo mygtukas

8b. Laikmačio mažinimo mygtukas

9. Valdymo skydelis

10. Laikmačio rodymas

11. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklis

12. Pakėlimo / nuleidimo dubens svirtis

13. Pagamintas iš ingredientų išmetimo latakas

14. Mygtukas RESET (gale)

15. Dubens lopšys

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo rodomų iliustracijų.

Atsarginės dalys arba priedai

(2 pav., 3 psl.)

16. Plokščias plaktukas

17. Nešlos kablys

18. Plaukimas

Grandinės diagrama

(3 pav., 4 psl.)

A. Apsauga nuo perkrovos (šiluminis išspjovimas)

B. Dubens pakėlimo svirties saugos jungiklis

C. Dubens korpuso saugos jungiklis

D. STOP jungiklis

E. ĮJUNGIMO jungiklis

F. Reaktorius

G. Dubens padėties saugos jungiklis

H. Kondensatorius

I. Variklis

Sprogusi diagrama su dalių sąrašu

- Sprogęs piešinys ir dalių sąrašas susideda iš 4 pagrindinių dalių:

Mašinos pagrindinis korpusas (4 pav., 4 psl.)

Dalies Nr.	Dalies pavadinimas	Kiekis
1	Sraigto dangtelis	1
2	Viršutinio dangčio varžtas	1
3	Viršutinis dangtis	1
4	Varžtai M5x8	10
5	Variklio blokas	1
6	Spyruoklinės poveržlės	7
7	Varžtai M6x16	3
8	Varžtai M6x20	4
9	Galinis dangtis	1
10	Stovas	1
11	Kabelio jungtis	1
12	Žemės įžeminimas	1
13	Ventiliacijos angų dangtelis	1
14	Varžtai M4x8	4
15	Varžtai M6x20	4

16	Pagrindo dangtis	1
17	Dubens lopšys	1
18	Dubens objektinio stiklelio dangtelis	1
19	Jungties juosta	1
20	Smeigtukas 6x18	1
21	Viršutinis korpusas	1
22	Guolio dangtis	1
23	Spyruoklinės poveržlės	4
24	Varžtai M5x20	6
25	Centrinės ašies dangtis	1
26	Pavarų ašies dangtis	2
27	Plovimas Ø26	2
28	Plovimas Ø32	2
29	Jungiklio dangčio plokštelė	1

Pavaros blokas (5 pav., 5 psl.)

Dalies Nr.	Dalies pavadinimas	Kiekis
1	Guolis	1
2	dangtis	1
3	Ritiniai	4
4	Spyruoklinės	4
5	Įjungiklis	1
6	Pavarų žiedas	1
7	Skirstymo žiedas	1
8	Šaunarinė pavara	1
9	Guolio žiedas	2
10	Šaunaris	1
11	Centrinė ašis	1
12	Raktas 5x14	1
13	Raktas 4x22	2
14	Raktas 4x28	1
15	Šaunarinė pavara	1
16	Guolis	1
17	O' žiedas 16x1,8	1
18	Centrinės ašies įvorė	1
19	Didelė šaunario pavarų mova	1
20	Spyruoklinis žiedas Ø10	1
21	Veržlė (M10)	1
22	Guolis	4
23	Sustabdymo žiedas Ø16	2
24	Pavara	1

25	Nepralaidi pavara	1
26	Kibirkštinė pavarų ašis	1
27	Raktas 4x18	1
28	Spyruoklinis žiedas Ø13	1
29	Didelio greičio pavara	1
30	Pavarų ašis	1
31	Raktas 4x10	1
32	Šakių veržlė	2
33	Šakių pavasariai	2
34	Mažos šakutės ašys	2
35	Griežta parama	1
36	Greičio blokai	1
37	Spyruoklinės	4
38	Plieninis kamuolys	4
39	O formos žiedas	1
40	Greičio bloko ašis	1
A	Didelio greičio pavarų ašies blokas	1
B	Centrinės ašies blokas	1
C	Sankabos šakių blokas	1
D	Greičio bloko blokas	1
E	Kibirkštinės pavaros ašies blokas	1

Dubens pakėlimo blokas (6 pav., 6 psl.)

Dalies Nr.	Dalies pavadinimas	Kiekis
1	3X16 kaištis	1
2	Rankenos tvirtinimo blokas	1
3	Spyruoklinė poveržlė 6	1
4	Varžtas M6x10	1
5	Kėlimo strypas	1
6	Mikroperjungiklio laikiklis	1
7	Varžtas M4x6	2
8	Mikrojungiklis	1
9	Varžtas M3x12	2
10	Varžtas M6x14	2
11	Kėlimo juostos atraminė plokštelė	1
12	Plokščia poveržlė 10	1
13	Plokščia poveržlė 12	2
14	Mova	1
15	Rankena	1
16	Varžtas M8x16	1
17	Elastinis cilindrinis (3 3X18 psl.)	1

LT



18	Plokščia poveržlė 8	3
19	Pavasaris	1
20	Veržlė (M8)	1
21	Mikroschemas jungiklis	1
22	Jungiklio jungtis	1
23	Jungiklių palaikymas	1
24	Jungiklių stovas	1
25	Dangtelio rankenėlė	1
26	Veržlė	2
27	Spyruoklinės poveržlės	2
28	Dubens lošio ranka	1
29	Kreipiamieji kaiščiai	2

Dubens apsauga ir sukimo ašis (7 pav., 6 psl.)

Dalies Nr.	Dalies pavadinimas	Kiekis
1	Įterpimas	2
2	Vidinė pavara	1
3	Varžtai M6x20	4
4	Dubens apsauga (išorinė)	1
5	Dubens apsauga (vidinė)	1
6	Spyruoklinės poveržlės Ø12	1
7	Planetų pavara	1
8	Guolis	1
9	Sukamoji plokštelė	1
10	Alyvos sandariklio žiedas	1
11	Smeigtukas 4x10	1
12	Maišymo ašis	1
13	Varžtai	4
14	Dubens apsaugos žiedas	1

Atsargumo priemonės

- Su prietaisu gali dirbti tik aukštos kvalifikacijos žmonės, kurie laikosi šiame vadove aprašytų saugos priemonių.
- Jeigu darbuotojai rotuojasi, mokymas turi būti rengiamas iš anksto.
- Pavojingose vietose prietaise įrengti saugos įtaisai. Tačiau rekomenduojama neliesti peilio ir judančių komponentų.
- Prieš pradėdami techninės 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. Nutrintas 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 užšaldytiems maisto produktams ar kitiems produktams, išskyrus maistą.
- Nedėvėkite laisvų drabužių, tokių kaip šalikas, ir tt, o ilgai plaukai turi būti surišti ir laikyti atokiau nuo judančių dalių.

Gamintojas ir/ar pardavėjas neatsako šiais atvejais:

- jei prietaisą tvarkė neįgaloti darbuotojai;
- jei kai kurios dalys buvo pakeistos neoriginaliomis atsarginėmis dalimis;
- jei tiksliai nesilaikoma šiame vadove pateiktų nurodymų;
- jei įpjoviklis nebuvo išvalytas ir alyvuotas tinkamais produktais.

Įdiegta saugos sistema

Mechaninė saugos sistema

Prietaise yra 3 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.
- Dubens apsaugos apsauginis apsauginis jungiklis: Mašiną galima paleisti tik tada, kai dubens apsauga yra uždaryta.
- Pakėlimo svirties saugos jungiklis: Mašiną galima paleisti tik tada, kai pakėlimo svirtis yra pakelta į viršų.

Nors CE versijos prietaisuose yra elektros ir mechaninės apsaugos (kai prietaisas veikia ir yra atliekamos techninės priežiūros ir valymo operacijos), vis dar yra RESIDUALIOS RIZIKOS, kurios negalima visiškai pašalinti; šios rizikos nurodytos šiame vadove skyriuje „**ĮSPĖJIMAS! / PAVOJUS! / PERSPĖJIMAS!** “. Judančios mašinos dalys gali sužaloti.

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įjyniojimą.
- Patikrinkite, ar prietaisas yra geros būklės ir su visais prietaisais. 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 prietaisas 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! Del gamybos liekany prietaisas gali skeisti lengva kvapa per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisas gerai vėdinamas.

Naudojimo instrukcijos

Specialios saugos funkcijos

DĖMESIO: Šioje mašinoje yra šie 3 saugos 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.
- Dubens apsaugos apsauginis apsauginis jungiklis: Mašiną galima paleisti tik tada, kai dubens apsauga yra uždaryta.
- Pakėlimo svirties saugos jungiklis: Mašiną galima paleisti tik tada, kai pakėlimo svirtis yra pakelta į viršų.
- Nedėvėkite laisvų drabužių, tokių kaip šalikas, ir tt, o ilgai plaukai turi būti surišti ir laikyti atokiau nuo judančių dalių.



Norėdami išvengti sunkių sužalojimų:

- NENAUDOKITE mašinos neperskaitę instrukcijų vadovo.
- VISADA IŠJUNKITE mašiną ir atjunkite elektros maitinimo šaltinį prieš valydami, atlikdami techninę priežiūrą, remontuodami ar keisdami bet kokius priedus.
- Visada laikykite rankas, plaukus ir laisvus drabužius atokiai nuo judančių dalių.

a) Apie dubenėlio apsaugą

Pastaba: Kai dubenėlio apsauga yra atidaryta arba netinkamai uždaryta fiksavimo padėtyje, mašina neveiks.

1. Norėdami atidaryti dubens apsaugą, laikykite dubens apsaugos rankeną ir sukite ją pagal laikrodžio rodyklę. Norėdami uždaryti dubens apsaugą, laikykite dubens apsaugos rankeną ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę.
2. Kai dubenėlio apsaugos rankena yra dešinėje mašinos pusėje, dubens apsauga yra susukta ir paruošta naudoti.

b) Sumontuokite dubenį prie mašinos

Pastaba: Prieš tvirtindami priedus, sumontuokite dubenį. Nau-dokite tik pateiktą indą.

1. Nuleiskite dubenį traukdami dubens pakėlimo svirtį žemyn, kol ji sustos. Kad dubenėlio lopšys būtų žemesnėje padėtyje.
2. Dubenį atsargiai ir lėtai dėkite, naudodami dubens rankenas 2 pusėse ir
 - i) Su fiksavimo kaiščiu į skylę dubens lopšio viduryje ir
 - ii) Su lygiuokite su kreipiamaisiais kaiščiais, esančiais 2 du-bens lopšio pusėse.

c) Prie mašinos sumontuokite skirtingus priedus („Flat“ plaktuvą, „Dough“ kablį arba „Whisk“)

Pastaba: Patogiau ir lengviau įdiegti priedus prieš įdedant in-gredientus į dubenį.

1. Atsargiai pasukite dubens apsaugą pagal laikrodžio rodyklę, kad ji būtų atviroje padėtyje.
2. **PERSPĖJIMAS!** Dubens apsaugai atidaryti arba uždaryti naudokite per didelę jėgą, todėl gali būti pažeistas apsauginio užrakto mikro jungiklis. Atidarę arba uždarydami dubens apsaugą būkite atsargūs.
3. Įstumkite priedus („Flat“ plaktuvą, „Dough“ kablį arba „Whisk“) lėtai į viršų ant planetinio veleno, pritvirtindami veleno kaištį per priedų angą.
4. Pasukite priedus, kad pritvirtintumėte juos ant planetinio veleno.

d) Sudedamųjų dalių pylimas ir maišymas

Pastaba: Vadovaukitės šiam vadove pateikta ingredientų maišymo pajėgumų lentele. Perkrovus įrenginį, jis bus perpildytas arba sugadintas.

SVARBU: Įsitikinkite, kad greičio valdymo svirtis nustatyta į 1 padėtį.

1. Į dubenį sudėkite visus reikiamus ingredientus.
2. Pakelkite dubens pakėlimo svirtį aukštyn, kol dubuo užsikifikuos.
3. Pasukite dubens apsaugą prieš laikrodžio rodyklę ir užfiksuokite.

DĖMESIO: Mašina neužsives, jei dubens apsauga bus atidaryta / netinkamai uždaryta arba dubuo bus apatinėje padėtyje.

e) Nustatykite laikmatį, greitį ir paleiskite mašiną

1. Galite nustatyti laikmatį tinkamam maišymo laikui arba veikti nenustatydami laikmačio.
 - i) Eksploatavimas su nustatytais laikmačiais: Paspauskite laikmačio didinimo mygtuką, kad padidintumėte laiką, arba laikmačio mažinimo mygtuką, kad sumažintumėte laiką. Norėdami patvirtinti, paspauskite raudoną [JUNGI-MO / IŠJUNGIMO] mygtuką. Likęs laikas bus rodomas ir ekrane mirksės taškas. (8 pav., 7 psl.)
 - ii) Naudojimas be laikmačio: Mašina automatiškai išsijungs po 10 minučių, nes numatytasis laikmatis yra 10 minučių. **Pastaba:**
 - Maksimalus nustatymo laikas yra 60 minučių. Numatytasis laikas yra 10 minučių.
 - Norėdami greitai sureguliuoti, paspauskite ir palaikykite laikmačio didinimo mygtuką arba laikmačio ma-žinimo mygtuką.

2. Tada pasirinkite tinkamą greitį, pakeldami arba nuleisdami greičio valdymo svirtį. Galimi trys fiksuoti greičiai: 1 (žemas), 2 (vidutinis) ir 3 (aukštas).

Sukimosi greitis	Ingrediento tipas
1 (žemas)	Sunkus: Picos, duonos ir ma-karonų maišymas.
2 (vidutinis)	Vidutinis: 2-asis spurgų tešlos maišymo etapas ir kt.
3 (aukštas)	Šviesa: Kremas, kiaušinių baltymai, me-ringue.

SVARBU: VISADA laikykites rekomenduojamo priedo ir greičio nustatymo pagal pajėgumų lentelę.

DĖMESIO: Būkite atsargūs dėl dulkių ir miltų išbėgimo rizikos, kai į dubenėlį įpjaukite ingredientus maišelius. Jei reikia, dėvėkite apsauginę kaukę arba akinius.

3. Po to paspauskite raudoną [JUNGTI / IŠJUNGTI] mygtuką valdymo skydelyje, kad įjungtumėte mašiną. Norėdami iš-jungti mašiną, dar kartą paspauskite . Mašina pasuks pagal laikrodžio rodyklę.

4. **PERSPĖJIMAS!** PRIEŠ keisdami greitį, visada SUSTABDY-KITE mašiną. To nepadarius, galima sugadinti vidinę pavary konstrukciją.

5. Norėdami pakeisti greitį operacijos metu:

- a) Norėdami IŠJUNGTI mašiną, valdymo skydelyje pa-spauskite raudoną [JUNGTI / IŠJUNGTI] mygtuką.
- b) Pakeiskite greitį pakeldami arba nuleisdami greičio val-dymo svirtį.
- c) Norėdami iš naujo paleisti mašiną, valdymo skydelyje pa-spauskite raudoną [JUNGTI / IŠJUNGTI] mygtuką.

ATSTATYKITE apsauginį išjungiklį (Hi-ribotuvą arba šiluminį išjungiklį) (9 pav., 7 psl.)

Atkreipkite dėmesį, kad mygtukas RESET yra su apsauginiu dangteliu, kad būtų išvengta perkaitimo.

- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Atsukite mygtuko RESET apsauginį dangtelį.
- Paspauskite „Hi-limiter“ ATSTATYMO mygtuką (terminis iš-jungiklis). Turėtumėte išgirsti spragtelėjimo garsą.
- Vėl užsukite apsauginį dangtelį ant mygtuko RESET.
- Prijunkite prie maitinimo šaltinio ir galite jį naudoti dar kartą.

LT



Naudojimo patarimai

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

Produktas	Priedas	Maks. kiekis
Kiaušinių balta	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)	Šnarių kablys, greitis (1)	1 500 g
Pica tešla (stora, 60 % vandens)	Šnarių 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 (švieša / vidutinis, 60 % vandens)	Šnarių kablys, greitis (1)	Vanduo 500 g Plūduriamas 800 g

Valymas ir priežiūra

- **Dėmesys!** Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir atvėsinkite prieš jį laikydami, valydami ir prižiūredami.
- Valydami nenaudokite vandens srovės arba garų valiklio ir nestumkite prietaiso po vandeniu, nes dalys suslaps 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. Jei prietaisas nebus tinkamai išvalytas, jo naudojimo trukmė bus trumpesnė ir naudojimo metu gali kilti pavojinga būklė.

Valymas

- Aušintą išorinį paviršių valykite šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Prieš valydami visada išimkite visus priedus, priešingu atveju jis įstrigs ant veleno ir bus sunkiai pašalinamas.
- Higienos sumetimais prietaisą reikia valyti prieš ir po naudojimo.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektros komponentus.
- Išvalykite konteinerio vidų neabrazyviniu plovikliu ir nuplaukite švariu vandeniu.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Nėra jokių dalių, kurios būtų saugios plauti indaplovėje.

Rekomenduojama valymo procedūra:

Dalys	Kaip valyti	Dažnis
Boules	Naudodami kempinę arba drėgną šluostę su švelniu muilu ir vandeniu, kruopščiai nuplaukite, dezinfekuokite ir nusausinkite.	Išvalykite po kiekvieno naudojimo
Priedai (sausosio kablo, plaktuvo ir plaktuvo)	Rankų plovimas švelniu muilu ir vandeniu, skalavimas, dezinfekavimas ir džiovinimas.	Išvalykite po kiekvieno naudojimo
Dubens apsauga	Rankų plovimas kempine arba drėgną šluoste su švelniu muilu ir vandeniu, skalavimas, dezinfekavimas ir džiovinimas.	Išvalykite po kiekvieno naudojimo
Išorinis paviršius	Nuvalykite švariu drėgnu skudurėliu muilu ir vandeniu, nuplaukite, dezinfekuokite ir nusausinkite. Nenaudokite vandens srauto.	Du kartus per savaitę
Planetos kotas	Nuvalykite švariu 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 problema, nustokite jį naudoti, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į tiekėją.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti ir įgalioti technikai arba rekomenduojama gamintojas.

Transportavimas ir laikymas

- Prieš laikydami prietaisą, visada įsitinkinkite, kad jis buvo atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir visiškai atvėsęs.
- 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.
- Dėl savo didelio svorio mašina turi būti ypač atsargiai judama arba transportuojama. Ne mažiau kaip 2 asmenys arba vežimas. Lėtai, atsargiai judinkite mašiną ir niekada nevažiuokite didesniu nei 45° kampu.



Trikčių šalinimas

Jeigu prietaisas veikia netinkamai, žr. toliau pateiktą tarpalo lentelę. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekėją / paslaugų teikėją.

Problemos	Galimos priežastys	Galimas sprendimas
Mašina nepara- deda veikti	Bowl apsauga nėra tinkamai uždaryta.	Sukite dubens apsaugą į dešinę, kol ji visiškai užsidarys.
	Bowl nėra pakeltas į tinkamą vietą.	Naudodami lygį pakelkite dubenį į tinkamą padėtį.
	Netinkamai prijungtas maitinimo kištukas.	Patikrinkite, ar maitinimo kištukas tinkamai prijungtas.
Mašina sustoja eksploatacijos metu	Vidinė perkrova suaktyvinama, kad būtų išvengta perkaitimo.	Paspauskite mygtuką IŠJUNGTI, tada atgal paspauskite mygtuką RESET.
	Sugadintas arba sulaužytas transmisijos diržas	Susisiekiute su tiekėju.
Mašinos garsas per daug triukšmingas	Mašina nededama ant horizontalaus paviršiaus.	Sureguliuokite paviršių arba perkelkite jį į kitą horizontalų paviršių.
	Bowl yra netinkamai įdėtas.	Įsitikinkite, kad dubuo tinkamai įdėtas į dubenėlį su kreipiamaisiais kaiščiais.
	Priedai netinkamai sumontuoti.	Išimkite ir vėl įdėkite priedus į savo vietą.
	Bowl yra perkrautas.	Sudedamųjų dalių pajėgumų mažinimas.
	Pažeistas arba nusidėvėjęs transmisijos diržas.	Susisiekiute su tiekėju.
	Planetinei pavarai reikia lubrikanto trūkumo.	
Priedai negali būti lengvai montuojami ant planetinio veleno	Reikia lubrikanto ir/arba planetinio veleno valymo.	Nuvalykite planetinį veleną švaria drėgna šluoste ir sutepinkite jį mineraline alyva arba tepalu.
Pakėlimo / nuleidimo dubens svirtis neveikia lengvai	Ant dubens skaidrių trūksta lubrikanto.	Sutepinkite dubens skaidres mineraline alyva arba tepalu.

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pataisant arba pakeičiant, jeigu prietaisas 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, pasilieka teise keisti gaminio, pakuočių ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka



Deaktyvuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įranga būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nubaustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdirbimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad jį būtų perdirbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirbti, susisiekiute su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdirbimą, 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


PT



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.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objetos 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 elétricas 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, fogaço 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.

Instruções especiais de segurança

- Este aparelho não se destina a utilização doméstica.
-  É fornecido um terminal de ligação equipotencial para permitir a ligação cruzada com outro equipamento.
- 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 contornar 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 transbordamento dos produtos alimentares.
- **AVISO! NÃO LEVANTE O APARELHO PELA PEGA.**

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 a produção contínua em massa de alimentos.
- O aparelho foi concebido para misturar, amassar e emulsificar/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 deve ser 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 ser 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 conexões devem estar devidamente instaladas e aterradas.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Base da máquina
2. Taça
3. Pinos guiados (x2)
4. Pegas da taça (x2)
5. Pega da protecção da taça
6. Protecção da taça
7. Botão de controlo da velocidade
- 8a. Botão de aumento do temporizador
- 8b. Botão de diminuição do temporizador
9. Painel de controlo
10. Visualização do temporizador
11. Interruptor LIGAR/DESLIGAR
12. Elevar/Baixar a alavanca da taça
13. Canal de ingredientes incorporado
14. Botão REPOR (na parte de trás)
15. Suporte da taça

Observação: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os itens listados, salvo especificação em contrário. A aparência pode variar das ilustrações mostradas.

Peças sobressalentes ou acessórios

(Fig. 2 na página 3)

16. Batente plano
17. Gancho para massa
18. Batido

Diagrama do circuito

(Fig. 3 na página 4)

- A. Protecção contra sobrecarga (corte térmico)
- B. Interruptor de segurança da alavanca de elevação da taça
- C. Interruptor de segurança do casquilho da taça
- D. Interruptor de PARAGEM
- E. Interruptor ON



- F. Reator
 G. Interruptor de segurança da posição da taça
 H. Condensador
 I. Motor

Diagrama explodido com lista de peças

- O desenho explodido e a lista de peças consistem em 4 peças principais:

Corpo principal da máquina (Fig. 4 na página 4)

N.o de peça	Nome da peça	Quantidade
1	Tampa do parafuso	1
2	Parafuso da tampa superior	1
3	Cobertura superior	1
4	Parafusos M5x8	10
5	Conjunto do motor	1
6	Anilha de mola	7
7	Parafusos M6x16	3
8	Parafusos M6x20	4
9	Cobertura traseira	1
10	Suporte	1
11	Conector do cabo	1
12	Ligação à terra	1
13	Tampa dos orifícios de ventilação	1
14	Parafusos M4x8	4
15	Parafusos M6x20	4
16	Cobertura da base	1
17	Suporte da taça	1
18	Tampa deslizante da taça	1
19	Barra de ligação	1
20	Pino 6x18	1
21	Corpo superior	1
22	Tampa do rolamento	1
23	Anilha de mola	4
24	Parafusos M5x20	6
25	Cobertura do eixo central	1
26	Tampa do eixo de engrenagens	2
27	Anilha Ø26	2
28	Anilha Ø32	2
29	Placa de cobertura do interruptor	1

Conjunto da engrenagem (Fig. 5 na página 5)

N.o de peça	Nome da peça	Quantidade
1	Rolamento	1
2	Cobertura	1
3	Rolos	4
4	Molas	4
5	Engajador	1
6	Anel de engrenagem	1
7	Anel de divisão	1
8	Engrenagem articular	1
9	Anel do rolamento	2
10	Articulação	1
11	Eixo central	1
12	Chave 5x14	1
13	Chave 4x22	2
14	Chave 4x28	1
15	Engrenagem articular	1
16	Rolamento	1
17	Anel de vedação 16x1,8	1
18	Manga do eixo central	1
19	Manga de engrenagem de grande articulação	1
20	Anel de mola Ø10	1
21	Porca [M10]	1
22	Rolamento	4
23	Anel de paragem Ø16	2
24	Engrenagem	1
25	Engrenagem sem fim	1
26	Eixo de engrenagem sem fim	1
27	Chave 4x18	1
28	Anel de mola Ø13	1
29	Engrenagem de alta velocidade	1
30	Eixo de engrenagem	1
31	Chave 4x10	1
32	Porca do garfo	2
33	Molas do garfo	2
34	Eixos pequenos do garfo	2
35	Suporte rígido	1
36	Blocos de velocidade	1
37	Molas	4
38	Esfera de aço	4



39	Anel em O	1
40	Eixo do bloco de velocidade	1
A	Conjunto do eixo de engrenagem de alta velocidade	1
B	Conjunto do eixo central	1
C	Conjunto de garfo de embraiagem	1
D	Conjunto do bloco de velocidade	1
E	Conjunto do eixo de engrenagem sem fim	1

Conjunto de elevação da taça (Fig. 6 na página 6)

N.º de peça	Nome da peça	Quantidade
1	Pino 3X16	1
2	Unidade de fixação da pega	1
3	Anilha de mola 6	1
4	Parafuso M6x10	1
5	Barra de elevação	1
6	Suporte de microinterruptor	1
7	Parafuso M4x6	2
8	Microinterruptor	1
9	Parafuso M3x12	2
10	Parafuso M6x14	2
11	Placa de suporte da barra de elevação	1
12	Anilha plana 10	1
13	Anilha plana 12	2
14	Manga	1
15	Pega	1
16	Parafuso M8x16	1
17	Cilindro elástico (pino 3X18)	1
18	Anilha plana 8	3
19	Primavera	1
20	Porca [M8]	1
21	Microinterruptor	1
22	Conector do interruptor	1
23	Suporte de interruptor	1
24	Suporte de comutação	1
25	Botão da tampa	1
26	Porca	2
27	Anilha de mola	2
28	Braço do suporte da taça	1
29	Pinos guiados	2

Proteção da taça e eixo de rotação (Fig. 7 na página 6)

N.º de peça	Nome da peça	Quantidade
1	Inserir	2
2	Equipamento interior	1
3	Parafusos M6x20	4
4	Proteção da taça (exterior)	1
5	Proteção da taça (interior)	1
6	Anilha de mola Ø12	1
7	Equipamento planetário	1
8	Rolamento	1
9	Placa giratória	1
10	Anel do vedante do óleo	1
11	Pino 4x10	1
12	Eixo de mistura	1
13	Parafusos	4
14	Anel de protecção da taça	1

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 3 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 correcta.
- Interruptor de segurança da protecção da taça: A máquina só pode ser ligada quando a protecção da taça estiver na posição fechada.
- Interruptor de segurança da alavanca de elevação: A máquina só pode ser ligada quando a alavanca de elevação estiver localizada na posição para cima.

Embora os aparelhos da versão CE sejam fornecidos com protecções eléctricas 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 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.

Instruções de funcionamento

Características de segurança especiais

ATENÇÃO: Esta máquina tem os seguintes 3 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 correcta.
- Interruptor de segurança da protecção da taça: A máquina só pode ser ligada quando a protecção da taça estiver na posição fechada.
- Interruptor de segurança da alavanca de elevação: A máquina só pode ser ligada quando a alavanca de elevação estiver localizada na posição para cima.
- Não use roupas largas, como lenços, etc., e o cabelo comprido deve ser preso e afastado das peças móveis

Para evitar lesões pessoais graves:

- NÃO opere a máquina sem ler o manual de instruções.
- Desligue SEMPRE a máquina e desligue-a da corrente eléctrica antes de limpar, fazer a manutenção, reparar ou substituir quaisquer dispositivos de fixação.
- Mantenha SEMPRE as mãos, o cabelo e a roupa larga afastados das peças móveis.

a) Sobre a protecção da taça

Nota: Quando a protecção da taça está aberta ou mal fechada na posição de bloqueio, a máquina não funciona.

1. Para abrir a protecção da taça, segure na pega da protecção da taça e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio. Para fechar a protecção da taça, segure na pega da protecção da taça e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Quando a pega da protecção da taça está alinhada no lado direito da máquina, a protecção da taça está na posição oscilante e pronta para funcionar.

b) Instale a taça na máquina

Nota: Instale a taça ANTES de fixar os acessórios. Utilize apenas a taça fornecida.

1. Baixe a taça puxando a alavanca de elevação da taça para baixo até parar. Para que o suporte da taça fique numa posição inferior.
2. Coloque a taça cuidadosamente e lentamente utilizando as pegadas da taça em 2 lados e
 - i) Com o pino de bloqueio no orifício no meio do suporte da taça e
 - ii) Alinhe com os pinos orientados em 2 lados do suporte da taça.

c) Instale diferentes acessórios (Batedor plano, Gancho para massa ou Biscoito) na máquina

Nota: É mais conveniente e fácil instalar os acessórios antes de adicionar os ingredientes na taça.

1. Rode suavemente a protecção da taça no sentido dos ponteiros do relógio, para que fique na posição aberta.
2. **ATENÇÃO!** Usar força excessiva para abrir ou fechar a protecção da taça pode danificar o microinterruptor do dispositivo de segurança. Tenha cuidado quando abrir ou fechar a protecção da taça.
3. Faça deslizar os dispositivos de fixação (batedor plano, gancho para massa ou batedor) lentamente para cima sobre o eixo planetário, encaixando o pino do eixo através da ranhura nos dispositivos de fixação.
4. Rode os dispositivos de fixação para os fixar à haste planetária.

d) Verter e misturar ingredientes

Nota: Siga a tabela da capacidade de mistura de ingredientes neste manual. A sobrecarga levará a transbordo ou danos na máquina.

IMPORTANTE: Certifique-se de que a alavanca de controlo da velocidade está definida na posição 1.

1. Adicione todos os ingredientes adequados na taça.
2. Levante a alavanca de elevação da taça até a taça bloquear na posição.
3. Rode a protecção da taça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e bloqueie-a na posição.



ATENÇÃO: A máquina não arranca se a protecção da taça estiver aberta/não fechada correctamente ou se a taça estiver na posição inferior.

e) Definir o temporizador, a velocidade e o arranque da máquina

1. Pode definir o temporizador para o tempo de mistura adequado ou operar sem definir o temporizador.

i) Funcionamento com temporizador definido: Prima o botão de aumento do temporizador para aumentar o tempo ou o botão de diminuição do temporizador para diminuir o tempo. Prima o botão ON/OFF vermelho para confirmar. O tempo restante será apresentado e o ponto pisca no visor. (Fig. 8 na página 7).

ii) Funcionamento sem temporizador definido: A máquina desliga-se automaticamente em 10 minutos, uma vez que o temporizador predefinido é de 10 minutos.

Nota:

- O tempo máximo de solidificação é de 60 minutos. O tempo predefinido é de 10 minutos.
- Prima e mantenha premido o botão de aumento do temporizador ou o botão de diminuição do temporizador para um ajuste rápido.

2. Em seguida, selecione a velocidade adequada levantando ou baixando a alavanca de controlo de velocidade. Estão disponíveis três velocidades fixas: 1 (Baixo), 2 (médio) e 3 (alto).

Velocidade de rotação	Tipo de ingrediente
1 [Baixo]	Pesadas: Misturar pizza, pão e massa.
2 [Médio]	Médio: 2a etapa de mistura para massa de donut, etc.
3 [Alto]	Luz: Bata de natas, claras de ovo, merengue.

IMPORTANTE: Siga SEMPRE o dispositivo de fixação recomendado utilizado e a definição de velocidade de acordo com a tabela de capacidade.

ATENÇÃO: Tenha cuidado com o risco de fuga de pó e farinha ao cortar sacos de ingredientes na taça. Use máscara ou óculos de protecção, se necessário.

3. Em seguida, prima o botão vermelho (LIGAR/DESLIGAR) no painel de controlo para ligar a máquina. Prima novamente para DESLIGAR a máquina. A máquina irá rodar no sentido dos ponteiros do relógio.

4. **ATENÇÃO!** PARE SEMPRE a máquina ANTES de alterar as velocidades. Se não o fizer, poderá danificar a construção da engrenagem interna.

5. Para alterar a velocidade durante a operação:

- Prima o botão vermelho (LIGAR/DESLIGAR) no painel de controlo para DESLIGAR a máquina.
- Altere a velocidade elevando ou baixando a alavanca de controlo da velocidade.
- Prima o botão vermelho (LIGAR/DESLIGAR) no painel de controlo para reiniciar a máquina.

REPOR o corte de segurança (Hi-limitr ou corte térmico)

(Fig. 9 na página 7)

Tenha em atenção que o botão RESET está equipado com uma tampa protetora para evitar sobreaquecimento.

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação.

- Deixe o aparelho arrefecer completamente.
- Desaperte a tampa de protecção do botão RESET.
- Prima o botão RESET do limitador alto (corte térmico). Deve ouvir um clique.
- Volte a apertar a tampa de protecção no botão RESET.
- Ligue à fonte de alimentação e pode utilizá-la novamente.

Sugestões de funcionamento

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	Acessório	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	
Creme batido	Batido	3 litros	
Pizza [Médio, 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	Biscoito, 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 800 g

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 de baixo de água, pois as peças podem ficar molhadas e provocar choques eléctricos.
- Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, isto 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 poderá 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.
- Retire sempre todos os acessórios antes da limpeza, caso contrário ficarão presos na haste e difíceis de remover mais tarde.
- Por motivos de higiene, o aparelho deve ser limpo antes e depois da utilização.



- Evite que a água entre em contacto com os componentes eléctricos.
- Limpe o interior do recipiente com um detergente não abrasivo e enxágue com água limpa.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nenhuma peça pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

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 este estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.
- Deve ter-se especial cuidado ao mover ou transportar a máquina devido ao seu peso pesado. Com pelo menos 2 pessoas ou a utilizar um carrinho. Desloque a máquina lentamente, com cuidado e nunca incline mais de 45°.

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	Causas possíveis	Solução possível
A máquina não começa a funcionar	A protecção da taça não está na posição correctamente fechada.	Rode a protecção da taça para a direita até estar bem fechada.
	A taça não é elevada para o local adequado.	Eleve a taça para a posição correta utilizando o nível.
	A ficha de alimentação não está corretamente ligada.	Verifique se a ficha de alimentação está ligada corretamente.
A máquina pára durante o funcionamento	A sobrecarga interna é ativada para evitar o sobreaquecimento.	Prima o botão OFF e, em seguida, prima o botão RESET na parte de trás.
	Cinto de transmissão danificado ou partido	Contacte o fornecedor.
Som da máquina demasiado ruidoso	A máquina não é colocada numa superfície horizontal.	Ajuste a superfície ou mova-a para outra superfície horizontal.
	A taça não está colocada correctamente.	Certifique-se de que a taça está correctamente colocada no suporte da taça com os pinos orientados.
	Os dispositivos de fixação não estão devidamente instalados.	Remova e instale os acessórios novamente na posição.
	A taça está sobrecarregada.	Reduza a capacidade dos ingredientes.
	Correia de transmissão danificada ou gasta. A engrenagem planetária necessita de falta de lubrificante.	Contacte o fornecedor.
Os dispositivos de fixação não podem ser facilmente instalados no eixo planetário	Necessária falta de lubrificante e/ou limpeza do eixo planetário.	Limpe o eixo planetário com um pano limpo húmido e lubrifique o eixo com óleo mineral ou massa lubrificante.
Elevar/Baixar a alavanca da taça não funciona facilmente	Falta de lubrificante nas lâminas da taça.	Lubrifique as lamelas com óleo mineral ou massa lubrificante.



Garantía

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.

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.

ESPAÑOL

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.



Instrucciones especiales de seguridad

- Este aparato no está diseñado para uso doméstico.
-  Se proporciona un terminal de unión equipotencial para permitir la unión cruzada con otros equipos.
- 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 calificadas para evitar riesgos.
- No cargue demasiados ingredientes para evitar el desbordamiento de los productos alimenticios.
- ¡ADVERTENCIA! NO LEVANTE EL APARATO POR EL ASA.

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 y emulsionar o 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. Base de la máquina
2. Cuenco
3. Clavijas guiadas (x2)
4. Asas del recipiente (x2)
5. Asa de protección del recipiente
6. Protector del tazón
7. Mando de control de velocidad
- 8a. Botón de aumento del temporizador
- 8b. Botón de disminución del temporizador
9. Panel de control.
10. Visualización del temporizador
11. Interruptor de encendido/apagado
12. Palanca del bol de elevación/descenso
13. Conducto de ingredientes incorporado
14. Botón RESET (en la parte posterior)
15. Soporte para el bol

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los

elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Piezas de repuesto o accesorios

(Fig. 2 de la página 3)

16. Batidora plana
17. Gancho para masa
18. Batir

Diagrama de circuitos

(Fig. 3 en la página 4)

- A. Protección contra sobrecarga (corte térmico)
- B. Interruptor de seguridad de la palanca de elevación del tazón
- C. Interruptor de seguridad del casco del cuenco
- D. Interruptor de PARADA
- E. Interruptor de encendido
- F. Reactor
- G. Interruptor de seguridad de posición de la cuba
- H. Condensador
- I. Motor

Diagrama detallado con lista de piezas

- El dibujo despiezado y la lista de piezas constan de 4 partes principales:

Cuerpo principal de la máquina (Fig. 4 de la página 4)

N.º de pieza	Nombre de la pieza	Cantidad
1	Cubierta del tornillo	1
2	Tornillo de la cubierta superior	1
3	Cubierta superior	1
4	Tornillos M5x8	10
5	Conjunto del motor	1
6	Arandela de resorte	7
7	Tornillos M6x16	3
8	Tornillos M6x20	4
9	Cubierta trasera	1
10	Soporte	1
11	Conector del cable	1
12	Conexión a tierra	1
13	Cubierta de los orificios de ventilación	1
14	Tornillos M4x8	4
15	Tornillos M6x20	4
16	Cubierta de la base	1
17	Soporte para el bol	1
18	Cubierta deslizante del recipiente	1
19	Barra de conexión	1
20	Clavija 6x18	1



21	Cuerpo superior	1
22	Cubierta del cojinete	1
23	Arandela de resorte	4
24	Tornillos M5x20	6
25	Cubierta del eje central	1
26	Cubierta del eje del engranaje	2
27	Arandela Ø26	2
28	Arandela Ø32	2
29	Placa de cubierta del interruptor	1

Conjunto del engranaje (Fig. 5 en la página 5)

N.o de pieza	Nombre de la pieza	Cantidad
1	Cojinete	1
2	Cubierta	1
3	Rodillos	4
4	Resortes	4
5	Enganche	1
6	Anillo de engranaje	1
7	Anillo divisor	1
8	Engranaje de unión	1
9	Anillo de cojinete	2
10	Articulación	1
11	Eje central	1
12	Llave 5x14	1
13	Llave 4x22	2
14	Llave 4x28	1
15	Engranaje de unión	1
16	Cojinete	1
17	Junta tórica 16x1,8	1
18	Manguito del eje central	1
19	Manga de engranaje de junta grande	1
20	Anillo elástico Ø10	1
21	Tuerca (M10)	1
22	Cojinete	4
23	Anillo de tope Ø16	2
24	Engranaje	1
25	Engranaje de gusano	1
26	Eje de engranaje gusano	1
27	Llave 4x18	1
28	Anillo elástico Ø13	1
29	Engranaje de alta velocidad	1

30	Eje del engranaje	1
31	Llave 4x10	1
32	Tuerca de la horquilla	2
33	Resortes de horquilla	2
34	Ejes pequeños de la horquilla	2
35	Soporte rígido	1
36	Bloques de velocidad	1
37	Resortes	4
38	Bola de acero	4
39	Junta tórica	1
40	Eje del bloque de velocidad	1
A	Conjunto del eje del engranaje de alta velocidad	1
B	Conjunto del eje central	1
C	Conjunto de horquilla del embrague	1
D	Conjunto del bloque de velocidad	1
E	Ensamblaje del eje del engranaje de gusano	1

Conjunto de elevación del recipiente (Fig. 6 de la página 6)

N.o de pieza	Nombre de la pieza	Cantidad
1	Clavija 3X16	1
2	Unidad de fijación del mango	1
3	Arandela elástica 6	1
4	Tornillo M6x10	1
5	Barra de elevación	1
6	Soporte del microinterruptor	1
7	Tornillo M4x6	2
8	Microinterruptor	1
9	Tornillo M3x12	2
10	Tornillo M6x14	2
11	Placa de soporte de la barra de elevación	1
12	Arandela plana 10	1
13	Arandela plana 12	2
14	Manguito	1
15	Mango	1
16	Tornillo M8x16	1
17	Cilindro elástico (clavija 3X18)	1
18	Arandela plana 8	3
19	Primavera	1
20	Tuerca (M8)	1

21	Microinterruptor	1
22	Conector del interruptor	1
23	Soporte del interruptor	1
24	Rack de interruptores	1
25	Mando de la cubierta	1
26	Tuerca	2
27	Arandela de resorte	2
28	Brazo de la base del recipiente	1
29	Clavijas guiadas	2

- 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 las instrucciones incluidas en este manual no se siguen con precisión;
- si el cortador no se ha limpiado y engrasado con los productos adecuados.

Protección del tazón y eje de giro (Fig. 7 en la página 6)

N.º de pieza	Nombre de la pieza	Cantidad
1	Insertar	2
2	Engranaje interior	1
3	Tornillos M6x20	4
4	Protección del recipiente (exterior)	1
5	Protección del recipiente (interior)	1
6	Arandela elástica Ø12	1
7	Engranaje planetario	1
8	Cojinete	1
9	Placa giratoria	1
10	Anillo del sello de aceite	1
11	Clavija 4x10	1
12	Eje de mezcla	1
13	Tornillos	4
14	Anillo de protección del recipiente	1

Sistema de seguridad instalado

Sistema de seguridad mecánica

El aparato está equipado con 3 interruptores de seguridad. La máquina solo se puede arrancar con todos los interruptores de seguridad en las posiciones adecuadas:

- Interruptor de seguridad de la posición del recipiente: La máquina puede arrancarse una vez que el recipiente está colocado en la posición correcta.
- Interruptor de seguridad del protector del recipiente: La máquina solo se puede arrancar una vez que el protector del recipiente está en la posición cerrada.
- Interruptor de seguridad de la palanca de elevación: La máquina solo se puede arrancar una vez que la palanca de elevación se encuentra en la posición hacia arriba.

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. 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.

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, la formación debe proporcionarse 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, desconéctela de 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.



Instrucciones de funcionamiento

Características de seguridad especiales

ATENCIÓN: Esta máquina tiene los siguientes 3 interruptores de seguridad. La máquina solo se puede arrancar con todos los interruptores de seguridad en las posiciones adecuadas.

- Interruptor de seguridad de la posición del recipiente: La máquina puede arrancarse una vez que el recipiente está colocado en la posición correcta.
- Interruptor de seguridad del protector del recipiente: La máquina solo se puede arrancar una vez que el protector del recipiente está en la posición cerrada.
- Interruptor de seguridad de la palanca de elevación: La máquina solo se puede arrancar una vez que la palanca de elevación se encuentra en la posición hacia arriba.
- No use ropa holgada, como bufandas, etc., y el cabello largo debe atarse y mantenerse alejado de las partes móviles.

Para evitar lesiones personales graves:

- NO utilice la máquina sin leer el manual de instrucciones.
- Apague SIEMPRE la máquina y desenchúfela de la fuente de alimentación eléctrica antes de limpiar, mantener, reparar o cambiar cualquier accesorio.
- Mantenga SIEMPRE las manos, el pelo y la ropa suelta lejos de las partes móviles.

a) Acerca del protector del recipiente

Nota: Cuando el protector del recipiente está abierto o no está bien cerrado en la posición de bloqueo, la máquina no funcionará.

1. Para abrir el protector del recipiente, sostenga el mango del protector del recipiente y gírelo en el sentido de las agujas del reloj. Para cerrar el protector del recipiente, sostenga el asa del protector del recipiente y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Cuando la manija del protector del recipiente está alineada en el lado derecho de la máquina, el protector del recipiente está en la posición de balanceo y listo para funcionar.

b) Instale el recipiente en la máquina

Nota: Instale el recipiente ANTES de fijar los accesorios. Utilice únicamente el recipiente suministrado.

1. Baje el bol tirando de la palanca de elevación del bol hacia abajo hasta que se detenga. Para que la base del recipiente esté en una posición más baja.
2. Coloque el recipiente con cuidado y lentamente con las asas del recipiente en 2 lados y
 - i) Con el pasador de bloqueo en el orificio del centro de la base del recipiente y
 - ii) Alinee con los pasadores guiados de los 2 lados de la base del recipiente.

c) Instale diferentes accesorios [golpeador plano, gancho para masa o batidor] en la máquina

Nota: Es más cómodo y fácil instalar los accesorios antes de añadir los ingredientes al bol.

1. Gire suavemente el protector del recipiente en el sentido de las agujas del reloj, de modo que quede en la posición abierta.
2. ¡PRECAUCIÓN! Si se aplica una fuerza excesiva para abrir o cerrar el protector del recipiente, el microinterruptor del bloqueo de seguridad podría resultar dañado. Tenga cuidado

- al abrir o cerrar el protector del recipiente.
3. Deslice lentamente los acoplamientos [golpeador plano, gancho para masa o batidor] hacia arriba sobre el eje planetario, ajustando el pasador del eje a través de la ranura de los acoplamientos.
4. Gire los acoplamientos para fijarlos al eje planetario.

d) Verter y mezclar ingredientes

Nota: Siga la tabla de Capacidad de mezcla de ingredientes de este manual. La sobrecarga provocará un desbordamiento o daños en la máquina.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la palanca de control de velocidad esté ajustada en la posición 1.

1. Añade todos los ingredientes adecuados al bol.
2. Levante la palanca de elevación de la taza hasta que la taza se bloquee en su posición.
3. Gire el protector del recipiente en sentido contrario a las agujas del reloj y bloquéelo en su posición.

ATENCIÓN: La máquina no arranca si el protector del recipiente está abierto/no está cerrado correctamente o el recipiente está en la posición inferior.

e) Ajuste el temporizador, la velocidad y arranque de la máquina

1. Puede ajustar el temporizador para el tiempo de mezclado adecuado o funcionar sin ajustar el temporizador.
 - i) Funcionamiento con temporizador ajustado: Pulse el botón de aumento del temporizador para aumentar el tiempo o el botón de disminución del temporizador para disminuir el tiempo. Pulse el botón rojo ON/OFF para confirmar. Se mostrará el tiempo restante y el punto parpadeará en la pantalla. (Fig. 8 en la página 7).
 - ii) Funcionamiento sin temporizador ajustado: La máquina se apagará automáticamente en 10 minutos, ya que el temporizador predeterminado es de 10 minutos.

Nota:

- El tiempo máximo de ajuste es de 60 minutos. El tiempo predeterminado es de 10 minutos.
 - Mantenga pulsado el botón de aumento del temporizador o el botón de disminución del temporizador para un ajuste rápido.
2. A continuación, seleccione la velocidad adecuada levantando o bajando la palanca de control de velocidad. Hay disponibles tres velocidades fijas: 1 (bajo), 2 (medio) y 3 (alto).

Velocidad de rotación	Tipo de ingrediente
1 [Bajo]	Pesado: Mezclar pizza, pan y pasta.
2 [mediana]	Medio: 2.a etapa de mezcla para masa de donut, etc.
3 [Alto]	Luz: Crema batida, claras de huevo, merengue.

IMPORTANTE: Siga SIEMPRE el acoplamiento recomendado y el ajuste de velocidad según la tabla de capacidad.

ATENCIÓN: Tenga cuidado con el riesgo de escape de polvo y harina al cortar las bolsas de ingredientes en el recipiente. Use máscara protectora o gafas si es necesario.

3. A continuación, pulse el botón rojo [ENCENDIDO/APAGADO] del panel de control para encender la máquina. Pulse de nuevo para apagar la máquina. La máquina girará en el



sentido de las agujas del reloj.

4. **¡PRECAUCIÓN!** DETENGA SIEMPRE la máquina ANTES de cambiar de velocidad. De lo contrario, la construcción del engranaje interno podría resultar dañada.
5. Para cambiar la velocidad durante la operación:
 - a) Pulse el botón rojo (ENCENDIDO/APAGADO) del panel de control para apagar la máquina.
 - b) Cambie la velocidad subiendo o bajando la palanca de control de velocidad.
 - c) Pulse el botón rojo (ENCENDIDO/APAGADO) del panel de control para reiniciar la máquina.

RESTABLECER el corte de seguridad (limitador alto o corte térmico)

(Fig. 9 en la página 7)

Tenga en cuenta que el botón RESET está equipado con una tapa protectora para evitar el sobrecalentamiento.

- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe por completo.
- Desenrosque la tapa protectora del botón RESET.
- Pulse el botón RESET del Hi-limiter (corte térmico). Debería oír un clic.
- Vuelva a enroscar la tapa protectora en el botón RESET.
- Conéctese a la fuente de alimentación y podrá volver a utilizarla.

Consejos de funcionamiento

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	Batir	700 g	
Puré de patatas	Batidora plana	1500 g	
Merengue (cantidad de agua)	Batir	1 litro	
Rebozado de waffle o panqueque	Batidora plana	2 litros	
Crema batida	Batir	3 litros	
Masa de pizza (mediana, 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 masa para rollos (ligero/medio, 60 % de agua)	Gancho para masa, velocidad (1)	Agua	500 g
		Harina	800 g

Limpeza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríelo antes de guardarlo, limpiarlo y realizar el 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.

Limpeza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecido con una solución jabonosa suave.
- Retire siempre todos los acoplamientos antes de limpiarlos; de lo contrario, quedarán atascados en el eje y será difícil retirarlos más tarde.
- 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.
- Limpie el interior del recipiente con un detergente no abrasivo y enjuague con agua limpia.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Ninguna pieza es apta para lavavajillas.

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.	Limpia después de cada uso
Accesorios (gancho para masa, batidor y batidor)	Lave a mano con agua y jabón suave, enjuague, desinfecte y seque bien.	Limpia 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.	Limpia después de cada uso
Superficie exterior	Limpie 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	Limpie con un paño limpio y húmedo con agua y jabón, enjuague, desinfecte y seque.	Limpia después de cada uso

ES



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.
- Debe tenerse especial cuidado al mover o transportar la máquina debido a su peso pesado. Con al menos 2 personas o utilizando un carro. Mueva la máquina lentamente, con cuidado y nunca la incline más de 45°.

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	Posibles causas	Posible solución
La máquina no empieza a funcionar	La protección del recipiente no está en la posición correctamente cerrada.	Gire el protector del recipiente hacia la derecha hasta que esté completamente cerrado correctamente.
	El recipiente no se eleva a la ubicación adecuada.	Levante el recipiente hasta la posición correcta utilizando el nivel.
	El enchufe de alimentación no está conectado correctamente.	Compruebe que el enchufe de alimentación esté conectado correctamente.
La máquina se detiene durante el funcionamiento	La sobrecarga interna se activa para evitar el sobrecalentamiento.	Presione el botón OFF y luego presione el botón RESET en la parte posterior.
	Correa de transmisión dañada o rota	Póngase en contacto con el proveedor.

Sonido de la máquina demasiado ruidoso	La máquina no se coloca sobre una superficie horizontal.	Ajuste la superficie o muévela a otra superficie horizontal.
	El recipiente no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el recipiente esté colocado correctamente en la base del recipiente con los pasadores guiados.
	Los acoplamientos no están bien colocados.	Retire e instale de nuevo los accesorios en su posición.
	El recipiente está sobrecargado.	Reduzca la capacidad de los ingredientes.
	Correa de transmisión dañada o desgastada.	Póngase en contacto con el proveedor.
El engranaje planetario necesita falta de lubricante.		
Los acoplamientos no se pueden instalar fácilmente en el eje planetario	Falta de lubricante o limpieza del eje planetario.	Limpie el eje planetario con un paño limpio y húmedo y lubrique el eje con aceite mineral o grasa.
La palanca de elevación/bote inferior no funciona fácilmente	Falta de lubricante en los portaobjetos del recipiente.	Lubrique los portaobjetos del recipiente con aceite mineral o grasa.

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 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 elektrické zástrčky/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 neťahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy ťahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nevkładajte 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 vodorovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom 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.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič nie je určený na použitie v domácnosti.
-  Ekvipotenciálny spojovací terminál je poskytnutý na umožnenie kráľovného spojenia s iným zariadením.
- 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 kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nevkladajte príliš veľa prísad, aby ste zabránili pretečeniu potravín.
- **VAROVANIE! SPOTREBIČ NEZDVÍHAJTE ZA RUKOVÄŤ.**

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekáreň, 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 používanie zariadenia.

Uzemnenie

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. Prípojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

SK



Hlavné časti výrobu

(Obr. 1 na strane 3)

1. Základňa stroja
2. Misa
3. Riadené kolíky (x2)
4. Rukoväte misky (x2)
5. Rukoväť krytu misky
6. Ochrana misky
7. Ovládač rýchlosti
- 8a. Tlačidlo zvýšenia časovača
- 8b. Tlačidlo zníženia časovača
9. Ovládací panel
10. Zobrazenie časovača
11. Spínač ZAP/VYP
12. Páka zdvihnutia/spustenia misky
13. Zabudovaný násyp na prísady
14. Tlačidlo RESET (v zadnej časti)
15. Misová kolíska

Poznámka: Obsah tejto príručky sa vzťahuje na všetky uvedené položky, pokiaľ nie je uvedené inak. Vzhľad sa môže líšiť od zobrazených ilustrácií.

Náhradné diely alebo prísúšsenstvo

(obr. 2 na strane 3)

16. Plochy šľahač
17. Hák na cestu
18. Šťahanie

Schéma okruhu

(Obr. 3 na strane 4)

- A. Ochrana pred preťažením (tepelný výrez)
- B. Bezpečnostný spínač páky na zdvihnutie misy
- C. Bezpečnostný spínač krytu misy
- D. Prepínač STOP
- E. Spínač ZAPNUTIA
- F. Reaktor
- G. Bezpečnostný spínač polohy misky
- H. Kondenzátor
- I. Motor

SK

Rozbuchnutá schéma so zoznamom dielov

- Explózovaný náčrt a zoznam dielov pozostáva zo 4 hlavných častí:

Hlavná časť stroja (obr. 4 na strane 4)

Č. dielu	Názov dielu	Množstvo
1	Kryt skrutky	1
2	Skrutka horného krytu	1
3	Horný kryt	1
4	Skrutky M5x8	10
5	Zostava motora	1
6	Pružinová podložka	7
7	Skrutky M6x16	3
8	Skrutky M6x20	4

9	Zadný kryt	1
10	Stojan	1
11	Konektor kábľa	1
12	Uzemnenie	1
13	Kryt vetracích otvorov	1
14	Skrutky M4x8	4
15	Skrutky M6x20	4
16	Kryt základne	1
17	Misová kolíska	1
18	Kryt sklíčka misky	1
19	Spojovacia tyč	1
20	Kolík 6 x 18	1
21	Horné telo	1
22	Kryt ložiska	1
23	Pružinová podložka	4
24	Skrutky M5x20	6
25	Kryt stredovej nápravy	1
26	Kryt prevodovky	2
27	Práčka Ø26	2
28	Práčka Ø32	2
29	Spínač kryciu dosku	1

Zostava ozubeného kolesa (obr. 5 na strane 5)

Č. dielu	Názov dielu	Množstvo
1	Ložisko	1
2	Kryt	1
3	Valčeky	4
4	Pružiny	4
5	Angažér	1
6	Kružok prevodovky	1
7	Rozdeľovací kružok	1
8	Kĺbové ozubené koleso	1
9	Ložiskový kružok	2
10	Kĺb	1
11	Stredná náprava	1
12	Kľúč 5 x 14	1
13	Kľúč 4 x 22	2
14	Kľúč 4 x 28	1
15	Kĺbové ozubené koleso	1
16	Ložisko	1
17	O' kružok 16 x 1,8	1



18	Objímka stredovej nápravy	1
19	Objímka ozubeného kola pre veľký kľb	1
20	Pružinový krúžok Ø 10	1
21	Matica [M10]	1
22	Ložisko	4
23	Zastavovací krúžok Ø16	2
24	Prevod	1
25	závitovkový prevod	1
26	závitovková prevodová náprava	1
27	Kľúč 4 x 18	1
28	Pružinový krúžok Ø 13	1
29	Vysokorýchlostný prevodový stupeň	1
30	Prevodová náprava	1
31	Kľúč 4 x 10	1
32	Matica vidlice	2
33	Vidlicové pružiny	2
34	Malé nápravy vidlíc	2
35	Pevná podpora	1
36	Rýchlostné bloky	1
37	Pružiny	4
38	Oceľová guľa	4
39	O-krúžok	1
40	Náprava rýchlostného bloku	1
A	Zostava rýchlostnej nápravy	1
B	Zostava centrálnej nápravy	1
C	Zostava spojky vidlice	1
D	Zostava rýchlostného bloku	1
E	Zostava závitovkovej prevodovky	1

Zostava na zdvíhanie misy (obr. 6 na strane 6)

Č. dielu	Názov dielu	Množstvo
1	Kolík 3X16	1
2	Upevňovacia jednotka rukoväte	1
3	Pružinová podložka 6	1
4	Skrutka M6x10	1
5	Zdvíhacia tyč	1
6	Držiak mikrospínača	1
7	Skrutka M4x6	2
8	Mikrospínač	1
9	Skrutka M3x12	2

10	Skrutka M6x14	2
11	Podporná doska zdvíhacej tyče	1
12	Plochá podložka 10	1
13	Plochá podložka 12	2
14	Puzdro	1
15	Rukoväť	1
16	Skrutka M8x16	1
17	Elastický valcový (kolíky 3X18)	1
18	Plochá podložka 8	3
19	Jar	1
20	Matica [M8]	1
21	Mikrospínač	1
22	Konektor spínača	1
23	Podpora prepínačov	1
24	Stojan na spínače	1
25	Krycí gombík	1
26	Matica	2
27	Pružinová podložka	2
28	Rameno s miskovou kolískou	1
29	Riadené kolíky	2

Ochranný kryt misy a sústružníka náprava (obr. 7 na strane 6)

Č. dielu	Názov dielu	Množstvo
1	Vložiteľ	2
2	Vnútorne vybavenie	1
3	Skrutky M6x20	4
4	Ochrana misy (vonkajšia)	1
5	Ochrana misy (vnútorná)	1
6	Pružinová podložka Ø12	1
7	Planétové vybavenie	1
8	Ložisko	1
9	Otočný tanier	1
10	Olejoý tesniaci krúžok	1
11	Kolík 4 x 10	1
12	Miešacia náprava	1
13	Skrutky	4
14	Ochranný krúžok misy	1

SK



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 zhodnoďte zvyškové riziká.
- Čistenie a údržba si vyžadujú skvelú koncentráciu.
- Je absolútne nevyhnutné pravidelné ovládanie napájacieho kábla. Rozstrapkaný alebo poškodený kábel môže vystaviť používateľ 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 zviazané 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 3 bezpečnostnými spínačmi. Stroj sa spúšťa len so všetkými bezpečnostnými spínačmi v správnej polohe:

- Bezpečnostný spínač polohy misky: Stroj sa dá spustiť, keď je misa umiestnená v správnej polohe.
- Bezpečnostný spínač chrániča misky: Stroj sa dá spustiť až vtedy, keď je chránič misky v zatvorenej polohe.
- Bezpečnostný spínač páky zdvíhania: Stroj je možné spustiť až po umiestnení páky zdvíhania do hornej polohy.

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 teplvozborný

podlahu, 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 nebezpečnosť. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.

Prevádzkové pokyny

Špeciálne bezpečnostné funkcie

POZOR: Tento stroj má nasledujúce 3 bezpečnostné spínače. Stroj sa spúšťa len so všetkými bezpečnostnými spínačmi v správnej polohe.

- Bezpečnostný spínač polohy misky: Stroj sa dá spustiť, keď je misa umiestnená v správnej polohe.
- Bezpečnostný spínač chrániča misky: Stroj sa dá spustiť až vtedy, keď je chránič misky v zatvorenej polohe.
- Bezpečnostný spínač páky zdvíhania: Stroj je možné spustiť až po umiestnení páky zdvíhania do hornej polohy.
- Nenoste voľné oblečenie, ako je šatka atď. a dlhé vlasy by mali byť zviazané a mali by byť v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí.

Aby ste sa vyhlí vážnemu zraneniu:

- Stroj **NEPOUŽÍVAJTE** bez toho, aby ste si prečítali návod na obsluhu.
- Pred čistením, údržbou, opravou alebo výmenou akýchkoľvek nadstavcov stroj **VŽDY VYPNITE** a odpojte od elektrickej siete.
- Ruky, vlasy a voľný odev **VŽDY** držte mimo pohybujuúcich sa častí.

a) O ochranné miske

Poznámka: Keď je kryt misky otvorený alebo nesprávne zatvorený v uzamknutej polohe, stroj nebude fungovať.

1. Ak chcete otvoriť kryt misky, podržte rukoväť krytu misky a otočte ho v smere hodinových ručičiek. Ak chcete zatvoriť kryt misky, podržte rukoväť krytu misky a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek.
2. Keď je rukoväť chrániča misky zarovnaná na pravej strane stroja, chránič misky je v kývavej polohe a pripravený na prevádzku.

b) Nainštalujte misku do stroja

Poznámka: Nainštalujte misku PRED upevnením nadstavcov. Používajte iba dodanú misku.

1. Spustite misku potiahnutím páky na zdvihnutie misky nadol, až kým sa nezastaví. Takže kolíška misky je v spodnej polohe.
2. Umiestnite misku opatrne a pomaly pomocou rukovätí misky na 2 stranách a
 - i) S poistným kolíkom do otvoru v strede kolísky misky a
 - ii) Zarovnajete s navádzacími kolíkmi na 2 stranách kolísky misky.

c) Nainštalujte do stroja rôzne nadstavce (rovny šľahač, hák alebo šľahač)

Poznámka: Pred pridaním prísad do misky je pohodlnejšie a jednoduchšie nainštalovať nadstavce.

1. Jemne otočte chránič misky v smere hodinových ručičiek tak, aby bol v otvorenej polohe.
2. **UPOZORNENIE!** Na otvorenie alebo zatvorenie chrániča mis-

- ky použite nadmernú silu, aby ste mohli poškodiť bezpečnostný mikrosypinač. Pri otváraní alebo zatváraní krytu misky buďte opatrní.
3. Nasuňte nadstavce (rovný šľahač, hák na cesto alebo šľahač) pomaly nahor na planétový hriadeľ, ktorý upevňuje kolík hriadeľa, cez otvor v príslušenstve.
4. Otočte nadstavce, aby ste ich zaistili na planétovom hriadeľi.

d) Nalievanie a miešanie prísad

Poznámka: Postupujte podľa tabuľky s kapacitou zložiek miešania v tejto príručke. Preťaženie povedie k pretečeniu alebo poškodeniu stroja.

DÔLEŽITÉ: Uistite sa, že páka ovládania rýchlosti je nastavená do polohy 1.

1. Do misky pridajte všetky vhodné prísady.
2. Zdvíhajte páku na zdvihnutie misky nahor, až kým miska nezapadne do svojej polohy.
3. Otočte kryt misky proti smeru hodinových ručičiek a zaistite ho v danej polohe.

POZOR: Stroj sa nespustí, ak je kryt misky otvorený/nezavretý správne alebo ak je misa v spodnej polohe.

e) Nastavenie časovača, rýchlosti a spustenie stroja

1. Časovač môžete nastaviť na vhodný čas miešania alebo môžete pracovať bez nastavenia časovača.

i) Prevádzka so súpravou časovača: Stlačením tlačidla zvýšenia časovača predĺžite čas alebo stlačením tlačidla zníženia časovača skrátime čas. Potvrďte stlačením červeného tlačidla ZAP/VYP. Zobrazí sa zostávajúci čas a na displeji blíkajú bodka. (Obr. 8 na strane 7) .

ii) Prevádzka bez nastavenia časovača: Stroj sa automaticky vypne o 10 minút, pretože predvolený časovač je 10 minút. Poznámka:

- Maximálny čas nastavenia je 60 minút. Predvolený čas je 10 minút.
- Pre rýchle nastavenie stlačte a podržte tlačidlo zvýšenia časovača alebo tlačidlo zníženia časovača.

2. Potom zvolte vhodnú rýchlosť zdvihnutím alebo znížením páky ovládania rýchlosti. K dispozícii sú tri fixné rýchlosti: 1 (nízka), 2 (stredná) a 3 (vysoká).

Rýchlosť otáčania	Typ zložky
1 (nízke)	Ťažké: Miešanie pizze, chleba a cestovín.
2 (stredné)	Stredné: 2. fáza miešania šiškového cesta atď.
3 (vysoké)	Svetlo: Šľahacia smotana, vaječné bielka, sneh.

DÔLEŽITÉ: VŽDY postupujte podľa odporúčaného použitého príslušenstva a nastavenia rýchlosti podľa tabuľky povoleného zafarbenia.

POZOR: Dávajte pozor na riziko úniku prachu a múky, keď vrecúška s prísadou vložíte do misky. V prípade potreby noste ochrannú masku alebo okuliare.

3. Potom stlačením červeného tlačidla [ZAP/VYP] na ovládacom paneli zapnite stroj. Opätovným stlačením vypnete stroj. Stroj sa bude otáčať v smere hodinových ručičiek.

4. **UPOZORNENIE!** PRED zmenou rýchlosti VŽDY ZASTAVTE stroj. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu konštrukcie vnútorného prevodu.

5. Zmena rýchlosti počas prevádzky:

- a) Stlačením červeného tlačidla [ZAP/VYP] na ovládacom paneli vypnete spotrebič.
- b) Zmeňte rýchlosť zvýšením alebo znížením páky ovládania rýchlosti.
- c) Stlačením červeného tlačidla [ZAP/VYP] na ovládacom paneli reštartujte stroj.

RESETUJTE bezpečnostný výrez (Hi-limiter alebo tepelný výrez)

(obr. 9 na strane 7)

Upozorňujeme, že tlačidlo RESET je vybavené ochranným krytom, aby nedošlo k prehriatiu.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Spotrebič nechajte úplne vychladnúť.
- Odskrutkujte ochranný kryt tlačidla RESET.
- Stlačte tlačidlo RESET na Hi-limiteri (tepelný výrez). Mali by ste počuť zvuk cvaknutia.
- Ochranný kryt naskrutkujte späť na tlačidlo RESET.
- Pripojte sa k zdroju napájania a môžete ho znova použiť.

Prevádzkové tipy

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
Vaflé 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 (hrubka, 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 vaľček (svetlý/stredný, 60 % voda)	Hák na cesto, rýchlosť (1)	Voda 500 g Múka 800 g

SK

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 zášahu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič nie je v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a spôsobíť 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 vyčistíte handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Pred čistením vždy odstráňte všetky nadstavce, inak sa zaseknú na hriadeľ a neskôr sa ťažko odstraňujú.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- Vnútro nádoby vyčistíte neabrazívnym čistiacim prostriedkom a opláchnite ju čistou vodou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Žiadne diely nie sú vhodné do umývačky riadu.

Odporúčaný postup čistenia:

Diely	Ako čistiť	Frekvencia
Misa	Pomocou špongie alebo vlhkej handričky s jemným mydlom a vodou dôkladne opláchnite, dezinfikujte 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.

- Zvláštnu pozornosť treba venovať premiestneniu alebo preprave stroja kvôli jeho ťažkej hmotnosti. S najmenej 2 osobami alebo použitím vozíka. Pomaly, opatrne pohybuje strojom a nikdy ho nenakloňte o viac ako 45°.

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku s roztokom. Ak problém stále nedokážete vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problémy	Možné príčiny	Možné riešenie
Stroj sa nespustí	Kryt misky nie je v správne zatvorenej polohe.	Otočte chránič misky doprava, až kým sa úplne neuzavrie správne.
	Misa nie je zdvihnutá na správne miesto.	Pomocou vodorovnej polohy zdvihnite miskú do správnej polohy.
	Sieťová zástrčka nie je správne pripojená.	Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená.
Stroj sa počas prevádzky zastaví	Vnútorne preťaženie sa aktivuje, aby sa zabránilo prehriatiu.	Stlačte tlačidlo VYPNÚŤ a potom stlačte tlačidlo RESET na zadnej strane.
	Poškodenie alebo zlomenie prevodového remeňa	Obráťte sa na dodávateľa.
Zvuk stroja je príliš hlučný	Stroj nie je umiestnený na vodorovnom povrchu.	Upravte povrch alebo ho presuňte na iný vodorovný povrch.
	Miska nie je správne umiestnená.	Uistite sa, že misa je správne vložená do kolísky misky s vodiacími kolíkmi.
	Nadstavce nie sú správne namontované.	Nadstavce opäť vyberte a nainštalujte na miesto.
	Misa je preťažená.	Znížte kapacitu prísad.
	Poškodený alebo opotrebovaný prevodový pás.	Obráťte sa na dodávateľa.
	Planétové prevody si vyžadujú nedostatok maziva.	
Nadstavce sa nedajú ľahko nainštalovať na planétový hriadeľ	Nevyhnutné množstvo maziva a/alebo čistenie planétového hriadeľa.	Utrite planétový hriadeľ čistou vlhkou handričkou a namažte ho minerálnym olejom alebo mazivom.
Páka zdvihnutia/spustenia misky nefunguje ľahko	Nedostatok maziva na podložných sklíčkach misky.	Namažte sklíčka misky minerálnym olejom alebo mazivom.



Záruka

Všetky chyby ovplyvňujúce funkčnosť spotrebiča, ktoré sa objavia 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 spôsobom zneužitý ani nesprávne použitý. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uvedte, 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 vyradení spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vašou 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. Reparationer 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 varmeflader 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.
- Tilslut 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.
- Tilslut 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 varme 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 uddannede personale i restaurantens køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansmæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må under ingen omstændigheder 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.

Særlige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er ikke beregnet til husholdningsbrug.
-  Der medfølger en ækvipotentiel bondingterminal for at muliggøre krydsbinding med andet udstyr.
- 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!** Forsøg 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 HÅNDTAGET.**



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, støberier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Apparatet er designet til at blande, ælte og emulgere/piske fødevarer, der betjenes i fødevarerindustrien og butikkerne. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- 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 flugtlejning 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. Maskinens bund
2. Skål
3. Styrede stifter (x2)
4. Skålhåndtag (x2)
5. Håndtag til skålværn
6. Skålskærm
7. Knap til hastighedskontrol
- 8a. Knap til timerforøgelse
- 8b. Knap til timersænkning
9. Kontrolpanel
10. Visning af timer
11. TÆND/SLUK-kontakt
12. Løft op/nederste skålhåndtag
13. Indbygget ingrediensskakt
14. NULSTIL-knap (bagest)
15. Skålholder

Bemærkning: Indholdet i denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udsendte kan variere fra de viste illustrationer.

Reserve dele eller tilbehør

(Fig. 2 på side 3)

16. Fladt beater
17. Dej krog
18. Pisk

Diagram over kredsløb

(Fig. 3 på side 4)

- A. Overbelastningsbeskyttelse (termisk udskæring)
- B. Sikkerhedskontakt til håndtag til løft af skål
- C. Sikkerhedsafbryder til skålhuard
- D. STOP-kontakt
- E. ON-kontakt
- F. Reaktor
- G. Sikkerhedskontakt til skålposition

H. Kondensator

I. Motor

Eksploderet diagram med reservedelsliste

- Den eksploderede tegning og dellisten består af 4 hoveddele:

Maskinens hoveddel (fig. 4 på side 4)

Delnr.	Delnavn	Mængde
1	Skruedæksel	1
2	Skrue til topdæksel	1
3	Topdæksel	1
4	Skruer M5x8	10
5	Motorsamling	1
6	Fjederskive	7
7	Skruer M6x16	3
8	Skruer M6x20	4
9	Bageste dæksel	1
10	Stand	1
11	Kabelstik	1
12	Jordforbindelse	1
13	Dæksel til ventilationshuller	1
14	Skruer M4x8	4
15	Skruer M6x20	4
16	Bunddæksel	1
17	Skålholder	1
18	Låg til skålslide	1
19	Forbindelsesbjælke	1
20	Stift 6x18	1
21	Øverste krop	1
22	Lejedæksel	1
23	Fjederskive	4
24	Skruer M5x20	6
25	Midterakseldæksel	1
26	Dæksel til gearaksel	2
27	Vaskeapparat Ø26	2
28	Vaskeapparat Ø32	2
29	Skift dækplade	1

Gearenhed (fig. 5 på side 5)

Delnr.	Delnavn	Mængde
1	Leje	1
2	Dæksel	1
3	Ruller	4

4	Fjeder	4
5	Engager	1
6	Gearing	1
7	Opdeling af ring	1
8	Fælles gear	1
9	Lejering	2
10	Fælles	1
11	Midteraksel	1
12	Nøgle 5x14	1
13	Nøgle 4x22	2
14	Nøgle 4x28	1
15	Fælles gear	1
16	Leje	1
17	O' ring 16x1,8	1
18	Midterakselbøsning	1
19	Stort ærme til ledudstyr	1
20	Fjederring Ø10	1
21	Nødde (M10)	1
22	Leje	4
23	Stopring Ø16	2
24	Gear	1
25	Orm gear	1
26	Orm gearaksel	1
27	Nøgle 4x18	1
28	Fjederring Ø13	1
29	Højhastighedsgear	1
30	Gearaksel	1
31	Nøgle 4x10	1
32	Gafkens møtrik	2
33	Forgafkens fjedre	2
34	Gafkens små aksler	2
35	Stiv støtte	1
36	Hastighedsblokke	1
37	Fjeder	4
38	Stålkugle	4
39	O-ring	1
40	Hastighedsblokaksel	1
A	Montering af højhastighedsgearaksel	1
B	Central akselsamling	1
C	Kobling af gaffelsamling	1
D	Montering af hastighedsblok	1

E	Orm-gearakselssamling	1
---	-----------------------	---

Skålløfteenhed (fig. 6 på side 6)

Delnr.	Delnavn	Mængde
1	Stift 3X16	1
2	Fastgørelsesenhed til håndtag	1
3	Fjederskive 6	1
4	Skrue M6x10	1
5	Løftestang	1
6	Mikrokontakt-beslag	1
7	Skrue M4x6	2
8	Mikrokontakt	1
9	Skrue M3x12	2
10	Skrue M6x14	2
11	Løftestangens støtteplade	1
12	Flad spændeskive 10	1
13	Flad spændeskive 12	2
14	Ærme	1
15	Håndtag	1
16	Skrue M8x16	1
17	Elastisk cylindrisk (Pin 3X18)	1
18	Flad spændeskive 8	3
19	Forår	1
20	Nødde (M8)	1
21	Mikrokontakt	1
22	Skift stik	1
23	Understøttelse af skift	1
24	Skift stativ	1
25	Dækknap	1
26	Nødde	2
27	Fjederskive	2
28	Skålens vuggearm	1
29	Guidede stifter	2

Skålskærm og drejeaksel (fig. 7 på side 6)

Delnr.	Delnavn	Mængde
1	Indsæt	2
2	Indvendigt gear	1
3	Skruer M6x20	4
4	Skålskærm (ydre)	1
5	Skålskærm (indre)	1
6	Fjederskive Ø12	1

DK



7	Planetært udstyr	1
8	Leje	1
9	Drejeplade	1
10	Olietætningsring	1
11	Stift 4x10	1
12	Blanding af aksel	1
13	Skruer	4
14	Skålbekyttelsesring	1

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 t 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 3 sikkerhedsafbrydere. Maskinen startes kun med alle sikkerhedskontakterne i de korrekte positioner:

- Sikkerhedskontakt til skålposition: Maskinen kan startes op, når skålen er placeret korrekt.
- Sikkerhedskontakt til skålafskærmning: Maskinen kan kun startes, når skålafskærmningen er i lukket position.
- Løft håndtagets sikkerhedskontakt: Maskinen kan kun startes op, når løftehåndtaget er placeret i opadgående position.

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 vandstæn.
 - 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 par anvendelser. Dette er normalt og angiver ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Betjeningsvejledning

Særlige sikkerhedsfunktioner

BEMÆRKNING: Denne maskine har følgende 3 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.
- Sikkerhedskontakt til skålafskærmning: Maskinen kan kun startes, når skålafskærmningen er i lukket position.
- Løft håndtagets sikkerhedskontakt: Maskinen kan startes op, når løftehåndtaget er placeret i opadgående position.
- Bær ikke løstsiddende tøj som f.eks. tørklæde osv., og lang t hår skal bindes og holdes væk fra de bevægelige dele

For at undgå alvorlig personskade:

- Maskinen må IKKE betjenes uden at have læst brugsanvisningen.
- Sluk ALTID for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, vedligeholdelse, reparation eller udskiftning af tilbehør.
- Hold ALTID hænder, hår og løst tøj væk fra de bevægelige dele.

a) Om skålværnet

Bemærk: Når skålafskærmningen er åben eller ikke lukket korrekt i låst position, vil maskinen ikke fungere.

1. For at åbne skålafskærmningen skal du holde fast i skålafskærmningens håndtag og dreje det med uret. For at lukke skålfskærmen skal du holde i håndtaget på skålfskærmen og dreje den mod uret.
2. Når skålværnets håndtag er på linje med maskinens højre side, er skålværnet i den vippede position og klar til brug.

b) Monter skålen på maskinen

Bemærk: Monter skålen, FØR tilbehøret fastgøres. Brug kun den medfølgende skål.

1. Sænk skålen ved at trække skålens løftehåndtag nedad, indtil den stopper. Så skålholderen er i en lavere position.
2. Anbring skålen forsigtigt og langsomt ved hjælp af skålens håndtag på 2 sider og
 - i) Med låsestiften i hullet i midten af skålholderen og
 - ii) Juster med guidede stifter på 2 sider af skålholderen.

c) Monter forskelligt tilbehør (fladbeater, dejkrog eller pisk) på maskinen

Bemærk: Det er mere praktisk og nemmere at montere tilbehøret, før ingredienserne tilsættes i skålen.

1. Drej skålskærmen forsigtigt med uret, så den er i åben position.
2. **FORSIGTIG!** Brug for stor kraft til at åbne eller lukke skålskærmen kan beskadige mikrokontakten til sikkerhedslåsen. Vær forsigtig, når du åbner eller lukker skålfafsærmningen.
3. Skub tilbehøret (fladbeater, dejkrog eller pisk) langsomt opad på planetakslen, så akselstiften monteres gennem rillen i tilbehøret.
4. Drej tilbehøret for at fastgøre det på planetakslen.

d) Hældning og blanding af ingredienser

Bemærk: Følg tabellen over blandingsskålens kapacitet i denne vejledning. Overbelastning vil føre til overløb eller beskadigelse af maskinen.

VIGTIGT: Sørg for, at håndtaget til hastighedskontrol er indstillet til position 1.

1. Tilsæt alle de relevante ingredienser i skålen.
2. Løft håndtaget til løft af skålen opad, indtil skålen låses fast i positionen.
3. Drej skålskærmen mod uret, og lås den fast i positionen.

BEMÆRKNING: Maskinen starter ikke, hvis skålfafsærmningen er åben/ikke lukket korrekt, eller hvis skålen er i den nederste position.

e) Indstil timeren, hastigheden og start maskinen

1. Du kan indstille timeren til den korrekte blandingstid eller køre uden at indstille timeren.
 - i) Betjening med timer indstillet: Tryk på timerens forøgelsesknop for at øge tiden eller timerens sænkingsknop for at reducere tiden. Tryk på den røde tænd/sluk-knop for at bekæmpe. Resterende tid vises, og prikken blinker på displayet. (Fig. 8 på side 7).
 - ii) Betjening uden timer indstillet: Maskinen slukker automatisk om 10 minutter, da standardtimeren er 10 minutter. Bemærk:
 - Den maksimale indstillingstid er 60 minutter. Standardtiden er 10 minutter.
 - Tryk og hold timerens forøgelsesknop eller timerens sænkingsknop nede for hurtig justering.
2. Vælg derefter den passende hastighed ved at løfte eller sænke hastighedskontrolhåndtaget. Der findes tre faste hastigheder: 1 (lav), 2 (medium) og 3 (høj).

Rotations-hastighed	Type af ingrediens
1 (lav)	Kraftig: Blanding af pizza, brød og pasta.

2 (Medium)	Medium: 2. blandingstrin til donutdej osv.
3 (Høj)	Lys: Piskefløde, æggehviter, marengs.

VIGTIGT: Følg ALTID det anbefalede tilbehør og hastighedsindstillingen i henhold til kapacitetstabellen.

BEMÆRKNING: Vær forsigtig med risikoen for, at støv og mel slipper ud, når du hælder poser med ingredienser i skålen. Brug beskyttelsesmaske eller -briller, hvis det er nødvendigt.

3. Tryk derefter på den røde knap (TÆND/SLUK) på betjeningspanelet for at tænde for maskinen. Tryk igen for at slukke for maskinen. Maskinen roterer med uret.

4. **FORSIGTIG!** STOP ALTID maskinen, FØR der skiftes hastighed. Hvis dette ikke gøres, kan det beskadige den indvendige gearkonstruktion.

5. Sådan ændres hastigheden under driften:

- a) Tryk på den røde knap (TÆND/SLUK) på betjeningspanelet for at slukke for maskinen.
- b) Skift hastighed ved at hæve eller sænke hastighedskontrolhåndtaget.
- c) Tryk på den røde knap (TÆND/SLUK) på kontrolpanelet for at genstarte maskinen.

NULSTIL sikkerhedsudskæringen (Hi-limiter eller termisk udskæring)

(Fig. 9 på side 7)

Bemærk, at NULSTIL-knappen er udstyret med en beskyttelseshætte for at undgå overophedning.

- Afbryd apparatet fra strømforsyning.
- Lad apparatet køle helt af.
- Skru beskyttelseshætten af NULSTIL-knappen.
- Tryk på NULSTIL-knappen på Hi-limiteren (termisk udskæring). Du bør høre en kliklyd.
- Skru beskyttelseshætten på NULSTIL-knappen.
- Tilslut til strømforsyningen, og du kan bruge den igen.

Tips til betjening

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
Svampekegale	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

DK



Rengøring og vedligeholdelse

- **BEMÆRKNING!** Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub 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.
- Fjern altid alt tilbehør før rengøring, ellers sidder det fast på akslen og er svært at fjerne senere.
- Af hygiejnehensyn skal apparatet rengøres før og efter brug.
- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Rengør indersiden af beholderen med et ikke-slibende rengøringsmiddel, og skyl med rent vand.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Ingen dele tåler opvaskemaskine.

Anbefalet rengøringsprocedure:

Dele	Sådan rengøres	Hyppeghed
Skål	Skyl, desinficer og tør grundigt med en svamp eller fugtig klud med mild sæbe og vand.	Rengør efter hver brug
Tilbehør (dejrog, 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.
- Der skal udvises særlig forsigtighed ved flytning eller transport af maskinen på grund af dens tunge vægt. Med mindst 2 personer eller ved brug af en vogn. Bevæg maskinen langsomt, forsigtigt og hæld aldrig mere end 45°.

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	Mulige årsager	Mulig løsning
Maskinen begynder ikke at køre	Skålskærmen er ikke i korrekt lukket position.	Drej skålskærmningen til højre, indtil den er helt lukket korrekt.
	Skålen er ikke hævet til det rigtige sted.	Hæv skålen til den korrekte position ved at bruge niveauet.
	Strømtikket er ikke tilsluttet korrekt.	Kontrollér, at strømtikket er tilsluttet korrekt.
Maskinen stopper under drift	Intern overbelastning aktiveres for at forhindre overophedning.	Tryk på knappen OFF, og tryk derefter på knappen RESET på bagsiden.
	Beskadigelse eller knækket transmissionsbælte	Kontakt leverandøren.
Maskinen lyder for støjende	Maskinen er ikke placeret på en vandret overflade.	Juster overfladen, el-ler flyt den til en anden vandret overflade.
	Skålen er ikke placeret korrekt.	Sørg for, at skålen placeres korrekt i skålholderen med de guede stifter.
	Tilbehør ikke monteret korrekt.	Fjern og monter tilbehøret på plads igen.
	Skålen er overbelastet.	Reducer ingrediensernes kapacitet.
	Beskadiget eller slidt transmissionsbælte.	Kontakt leverandøren.
Planetgear har brug for mangel på smøremiddel.		
Tilbehør kan ikke nemt monteres på planetakslen	Mangel på smøremiddel og/eller rengøring af planetakslen påkrævet.	Tør planetarisk aksel af med en ren, fugtig klud, og smør akslen med mineralolie eller fedt.

Løfte / Sænke skålhåndtaget fungerer ikke nemt	Mangel på smøremiddel på skålskinne.	Smør skålskinne med mineralolie eller fedt.
--	--------------------------------------	---

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 overensstemmelse med anvisningerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er dækket af garantien, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

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 affaldsudystr 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 affaldsudystr 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 sähköliitännät 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, reititä 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 merkinnöissä mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitännöihin 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 hätätilanteessa.
- 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 kannaa laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintola-keittiössä, ruokaloissa tai baareissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset 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 ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana 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 (benssiini, 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 vaakasuoralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

Erityiset turvallisuusohjeet

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kotitalouskäyttöön.
-  Laitteessa on tasapotentiaalinen yhdysohje, joka mahdollistaa ristikytkemisen muihin laitteisiin.
- 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.



seksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.

- Älä täytä liian paljon aineksia, jotta elintarvikkeet eivät vuoda yli.
- **VAROITUS! ÄLÄ NOSTA LAITETTA KAHVASTA.**

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa soveluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcheries-tuotteiden jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Laite on suunniteltu elintarviketeollisuudessa 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 pakojohdtimeen. Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. Koneen pohja
2. Kulho
3. Ohjatut tapit (x2)
4. Maljan kahvat (x2)
5. Maljan suojuksen kahva
6. Maljan suojus
7. Nopeuden säätönuppi
- 8a. Ajastimen lisäspainike
- 8b. Ajastimen vähennyspainike
9. Ohjauspaneeli
10. Ajastimen näyttö
11. ON/OFF-kytkin
12. Nosta/laske kulhon vipua
13. Sisäänrakennettu aineskouru
14. RESET-painike (takana)
15. Maljan teline

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia lueteltuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Varaosat tai lisävarusteet

(Kuva 2 sivulla 3)

16. Litteä vatkein
17. Taikinakoukku
18. Vatkein

Piirikaavio

(Kuva 3 sivulla 4)

- A. Ylikuormitussuojaus (lämpökatkaisu)
- B. Maljan nostovivun turvakytkin
- C. Kulhon korin turvakytkin

D. STOP-kytkin

E. ON-kytkin

F. Reaktori

G. Kulhon asennon turvakytkin

H. Kondensaattori

I. Moottori

Räjähdekaavio ja osaluettelo

- Räjähetyspirustus ja osaluettelo koostuvat neljästä pääosasta:

Koneen runko (kuva 4 sivulla 4)

Osan nro	Osan nimi	Määrä
1	Ruuvien suojus	1
2	Yläkannen ruuvi	1
3	Yläkansi	1
4	Ruuvit M5x8	10
5	Moottorin kokoonpano	1
6	Jousen aluslevy	7
7	Ruuvit M6x16	3
8	Ruuvit M6x20	4
9	Takakansi	1
10	Teline	1
11	Kaapelin liitin	1
12	Maadoitus	1
13	Tuuletusreikien suojus	1
14	Ruuvit M4x8	4
15	Ruuvit M6x20	4
16	Pohjan suojus	1
17	Maljan teline	1
18	Maljan liukusuojus	1
19	Liitäntätanko	1
20	Nasta 6x18	1
21	Ylävartalo	1
22	Laakerin kansi	1
23	Jousen aluslevy	4
24	Ruuvit M5x20	6
25	Keskiakselin suojus	1
26	Vaiheakselin suojus	2
27	Aluslevy Ø26	2
28	Aluslevy Ø32	2
29	Kytkimen suojalevy	1



Vaihdekoonpano (kuva 5 sivulla 5)

Osan nro	Osan nimi	Määrä
1	Laakeri	1
2	Kansi	1
3	Rullat	4
4	Jouset	4
5	Sitouttaja	1
6	Vaiherengas	1
7	Renkaan jakaminen	1
8	Nivelet	1
9	Laakerin rengas	2
10	Nivel	1
11	Keskiakseli	1
12	Avain 5x14	1
13	Avain 4x22	2
14	Avain 4x28	1
15	Nivelet	1
16	Laakeri	1
17	O'-rengas 16x1,8	1
18	Keskiakselin holkki	1
19	Iso nivelvaiheholkki	1
20	Jousirengas Ø10	1
21	Mutteri (M10)	1
22	Laakeri	4
23	Pysäytysrengas Ø16	2
24	Vaihteet	1
25	Vaikea vaihde	1
26	Vaikea vaihdeakseli	1
27	Avain 4x18	1
28	Jousirengas Ø13	1
29	Nopea vaihde	1
30	Vaihdeakseli	1
31	Avain 4x10	1
32	Haarukan mutteri	2
33	Haarukan jouset	2
34	Haarukan pienet akselit	2
35	Jäykkä tuki	1
36	Nopeuden estot	1
37	Jouset	4
38	Teräspallo	4

39	O-rengas	1
40	Nopeuden estoakseli	1
A	Nopea vaihdeakselikokoonpano	1
B	Keskiakselikokoonpano	1
C	Kytkimen haarukkakokoonpano	1
D	Nopeuslohkon kokoonpano	1
E	Vaijerin akselikokoonpano	1

Maljan nostokokoonpano (kuva 6 sivulla 6)

Osan nro	Osan nimi	Määrä
1	Nasta 3X16	1
2	Kahvan kiinnitysyksikkö	1
3	Jousialuslevy 6	1
4	Ruuvi M6x10	1
5	Nostotanko	1
6	Mikrokytkimen kannatin	1
7	Ruuvi M4x6	2
8	Mikrokytkin	1
9	Ruuvi M3x12	2
10	Ruuvi M6x14	2
11	Nostotangon tukilevy	1
12	Litettä aluslevy 10	1
13	Litettä aluslevy 12	2
14	Holkki	1
15	Kahva	1
16	Ruuvi M8x16	1
17	Elastinen sylinterimäinen (tappi 3X18)	1
18	Litettä aluslevy 8	3
19	Kevät	1
20	Mutteri (M8)	1
21	Mikrokytkin	1
22	Kytkimen liitin	1
23	Kytkimen tuki	1
24	Vaihda telinettä	1
25	Kannen nuppi	1
26	Mutteri	2
27	Jousen aluslevy	2
28	Maljan telineen varsi	1
29	Ohjatut tapit	2



Maljan suojus ja kääntöakseli (kuva 7 sivulla 6)

Osan nro	Osan nimi	Määrä
1	Lisää	2
2	Sisäinen vaihde	1
3	Ruuvit M6x20	4
4	Maljan suojus (ulko)	1
5	Maljan suojus (sisä)	1
6	Jousialuslevy, Ø12	1
7	Planetaariset varusteet	1
8	Laakeri	1
9	Kääntölevy	1
10	Öljytiiviteen rengas	1
11	Nasta 4x10	1
12	Sekoitusakseli	1
13	Ruuvit	4
14	Maljan suojarengas	1

Varoitoimet

- Laitetta saavat käsitellä vain pätevät henkilöt, jotka noudattavat tässä oppaassa kuvattuja turvatoimia.
- Jos henkilökuntaa pyöritetään, 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 virtajohto 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 löysiä vaatteita, kuten huivia jne., ja pitkät hiukset on sidottava ja pidettävä kaukana liikkuvista osista.

Valmistaja ja/tai myyjä eivät ole vastuussa seuraavissa tapauksissa:

- jos laitteen on käsitellyt valtuuttamaton henkilöstö
- jos jotkin osat on korvattu muilla kuin alkuperäisillä varaosilla
- jos tässä oppaassa olevia ohjeita ei noudateta tarkasti
- jos leikkuria ei ole puhdistettu ja öljyty oikeilla tuotteilla.

Turvajärjestelmä asennettu

Mekaaninen turvajärjestelmä

Laitteessa on kolme turvakytintä. Kone voidaan käynnistää vain, kun kaikki turvakytimet ovat oikeassa asennossa:

- Kulhon asennon turvakytin: Kone voidaan käynnistää, kun kulho on oikeassa asennossa.

- Maljan suojuksen turvakytin: Kone voidaan käynnistää vasta, kun kulhon suojus on suljetussa asennossa.
- Nostovivun turvakytin: Kone voidaan käynnistää vasta, kun nostovipu on yläasennossa.

Vaikka CE-versiolaitteissa on sähköinen ja mekaaninen suojaus (kun laite on toiminnassa ja huolto- ja puhdistustoimenpiteitä varten), on silti olemassa VESIRISKEJÄ, 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 suojaopakaukukset 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 laitetta tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhemmä 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.

Käyttöohjeet

Erityiset turvaominaisuudet

HUOMIO: Tässä koneessa on seuraavat 3 turvakytintä. Kone voidaan käynnistää vain, kun kaikki turvakytimet ovat oikeassa asennossa.

- Kulhon asennon turvakytin: Kone voidaan käynnistää, kun kulho on oikeassa asennossa.
- Maljan suojuksen turvakytin: Kone voidaan käynnistää vasta, kun kulhon suojus on suljetussa asennossa.
- Nostovivun turvakytin: Kone voidaan käynnistää vasta, kun nostovipu on yläasennossa.
- Älä käytä löysiä vaatteita, kuten huivia jne., ja pitkät hiukset on sidottava ja pidettävä kaukana liikkuvista osista.

Vakavien henkilövahinkojen välttämiseksi:

- ÄLÄ käytä konetta lukematta käyttöohjetta.
- SAMMUTA AINA kone ja irrota se sähköverkosta ennen kuin puhdistat, huollat, korjaat tai vaihdat mitään lisälaitteita.
- Pidä AINA kädet, hiukset ja löysät vaatteet kaukana liikkuvista osista.

a) Kulhon suojuksesta

Huomautus: Kone ei toimi, jos kulhon suojus on auki tai sitä ei ole suljettu kunnolla lukitusasennossa.

- Avaa kulhon suojus pitämällä kiinni kulhon suojuksen kahvasta ja kiertämällä sitä myötäpäivään. Sulje kulhon suojus pitämällä kiinni kulhon suojuksen kahvasta ja kiertämällä sitä vastapäivään.
- Kun kulhon suojuksen kahva on linjassa koneen oikealla puolella, kulhon suojus on keinutetussa asennossa ja käytövalmis.



b) Asenna malja koneeseen

Huomautus: Asenna malja ENNEN lisälaitteiden kiinnitystä. Käytä vain mukana toimitettua kulhoa.

1. Laske kulho alas vetämällä kulhon nostovipua alaspäin, kunnes se pysähtyy. Jotta kulhon teline on alemmassa asennossa.
2. Aseta kulho varovasti ja hitaasti käyttäen kulhon kahvoja kahdella sivulla ja
 - i) Kun lukitustappi on maljatelineen keskellä olevassa reiässä ja
 - ii) Kohdistamalla maljatelineen kahdella sivulla olevien ohjattujen tappien kanssa.

c) Asenna koneeseen erilaisia lisälaitteita (Flat-vatkain, taikinakoukku tai vatkein)

Huomautus: Lisälaitteet on helpompi ja kätevämpi asentaa ennen aineiden lisäämistä kulhoon.

1. Käännä kulhon suojusta varovasti myötäpäivään niin, että se on avoimessa asennossa.
2. **HUOMIO!** Kulhon suojuksen avaaminen tai sulkeminen liiallisella voimalla voi vaurioittaa turvalukon mikrokytkintä. Ole varovainen, kun avaat tai suljet kulhon suojuksen.
3. Liu'uta liitososat (suora vatkein, taikinakoukku tai vatkein) hitaasti ylöspäin planeetta-akselille, joka kiinnittää akselin tapin liitososissa olevan aukon läpi.
4. Kiinnitä liitososat planeetta-akseliin kiertämällä niitä.

d) Ainesosien kaataminen ja sekoittaminen

Huomautus: Noudata tämän oppaan kohtaa Aineiden sekoituskapasiteetti. Ylikuormitus johtaa ylivuotoon tai koneen vaurioitumiseen.

TÄRKEÄÄ: Varmista, että kaasuvipu on asennossa 1.

1. Lisää kaikki tarvittavat ainekset kulhoon.
2. Nosta kulhon nostovipua ylöspäin, kunnes kulho lukittuu paikoilleen.
3. Kierrä kulhon suojusta vastapäivään ja lukitsee sen paikoilleen.

HUOMIO: Kone ei käynnisty, jos kulhon suojusta on auki/ei kiinnolla kiinni tai kulho on ala-asennossa.

e) Aseta ajastin, nopeus ja käynnistä kone

1. Voit asettaa ajastimen sopivaksi sekoitusajaksi tai käyttää sitä asettamatta ajastinta.
 - i) Käyttö ajastimen ollessa asetettuna: Paina ajastimen lisäspainiketta lisätäksesi aikaa tai ajastimen vähennyspainiketta vähentääksesi aikaa. Vahvasta painamalla punaista virtapainiketta. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä ja piste vilkkuu näytössä. (Kuva 8 sivulla 7) .
 - ii) Käyttö ilman ajastinta: Kone sammuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua, koska oletusajastin on 10 minuuttia. Huomautus:
 - Asetusaika on enintään 60 minuuttia. Oletusaika on 10 minuuttia.
 - Paina ja pidä painettuna ajastimen lisä- tai vähennyspainiketta nopeaa säätöä varten.
2. Valitse sitten sopiva nopeus nostamalla tai laskemalla nopeudensäätövipua. Saatavana on kolme kiinteää nopeutta: 1 (matala), 2 (keskitaso) ja 3 (korkea).

Pyörimisnopeus	Ainesosan tyyppi
1 (matala)	Raskas: Pizzan, leivän ja pastan sekoittaminen.
2 (keskitaso)	Keskipitkä: 2. sekoitusvaihe donitsitaikinaa varten jne.
3 (korkea)	Valo: kerman, munanvalkuaisten ja meringin vispilöinti.

TÄRKEÄÄ: Noudata AINA suositeltua lisälaitetta ja nopeusasetusta kapasiteetitaulukon mukaisesti.

HUOMIO: Ole varovainen ainespusittu kulhoon. Käytä tarvittaessa suojamaskia tai -laseja.

3. Paina sen jälkeen ohjauspaneelin punaista (ON/OFF) painiketta kytkääksesi koneen päälle. Sammuta kone painamalla uudelleen. Kone pyörii myötäpäivään.
4. **HUOMIO!** SAMMUTA AINA kone ENNEN nopeuden vaihtamista. Jos näin ei toimita, sisäisen hammaspyörän rakenne voi vaurioitua.
5. Nopeuden muuttaminen toiminnon aikana:
 - a) Kytke kone pois päältä painamalla ohjauspaneelin punaista (PÄÄLLÄ/POIS)-painiketta.
 - b) Muuta nopeutta nostamalla tai laskemalla nopeudensäätövipua.
 - c) Käynnistä kone uudelleen painamalla ohjauspaneelin punaista (PÄÄLLÄ/POIS)-painiketta.

NOLLAA turvakatkaisu (korkea- tai lämpökatkaisu)

(Kuva 9 sivulla 7)

Huomaa, että NOLLAUS-painikkeessa on suojatulppa ylikuormitusten välttämiseksi.

- Irrota laite virtalähteestä.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Kierrä RESET-painikkeen suojakorkki auki.
- Paina Hi-rajoittimen RESET-painiketta (lämpökatkaisu). Siinä pitäisi kuulla napsahdus.
- Kierrä suojakorkki takaisin RESET-painikkeeseen.
- Yhdistä virtalähteeseen ja voit käyttää sitä uudelleen.

Vihjeitä käyttöön

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	Litteä vatkein	1 500 g
Meringue (veden määrä)	Vatkain	1 litra
Vohveli- tai pannukakutaikina	Litteä vatkein	2 litraa
kermavahto	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 vatkain, nopeus (1)	1 500 g	
Leipä- tai rullataikina (kevyt/keskikokoinen, 60 % vesi)	Taikinakoukku, nopeus (1)	Vesi 500 g	800 g jauhoa

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäädytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen vesisuihkua tai höyrynimuria äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköiskku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöökään 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

- Puhdistusta jähdytetty ulkopinta mietoon saippuuliukseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Poista aina kaikki liitososat ennen puhdistusta, sillä muuten ne juuttuvat varteen ja niitä on vaikea irrottaa myöhemmin.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Puhdistusta säiliön sisäpuoli hankaamattomalla pesuaineella ja huuhtelee puhtaalla vedellä.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Mitään osia ei voi pestä astianpesukoneessa.

Suosittelut puhdistusmenetelmät:

Osat	Puhdistaminen	Taajuus
Kulho	Huuhtelee, desinfioi ja kuivaa huolellisesti sienellä tai kostealla liinalla, jossa on mietoa saippuavettä.	Puhdistusta jokaisen käyttökerran jälkeen
Lisälaitteet (taikinakoukku, vatkain ja vispilä)	Pese käsin miedolla saippualla ja vedellä, huuhtelee, desinfioi ja kuivaa huolellisesti.	Puhdistusta jokaisen käyttökerran jälkeen
Maljan suojus	Pese käsin sienellä tai kostealla liinalla ja miedolla saippualla ja vedellä, huuhtelee, desinfioi ja kuivaa huolellisesti.	Puhdistusta jokaisen käyttökerran jälkeen
Ulkopinta	Pyyhi puhtaalla, kostealla liinalla ja vedellä, huuhtelee, desinfioi ja kuivaa. Älä käytä vesisuihkua.	Kahdesti viikossa
Planeetan varsi	Pyyhi puhtaalla, kostealla liinalla ja vedellä, huuhtelee, desinfioi ja kuivaa.	Puhdistusta jokaisen käyttökerran jälkeen

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteys toimitajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä 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 virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä sitä alhaalla.
- Erityistä varovaisuutta on noudatettava, kun konetta siirretään tai kuljetetaan sen raskaan painon vuoksi. Vähintään 2 henkilöä tai käyttää kärryä. Liikuta konetta hitaasti, varovasti ja älä koskaan kalteva enempää kuin 45°.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos et vielä kukaan pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteyttä toimittajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelmat	Mahdolliset syyt	Mahdollinen ratkaisu
Kone ei käynnisty	Maljan suojus ei ole kunnolla kiinni.	Kierrä kulhon suojusta oikealle, kunnes se on kunnolla kiinni.
	Kulhoa ei ole nostettu oikeaan paikkaan.	Nosta kulho oikeaan asentoon käyttämällä -tasoa.
	Virtapistoketta ei ole liitetty oikein.	Varmista, että virtapistoke on liitetty oikein.
Kone pysähtyy käytön aikana	Sisäinen ylikuormitus aktivoituu ylikuormenemisen estämiseksi.	Paina OFF-painiketta ja sitten takana olevaa RESET-painiketta.
	Vaurioitunut tai rikkoutunut vaihteistohihna	Ota yhteyttä toimittajaan.
Koneen ääni on liian meluisa	Konetta ei ole asetettu vaakasuoralle pinnalle.	Säädi pintaa tai siirry toiselle vaakasuoralle pinnalle.
	Kulhoa ei ole asetettu oikein.	Varmista, että kulho on asetettu kulhotelineeseen oikein ohjatuilla tapeilla.
	Lisälaitteita ei ole asennettu oikein.	Irrota ja asenna lisälaitteet takaisin paikoilleen.
	Malja on ylikuormittunut.	Vähennä aineiden kapasiteettia.
	Vaurioitunut tai kulunut vaihteistohihna.	Ota yhteyttä toimittajaan.
	Planetaraiset vaihteet tarvitsevat voiteluaineen puutetta.	



Lisä-laitteita ei voi asentaa helposti planeetta-akseliin	Planeetta-akselin voiteluaineen puute ja/tai puhdistus on tarpeen.	Pyyhi planeetta-akseli puhtaalla, kostealla liinalla ja voitele akseli mineraaliöljyllä tai rasvalla.
Nosta/laske kulhon vipu ei toimi helposti	Kulhossa ei ole voiteluainetta.	Voitele maljan näytelasit mineraaliöljyllä tai rasvalla.

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostopäivästä, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai vääriin. Tämä ei vaikuta lakisääntöihin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostopositiviset (esim. kuittit). 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 määrätyle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien jätteiden 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, käsitteystä 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 utilsikket trekking, at den kommer i kontakt med varmeflaten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Slå lengde 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 strømuttak 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 kjøkkenet 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 utlignelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstre 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.

NO



Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet er ikke beregnet for husholdningsbruk.
-  En ekvipotensial utligningsterminal følger med for å muliggjøre kryssbinding med annet utstyr.
- 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.**

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er ment for kommersiell bruk, for eksempel på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle bedrifter som bakerier, slakterier 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 personskade.
- 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 strømledning med jordingsstøpsel eller elektriske koblinger med jordingsledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordnet.

Hoveddeler av produktet

(Fig. 1 på side 3)

1. Maskinens base
2. Skål
3. Styrte pinner (x2)
4. Skålhåndtak (x2)
5. Håndtak for skålbekyttelse
6. Skålbekyttelse
7. Bryter for hastighetskontroll
- 8a. Knapp for økning av tidsur
- 8b. Knapp for reduksjon av tidtaker
9. Kontrollpanel
10. Visning av timer
11. PÅ/AV-bryter
12. Løft opp / senk skålspaken
13. Innebygd ingredienssjakt
14. TILBAKESTILL-knapp (bak)
15. Skålholder

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer med mindre annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Reservevedler eller tilbehør

(Fig. 2 på side 3)

16. Flatt beater
17. Tøff krok
18. Visp

Kretsdiagram

(Fig. 3 på side 4)

- A. Overlastbeskyttelse (termisk utkobling)
- B. Sikkerhetsbryter for løftespak for skål
- C. Sikkerhetsbryter for skålhuard
- D. STOPP-bryter
- E. PÅ-bryter
- F. Reaktor
- G. Sikkerhetsbryter for skålposisjon
- H. Kondensator
- I. Motor

Eksplodert diagram med deleliste

- Den eksploderte tegningen og delelisten består av 4 hoveddeler:

Maskinens hoveddel (fig. 4 på side 4)

Del nr.	Delenavn	Antall
1	Skruedeksel	1
2	Skruer på toppdeksel	1
3	Toppdeksel	1
4	Skruer M5x8	10
5	Motorenhet	1
6	Fjærskive	7
7	Skruer M6x16	3
8	Skruer M6x20	4
9	Bakdeksel	1
10	Stå	1
11	Kabelkontakt	1
12	Jording	1
13	Ventilasjonshull deksel	1
14	Skruer M4x8	4
15	Skruer M6x20	4
16	Basedeksel	1
17	Skålholder	1
18	Deksel for skålobjektglass	1
19	Tilkoblingslinje	1
20	Pinne 6x18	1
21	Topp kropp	1
22	Lagerdeksel	1
23	Fjærskive	4
24	Skruer M5x20	6



25	Midtre akseldeksel	1
26	Girakseldeksel	2
27	Skive Ø26	2
28	Skive Ø32	2
29	Bryter dekselplate	1

Girenhet (fig. 5 på side 5)

Del nr.	Delenavn	Antall
1	Lager	1
2	Deksel	1
3	Ruller	4
4	Fjærer	4
5	Engasjerer	1
6	Girring	1
7	Dele ring	1
8	Leddutstyr	1
9	Lagerring	2
10	Felles	1
11	Midtaksel	1
12	Nøkkel 5x14	1
13	Nøkkel 4x22	2
14	Nøkkel 4x28	1
15	Leddutstyr	1
16	Lager	1
17	O-ring 16x1,8	1
18	Midtakselhylse	1
19	Big joint girhylse	1
20	Fjærring Ø10	1
21	Nøtte [M10]	1
22	Lager	4
23	Stoppring Ø16	2
24	Utstyr	1
25	Sormutstyr	1
26	Orme giraksel	1
27	Nøkkel 4x18	1
28	Fjærring Ø13	1
29	Gir med høy hastighet	1
30	Giraksel	1
31	Nøkkel 4x10	1
32	Gaffelmutter	2
33	Gaffelens fjærer	2

34	Gaffelens små aksler	2
35	Stiv støtte	1
36	Hastighetsblokker	1
37	Fjærer	4
38	Stålkule	4
39	O-ring	1
40	Hastighet blokkaksel	1
A	Høyhastighets giraksel-enhet	1
B	Montering av sentralaksel	1
C	Montering av clutchgaffel	1
D	Montering av hastighetsblokk	1
E	Ormegiraksel-enhet	1

Skålløfteenhet (fig. 6 på side 6)

Del nr.	Delenavn	Antall
1	Pinne 3X16	1
2	Festeenhet for håndtak	1
3	Fjærskive 6	1
4	Skrue M6x10	1
5	Løftestang	1
6	Mikrobryterbrakett	1
7	Skrue M4x6	2
8	Mikrobryter	1
9	Skrue M3x12	2
10	Skrue M6x14	2
11	Støtteplate for løftestang	1
12	Flat skive 10	1
13	Flat skive 12	2
14	Hylse	1
15	Håndtak	1
16	Skrue M8x16	1
17	Elastisk sylindrerformet [Pin 3X18]	1
18	Flat skive 8	3
19	Vår	1
20	Nøtte [M8]	1
21	Mikrobryter	1
22	Bryter-kontakt	1
23	Bytt støtte	1
24	Bytt stativ	1
25	Dekselbryter	1
26	Nøtte	2

NO



27	Fjærskive	2
28	Skålholder arm	1
29	Styrte pinner	2

Skålbeskyttelse og dreieaksel (fig. 7 på side 6)

Del nr.	Delenavn	Antall
1	Sett inn	2
2	Indre utstyr	1
3	Skruer M6x20	4
4	Skålbeskyttelse (ytre)	1
5	Skålbeskyttelse (indre)	1
6	Fjærskive Ø12	1
7	Planetært utstyr	1
8	Lager	1
9	Dreieplate	1
10	Oljetetningsring	1
11	Pinne 4x10	1
12	Blandingsaksel	1
13	Skruer	4
14	Skålbeskyttelsesring	1

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 skjerv osv. 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 3 sikkerhetsbrytere. Maskinen startes bare med alle sikkerhetsbryterne i riktig posisjon:

- Sikkerhetsbryter for skålposisjon: Maskinen kan startes opp når bollen er plassert i riktig posisjon.
- Sikkerhetsbryter for skålbeskyttelse: Maskinen kan bare startes opp når skålbeskyttelsen er i lukket posisjon.
- Løft opp spakens sikkerhetsbryter: Maskinen kan bare startes opp når løftespaken er plassert i oppadgående posisjon.

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 fullstendig 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.

Bruksanvisning

Spesielle sikkerhetsfunksjoner

OPPMERKSOMHET: Denne maskinen har følgende 3 sikkerhetsbrytere. Maskinen startes bare med alle sikkerhetsbryterne i riktig posisjon.

- Sikkerhetsbryter for skålposisjon: Maskinen kan startes opp når bollen er plassert i riktig posisjon.
- Sikkerhetsbryter for skålbeskyttelse: Maskinen kan bare startes opp når skålbeskyttelsen er i lukket posisjon.
- Løft opp spakens sikkerhetsbryter: Maskinen kan bare startes opp når løftespaken er plassert i oppadgående posisjon.
- Ikke bruk løstsittende klær som skjerv osv. Langt hår skal festes og holdes unna de bevegelige delene

For å unngå alvorlig personskade:

- IKKE bruk maskinen uten å lese bruksanvisningen.
- Slå ALLTID AV maskinen og koble den fra strømforsyningen før rengjøring, vedlikehold, reparasjon eller bytte av tilbehør.
- Hold ALLTID hender, hår og løse klær unna de bevegelige delene.



a) Om skålbekyttelsen

Merk: Når skålbekyttelsen er åpen eller ikke ordentlig lukket i låst posisjon, vil ikke maskinen fungere.

1. For å åpne skålbekyttelsen, hold skålbekyttelseshåndtaket og roter det med klokken. For å lukke skålbekyttelsen, hold skålbekyttelseshåndtaket og roter det mot klokken.
2. Når skålvernehåndtaket er innrettet på høyre side av maskinen, er skålbekyttelsen i vippeposisjon og klar til bruk.

b) Monter bollen på maskinen

Merk: Monter bollen FØR du fester festene. Bruk kun den medfølgende bollen.

1. Senk bollen ved å trekke bollens løftespak nedover til den stopper. Slik at bolleholderen er i en lavere posisjon.
2. Plasser bollen forsiktig og sakte med bollehåndtakene på 2 sider og
 - i) Med låsepinnen inn i hullet midt i bolleholderen og
 - ii) Rett inn med ledede pinner på to sider av bolleholderen.

c) Installer forskjellige ansatser (Flat beater, Dough hook eller Whisk) på maskinen

Merk: Det er mer praktisk og enklere å installere tilbehør før du legger ingrediensene i bollen.

1. Drei skålbekyttelsen forsiktig med klokken, slik at den er i åpen posisjon.
2. **FORSIKTIG!** Bruk overdreven kraft til å åpne eller lukke skålbekyttelsen kan skade sikkerhetslåsens mikrobytter. Vær forsiktig når du åpner eller lukker bollebekyttelsen.
3. Skyv ansatsene (Flat beater, Dough hook eller Whisk) sakte oppover på planetarisk aksel som fester akselpinnen gjennom sporet i ansatsene.
4. Roter ansatsene for å feste dem på planetakselen.

d) Helle og blande ingredienser

Merk: Følg tabellen over kapasiteten til blandingsingredienser i denne håndboken. Overbelastning vil føre til overløp eller skade på maskinen.

VIKTIG: Kontroller at hastighetskontrollspaken er satt i posisjon 1.

1. Tilsett alle de riktige ingrediensene i bollen.
2. Løft opp bollens løftespak til bollen låses i posisjon.
3. Drei skålbekyttelsen mot klokken og låses i posisjon.

OBS: Maskinen vil ikke starte hvis skålbekyttelsen er åpen / ikke lukket ordentlig eller skålen er i nedre posisjon.

e) Still inn tidtaker, hastighet og start maskinen

1. Du kan stille inn timeren for riktig blandetid eller bruke den uten å stille inn timeren.

- i) Drift med tidtaker innstilt: Trykk på knappen for å øke tid eller tidtaker for å redusere tiden. Trykk på den røde PÅ/AV-knappen for å bekrefte. Gjenværende tid vises og prikken blinker på displayet. [Fig.8 på side 7] .

- ii) Drift uten tidtaker innstilt: Maskinen slås AV automatisk om 10 minutter, da standardtidsuret er 10 minutter.

Merk:

- Maksimal innstillingstid er 60 minutter. Standardtiden er 10 minutter.
- Trykk og hold inne knappen for økning av timer eller knappen for reduksjon av timer for rask justering.

2. Velg deretter riktig hastighet ved å løfte eller senke hastighetskontrollspaken. Tre faste hastigheter er tilgjengelige: 1

(Lav), 2 (medium) og 3 (høy).

Rotasjons-hastighet	Type ingrediens
1 (Lav)	Tung: Blanding av pizza, brød og pasta.
2 (medium)	Middels: 2. trinn med blanding for donutdeig osv.
3 (Høy)	Lys: Pisking krem, eggehviter, marengs.

VIKTIG: Følg ALLTID anbefalt koblingsstykke og hastighetsinnstilling i henhold til kapasitetstabellen.

OBS: Vær forsiktig med risikoen for at støv og mel unnslipper når du sliter poser med ingrediens i bollen. Bruk om nødvendig beskyttende maske eller briller.

3. Deretter trykker du på den røde (PÅ/AV) knappen på kontrollpanelet for å slå PÅ maskinen. Trykk igjen for å slå AV maskinen. Maskinen roterer med klokken.

4. **FORSIKTIG!** STOPP ALLTID maskinen FØR du endrer hastighet. Hvis dette ikke gjøres, kan det skade den interne girkonstruksjonen.

5. Slik endrer du hastigheten under operasjonen:

- a) Trykk på den røde (PÅ/AV) knappen på kontrollpanelet for å slå AV maskinen.
- b) Endre hastigheten ved å heve eller senke hastighetskontrollspaken.
- c) Trykk på den røde (PÅ/AV) knappen på kontrollpanelet for å starte maskinen på nytt.

TILBAKESTILL sikkerhetsutskjæringen (Hi-limiter eller termisk utskjæring)

[Fig. 9 på side 7]

Vær oppmerksom på at RESET-knappen er utstyrt med en beskyttelseshette for å unngå overoppheting.

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- La produktet kjøle seg helt ned.
- Skru av beskyttelseshetten på TILBAKESTILL-knappen.
- Trykk på RESET-knappen på Hi-limiter (termisk utkobling). Du bør høre en klukkelyd.
- Skru tilbake beskyttelseshetten på TILBAKESTILL-knappen.
- Koble til strømforsyningen, og du kan bruke den igjen.

Driftstips

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
Whipped krem	Visp	3 liter
Pizzadeig (medium, 50 % vann)	Hostekrok, hastighet (1)	1500 g
Pizzadeig (tyk, 60 % vann)	Hostekrok, hastighet (1)	2000 g

NO



Svampekake	Visp, hastighet (1)	1000 g	
Pie Dough	Flatt slag, hastighet (1)	1500 g	
Brød eller rulldeig (lett/medium, 60 % vann)	Hostekrok, hastighet (1)	Vann 500 g	Blomster 800 g

Rengjøring og vedlikehold

- **OB!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprensere 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 såpелøsning.
- Fjern alltid alle ansatser før rengjøring, ellers vil de sette seg fast på skafet og være vanskelige å fjerne senere.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Rengjør innsiden av beholderen med et ikke-slipende rengjøringsmiddel og skylld med rent vann.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Ingen deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Anbefalt rengjøringsprosedyre:

Deler	Hvordan rengjøre	Frekvens
Skål	Bruk en svamp eller fuktig klut med mild såpe og vann, skylld, desinfiser og tørk grundig.	Rengjør etter hver bruk
Tilbehør (deigkrok, vispe og visp)	Håndvask med mild såpe og vann, skylld, desinfiser og tørk grundig.	Rengjør etter hver bruk
Skålbeskyttelse	Håndvask med en svamp eller fuktig klut med mild såpe og vann, skylld, desinfiser og tørk grundig.	Rengjør etter hver bruk
Ytre overflate	Tørk av med en ren, fuktig klut med såpe og vann, skylld, desinfiser og tørk. Ikke bruk vannstråle.	To ganger i uken
Planetært skaft	Tørk av med en ren, fuktig klut med såpe og vann, skylld, desinfiser og tørk.	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 flytter og hold det nederst.
- Det må utvises spesiell forsiktighet ved flytting eller transport av maskinen på grunn av den tunge vekten. Med minst 2 personer eller ved bruk av en handlevogn. Flytt maskinen sakte, forsiktig og vipp aldri mer enn 45°.

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	Mulige årsaker	Mulig løsning
Maskinen begynner ikke å kjøre	Skålbeskyttelsen er ikke i riktig lukket posisjon.	Drei skålbeskyttelsen til høyre til den er helt lukket.
	Skålen heves ikke til riktig sted.	Hev bollen til riktig posisjon ved å bruke vateret.
	Strømpluggen er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller at støpselet er riktig tilkoblet.
Maskinen stopper under drift	Intern overbelastning aktiveres for å forhindre overoppheting.	Trykk på AV-knappen og trykk deretter på TILBAKESTILL-knappen på baksiden.
	Skade eller ødelagt transmisjonsbelte	Kontakt leverandøren.
Maskinlyd forstøende	Maskinen er ikke plassert på en horisontal overflate.	Juster overflaten eller flytt til en annen horisontal overflate.
	Skålen er ikke riktig plassert.	Sørg for at bollen er plassert riktig i bolleholderen med de styrte pinnene.
	Ansatsene er ikke riktig montert.	Fjern og installer ansatsene på plass igjen.
	Skålen er overbelastet.	Reduser ingredienskapasiteten.
	Skadet eller slitt transmisjonsbelte.	Kontakt leverandøren.
	Planetært utstyr trenger mangel på smøremiddel.	Kontakt leverandøren.



Festemidler kan ikke monteres enkelt på planetakslingen	Mangel på smøremiddel og/eller rengjøring av planetakselen som kreves.	Tørk av planetakslingen med en ren, fuktig klut, og smør akslingen med mineralolje eller fett.
Løft opp / Senk bollespaken fungerer ikke lett	Mangel på smøremiddel på bollen.	Smør objektglassene i bollen med mineralolje eller fett.

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 avfallsinnsamlings-selskap. 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 potaplajte 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.
- Vtiča/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.
- Priprečajte 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 osebe v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilni 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 dosegaj 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 vodovarni, 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.



Posebna varnostna navodila

- Ta naprava ni namenjena za gospodinjsko uporabo.
- Na voljo je ekvipotencialni povezovalni terminal, ki omogoča navzkrižno lepljenje z drugo opremo.
- 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 izogne nevarnosti.
- Ne nalagajte preveč sestavin, da preprečite prelivanje živil.
- **OPOZORILO! NE DVIGUJTE NAPRAVE Z ROČAJEM.**

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 **zaščitni razred 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)

1. Podnožje stroja
2. Posoda
3. Vodeni zatiči (x2)
4. Ročaji posode (x2)
5. Ročica varovala posode
6. Zaščita posode
7. Gumb za nadzor hitrosti
- 8a. Tipka za povečanje programske ure
- 8b. Tipka za zmanjšanje časa
9. Nadzorna plošča
10. Prikaz programske ure
11. Stikalo za VKLOP/IZKLOP
12. Vzvod za dvig/spuščanje posode
13. Vgrajen žleb za sestavine
14. Gumb PONASTAVITEV (na zadnji strani)
15. Zibelka posode

Opombe: Vsebinska priložnica velja za vse navedene elemente, razen če ni določeno drugače. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Rezervni deli ali dodatki

(Slika 2 na strani 3)

16. Ploski biser
17. Prešita kljuka
18. Viski

Diagram krogotoka

(Slika 3 na strani 4)

- A. Zaščita pred preobremenitvijo (termična prekinitev)
- B. Varnostno stikalo ročice za dvig posode
- C. Varnostno stikalo posode
- D. Stikalo ZAUSTAVITEV
- E. Stikalo za VKLOP
- F. Reaktor
- G. Varnostno stikalo za položaj posode
- H. kondenzator
- I. Motor

Exploded diagram s seznamom delov

- Eksplozivna risba in seznam delov je sestavljen iz 4 glavnih delov:

Glavno ohišje stroja (slika 4 na strani 4)

Št. dela.	Ime dela	Količina
1	Pokrov vijaka	1
2	Vijak zgornjega pokrova	1
3	Zgornji pokrov	1
4	Vijaki M5x8	10
5	Sklop motorja	1
6	Spomladanska podložka	7
7	Vijaki M6x16	3
8	Vijaki M6x20	4
9	Zadnji pokrov	1
10	Stojalo	1
11	Priključek kabla	1
12	Zemljišče	1
13	Pokrov prezračevalnih odprtin	1
14	Vijaki M4x8	4
15	Vijaki M6x20	4
16	Pokrov podnožja	1
17	Zibelka posode	1
18	Pokrov stekelca posode	1
19	Priključni drog	1
20	Zatič 6x18	1
21	Zgornji del telesa	1
22	Pokrov ležaja	1
23	Spomladanska podložka	4
24	Vijaki M5x20	6



25	Pokrov središčne osi	1
26	Pokrov osi prestave	2
27	Podložka Ø26	2
28	Podložka Ø32	2
29	Plošča pokrova stikala	1

Sklop zobnika (slika 5 na strani 5)

Št. dela.	Ime dela	Količina
1	Ležaj	1
2	Pokrov	1
3	Valjčki	4
4	Vzmetnice	4
5	Pripomoček za vklop	1
6	Obroč zobnika	1
7	Ločitveni obroč	1
8	Spojna prestava	1
9	Ležajni obroč	2
10	Spoj	1
11	Sredinska os	1
12	Ključ 5x14	1
13	Ključ 4x22	2
14	Ključ 4x28	1
15	Spojna prestava	1
16	Ležaj	1
17	Obroč O 16x1,8	1
18	Tulec središčne osi	1
19	Velika spojna obojka za zobnike	1
20	Spomladanski obroč Ø10	1
21	Oreščki (M10)	1
22	Ležaj	4
23	Obroč za zaustavitev Ø16	2
24	Gonilo	1
25	Črna prestava	1
26	Črna gonilna os	1
27	Ključ 4x18	1
28	Spomladanski obroč Ø13	1
29	Visokohitrostna prestava	1
30	Prema gonila	1
31	Ključ 4x10	1
32	Krompirjeva matica	2
33	Forkovi vrelci	2

34	Majhne osi vilic	2
35	Toga podpora	1
36	Hitrostni bloki	1
37	Vzmetnice	4
38	Jeklena kroglica	4
39	O-tesnilo	1
40	Os bloka hitrosti	1
A	Sklop osi visoke hitrosti	1
B	Sklop osrednje osi	1
C	Sklop vilic sklopke	1
D	Sklop hitrostnega bloka	1
E	Sklop osi črva	1

Dvižni sklop posode (slika 6 na strani 6)

Št. dela.	Ime dela	Količina
1	Zatič 3X16	1
2	Enota za pritrditev ročaja	1
3	Spomladanska podložka 6	1
4	Vijak M6x10	1
5	Dvižna palica	1
6	Nosilec mikrostikala	1
7	Vijak M4x6	2
8	Mikrostikalo	1
9	Vijak M3x12	2
10	Vijak M6x14	2
11	Podporna plošča dvižnega droga	1
12	Ploska podložka 10	1
13	Ploska podložka 12	2
14	Ovitek	1
15	Ročaj	1
16	Vijak M8x16	1
17	Elastični cilindrični [Pin 3X18]	1
18	Ploska podložka 8	3
19	Pomlad	1
20	Oreh (M8)	1
21	Mikro stikalo	1
22	Priključek stikala	1
23	Podpora stikala	1
24	Preklopno stojalo	1
25	Gumb pokrova	1
26	Oreščki	2



27	Spomladanska podložka	2
28	Roka zibelke posode	1
29	Vodeni zatiči	2

Zaščita posode in vrtljiva os (slika 7 na strani 6)

Št. dela.	Ime dela	Količina
1	Vstavite	2
2	Notranja prestava	1
3	Vijaki M6x20	4
4	Zaščita posode [zunanja]	1
5	Zaščita posode [notranja]	1
6	Spomladanska podložka Ø12	1
7	Planetarna oprema	1
8	Ležaj	1
9	Obračalna plošča	1
10	Obroč oljnega tesnila	1
11	Zatiči 4x10	1
12	Mešalna os	1
13	Vijaki	4
14	Obroč za zaščito posode	1

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 reden 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 zamrzjena 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 prvimi izdelki.

Nameščen varnostni sistem

Mehanski varnostni sistem

Naprava je opremljena s tremi varnostnimi stikali. Stroj lahko zaženete 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 zaščito posode: Stroj lahko zaženete šele, ko je ščitnik posode v zaprtem položaju.
- Varnostno stikalo ročice za dvig: Stroj lahko zaženete šele, ko je ročica za dviganje v položaju navzgor.

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 razdelku »**OPOZORILO! / NEVARNOST! / POZOR!**«. Premikajoči se deli stroja lahko povzročijo poškodbe.

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoj.
- 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.

Navodila za uporabo

Posebne varnostne funkcije

POZOR: Ta stroj ima naslednja 3 varnostna stikala. Stroj lahko zaženete samo z vsemi varnostnimi stikali v pravilnem položaju.

- Varnostno stikalo za položaj posode: Stroj lahko zaženete, ko je posoda nameščena v pravilnem položaju.
- Varnostno stikalo za zaščito posode: Stroj lahko zaženete šele, ko je ščitnik posode v zaprtem položaju.
- Varnostno stikalo ročice za dvig: Stroj lahko zaženete šele, ko je ročica za dviganje v položaju navzgor.
- Ne nosite ohlapnih oblačil, kot je šal, itd. Dolgi lasje morajo biti privezani in se morajo izogibati gibljivim delom.

Da bi se izognili resnim telesnim poškodbam:

- Stroja NE uporabljajte, ne da bi prebrali navodila za uporabo.
- Pred čiščenjem, vzdrževanjem, popravilom ali menjavo priključkov VEDNO IZKLOPITE stroj in ga izključite iz električnega napajanja.
- Vedno imajte roke, lase in ohlapna oblačila stran od premikajočih se delov.



a) O ščitniku za skledo

Opomba: Ko je varovalo posode odprto ali ni pravilno zaprto v zaklenjenem položaju, stroj ne bo deloval.

1. Za odpiranje ščitnika posode držite ročaj ščitnika posode in ga zavrtite v smeri urinega kazalca. Za zapiranje ščitnika posode držite ročaj ščitnika posode in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Ko je ročaj ščitnika posode poravnana na desni strani stroja, je ščitnik posode v zibanem položaju in pripravljen za uporabo.

b) Namestite posodo na stroj

Opomba: Pred pritrdjevanjem priključkov namestite posodo. Uporabljajte samo priloženo posodo.

1. Spustite posodo tako, da povlečete ročico za dvig posode navzdol, dokler se ne ustavi. Tako je zibelka posode v spodnjem položaju.
2. Posodo previdno in počasi postavite z ročaji posode na obeh straneh in
 - i) Z zaklepnim zatičem v luknjo na sredini zibelke posode in
 - ii) Poravnajte z vodenimi zatiči na dveh straneh zibelke posode.

c) Na stroj namestite različne priključke (ploščac, kljuka ali viski)

Opomba: Bolj priročno in lažje je namestiti priključke, preden dodate sestavine v posodo.

1. Nežno zavrtite ščitnik posode v smeri urinega kazalca, da bo v odprtem položaju.
2. **POZOR!** Če želite odpreti ali zapreti varovalo posode, lahko poškodujete mikro stikalo varnostne ključavnice. Pri odpiranju ali zapiranju ščitnika posode bodite previdni.
3. Priključke (pljučnica, kljuka za škripce ali viski) počasi potisnite navzgor na planetarno gred, s katero se zatič gredi prilaga skozi režo v priključkih.
4. Zavrtite priključke, da jih pritrдите na planetarno gred.

d) Nalivanje in mešanje sestavin

Opomba: Upoštevajte tabelo nosilnosti sestavin za mešanje v tem priročniku. Preobremenitev povzroči prelivanje ali poškodbo stroja.

POMEMBNO: Prepričajte se, da je ročica za nadzor hitrosti nastavljena na položaj 1.

1. V skledo dodajte vse ustrezne sestavine.
2. Dvignite ročico za dvig posode navzgor, dokler se posoda ne zaskoči v položaj.
3. Obrnite ščitnik posode v nasprotni smeri urinega kazalca in ga zaklenite v položaj.

POZOR: Stroj se ne zažene, če je varovalo posode odprto/ni pravilno zaprto ali če je posoda v spodnjem položaju.

e) Nastavite programsko uro, hitrost in zagon stroja

1. Časovnik lahko nastavite za ustrezen čas mešanja ali delujete brez nastavitve programske ure.
 - i) Delovanje z nastavljenim časovnikom: Pritisnite gumb za povečanje časa, da povečate čas ali gumb za zmanjšanje časa, da skrajšate čas. Za potrditev pritisnite rdečo tipko za VKLOP/IZKLOP. Prikaže se preostali čas in na prikazovalniku utripa pika. (Slika 8 na strani 7) .
 - ii) Delovanje brez nastavljene programske ure: Stroj se samodejno izklopi v 10 minutah, saj je privzeti časovnik 10 minut.

Opomba:

- Najdaljši čas nastavitve je 60 minut. Privzeti čas je 10 minut.
- Za hitro nastavitev pritisnite in držite gumb za povečanje programske ure ali gumb za zmanjšanje programske ure.

2. Nato uredite ustrezno hitrost tako, da dvignete ali spustite ročico za nadzor hitrosti. Na voljo so tri fiksne hitrosti: 1 (nizko), 2 (srednje) in 3 (visoko).

Hitrost vrtenja	Vrsta sestavine
1 [nizko]	Težko: Mešanje pice, kruha in testenin.
2 [srednje]	Srednja: 2. stopnja mešanja za krofov testo itd.
3 [visoko]	Lučka: Whipping krema, jajčni beljaki, meringue.

POMEMBNO: Vedno upoštevajte priporočeni priključek in nastavitve hitrosti v skladu s tabelo nosilnosti.

POZOR: Bodite previdni pri tveganju, da prah in moka pobegne, ko v skledo režete vrečke sestavine. Po potrebi nosite zaščitno masko ali očala.

3. Po tem pritisnite rdeči gumb (VKLOP/IZKLOP) na upravljalni plošči, da vklopite stroj. Pritisnite še enkrat, da izklopite stroj. Stroj se vrti v smeri urinega kazalca.

4. **POZOR!** PRED spreminjanjem hitrosti **VEDNO USTAVITE** stroj. V nasprotnem primeru lahko poškodujete notranjo konstrukcijo zobnika.

5. Za spremembo hitrosti med delovanjem:

- a) Pritisnite rdeči gumb (VKLOP/IZKLOP) na upravljalni plošči, da izklopite stroj.
- b) Spremenite hitrost tako, da dvignete ali spustite ročico za nadzor hitrosti.
- c) Za ponovni zagon stroja pritisnite rdeči gumb (VKLOP/IZKLOP) na nadzorni plošči.

PONASTAVITE varnostni izklop (Hi-limiter ali termična prekinitev)

(Slika 9 na strani 7)

Upoštevajte, da je gumb PONASTAVITEV opremljen z zaščitnim pokrovčkom, da se izognete pregrevanju.

- Napravo odklopite iz napajanja.
- Pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
- Odvijte zaščitni pokrovček gumba PONASTAVITEV.
- Pritisnite gumb PONASTAVITEV Hi-limiterja (termični izklop). Zasllišati morate zvok klika.
- Ponovno privijte zaščitni pokrovček na gumbu PONASTAVITEV.
- Povežite se z napajalnikom in ga lahko ponovno uporabite.

Nasveti za uporabo

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	
Krema za šipanjem	Viski	3 litre	
Pizza testo (srednje, 50 % vode)	Prešita kljuka, hitrost (1)	1500 g	
Pizza testo (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	Mokrica 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.
- Pred čiščenjem vedno odstranite vse priključke, sicer se zataknjejo na gredi in jih je kasneje težko odstraniti.
- Zaradi higijene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Notranjost posode očistite z neabrazivnim detergentom in jo sperite s čisto vodo.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Noben del ni varen za pomivanje v pomivalnem stroju.

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 pooblašteni 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.
- Pri premikanju ali prevozu stroja zaradi težke teže je potrebna posebna previdnost. Z vsaj dvema osebama ali z uporabo vozička. Stroj premikajte počasi, previdno in nikoli ne nagnite za več kot 45°.

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 vzroki	Možna rešitev
Stroj ne začne delovati	Zaščita posode ni v ustrezno zaprtem položaju.	Obrnite ščitnik posode v desno, dokler ni popolnoma zaprt.
	Posoda ni dvignjena na ustrezno mesto.	Dvignite posodo v pravi položaj z uporabo nivoja.
	Vtič ni pravilno priključen.	Preverite, ali je vtič pravilno priključen.
Stroj se med delovanjem ustavi	Notranja preobremenitev se aktivira, da se prepreči pregrevanje.	Pritisnite gumb IZKLOP in nato gumb PONASTAVI na zadnji strani.
	Poškodbe ali pretirani prenosni pas	Obrnite se na dobavitelja.



Strojni zvok je hrupen	Stroj ni nameščen na vodoravno površino.	Prilagodite površino ali se premaknite na drugo vodoravno površino.
	Posoda ni pravilno nameščena.	Prepričajte se, da je posoda pravilno postavljena v posodo z vodenimi zatiči.
	Priključki niso pravilno nameščeni.	Ponovno odstranite in namestite priključke na svoje mesto.
	Bowl je preobremenjen.	Zmanjšajte kapaciteto sestavin.
	Poškodovan ali obrabljen prenosni pas.	Obrnite se na dobavitelja.
	Planetarna oprema potrebuje pomanjkanje maziva.	
Priključki se ne morejo enostavno namestiti na planetarno gred	Pomanjkanje maziva in/ali potrebno čiščenje planetarne gredi.	planetarno gred obrišite s čisto vlažno krpo in jo namažite z mineralnim oljem ali mastjo.
Vzvod za dvig/spuščanje posode ne deluje zlahka	Pomanjkanje maziva na stekelch posode.	Namažite stekelca posode z mineralnim oljem ali mastjo.

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, v 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 odvrzete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.

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.

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.
- ! VARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmetan eller orsaka snubbelrisk.
- ! VARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- ! VARNING!** 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 origi-



naldelar 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.
- **VARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- Denna apparat är inte avsedd för hushållsbruk.
-  En potentialutjämningsterminal tillhandahålls för att möjliggöra korsbindning med annan utrustning.
- Använd inte produkten utan belastning för att förhindra överhettning.
- **FÖRSIKTIGHET!** Stäng ALLTID av maskinen och koppla bort strömförsörjningen innan du vidrör några motordelar.
- **VARNING!** Försök inte kringgå någon säkerhets spärr.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller personer med motsvarande kompetens för att undvika fara.
- Ladda inte för mycket ingredienser för att förhindra att livsmedelsprodukterna svämmar över.
- **VARNING! LYFT INTE APPARATEN I HANDTAGET.**

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 personskador.
- 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. Maskinens bas
2. Skål
3. Styrdla stift (x2)
4. Skålhåndtag (x2)
5. Handtag till skålskydd
6. Skålskydd
7. Hastighetskontrollvred
- 8a. Knapp för ökning av timer
- 8b. Knapp för timerminskning
9. Kontrollpanel
10. Visning av timer
11. PÅ/AV-brytare
12. Lyft upp/sänk skålspaken
13. Inbyggd ingrediensrännna
14. ÅTERSTÄLL-knapp (på baksidan)
15. Skålhållare

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade artiklar om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från de illustrationer som visas.

Reservdelar eller tillbehör

(Fig. 2 på sidan 3)

16. Platt slag
17. Degkrok
18. Vispa

Kretsschema

(Fig. 3 på sidan 4)

- A. Överbelastningsskydd (termisk avstängning)
- B. Säkerhetsbrytare för skålliftspak
- C. Säkerhetsbrytare för skålhuard
- D. STOPP-brytare
- E. PÅ-brytare
- F. Reaktor
- G. Säkerhetsbrytare för skålposition
- H. Kondensator
- I. Motor

Sprängskiss med dellista

- Den exploderade ritningen och dellistan består av 4 huvuddelar:

Maskinens huvuddel (fig. 4 på sidan 4)

Artikelnr.	Delens namn	Kvantitet
1	Skruvlock	1
2	Övre täckskruv	1
3	Övre skydd	1
4	Skrubar M5x8	10
5	Motorenhet	1
6	Fjäderbricka	7
7	Skrubar M6x16	3
8	Skrubar M6x20	4
9	Bakre kåpa	1
10	Stående	1
11	Kabelkontakt	1
12	Jordning	1
13	Skydd för ventilationshål	1
14	Skrubar M4x8	4
15	Skrubar M6x20	4
16	Baskåpa	1
17	Skålhållare	1
18	Skålens glidlock	1
19	Anslutningsskena	1
20	Stift 6x18	1
21	Överkropp	1
22	Lagerkåpa	1
23	Fjäderbricka	4
24	Skrubar M5x20	6
25	Mittaxelkåpa	1
26	Kugghjulaxelkåpa	2
27	Bricka Ø26	2
28	Bricka Ø32	2
29	Byt täckplåt	1

Växel (fig. 5 på sidan 5)

Artikelnr.	Delens namn	Kvantitet
1	Lager	1
2	Skydd	1
3	Rullar	4
4	Fjädrar	4
5	Engagera	1
6	Växelring	1

7	Delande ring	1
8	Gemensam utrustning	1
9	Lagerring	2
10	Gemensam	1
11	Mittaxel	1
12	Nyckel 5x14	1
13	Nyckel 4x22	2
14	Nyckel 4x28	1
15	Gemensam utrustning	1
16	Lager	1
17	O-ring 16x1,8	1
18	Mittaxelhylsa	1
19	Stor gemensam växelhylsa	1
20	Fjäddering Ø10	1
21	Mötter (M10)	1
22	Lager	4
23	Stoppring Ø16	2
24	Utrustning	1
25	Maskerad utrustning	1
26	Worm växelaxel	1
27	Nyckel 4x18	1
28	Fjäddering Ø13	1
29	Höghastighetsväxel	1
30	Växelaxel	1
31	Nyckel 4x10	1
32	Gaffelmutter	2
33	Gafflarnas källor	2
34	Gaffelns små axlar	2
35	Styvt stöd	1
36	Hastighetsblock	1
37	Fjädrar	4
38	Stålkula	4
39	O-ring	1
40	Axel för hastighetsblock	1
A	Växelaxelenhet för hög hastighet	1
B	Central axelenhet	1
C	Montering av kopplingsgaffel	1
D	Montering av hastighetsblock	1
E	Växelaxelenhet för mask	1

SE



Lyftenhet för skål (fig. 6 på sidan 6)

Artikelnr.	Delens namn	Kvantitet
1	Stift 3X16	1
2	Fästenhet för handtag	1
3	Fjäderbricka 6	1
4	Skruv M6x10	1
5	Lyftstång	1
6	Mikrobrytarfäste	1
7	Skruv M4x6	2
8	Mikrobrytare	1
9	Skruv M3x12	2
10	Skruv M6x14	2
11	Stödplatta för lyftstång	1
12	Platt bricka 10	1
13	Platt bricka 12	2
14	Hylsa	1
15	Handtag	1
16	Skruv M8x16	1
17	Elastisk cylindrisk (stift 3X18)	1
18	Platt bricka 8	3
19	Våren	1
20	Mötter (M8)	1
21	Mikrobrytare	1
22	Byt kontakt	1
23	Växla support	1
24	Växla rack	1
25	Knopp för lock	1
26	Nött	2
27	Fjäderbricka	2
28	Skålvagga arm	1
29	Guidade stift	2

Skålskydd och vridaxel (fig. 7 på sidan 6)

Artikelnr.	Delens namn	Kvantitet
1	Infoga	2
2	Inre utrustning	1
3	Skruvar M6x20	4
4	Skålskydd (yttre)	1
5	Skålskydd (inre)	1
6	Fjäderbricka Ø12	1
7	Planetväxel	1
8	Lager	1

9	Vridplatta	1
10	Oljetätningring	1
11	Stift 4x10	1
12	Blandningsaxel	1
13	Skruvar	4
14	Skyddsring för skål	1

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 vara bundet och hålla sig 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.

Säkerhetssystem installerat

Mekaniskt säkerhetssystem

Produkten är utrustad med 3 säkerhetsbrytare. Maskinen startas endast med alla säkerhetsbrytare i rätt läge:

- Säkerhetsbrytare för skålposition: Maskinen kan startas när skålen har placerats i rätt läge.
- Säkerhetsbrytare för skålskydd: Maskinen kan endast startas när skålskyddet är i stängt läge.
- Säkerhetsbrytare för lyftspak: Maskinen kan endast startas när lyftspaken är placerad i uppåtläget.

Även om CE-versionssapparater 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 "VARNING! / 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.

OBS! 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.

Bruksanvisning

Särskilda säkerhetsfunktioner

OBSERVERA: Denna maskin har följande 3 säkerhetsbrytare. Maskinen startas endast med alla säkerhetsbrytare i rätt läge.

- Säkerhetsbrytare för skålposition: Maskinen kan startas när skålen har placerats i rätt läge.
- Säkerhetsbrytare för skålskydd: Maskinen kan endast startas när skålskyddet är i stängt läge.
- Säkerhetsbrytare för lyftspak: Maskinen kan endast startas när lyftspaken är placerad i uppåtläget.
- Använd inte löst sittande kläder som halsduk, etc. och långt hår ska knytas och hållas borta från rörliga delar

För att undvika allvarliga personskador:

- Använd INTE maskinen utan att ha läst bruksanvisningen.
- Stäng ALLTID AV maskinen och koppla ur den från elnätet innan du rengör, underhåller, reparerar eller byter ut några tillsatser.
- Håll ALLTID händer, hår och lösa kläder borta från rörliga delar.

a) Om skålvakten

Obs! När skålskyddet är öppet eller inte är ordentligt stängt i låst läge fungerar inte maskinen.

1. Öppna skålskyddet genom att hålla i skålskyddets handtag och vrida det medurs. Stäng skålskyddet genom att hålla i skålskyddets handtag och vrida det moturs.
2. När skålskyddets handtag är inriktat på maskinens högra sida är skålskyddet i det gungade läget och klart att användas.

b) Montera skålen på maskinen

Obs! Installera skålen INNAN du sätter fast tillbehören. Använd endast den medföljande skålen.

1. Sänk skålen genom att dra skålens lyftspak nedåt tills det tar stopp. Så att skålvaggan är i ett lägre läge.
2. Placera skålen försiktigt och långsamt med skålhandtagen på 2 sidor och
 - i) Med låsstiftet i hålet i mitten av skålhållaren och
 - ii) Rikta in med styrstift på 2 sidor av skålhållaren.

c) Installera olika tillbehör (platt slag, degkrok eller visp) på maskinen

Obs! Det är bekvämare och enklare att installera tillbehören innan du tillsätter ingredienserna i skålen.

1. Vrid skålskyddet medurs försiktigt så att det är i öppet läge.
2. **FÖRSIKTIGHET!** Använd överdriven kraft för att öppna eller stänga skålskyddet, vilket kan skada säkerhetslåsets mikrobytare. Var försiktig när du öppnar eller stänger skålskyddet.
3. Skjut tillsatserna (platt visp, degkrok eller visp) långsamt uppåt på planetaxeln som passar axelstiftet genom skåran i tillsatserna.
4. Roter tillbehören för att fästa den på planetaxeln.

d) Hälla och blanda ingredienser

Obs! Följ tabellen över blandningsingrediensernas kapacitet i denna handbok. Överbelastning leder till översvämning eller skador på maskinen.

VIKTIGT: Se till att hastighetsreglaget är inställt på läge 1.

1. Tillsätt alla lämpliga ingredienser i skålen.
2. Lyft skålens lyftspak uppåt tills skålen låses i läge.
3. Vrid skålskyddet moturs och lås fast det i läget.

OBSERVERA: Maskinen startar inte om skålskyddet är öppet/ inte ordentligt stängt eller om skålen är i det nedre läget.

e) Ställ in timer, hastighet och starta maskinen

1. Du kan ställa in timern för lämplig blandningstid eller använda utan att ställa in timern.

- i) Användning med timer inställd: Tryck på knappen för ökning av timer för att öka tiden eller knappen för minskning av timer för att minska tiden. Tryck på den röda PÅ/AV-knappen för att bekräfta. Återstående tid visas och pricken blinkar på displayen. (Fig. 8 på sidan 7).
- ii) Användning utan timer inställd: Maskinen stängs AV automatiskt om 10 minuter eftersom standardtimern är 10 minuter.

Obs!

- Maximal inställningstid är 60 minuter. Standardtiden är 10 minuter.
- Tryck och håll in knappen för ökning av timer eller knappen för minskning av timer för snabb justering.

2. Välj sedan lämplig hastighet genom att lyfta eller sänka hastighetsreglaget. Det finns tre fasta hastigheter: 1 (låg), 2 (medel) och 3 (hög).

Rotationshastighet	Typ av ingrediens
1 (Låg)	Tung: Blanda pizza, bröd och pasta.
2 (medel)	Medium: 2:a steget av blandning för munkdeg, etc.
3 (Hög)	Ljus: Vispa gräddde, äggvita, maräng.

VIKTIGT: Följ ALLTID den rekommenderade tillsatsen som används och hastighetsinställningen enligt kapacitetstabellen.

OBSERVERA: Var försiktig med risken för att damm och mjöl läcker ut när du sluter på ingredienspåsar i skålen. Använd skyddsmask eller skyddsglasögon vid behov.

3. Tryck sedan på den röda knappen (PÅ/AV) på kontrollpanelen för att slå PÅ maskinen. Tryck på igen för att stänga AV maskinen. Maskinen roterar medurs.

4. **FÖRSIKTIGHET!** STOPPA ALLTID maskinen INNAN du byter



hastighet. Underlåtenhet att göra detta kan skada den interna växelns konstruktion.

5. Så här ändrar du hastigheten under åtgärden:
 - a) Tryck på den röda knappen (PÅ/AV) på kontrollpanelen för att stänga AV maskinen.
 - b) Ändra hastigheten genom att höja eller sänka hastighetsreglaget.
 - c) Tryck på den röda knappen (PÅ/AV) på kontrollpanelen för att starta om maskinen.

ÅTERSTÄLL säkerhetsavstängningen (Hi-limiter eller termisk avstängning)

(Fig. 9 på sidan 7)

Observera att RESET-knappen är utrustad med ett skyddslock för att undvika överhettning.

- Koppla bort produkten från strömförsörjningen.
- Låt produkten svalna helt.
- Skruva loss skyddslocket på RESET-knappen.
- Tryck på RESET-knappen på Hi-limiter (termisk avstängning). Du bör höra ett klickljud.
- Skruva tillbaka skyddslocket på RESET-knappen.
- Anslut till strömförsörjningen så kan du använda den igen.

Tips för användning

Nedan 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 (mängd vatten)	Vispa	1 liter	
Våffel- eller pannkaks-smet	Platt slag	2 liter	
Vispad grädd	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	
Pie deg	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 elnätet 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 dess livslängd och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

- Rengör den kylda utvändiga ytan med en trasa eller svamp som fuktats något med en mild tvålösning.
- Ta alltid bort alla tillsatser före rengöring, annars fastnar de på axeln och blir svåra att ta bort senare.
- Av hygieniskäl ska produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Rengör behållarens insida med ett icke-slipande rengöringsmedel och skölj med rent vatten.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Inga delar kan diskas i diskmaskin.

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 rör sig och håll den i botten.
- Särskild försiktighet måste iakttas vid förflyttning eller transport av maskinen på grund av dess tunga vikt. Med minst 2



personer eller med en vagn. Flytta maskinen långsamt, försiktigt och luta aldrig mer än 45°.

Felsökning

Om produkten inte fungerar som den ska, se tabellen nedan för lösningen. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjliga orsaker	Möjlig lösning
Maskinen startar inte	Skålskyddet är inte i korrekt stängt läge.	Vrid skålskyddet åt höger tills det är helt stängt.
	Skålen är inte upphöjd till rätt plats.	Höj skålen till rätt läge med hjälp av nivån.
	Strömkontakten är inte korrekt ansluten.	Kontrollera att strömkontakten är korrekt ansluten.
Maskinen stannar under drift	Intern överbelastning aktiveras för att förhindra överhettning.	Tryck på AV-knappen och sedan på ÅTERSTÄLL-knappen på baksidan.
	Skadad eller trasig transmissionsrem	Kontakta leverantören.
Maskinen låter för bullrig	Maskinen är inte placerad på en horisontell yta.	Justera ytan eller flytta till en annan horisontell yta.
	Skålen är inte korrekt placerad.	Se till att skålen är korrekt placerad i skålhållaren med styrstiften.
	Tillsatserna är inte korrekt monterade.	Ta bort och installera tillbehören på plats igen.
	Skålen är överbelastad.	Minska ingrediensernas kapacitet.
	Skadad eller sliten transmissionsrem.	Kontakta leverantören.
	Planetväxel behöver brist på smörjmedel.	
Tillsatser kan inte enkelt monteras på planetaxeln	Brist på smörjmedel och/eller rengöring av planetaxeln krävs.	Torka av planetaxeln med en ren, fuktig trasa och smörj axeln med mineralolja eller fett.
Lyft upp/sänk skålens spak fungerar inte lätt	Brist på smörjmedel på skålskenorna.	Smörj skålskenorna med mineralolja eller fett.

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 avfallshandling. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till 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 повреди. 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 награвелната повърхност или опасност от препаляване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИАНИГ 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.

Специални инструкции за безопасност

- Този уред не е предназначен за домашна употреба.
-  Осигурен е терминал за еквипотенциално свързване, който позволява кръстосано свързване с друго оборудване.
- Не работете с уреда без товар, за да предотвратите прегряване.
- **ВНИМАНИЕ!** ВИНАГИ 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.**

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 електрическият 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. Основа на машината
2. Купа
3. Водещи щифтове (x2)
4. Дръжки на купата (x2)
5. Дръжка на предпазителя на купата
6. Предпазител на купата
7. Ключ за управление на скоростта
- 8a. Бутон за увеличаване на таймера
- 8b. Бутон за намаляване на таймера
9. Контролен панел
10. Показване на таймера
11. Превключвател за ВКЛ./ИЗКЛ.
12. Повдигане / Спускане на лоста на купата
13. Вграден улей за съставки
14. Бутон RESET (от задната страна)
15. Стойка за купа

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Резервни части или аксесоари

(Фиг. 2 на страница 3)

16. Плоска битачка
17. Кука за тесто
18. Уиски



Схема на веригата

(Фиг. 3 на страница 4)

- A. Защита от претоварване (термално изключване)
B. Предпазният преклювачател на лоста за повдигане на купата
C. Предпазният преклювачател за крепеж на купата
D. Преклювачател за СПИРАНЕ
E. Преклювачател ВКЛ.
F. Реактор
G. Предпазният преклювачател за положение на купата
H. Кондензатор
I. Мотор

Експлозивна диаграма със списък с части

- Експлозирият чертеж и списъкът с части се състои от 4 основни части:

Основно тяло на машината (фиг. 4 на стр. 4)

Част No	Име на част	Количество
1	Капак на винта	1
2	Винт на горния капак	1
3	Горен капак	1
4	Винтове M5x8	10
5	Моторен възел	1
6	Пролетна шайба	7
7	Винтове M6x16	3
8	Винтове M6x20	4
9	Заден капак	1
10	Стойка	1
11	Кабелен конектор	1
12	Заземяване	1
13	Капак на вентилационните отвори	1
14	Винтове M4x8	4
15	Винтове M6x20	4
16	Базов капак	1
17	Стойка за купа	1
18	Капак на предметното стъкло на купата	1
19	Лента за свързване	1
20	Щифт 6x18	1
21	Горно тяло	1
22	Капак на лагера	1
23	Пролетна шайба	4
24	Винтове M5x20	6
25	Капак на централната ос	1
26	Капак на зъбната ос	2

27	Шайба Ø26	2
28	Шайба Ø32	2
29	Преключване на покривната плоча	1

Сглобка на зъбната предавка (Фиг. 5 на страница 5)

Част No	Име на част	Количество
1	Лагер	1
2	Покритие	1
3	Ролки	4
4	Пружини	4
5	Енгажор	1
6	Пръстен на зъбната предавка	1
7	Разделящ пръстен	1
8	Съвместна предавка	1
9	Лагерен пръстен	2
10	Съвместна	1
11	Централна ос	1
12	Ключ 5x14	1
13	Ключ 4x22	2
14	Ключ 4x28	1
15	Съвместна предавка	1
16	Лагер	1
17	О'пръстен 16x1,8	1
18	Централен ръкав на моста	1
19	Ръкав на голяма ставна предавка	1
20	Пружинен пръстен Ø10	1
21	Ястие (M10)	1
22	Лагер	4
23	Пръстен за спиране Ø16	2
24	Beag	1
25	Черна предавка	1
26	Ос на червячна предавка	1
27	Ключ 4x18	1
28	Пружинен пръстен Ø13	1
29	Високоскоростна предавка	1
30	Скоростна ос	1
31	Ключ 4x10	1
32	Гайката на вилицата	2
33	Изворите на вилицата	2
34	Малки мостове на вилицата	2
35	Твърда опора	1



36	Блокове за скорост	1
37	Пружини	4
38	Стоманена топка	4
39	О-пръстен	1
40	Ос на блок за скорост	1
А	Високоскоростен мост на зъбната предавка	1
Б	Централен мост	1
В	Монтаж на вилицата на съединителя	1
Г	Модул на блок за скорост	1
Д	Модул на моста на червячната предавка	1

Подемн възел на купата (фиг. 6 на страница 6)

Част No	Име на част	Количество
1	Щифт 3X16	1
2	Фиксиращ блок на дръжката	1
3	Пролетна шайба 6	1
4	Винт М6х10	1
5	Подемна лента	1
6	Скоба на микропревключвателя	1
7	Винт М4х6	2
8	Микропревключвател	1
9	Винт М3х12	2
10	Винт М6х14	2
11	Опорна плоча на повдигащата шина	1
12	Плоска шайба 10	1
13	Плоска шайба 12	2
14	Ръкав	1
15	Дръжка	1
16	Винт М8х16	1
17	Еластичен цилиндричен (Pin 3X18)	1
18	Плоска шайба 8	3
19	Пролет	1
20	Ястие (М8)	1
21	Микроключ	1
22	Конектор на превключвателя	1
23	Поддръжка на превключвателя	1
24	Превключване на статива	1
25	Копче за капака	1
26	Ястие	2
27	Пролетна шайба	2

28	Рамо на люлката на купата	1
29	Насочвани щифтове	2

Предпазител на купата и мост за струговане (фиг. 7 на страница 6)

Част No	Име на част	Количество
1	Вмъкване	2
2	Вътрешна предавка	1
3	Винтове М6х20	4
4	Предпазител на купата (външен)	1
5	Предпазител на купата (вътрешен)	1
6	Пружинна шайба Ø12	1
7	Планетарна екипировка	1
8	Лагер	1
9	Завъртане на плаката	1
10	Пръстен с маслено уплътнение	1
11	Щифт 4х10	1
12	Смесваща ос	1
13	Винтове	4
14	Пръстен на предпазителя на купата	1

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 устройства за безопасност в опасни точки. Въпреки това се препоръчва да не докосвате острието и движещите се компоненти.
- Преди да започнете операции по поддръжка, изключете я 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 хлабави дрехи 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 3 предпазни ключа. Машината се стартира само с всички предпазни превключватели, които са в правилните позиции:

- Предпазният превключвател за положение на купата: Машината може да бъде стартирана, след като купата е позиционирана в правилната позиция.
- Предпазният превключвател на предпазителя на купата: Машината може да се стартира само след като предпазителят на купата е в затворено положение.
- Предпазният превключвател на лоста за повдигане: Машината може да се стартира само след като лостът за повдигане е разположен в положение нагоре.

Въпреки че на уредите с SE версия са предоставени електрически и механични защити (когато уредът работи и за поддръжка и почистване), все още има **ОСТАТЪЧНИ РИСКОВЕ**, които не могат да бъдат елиминирани напълно; тези рискове са посочени в това ръководство в раздел **„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 ==> Почистване 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.

Инструкции за работа

Специални функции за безопасност

ВНИМАНИЕ: Тази машина има следните 3 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.
- Предпазният превключвател на предпазителя на купата: Машината може да се стартира само след като предпазителят на купата е в затворено положение.

- Предпазният превключвател на лоста за повдигане: Машината може да се стартира само след като лостът за повдигане е разположен в положение нагоре.
- Не носете хлабави дрехи като шал и т.н. и дългата коса трябва да бъде вързана и да се пази от движещите се части

За да избегнете сериозни наранявания:

- НЕ работете с машината, без да прочетете ръководството с инструкции.
- **ВИНАГИ** изключвайте машината и изключвайте от електрозахранването преди почистване, поддръжка, ремонт или смяна на приставки.
- **ВИНАГИ** дръжте ръцете, косата и свободното облекло далеч от движещите се части.

a) Относно предпазителя на купата

Забележка: Когато предпазителят на купата е отворен или не е добре затворен в заключено положение, машината няма да работи.

1. За да отворите предпазителя на купата, задръжте дръжката на предпазителя на купата и я завъртете по посока на часовниковата стрелка. За да затворите предпазителя на купата, задръжте дръжката на предпазителя на купата и го завъртете обратно на часовниковата стрелка.
2. Когато дръжката на предпазителя на купата е подравнена от дясната страна на машината, предпазителят на купата е в люлеещо се положение и е готов за работа.

b) Монтирайте купата на машината

Забележка: Монтирайте купата ПРЕДИ да фиксирате приставките. Използвайте само предоставената купа.

1. Спуснете купата, като издърпате лоста за повдигане на купата надолу, докато спре. Така че люлката на купата е в по-ниско положение.
2. Поставете купата внимателно и бавно, като използвате дръжките на купата от 2 страни и
 - i) С фиксиращия щифт в отвора в средата на люлката на купата и
 - ii) Подравнете с направляваните щифтове от 2 страни на люлката на купата.

c) Монтирайте различни приставки (битач на пяна, кука за тесто или Whisk) към машината

Забележка: По-удобно и по-лесно е да инсталирате приставките, преди да добавите съставките в купата.

1. Завъртете внимателно предпазителя на купата по посока на часовниковата стрелка, така че да е в отворено положение.
2. **ВНИМАНИЕ!** Използвайте прекомерна сила, за да отворите или затворите предпазителя на купата, което може да повреди микроключа на обезопасяващата ключалка. Внимавайте, когато отваряте или затваряте предпазителя на купата.
3. Плъзнете бавно приставките (флат-битач, кука за тесто или Whisk) нагоре върху планетарния вал, като поставите щифта на вала през слота в приставките.
4. Завъртете приставките, за да ги закрепите върху планетарния вал.



д) Изсипване и смесване на съставки

Забележка: Следвайте таблицата за капацитета на съставките за смесване в това ръководство. Претоварването ще доведе до преливане или повреда на машината.

ВАЖНО: Уверете се, че лостът за управление на скоростта е настроен в позиция 1.

1. Добавете всички подходящи съставки в купата.
2. Повдигнете нагоре лоста за повдигане на купата, докато купата се заключи в позицията.
3. Завъртете предпазителя на купата обратно на часовниковата стрелка и го заключете в положение.

ВНИМАНИЕ: Машината няма да стартира, ако предпазителят на купата е отворен/не е затворен правилно или купата е в долно положение.

е) Настройте таймера, скоростта и стартирайте машината

1. Можете да настроите таймера за подходящото време за смесване или да работите, без да настроите таймера.

i) Работа с зададен таймер: Натиснете бутона за увеличаване на таймера, за да увеличите времето, или бутона за намаляване на таймера, за да намалите времето. Натиснете червения бутон ВКЛ./ИЗКЛ., за да потвърдите. Оставащото време ще бъде показано и точката мига на дисплея. (Фиг. 8 на страница 7) .

ii) Работа без зададен таймер: Машината ще се изключи автоматично след 10 минути, тъй като таймерът по подразбиране е 10 минути.

Забележка:

- Максималното време за настройка е 60 минути. Времето по подразбиране е 10 минути.
- Натиснете и задръжте бутона за увеличаване на таймера или бутона за намаляване на таймера за бързо регулиране.

2. След това изберете подходящата скорост, като повдигнете или спуснете лоста за управление на скоростта. Налични са три фиксирани скорости: 1 (ниско), 2 (средно) и 3 (високо).

Скорост на въртене	Вид съставка
1 (ниско)	Тежък: Смесване на пица, хляб и паста.
2 (средно)	Среда: 2-ри етап на смесване за поничка за тесто и т.н.
3 (Високо)	Светлина: Биене на сметана, яйчен белтък, скуеър.

ВАЖНО: ВИАНИГ следвайте препоръчителната приставка и настройката на скоростта в съответствие с таблицата за товароподемност.

ВНИМАНИЕ: Внимавайте за риска от изпускане на прах и брашно, когато подрязвате торбите със съставки в купата. Ако е необходимо, носете защитна маска или очила.

3. След това натиснете червения (ВКЛЮЧЕНО/ИЗКЛ.) бутон на командното табло, за да включите машината. Натиснете отново, за да изключите машината. Машината ще се върти по посока на часовниковата стрелка.

4. **ВНИМАНИЕ!** ВИАНИГ СПРЕТЕ машината ПРЕДИ да промените скоростта. В противен случай може да се повреди конструкцията на вътрешната предавка.

5. За да промените скоростта по време на операцията:

а) Натиснете червения (ВКЛ./ИЗКЛ.) бутон на командно-

то табло, за да изключите машината.

б) Променете скоростта, като повдигнете или спуснете лоста за управление на скоростта.

в) Натиснете червения (ВКЛ./ИЗКЛ.) бутон на командното табло, за да рестартирате машината.

ОБЕЗОПАСЕТЕ предпазното отрязване (Hi-лимитер или термично отрязване)

(Фиг. 9 на страница 7)

Моля, обърнете внимание, че бутонът RESET е оборудван със защитна капачка, за да се избегне прегряване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Оставете уреда да се охлади напълно.
- Развийте защитната капачка на бутона RESET.
- Натиснете бутона RESET на Hi-limiter (термично изключване). Трябва да чуете звук от щракване.
- Завийте обратно предпазната капачка на бутона RESET.
- Свържете към захранването и можете да го използвате отново.

Съвети за работа

По-долу има само справка за максималното количество за приготвяне на различната храна. Има много фактори, които влияят, като например вида на брашното, температурата на водата и т.н.

Продукт	Приставка	Макс. количество
Яйце бяло	Уиски	700 г
Картофено пюре	Плоска битачка	1500 г
Meringue (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 битачка, скорост (1)	1500 г
Хляб или тесто за валцуване (светло/средно, 60% вода)	Кука за тесто, скорост (1)	Вода 500 г Цвят 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.
- Винаги отстранявайте всички приставки преди почистване, в противен случай те ще заседнат на вала и ще се отстранят по-късно.
- По хигиенни причини уредът трябва да се почисти преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Почистете вътрешността на контейнера с неабразивен препарат и изплакнете с чиста вода.
- Никога не поталяйте уреда във вода или други течности.
- Никакви части не са безопасни за съдомиялна машина.

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 препоръчват 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.
- Трябва да се внимава особено при преместване или транспортиране на машината поради голямото ѝ тегло. С най-малко 2 души или с помощта на количка. Преместете машината бавно, внимателно и никога не се наклонявайте на повече от 45°.

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	Възможни причини	Възможно решение
Машината не започва да работи	Предпазител на купата не е в правилно затворено положение.	Завъртете предпазителя на купата надясно, докато се затвори напълно правилно.
	Купата не е вдигната на правилното място.	Повдигнете купата до правилното положение, като използвате нивото.
	Захранващият щепсел не е свързан правилно.	Проверете дали щепселът е свързан правилно.
Машината спира по време на работа	Вътрешното претоварване се активира, за да се предотврати прегряване.	Натиснете бутона ИЗКЛ. и след това натиснете бутона ЗАДАВАНЕ отзад.
	Повреден или счупен трансмисионен колан	Свържете се с доставчика.



Звукът на машината е твърде шумен	Машината не е поставена върху хоризонтална повърхност.	Регулирайте повърхността или я преместете на друга хоризонтална повърхност.
	Купата не е поставена правилно.	Уверете се, че купата е поставена правилно в гнездото на купата с направляващите щифтове.
	Приставките не са монтирани правилно.	Извадете и монтирайте приставките отново на място.
	Купата е претоварена.	Намалете капацитета на съставките.
	Повреден или износен трансмисионен колан.	Свържете се с доставчика.
	Планетарните предавки се нуждаят от липса на лубрикант.	
Приставките не могат да се инсталират лесно върху планетарния вал	Липса на лубрикант и/или почистване на планетарния вал.	Избършете планетарния вал с чиста влажна кърпа и смажете вала с минерално масло или грес.
Лостът за подвигане/спускане на купата не работи лесно	Липса на лубрикант върху предметните стъкла на купата.	Смажете предметните стъкла на купата с минерално масло или грес.

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. Неспазването 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 от-


падъците 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, теплостойкой 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.

Специальные инструкции по технике безопасности

- Данный прибор не предназначен для бытового использования.
-  Предусмотрена эквипотенциальная клемма связывания для обеспечения перекрестной связи с другим оборудованием.
- Не работайте с прибором без нагрузки, чтобы предотвратить перегрев.
- **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 производителем, 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.**

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, буклеты и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Прибор предназначен для смешивания, замешивания и эмульгирования/взбивания пищевых продуктов, работающих 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 провода отвода 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. Основание машины
2. Чаша
3. Направляемые штифты (x2)
4. Ручки чаши (x2)
5. Рукоятка защитного кожуха чаши
6. Защитное ограждение чаши
7. Ручка управления скоростью
- 8a. Кнопка увеличения таймера
- 8b. Кнопка уменьшения таймера
9. Панель управления
10. Отображение таймера
11. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ
12. Рычаг подъема/опускания чаши
13. Встроенный желоб для ингредиентов
14. Кнопка СБРОС (сзади)
15. Подставка для чаши

Примечание: Содержание данного руководства распространяется на все перечисленные элементы, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Запасные части или принадлежности

(Рис. 2 на стр. 3)

16. Плоское сердечбиение
17. Крюк для теста
18. Виск

Цепная схема

(Рис. 3 на стр. 4)

- A. Защита от перегрузки (термический предохранитель)
- B. Предохранительный переключатель рычага подъема чаши



- C. Предохранительный выключатель чаши
- D. Выключатель останова
- E. Переключатель ВКЛ.
- F. Реактор
- G. Предохранительный выключатель положения чаши
- H. Конденсатор
- I. Двигатель

Покомпонентная диаграмма с перечнем деталей

- Покомпонентный чертеж и перечень деталей состоят из 4 основных частей:

Основной корпус машины (рис. 4 на стр. 4)

Артикул	Название детали	Количество
1	Крышка винта	1
2	Винт верхней крышки	1
3	Верхняя крышка	1
4	Винты М5х8	10
5	Узел двигателя	1
6	Пружинная шайба	7
7	Винты М6х16	3
8	Винты М6х20	4
9	Задняя крышка	1
10	Стойка	1
11	Кабельный разъем	1
12	Заземление	1
13	Крышка вентиляционных отверстий	1
14	Винты М4х8	4
15	Винты М6х20	4
16	Крышка основания	1
17	Подставка для чаши	1
18	Крышка скольжения чаши	1
19	Соединительная панель	1
20	Штырь 6х18	1
21	Верхняя часть корпуса	1
22	Крышка подшипника	1
23	Пружинная шайба	4
24	Винты М5х20	6
25	Крышка центральной оси	1
26	Крышка зубчатой оси	2
27	Шайба Ø26	2
28	Шайба Ø32	2
29	Заглушка переключателя	1

Узел редуктора (рис. 5 на стр. 5)

Артикул	Название детали	Количество
1	Подшипник	1
2	Кожух	1
3	Ролики	4
4	Пружины	4
5	Вовлекающий	1
6	Зубчатое кольцо	1
7	Разделительное кольцо	1
8	Шестерня соединения	1
9	Подшипниковое кольцо	2
10	Сустав	1
11	Центральная ось	1
12	Ключ 5х14	1
13	Ключ 4х22	2
14	Ключ 4х28	1
15	Шестерня соединения	1
16	Подшипник	1
17	Уплотнительное кольцо 16х1,8	1
18	Втулка центральной оси	1
19	Втулка большой соединительной шестерни	1
20	Пружинное кольцо Ø10	1
21	Гайка [М10]	1
22	Подшипник	4
23	Стопорное кольцо Ø16	2
24	Шестерня	1
25	Червячная передача	1
26	Ось червячной передачи	1
27	Ключ 4х18	1
28	Пружинное кольцо Ø13	1
29	Высокоскоростная передача	1
30	Коробчатая ось	1
31	Ключ 4х10	1
32	Гайка вилочного подхвата	2
33	Пружины вилочного подхвата	2
34	Малые оси вилок	2
35	Жесткая поддержка	1
36	Блоки скорости	1
37	Пружины	4
38	Стальной шар	4



39	Уплотнительное кольцо	1
40	Ось блока скорости	1
A	Узел высокоскоростного моста редуктора	1
B	Центральная ось в сборе	1
C	Вилочный захват сцепления в сборе	1
D	Блок скорости в сборе	1
E	Узел оси червячной передачи	1

Подъемный узел чаши (рис. 6 на стр. 6)

Артикул	Название детали	Количество
1	Контакт 3X16	1
2	Крепежный блок ручки	1
3	Пружинная шайба 6	1
4	Винт М6х10	1
5	Подъемная штанга	1
6	Кронштейн микропереключателя	1
7	Винт М4х6	2
8	Микропереключатель	1
9	Винт М3х12	2
10	Винт М6х14	2
11	Опорная пластина подъемной планки	1
12	Плоская шайба 10	1
13	Плоская шайба 12	2
14	Рукав	1
15	Ручка	1
16	Винт М8х16	1
17	Эластичный цилиндрический (контакт 3X18)	1
18	Плоская шайба 8	3
19	Весна	1
20	Гайка [М8]	1
21	Микровыключатель	1
22	Разъем переключателя	1
23	Поддержка коммутатора	1
24	Стойка переключателей	1
25	Ручка крышки	1
26	Гайка	2
27	Пружинная шайба	2
28	Рычаг льюлки чаши	1
29	Направляемые штифты	2

Защитное ограждение чаши и поворотная ось (рис. 7 на стр. 6)

Артикул	Название детали	Количество
1	Вставка	2
2	Внутренняя шестерня	1
3	Винты М6х20	4
4	Защитное ограждение чаши (наружное)	1
5	Защитное ограждение чаши (внутреннее)	1
6	Пружинная шайба Ø12	1
7	Планетарная передача	1
8	Подшипник	1
9	Поворотная пластина	1
10	Кольцо масляного уплотнения	1
11	Штырь 4х10	1
12	Ось смешивания	1
13	Винты	4
14	Защитное кольцо чаши	1

Меры предосторожности

- С прибором должен работать только квалифицированный персонал, который соблюдает 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 отремонтировать: обратитесь к поставщику.
- Не используйте прибор для замороженных продуктов или любых других продуктов, кроме продуктов питания.
- 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 несут 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 поддо-
ящими продуктами.

Установлена система безопасности

Механическая система безопасности

Прибор оснащен 3 предохранительными выключателями. Машина запускается только при правильном положении всех предохранительных выключателей:

- Предохранительный выключатель положения чаши: Ма-
шину можно запустить, когда чаша будет установлена в
правильном положении.
- Предохранительный выключатель защитного кожуха чаши:
Запуск машины возможен только после того, как защитное
ограждение чаши находится в закрытом положении.
- Предохранительный выключатель рычага подъема: Запуск
машины возможен только после того, как рычаг подъема
находится в верхнем положении.

Несмотря на то, что приборы версии SE оснащены электри-
ческими и механическими средствами защиты (при эксплуа-
тации прибора, а также при проведении технического об-
служивания и очистки), все еще существуют **ОСТАТОЧНЫЕ
РИСКИ**, которые невозможно полностью устранить; эти ри-
ски указаны в данном руководстве в разделе «**ПРЕДУПРЕ-
ЖДЕНИЕ! / 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 по-
врежденной доставки немедленно свяжитесь с поставщиком.
В этом случае не используйте устройство.
- Перед использованием очистите принадлежности и при-
бор (см. => Очистка и техническое обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и тер-
мостойкую 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 вен-
тилируется.

Инструкции по эксплуатации

Специальные функции безопасности

ВНИМАНИЕ! Данная машина имеет следующие 3 предохра-
нительных выключателя. Машина запускается только при
правильном положении всех предохранительных выклю-
чателей.

- Предохранительный выключатель положения чаши: Ма-
шину можно запустить после установки чаши в правиль-
ном положении.
- Предохранительный выключатель защитного кожуха чаши:
Запуск машины возможен только после того, как защитное
ограждение чаши находится в закрытом положении.
- Предохранительный выключатель рычага подъема: Запуск

машины возможен только после того, как рычаг подъема
находится в верхнем положении.

- Не носите свободную одежду, такую как шарф, и т. д., и
длинные волосы должны быть завязаны и находиться вдали
от движущихся частей

Во избежание серьезных травм:

- НЕ эксплуатируйте машину без прочтения руководства по
эксплуатации.
- **ВСЕГДА ВЫКЛЮЧАЙТЕ** машину и отсоединяйте ее от
источника электропитания перед очисткой, техническим
обслуживанием, ремонтом или заменой навесного обору-
дования.
- **ВСЕГДА** держите руки, волосы и свободную одежду по-
дальше от движущихся частей.

а) О щитке чаши

Примечание: Если защита чаши открыта или неправильно
закрыта в положении блокировки, машина не будет рабо-
тать.

1. Чтобы открыть защиту чаши, удерживайте ручку защиты
чаши и поверните ее по часовой стрелке. Чтобы закрыть
защиту чаши, удерживайте ручку защиты чаши и поверни-
те ее против часовой стрелки.
2. Когда рукоятка защитного кожуха чаши выровнена с пра-
вой стороны машины, защитный кожух чаши находится в
качающемся положении и готов к работе.

б) Установите чашу на машину

Примечание: Установите чашу ПЕРЕД фиксацией насадок.
Используйте только входящую в комплект чашу.

1. Опустите чашу, потянув рычаг подъема чаши вниз до упора.
Чтобы люлька чаши находилась в нижнем положении.
2. Осторожно и медленно поместите миску, используя ручки
миски с двух сторон и
 - i) Вставьте стопорный штифт в отверстие посередине
подставки для чаши и
 - ii) Совместите с направляющими штифтами с двух сторон
подставки для чаши.

с) Установите на машину различные насадки (плоский би- сер, крюк для теста или виски)

Примечание: Удобнее и проще установить насадки перед
добавлением ингредиентов в миску.

1. Осторожно поверните защиту чаши по часовой стрелке,
чтобы она находилась в открытом положении.
2. **ОСТОРОЖНО!** Прилагайте чрезмерное усилие для от-
крытия или закрытия защитного кожуха чаши, что может
привести к повреждению микропереключателя предохра-
нительного замка. Будьте осторожны при открытии или
закрытии защитного кожуха чаши.
3. Медленно наденьте насадки (плоский бисер, крючок для
теста или взбитие) вверх на планетарный вал, соединяю-
щий штифт вала через паз в насадках.
4. Поверните насадку, чтобы закрепить их на валу планетар-
ной передачи.

д) Разлив и смешивание ингредиентов

Примечание: Следуйте таблице «Вместимость смеси инgre-
диентов» в данном руководстве. Перегрузка приведет к пе-
реполнению или повреждению машины.



ВАЖНО: Убедитесь, что рычаг управления скоростью установлен в положение 1.

1. Добавьте в миску все необходимые ингредиенты.
2. Поднимите вверх рычаг подъема чаши, пока чаша не зафиксируется в этом положении.
3. Поверните защиту камеры против часовой стрелки и зафиксируйте ее в нужном положении.

ВНИМАНИЕ! Машина не запустится, если защита чаши открыта/не закрыта должным образом или чаша находится в нижнем положении.

е) Установите таймер, скорость и запустите машину

1. Таймер можно установить на соответствующее время смешивания или работать без настройки таймера.

- i) Работа с установленным таймером: Нажмите кнопку увеличения таймера, чтобы увеличить время, или кнопку уменьшения таймера, чтобы уменьшить время. Для подтверждения нажмите красную кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. На дисплее отобразится оставшееся время, а точка начнет мигать. (Рис. 8 на стр. 7).

ii) Работа без установленного таймера: Машина автоматически выключится через 10 минут, поскольку таймер по умолчанию составляет 10 минут.

Примечание:

- Максимальное время установки составляет 60 минут. Время по умолчанию — 10 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку увеличения или уменьшения таймера для быстрой регулировки.

2. Затем выберите подходящую скорость, подняв или опуская рычаг регулировки скорости. Доступны три фиксированные скорости: 1 (низкий), 2 (средний) и 3 (высокий).

Скорость вращения	Тип ингредиента
1 (низкий)	Тяжелая: Смешивание пиццы, хлеба и макаронных изделий.
2 (средний)	Средя: 2-й этап смешивания для пончикового теста и т. д.
3 (высокий)	Свет: Взбитые сливки, яичные белки, меренге.

ВАЖНО: ВСЕГДА следуйте рекомендациям по использованию навесного оборудования и настройке скорости в соответствии с таблицей грузоподъемности.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны с риском выхода пыли и муки при разрезании пакетов с ингредиентом в миску. При необходимости надевайте защитную маску или очки.

3. После этого нажмите красную кнопку [ВКЛ/ВЫКЛ] на панели управления, чтобы включить машину. Нажмите еще раз, чтобы выключить машину. Машина вращается по часовой стрелке.

4. **ОСТОРОЖНО!** ВСЕГДА ОСТАНОВИТЕ машину ПЕРЕД изменением скоростей. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению внутренней конструкции шестерни.

5. Чтобы изменить скорость во время работы:

- a) Нажмите красную кнопку [ВКЛ/ВЫКЛ] на панели управления, чтобы выключить машину.
- b) Измените скорость, подняв или опуская рычаг регулировки скорости.
- c) Нажмите красную кнопку [ВКЛ/ВЫКЛ] на панели управления, чтобы перезапустить машину.

СБРОС предохранительного предохранителя (высокотемпературный или тепловой предохранитель)

(Рис. 9 на стр. 7)

Обратите внимание, что кнопка СБРОС оснащена защитным колпачком, чтобы избежать перегрева.

- Отключите прибор от источника питания.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Отвинтите защитный колпачок кнопки СБРОС.
- Нажмите кнопку СБРОС на ограничителе высокого давления (термический предохранитель). Вы услышите щелчок.
- Закрутите защитный колпачок на кнопке СБРОС.
- Подключитесь к источнику питания, и вы сможете использовать его снова.

Советы по эксплуатации

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	Виск	700 г
Картофельное пюре	Плоское сердцебиение	1500 г
Меринго (количество воды)	Виск	1 литр
Вафли или блинное тесто	Плоское сердцебиение	2 литра
Взбитые сливки	Виск	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!** Всегда отключайте прибор от источника питания и охлаждайте его перед хранением, очисткой и обслуживанием.
- Не используйте водяной жиклер или парочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намочить, 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.
- Осадки 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.
- Всегда снимайте все насадки перед очисткой, иначе они застряют на валу и будут трудно сниматься позже.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Очистите внутреннюю поверхность контейнера неабразивным моющим средством и промойте чистой водой.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Ни одна деталь не подходит для мытья в посудомоечной машине.

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)	Вымойте руки водой с мягким мылом, промойте, продезинфицируйте и тщательно высушите.	Очищайте после каждого использования
Защитное ограждение чаши	Вымойте вручную 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.
- При перемещении или транспортировке машины необходимо соблюдать особую осторожность из-за ее большой массы. Не менее 2 человек или использование тележки. Перемещайте машину медленно, осторожно и никогда не наклоняйте ее более чем на 45°.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте расстановку в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблемы	Возможные причины	Возможное решение
Машина не начинает работать	Защитное ограждение чаши находится в неправильно закрытом положении.	Поверните защиту чаши вправо до полного закрытия.
	Чаша поднята в неправильное положение.	Поднимите чашу в правильное положение, используя уровень.
	Вилка питания подключена неправильно.	Убедитесь, что вилка питания подключена правильно.
Машина останавливается во время работы	Внутренняя перегрузка активируется для предотвращения перегрева.	Нажмите кнопку OFF, а затем кнопку СБРОС сзади.
	Повреждение или поломка ремня трансмиссии	Свяжитесь с поставщиком.
Слишком шумный звук машины	Машина не размещена на горизонтальной поверхности.	Отрегулируйте поверхность или перейдите к другой горизонтальной поверхности.
	Чаша установлена неправильно.	Убедитесь, что чаша правильно установлена в подставку чаши с помощью направляющих штифтов.
	Навесное оборудование установлено неправильно.	Снимите и снова установите навесное оборудование на место.
	Чаша перегружена.	Уменьшите количество ингредиентов.
Поврежден или изношен ремень трансмиссии.	Для планетарной передачи требуется недостаток смазки.	Свяжитесь с поставщиком.



Насадки не могут быть легко установлены на вал планетарной передачи	Требуется отсутствие смазки и/или очистка вала планетарной передачи.	Протрите вал планетарной передачи чистой влажной тканью и смажьте его минеральным маслом или смазкой.
Рычаг подъема/опускания чаши работает нелегко	Недостаток смазки на предметных стеклах чаши.	Смажьте предметные стекла чаши минеральным маслом или консистентной смазкой.

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 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 экологическую утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.





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

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

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.

1201, 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 réservées.

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 rezervuoti.

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 typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.

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.